



**iMOLI
SANI**

ESISTERE DI GUSTO.





LA EXCELENCIA DE LOS PRODUCTOS MOLISIAN

CATÁLOGO 2023/24

QUIÉNES SOMOS

Esistere di Gusto nace del amor por nuestro territorio y por sus sabores típicos y únicos. Por eso elegimos sólo productos típicos MOLISANOS de realidades locales que ponen cuidado y atención en su trabajo, preservando las antiguas tradiciones y la calidad.

Estamos seguros de que, degustando nuestros manjares, la primera sensación será que "IL MOLISE ESISTE".







I MOLISANI - Esistere di Gusto - reúne las mejores expresiones de los artesanos de nuestra región, Molise, que se extiende desde el parque nacional del Lacio, los Abruzos y Molise, al norte, hasta el mar Adriático, al este.



Con 4.460 kilómetros cuadrados de territorio virgen y algo menos de 300.000 habitantes, tiene una de las densidades de población más bajas de Italia.

El proyecto nació de un grupo de empresarios amigos, unidos por la pasión por la buena mesa, y con una idea común, la de proponer al consumidor final una experiencia gustativa al margen de la estandarización de los productos industriales que mortifican la huella natural de las materias primas y las hacen incapaces de desafiar al tiempo.



Los artesanos de Molise son capaces de producir alimentos excelentes que superan con creces el desafío del tiempo y dejan huellas indelebles de sabores genuinos que a menudo se olvidan.

De ahí la necesidad de una marca de selección que reuniera a los artesanos de Molise, unidos por el amor a la tradición y el respeto a un territorio poco conocido por los consumidores exigentes.



Los artesanos de Esistere di Gusto elaboran cantidades limitadas de productos, carecen de estructuras comerciales y, por tanto, difícilmente podrían ofrecerse individualmente en mercados más amplios.

Aquí es donde entra en juego nuestra experiencia comercial, la de la producción y la logística, que siempre han sido nuestros principales oficios.



**BIRRFICIO DEL
CONTADO**

C.da Catrocca, 70
Cercemaggiore (CB)
birradelcontado.com



RICCI & C. SRL

Loc. Cese la Corte
Montaquila (IS)
fornairicci.it

**CANTINA
GIAGNACOVO**

C.da Vignale, 3
San Biase (CB)
cantinagiagnacovo.com



CANTINA GIAGNACOVO



**SABETTA &
ALTO PALATO**

C.da Quercigliole, 1
Ripalimosani (CB)
tartufisabetta.com

**AZIENDA AGRICOLA
COLLE SERENO**

Contrada Colle Sereno,
Petrella Tifernina (CB)
collesereno.com



COLLE SERENO
DAL 1975
Organic Wines



**SALUMI
GIAGNACOVO**

C.da Vignale
San Biase (CB)

**MARESA SNC -
QUARTO DEI GRECI**

C.da Vigne, 27 Ururi (CB)
quartodeigreci.it



SERRA DEL PARCO

Via M.B. Balduino, 9
Larino (CB)
serradelparco.com

OROMINERVA

Località Valloni, Cerro
al Volturno (IS)
orominerva.it



OROMINERVA



PASTA TESTA

Via Roma, 194
Cercemaggiore (CB)
pastatesta.it



LE OFRECEMOS SÓLO LO MEJOR DE LA TRADICIÓN ENOGASTRONÓMICA ARTESANAL DE MOLISE

Pequeños y muy pequeños productores, artesanos del gusto, creadores de las maravillas que puede ofrecer nuestro territorio, éstos son nuestros Socios. Una cuidadosa selección que abarca todo el territorio regional, entre los ríos Sangro y Fortore, las cumbres de Campitello Matese y Capracotta, los verdes valles del Trigno y Biferno y su espléndido mar: es una continua alternancia de colinas, lagos, cascadas y montañas salpicadas de pequeñas ciudades y pueblos, aldeas y granjas, encaramadas en acantilados o semiocultas en valles. Esta mezcla única en una tierra única nos da productos únicos.



Maresa





QUARTO DEI GRECI nació en el valle del torrente Cigno, en la Baja Molise, entre colinas, huertos, olivares y viñedos. Un lugar donde vuelven a florecer las antiguas tradiciones gastronómicas de esta tierra de orígenes milenarios. Donde se vuelven a proponer sabores genuinos con garantía de calidad y autenticidad.

Auténticas recetas tradicionales con un sabor único.

Aceite, Conservas, Sottoli y Especialidades obtenidas a partir de un proceso alimentario exclusivamente artesanal.

La pasión y el cuidado con que se envasa cada tarro, el respeto de la normativa alimentaria, la utilización de productos frescos, sin colorantes ni conservantes, son garantías de seguridad y hacen de nuestros productos verdaderas especialidades alimentarias.

CONSERVA

Conditello - Tomate fresco aliñado	290 g
Filetes de tomate natural	550 g
Datterino puré	430 g
Puré de tomate casero	430 g 700 g
Tomates pelados en salsa	550 g
Tomates pelados al natural con albahaca	550 g
Tomates colina en salsa con albahaca	550 g

SALSAS PREPARADAS

Salsa de espárragos	240 g
Salsa de champiñones con setas porcini	240 g
Salsa de pimientos	240 g
Salsa de albahaca	240 g
Salsa furiosa	240 g
Salsa Puttanesca	240 g
Salsa de aceitunas	240 g
Salsa Campesina	240 g

El puré de tomate es uno de nuestros principales productos y el buque insignia de la empresa. Las demás especialidades también se elaboran a mano con sólo añadir sal, albahaca y verduras.

Las variedades utilizadas son Gentile di Larino, Leccino y Peranzana. Las aceitunas se recogen a mano y se procesan en las 24 horas siguientes a su recolección. Se utilizan muelas de piedra y la extracción se realiza en frío, sin añadir calor ni disolventes.

SOTT'OLI EN EVO 100% ITALIANO

Espárragos	280 g	550 g
Alcachofas	280 g	550 g
Giardiniera agridulce	280 g	
Lampascioni	280 g	550 g
Tomates secos	280 g	550 g

ACEITE EVO 100% ITALIANO

Aceite EVO embotellado	0,25 lt / 0,5 lt / 0,75 lt / 1 lt
Aceite EVO en lata	3 lt / 5lt
Aceite EVO en lata	0,1 lt
Aceite EVO y aliño de limón	0,25 lt

Cada etapa de la preparación es totalmente artesanal, desde pelar las verduras hasta escaldarlas en vinagre, macerarlas y cubrirlas con aceite de oliva virgen extra.

CREMAS

Crema de espárragos	190 g
Crema de alcachofas	190 g

LEGUMBRES AL VAPOR

Garbanzos	290 g
Alubias Borlotti	290 g
Alubias cannellini	290 g
Lentejas	290 g

LEGUMBRES SECAS

Garbanzos	500 g
Alubias Borlotti	500 g
Alubias cannellini	500 g
Espelta	500 g
Lentejas	500 g
Mezcla de legumbres	500 g
Mezcla de legumbres con cereales	500 g
Cebada perlada	500 g





OROMINERVA





Sabores auténticos, recetas sencillas y sabrosas que valorizan las materias primas preservando su autenticidad. Los productos Orominerva expresan una bondad inmediata y se distinguen por su agradabilidad. Regálese el placer de las cosas buenas.

ACEITE EVO

De olivos autóctonos seleccionados nace el aceite EVO de Orominerva. Un auténtico aceite de oliva virgen extra, que conserva a la perfección la bondad y naturalidad de sus materias primas, transmitiendo la identidad de una zona donde la cultura olivarera es de larga tradición. Las aceitunas se procesan en las 24 horas siguientes a su recolección, en algunos casos todavía a mano; tras el prensado, el aceite se decanta de forma natural en depósitos de acero y finalmente se embotella sin filtrar.

SOTTOLI

En los encurtidos de Orominerva, las bondades de los productos seleccionados de la tierra se mezclan con la calidad de un aceite AOVE natural y sin conservantes. Las verduras de producción propia o cultivadas por agricultores de confianza son las protagonistas, nuestro aceite virgen extra es el pegamento, el ingrediente decisivo para unos productos excelentes. Es todo lo que

necesitan nuestros encurtidos.

PESTIÑOS Y CREMAS

Obtenidos de la habitual pasión de Orominerva por las cosas buenas, nuestros pestos y cremas se distinguen por la primera elección de materias primas mezcladas con aceite de oliva virgen extra de la más alta calidad. Diferentes tipos de pesto y cremas, también para vegetarianos -gracias al uso de queso con cuajo vegetal-, con los que elaborar exquisitos aperitivos, entremeses, pero también primeros y segundos platos.

Al servicio de una gran variedad de usos en la cocina, las cremas y los pestos Orominerva sazonan cada plato con un sabor sencillo pero decidido y una agradable cremosidad.

CONSERVAS DE TOMATE

En cada conserva de tomate Orominerva, la tradición guía la investigación y los métodos. Como en las conservas de la abuela, también la selección de las materias primas y los procesos de producción siguen criterios sencillos pero esenciales. Tomates cultivados como antaño y un proceso de producción que realza su bondad sin necesidad de conservantes garantizan la genuinidad necesaria para las conservas.

CONDIMENTOS AROMATIZADOS EN LATAS

Aceite EVO al ajo	0,1 lt	0,25 lt	Romero Aceite EVO	0,1 lt	0,25 lt
Aceite de oliva aromatizado con albahaca	0,1 lt	0,25 lt	Aceite EVO de Peperoncino	0,1 lt	0,25 lt
Aceite de setas porcini	0,1 lt	0,25 lt	Aceite de Trufa Negra	0,1 lt	0,25 lt
Aceite EVO de limón	0,1 lt	0,25 lt	Aceite de Trufa Blanca	0,1 lt	0,25 lt
Aceite de oliva aromatizado con orégano	0,1 lt	0,25 lt			

SOTT' OLI EN EVO 100% ITALIANO

Espárragos	210 g
Alcachofas a la plancha	210 g
Friarielli	210 g
Alcachofas	210 g
Cebolla blanca de Isernia	210 g
Champiñones enteros	210 g
Brotos de ajo rojo	210 g
Berenjenas	210 g
Tomates secos	210 g
Pimientos	210 g
Guindillas enteras	210 g
Aceitunas Leccino sin hueso	210 g
Alcachofas delicadas	210 g
Calabacines	210 g

FORMATOS GRANDES - HO.RE.CA.

L'altro pesto - VERDE	1,5 lt
L'altro pesto - ROJO	1,5 lt
Alcachofas a la plancha	1,5 lt
Friarielli	1,5 lt
Alcachofas pequeñas	1,5 lt
Cebolla blanca de Isernia	1,5 lt
Berenjenas	1,5 lt
Aceitunas Leccino sin hueso	1,5 lt
Tomates secos	1,5 lt
Pimientos	1,5 lt
Alcachofas delicadas	1,5 lt
Calabacines	1,5 lt
Lata de aceite de oliva virgen extra	3 lt 1,5 lt

Preservar la bondad, tal como es, auténtica, hecha sólo con buenos ingredientes. Y luego difundirla a través del sabor: lo centramos todo en la calidad que dan las mejores materias primas y en una elaboración sencilla destinada a preservar su naturalidad y potenciar su

placer. La bondad no es un valor añadido, por eso nos esforzamos en preservar ese nivel de autenticidad al que no hay que añadir nada. Un sabor rico e inmediato que llega sin filtros. Un ritual de las cosas buenas.

CONSERVA

Puré de tomate artesanal	670 g
Puré de tomate artesanal	340 g
Tarro Datterini artesanal	360 g
Tarro Spaccatelle	360 g
Puré de tomate artesanal	690 g

ACEITE EVO 100% ITALIANO

ORIGIN Gran Selección	0,5 lt
Cerámica hecha a mano	0,1 lt 0,25 lt 0,5 lt
Botella CLASSIC	0,25 lt 0,5 lt 0,75 lt
Botella INTENSE	0,25 lt 0,5 lt 0,75 lt
Lata	0,1 lt 0,25 lt 0,5 lt 1 lt

COMPOTAS, PESTOS Y CREMAS PARA UNTAR

L'altro pesto - VERDE	90 g
L'altro pesto - ROJO	90 g
Pesto de judías verdes	90 g
Crema de alcachofas	90 g
Crema de friarielli	90 g
Picadillo picante	90 g
Aceitunas rebozadas	90 g
L'altro pesto - VERDE con Trufa	90 g
L'altro pesto - ROJO con Trufa	90 g
Crema de Alcachofa con Trufa	90 g
Salsa de aceitunas a la trufa	90 g





La explotación SERRA DEL PARCO está situada en las verdes colinas vírgenes de Molise.

Con unas 63 hectáreas situadas en los límites de los municipios de Palata, Acquaviva Collecroce y Guardialfiera, cultivamos principalmente legumbres y cereales ecológicos.

Daniele y Floriana son hermanos, son jóvenes y se hicieron cargo de las tierras familiares para crear dos nuevas empresas.

La explotación Di Vito Daniele se creó en 2006, pero ya estaba en activo desde los años ochenta y se convirtió en ecológica en 1999.

Abarca unas 45 hectáreas y se divide a partes iguales entre las zonas de Guardialfiera y Palata.

La producción es de cereales, legumbres, hortalizas y fruta, concretamente peras.

La explotación Di Vito Floriana, por su parte, se creó 10 años más tarde, en 2016, e inmediatamente se convirtió a la agricultura ecológica.

Tras el periodo de conversión, la explotación recibió la certificación ecológica en 2018.

La explotación ocupa unas 60 hectáreas y está situada entre los municipios de Palata, Guardialfiera y Acquaviva C.C.

Los principales cultivos son cereales, legumbres (garbanzos, garbanzos y judías) y hortalizas (tomates y melones).

LEGUMBRES SECAS - BOLSA

Garbanzos	400 g
Almorta	400 g
Judías	400 g
Lentejas	400 g

LEGUMBRES SECAS EN MACETAS

Garbanzos	250 g	350 g	500 g
Almorta	250 g	350 g	500 g
Judías	250 g	350 g	500 g
Lentejas	250 g	350 g	500 g

LEGUMBRES SECAS EN TARRO HERMÉTICO

Garbanzos	500 g	700 g	1200 g	1500 g
Almorta	500 g	700 g	1200 g	1500 g
Judías	500 g	700 g	1200 g	1500 g
Lentejas	500 g	700 g	1200 g	1500 g

HARINA DE LEGUMBRES - BOLSA

Garbanzos	375 g
Almorta	375 g
Judías	375 g
Lentejas	375 g

HARINA LEGUMBRES EN MACETA

Garbanzos	250 g	350 g
Almorta	250 g	350 g
Judías	250 g	350 g
Lentejas	250 g	350 g

HARINA DE LEGUMBRES EN FRASCO HERMÉTICO

Garbanzos	500 g	750 g	1000 g
Almorta	500 g	750 g	1000 g
Judías	500 g	750 g	1000 g
Lentejas	500 g	750 g	1000 g

100% Ecológico - La agricultura ecológica es nuestro mantra:

- Aprovechamos la fertilidad natural del suelo fomentándola con intervenciones limitadas.
- Fomentamos la biodiversidad de las especies domésticas (tanto vegetales como animales).
- Excluimos el uso de productos sintéticos y organismos modificados genéticamente (OMG).

VINOS

TINTILIA del Molise Vino tinto	750 ml	
TINTILIA del Molise Vino rosado	750 ml	
Bag TINTILIA Vino tinto	3000 ml	5000 ml




Sabetta[®]
Lavorazione Artigianale



Alto Palato





Cada uno de nuestros productos es único y genuino y encierra nuestra historia y la de nuestro territorio.

En un pequeño pueblo de la región de Molise, entre las maravillas de una naturaleza limpia e incontaminada, nació el arte de la elaboración de la trufa, la profesionalidad de extraer de la tierra el placer de productos genuinos en la mesa. Las trufas de la empresa Sabetta están disponibles en diferentes elaboraciones y pesos para satisfacer lo mejor posible todos los caprichos, incluso los de los paladares más exigentes, y se ofrecen a una

clientela internacional: consumidores, restaurantes, tiendas especializadas en alimentación, distribuidores, importadores y productores, como fábricas de embutidos, quesos y pasta. Parte integrante de la misión de la empresa es la difusión del conocimiento y la cultura sobre la trufa, un producto tan extraordinario y único que la tierra aún consigue producir de forma espontánea. La característica típicamente artesanal hace que los productos de esta empresa sean sencillos y saludables, aptos para todas las ocasiones, incluso las más especiales.

CONDIMENTOS DE TRUFA

Mantequilla de trufa negra	80 g	160 g	
Carpaccio de trufa negra	50 g	80 g	180 g 500 g
Queso caciocavallo y crema de trufa	50 g	90 g	190 g
Setas porcini secas	25 g	50 g	
Picadillo de trufa negra	50 g	80 g	180 g 500 g
Miel de acacia con trufa blanca	40 g	120 g	
Nueces de trufa negra en salmuera	45 g		
Paté de espárragos	90 g	180 g	
Paté de alcachofa	90 g	180 g	
Paté de aceitunas	90 g		
Paté de setas 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

SALSAS PREPARADAS

Ragú de jabalí	180 g
----------------	-------

CONDIMENTO A BASE DE AOVE

Aroma de trufa blanca	100 ml	250 ml
-----------------------	--------	--------

CONDIMENTO DE TRUFA

Bio EVO con trufa	60 ml	100 ml
Crema de caciocavallo 6%	50 g	90 g
Trufa 10	50 g	90 g 180 g

CARPACCIO Y TRUFAS DE CARNICERO

Carpaccio de trufa negra en salmuera	50 g
Carpaccio de trufa blanca	30 g
Carpaccio de trufa negra	50 g 80 g
Trufa negra molida en salmuera	50 g
Trufa blanca molida fina	30 g
Trufa negra molida	50 g 80 g

Testa





PASTA ARTESANA ECOLÓGICA 100% ITALIANA

En nuestra fábrica de pasta de Cercemaggiore, Molise, producimos pasta ecológica estirada al bronce utilizando únicamente sémola de trigo italiano. De acuerdo con empresas locales, llevamos a cabo un proyecto de

cadena de suministro. Siguiendo la producción y el almacenamiento del trigo, la molienda de la sémola y, por último, la producción de la pasta, nos esforzamos por garantizar la máxima calidad para obtener un producto sostenible y agradable al paladar.

PASTA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO ECOLÓGICO - 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 DE TRIGO DURO ECOLÓGICO MOLIDA A LA PIEDRA VARIEDAD 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





Salumificio Giagnacovo es una pequeña granja familiar de Molise. Se fundó en un pequeño pueblo del interior de Molise: San Biase. Se trata de un municipio tan pequeño que sólo cuenta con 150 habitantes. La empresa se dedica a la producción y transformación de carne de cerdo. Se trata de un ritual tradicional de Molise que se ha transmitido de generación en generación.

La empresa es deliberadamente pequeña y familiar. Por consiguiente, el objetivo es mantener viva la antigua tradición ganadera del cerdo. Además, sólo siendo un pequeño productor se puede ofrecer un producto de la máxima calidad, como nuestro salami picante. De hecho, al hacerlo, la empresa puede cuidar y seguir

personalmente cada etapa de la elaboración. Además, sigue correctamente cada particularidad o detalle. Desde la elección de la carne hasta el uso de materiales para la elaboración.

- Especies estrictamente seleccionadas y locales, para dar al producto notas aromáticas intensas y sabrosas;
- Tripas naturales, limpiadas e higienizadas con extrema paciencia. Además, las tripas se lavan varias veces antes de ser utilizadas, y se dejan en remojo en agua y cítricos. Esto favorece la higienización y la fragancia.

SALUMI

Salchichón - Producto Curado Artesano

Lingua del diavolo - Salchichón picante artesano elaborado con carne italiana

Soppressata - Producto artesanal curado; se conserva en aceite y puede durar hasta un año si se almacena en una bodega o, si no, en una habitación fresca

Pancetta tesa - Producto tradicional de Molise elaborado sin conservantes





CANTINA GIAGNACOVO





La bodega Cantina Giagnacovo se encuentra en San Biase, un pueblo de la provincia de Campobasso, situado en el interior de la región de Molise. En la elaboración de sus vinos, sigue y cuida toda la cadena de producción, desde la ubicación del viñedo, respetando así el medio ambiente, el territorio incontaminado de Molise, hasta el respeto y la conservación de los aromas naturales del producto, pasando por la poda y la vendimia manual, hasta el producto final, que debe reunir determinadas características antes de salir al mercado. Los frutos de los viñedos son de origen natural y la investigación continua, incluyendo técnicas modernas, tiene como objetivo

preservar estos productos con todas las propiedades que los caracterizan en la zona donde se encuentran, permitiendo un viaje infinito desde el pasado hasta el presente, siempre evolucionando en previsión del futuro. Con la investigación continua y la aplicación de los conocimientos resultantes, hemos llegado a la producción de vinos sin el uso de sulfitos añadidos, produciendo un producto lo más natural posible, para que el consumidor final pueda experimentar, con sus sentidos, la naturaleza presente en el grano, simplemente probando una copa de vino.

LINEA VIGNALE

NEROVIGNALE Tintilia DOC 2020 N.D.	750 ml
OROVIGNALE vino blanco 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 Blanco Orange 2018 / 2019 N.D.	750 ml
LIBIAMO Tintilia DOC 2018 / 2019 N.D.	750 ml
LIBIAMO Tintilia DOC 2019	1500 ml

MERMELADA

CONFECTURA EXTRA Uvas Tintilia	220 g
--------------------------------	-------



COLLE SERENO

DAL 1975

Organic Wines





La familia Mogavero lleva más de cuarenta años dedicada a la producción de vino: desde 1975, cuando Giuseppe Mogavero, ingeniero agrónomo, decidió dar sus primeros pasos en la producción de vinos de calidad en una pequeña región italiana, Molise, donde la viticultura era sólo una práctica doméstica.

La conformación de la ladera forma una característica cuna de vides en un lugar extremo y hosco, con predominio de arcilla y fuerte presencia de piedras, sin cultivar desde hace siglos y rodeado de hectáreas de bosque. Es una colina que huele a humus y maleza, con vistas al río Biferno a una altitud de entre 300 y 400 metros.

La elección, desde la plantación, es cultivar

ecológicamente para respetar y preservar este entorno incontaminado y enriquecerlo con energía y vitalidad.

Del jabalí a la libélula, del lobo al faisán, del tejón a la víbora, el bosque dialoga con los amplios espacios de hileras en una sorprendente armonía de flora y fauna.

Así obtenemos uvas fragantes y sabrosas para elaborar vinos limpios, originales, sabrosos, cada uno con su carácter único y reconocible.

Vinos que hay que recordar y disfrutar con alegría.

Esta es la tierra que hemos elegido para nuestro viñedo, la tierra que cultivamos cada día para crear vinos expresivos, transparentes y fieles a su propio patrimonio genético.

BENDANERA vino tinto IGP BIO	750 ml
------------------------------	--------

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

CIOE' vino blanco IGP BIO	750 ml
---------------------------	--------

CIOE' vino tinto IGP BIO	750 ml
--------------------------	--------

CODACORTA vino rosato IGP BIO	750 ml
-------------------------------	--------

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

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

REDINOTTE vino tinto IGP BIO	750 ml
------------------------------	--------

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

VERODARIA vino blanco IGP BIO	750 ml
-------------------------------	--------

Bag TINTO - BLANCO - ROSATO	3000 ml
-----------------------------	---------





Todas las cervezas Contado se elaboran estrictamente con agua de los manantiales de Matese, materias primas locales y una selección de maltas y lúpulos italianos y no italianos.

La ausencia de pasteurización y filtración permite mantener inalteradas todas las características nutricionales y organolépticas de la cerveza, realzando el potencial de calidad de los materiales utilizados en el proceso de producción. Se trata de cervezas naturales, elaboradas sin adición de conservantes, antioxidantes ni estabilizantes. Todo el proceso de producción se caracteriza por un escrupuloso cuidado en todas las fases y una cuidadosa selección de las materias primas utilizadas. En la fábrica de cerveza, todas las operaciones, desde la molienda de la malta hasta el etiquetado, se realizan a mano.

Una cerveza artesanal debe estar sin filtrar, sin pasteurizar, cruda y la espuma debe producirse en la botella por fermentación.

Sólo así es posible obtener un producto vivo, en el que las levaduras del fondo de la botella continúan su

fermentación, caracterizando el sabor y afinando el gusto de la cerveza, que evoluciona con el tiempo, proporcionando sensaciones sensoriales complejas y diferentes de vez en cuando.

La ausencia de pasteurización y filtración permite, por tanto, mantener inalteradas todas las características nutricionales y organolépticas de la cerveza, realzando el potencial cualitativo de los materiales utilizados en el proceso de producción.

Todas las cervezas producidas por Birra del Contado son naturales, obtenidas sin adición de conservantes, antioxidantes ni estabilizantes.

En la cervecería, todas las operaciones, desde la molienda de la malta hasta el etiquetado, se realizan a mano. Por lo tanto, la producción de un lote de cerveza adquiere dos aspectos, uno que implica muchas horas de trabajo y otro que da al cervecero la oportunidad de expresar al máximo su creatividad: ¡de ahí la palabra ARTISANO!

... en sinergia con MolisHemp ofrece al mercado tres cervezas de cáñamo realmente sorprendentes.

CERVEZA - KEG

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





TEmpatía, paciencia, amor por las cosas sencillas y luego nuestra levadura... estos son los secretos del éxito de nuestros productos leudados.

De los cruasanes al pan, pasando por el panettone, nuestro método de trabajo se compone de elecciones: ingredientes seleccionados, materias primas elegidas sin compromiso. Un verdadero ritual cuyo elemento principal es el uso de levadura madre, que garantiza un proceso de leudado natural.

Los productos leudados con masa madre tienen la característica de ser fácilmente digeribles y de tener un sabor sabroso impartido naturalmente por la levadura. Con mejores características organolépticas, se conservan

más tiempo, resisten muy bien el moho y desprenden aromas aún más interesantes incluso diez horas después de la cocción.

El vínculo con el territorio

Aire puro de montaña, agua de los manantiales del Volturmo, materias primas seleccionadas del territorio: nuestros productos hablan no sólo de las personas que trabajan en ellos, sino también del maravilloso territorio, aún no contaminado, que representa un valor añadido de nuestra producción.

El vínculo con el territorio siempre ha influido en nuestras elecciones de producción y, sobre todo, de elaboración.

PANETTONE

Clásico con pasas sultanas y fruta confitada	750 g	1000 g
Clásico con pasas sultanas	750 g	1000 g
Tres chocolates (masa blanca)	750 g	1000 g
Peras y chocolate	750 g	1000 g
Fresas y chocolate	750 g	1000 g
Strudel (manzana, nueces y canela)	750 g	
Gianmarrone (gianduja, trozos de castaña y virutas de chocolate)	750 g	
Mascarffe	750 g	1000 g
Albaricoque integral	750 g	

PANEVO

Cítricos (naranja y limón)	750 g	1000 g
Cerezas confitadas y guindas	750 g	1000 g
PanRapAce (naranja, limón, zanahoria y nabo rojo)	750 g	

PANETTONE RELLENO

Pistaccho	1000 g
Limoncello	1000 g

De Ricci Bakeries, uno de los mejores pasteles artesanales de colomba y panettone de Italia. Naturalmente excelente. Nuestro panettone y colomba han recibido y siguen recibiendo numerosos premios y galardones.







iMOLI
SANI

ESISTERE DI GUSTO.

CATALOGO 2023/24

www.esisteredigusto.com

info.esisteredigusto.it

