



CIPRIANI®
FOOD
Venezia 1931

LISTA PRODOTTI

TAGLIOLINI ALL'UOVO
TAGLIOLINI ALL'UOVO AGLI SPINACI
TAGLIARDI ALL'UOVO
TAGLIARDI ALL'UOVO CON SPINACI
TAGLIARELLE ALL'UOVO
TAGLIARELLE ALL'UOVO AGLI SPINACI
PAPPARDELLE ALL'UOVO
TAGLIOLINI SOLO ALBUME D'UOVO
TAGLIARELLE SOLO ALBUME D'UOVO
TAGLIOLINI 30% PROTEINE
TAGLIARELLE 30% PROTEINE
RIGATONI
FUSILLI
PENNE
SPAGHETTI

POMOD'ORO — SUGO BIOLOGICO
SANSOVINA — SUGO BIOLOGICO
PASSATA DI POMODORO — SUGO BIOLOGICO
PESTO ALLA GENOVESE

RISO CARNAROLI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TOSCANO
ACETO DI VINO ROSSO

HARRY'S BAR BISCUITS
HARRY'S BAR MERINGUES
FUGASSA

BELLINI SOFT DRINK ANALCOLICO
INDIAN TONIC WATER — HARRY'S
MEDITERRANEAN TONIC WATER — ELOISE

GELATO AL CIOCCOLATO
GELATO ALLA VANILLA
SORBETTO BELLINI
CONFETTURA DI ALBICOCCHIE
CONFETTURA DI FRAGOLE
CONFETTURA DI MIRTILLI

MOZZARELLA DI BUFALA
RICOTTA DI BUFALA

TAGLIOLINI ALL'UOVO



Peso
250 g

cod
3301

Qualità

La pasta all'uovo Cipriani Food vanta materie prime 100% italiane di alta qualità e un processo produttivo artigianale unico nel suo genere. La sfoglia, sottile ed elastica, si cucina in pochi minuti e la bassa presenza di umidità assicura 5 porzioni ogni 250g di prodotto. Inoltre grazie alla sua porosità assorbe abbondanti quantità di sugo.

Info sul territorio

La ricetta nasce dai ricordi Veronesi della famiglia Cipriani, viene poi riprodotta e ottimizzata prima nella laguna di Venezia, all'Harry's Bar, e poi nello stabilimento produttivo attuale. L'attenzione alla qualità delle materie prime è fondamentale, utilizziamo la miglior semola di grano d'uro del sud Italia e uova italiane selezionate da esperti del settore.

Ingredienti

Semola di grano duro, uova (25%).

Allergeni

Può contenere traccia di soia.

Caratteristiche organolettiche

Ruvida al tatto, grazie anche alla semola da sfarinamento, simbolo della lavorazione artigianale. Colore giallo paglierino tipico della pasta all'uovo. Omogenea in cottura, leggera ma resistente, dal sapore tipico del grano duro.

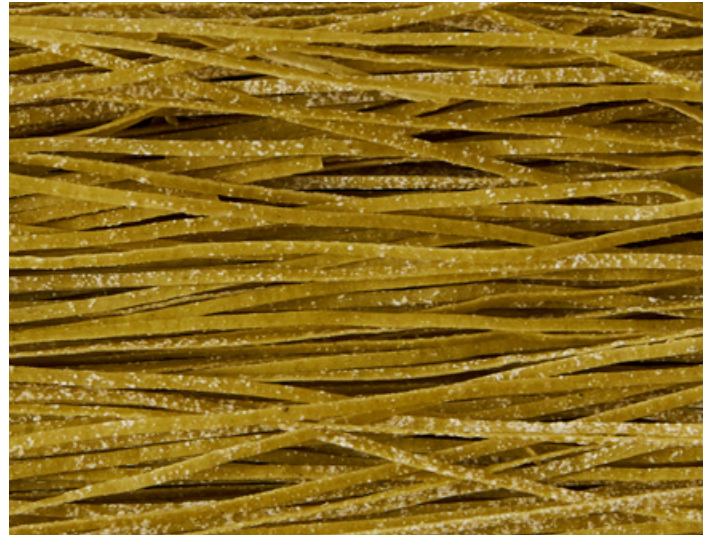
Processo produttivo

La ricetta della nostra pasta all'uovo prevede l'utilizzo di 7 uova per ogni Kg di semola di grano duro, l'albume e il tuorlo vengono utilizzati separatamente per una miglior qualità e una ricettazione ottimale. La sfoglia, piegata oltre 80 volte tramite una macchina inventata dallo stesso Arrigo Cipriani, raggiunge uno spessore di 0,06 centimetri. Infine la lenta essiccazione, fino a 14 ore, ci permette di ottenere un prodotto con un'umidità inferiore al 7,5%.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
378 kcal	1600 Kj	4,6 g	1,3 g	14,2 g	68,7 g	2,9 g	2,6 g	/	0,1 g

TAGLIOLINI ALL'UOVO AGLI SPINACI



Peso
250 g

cod
3302

Qualità

La pasta all'uovo Cipriani Food vanta materie prime 100% italiane di alta qualità e un processo produttivo artigianale unico nel suo genere. La sfoglia, sottile ed elastica, si cucina in pochi minuti e la bassa presenza di umidità assicura 5 porzioni ogni 250g di prodotto. Inoltre grazie alla sua porosità assorbe abbondanti quantità di sugo.

Info sul territorio

La ricetta nasce dai ricordi Veronesi della famiglia Cipriani, viene poi riprodotta e ottimizzata prima nella laguna di Venezia, all'Harry's Bar, e poi nello stabilimento produttivo attuale. L'attenzione alla qualità delle materie prime è fondamentale, utilizziamo la miglior semola di grano d'uro del sud Italia e uova italiane selezionate da esperti del settore.

Ingredienti

Semola di grano duro, uova (25%), spianci in polvere (2%).

Allergeni

Può contenere traccia di soia.

Caratteristiche organolettiche

Ruvida al tatto, grazie anche alla semola da sfarinamento, simbolo della lavorazione artigianale. Colore giallo paglierino tipico della pasta all'uovo. Omogenea in cottura, leggera ma resistente, dal sapore tipico del grano duro.

Processo produttivo

La ricetta della nostra pasta all'uovo prevede l'utilizzo di 7 uova per ogni Kg di semola di grano duro, l'albume e il tuorlo vengono utilizzati separatamente per una miglior qualità e una ricettazione ottimale. La sfoglia, piegata oltre 80 volte tramite una macchina inventata dallo stesso Arrigo Cipriani, raggiunge uno spessore di 0,06 centimetri. Infine la lenta essiccazione, fino a 14 ore, ci permette di ottenere un prodotto con un'umidità inferiore al 7,5%.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
378 kcal	1600 Kj	4,6 g	1,3 g	14,2 g	68,7 g	2,9 g	2,6 g	/	0,1 g

TAGLIARDI ALL'UOVO



Peso
250 g

cod
3304

Qualità

La pasta all'uovo Cipriani Food vanta materie prime 100% italiane di alta qualità e un processo produttivo artigianale unico nel suo genere. La sfoglia, sottile ed elastica, si cucina in pochi minuti e la bassa presenza di umidità assicura 5 porzioni ogni 250g di prodotto. Inoltre grazie alla sua porosità assorbe abbondanti quantità di sugo.

Info sul territorio

La ricetta nasce dai ricordi Veronesi della famiglia Cipriani, viene poi riprodotta e ottimizzata prima nella laguna di Venezia, all'Harry's Bar, e poi nello stabilimento produttivo attuale. L'attenzione alla qualità delle materie prime è fondamentale, utilizziamo la miglior semola di grano d'uro del sud Italia e uova italiane selezionate da esperti del settore.

Ingredienti

Semola di grano duro, uova (25%).

Allergeni

Può contenere traccia di soia.

Caratteristiche organolettiche

Ruvida al tatto, grazie anche alla semola da sfarinamento, simbolo della lavorazione artigianale. Colore giallo paglierino tipico della pasta all'uovo. Omogenea in cottura, leggera ma resistente, dal sapore tipico del grano duro.

Processo produttivo

La ricetta della nostra pasta all'uovo prevede l'utilizzo di 7 uova per ogni Kg di semola di grano duro, l'albume e il tuorlo vengono utilizzati separatamente per una miglior qualità e una ricettazione ottimale. La sfoglia, piegata oltre 80 volte tramite una macchina inventata dallo stesso Arrigo Cipriani, raggiunge uno spessore di 0,06 centimetri. Infine la lenta essiccazione, fino a 14 ore, ci permette di ottenere un prodotto con un'umidità inferiore al 7,5%.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
378 kcal	1600 Kj	4,6 g	1,3 g	14,2 g	68,7 g	2,9 g	2,6 g	/	0,1 g

TAGLIARDI ALL'UOVO CON SPINACI



Peso
250 g

cod
3305

Qualità

La pasta all'uovo Cipriani Food vanta materie prime 100% italiane di alta qualità e un processo produttivo artigianale unico nel suo genere. La sfoglia, sottile ed elastica, si cucina in pochi minuti e la bassa presenza di umidità assicura 5 porzioni ogni 250g di prodotto. Inoltre grazie alla sua porosità assorbe abbondanti quantità di sugo.

Info sul territorio

La ricetta nasce dai ricordi Veronesi della famiglia Cipriani, viene poi riprodotta e ottimizzata prima nella laguna di Venezia, all'Harry's Bar, e poi nello stabilimento produttivo attuale. L'attenzione alla qualità delle materie prime è fondamentale, utilizziamo la miglior semola di grano d'uro del sud Italia e uova italiane selezionate da esperti del settore.

Ingredienti

Semola di grano duro, uova (25%), spianci in polvere (2%).

Allergeni

Può contenere traccia di soia.

Caratteristiche organolettiche

Ruvida al tatto, grazie anche alla semola da sfarinamento, simbolo della lavorazione artigianale. Colore giallo paglierino tipico della pasta all'uovo. Omogenea in cottura, leggera ma resistente, dal sapore tipico del grano duro.

Processo produttivo

La ricetta della nostra pasta all'uovo prevede l'utilizzo di 7 uova per ogni Kg di semola di grano duro, l'albume e il tuorlo vengono utilizzati separatamente per una miglior qualità e una ricettazione ottimale. La sfoglia, piegata oltre 80 volte tramite una macchina inventata dallo stesso Arrigo Cipriani, raggiunge uno spessore di 0,06 centimetri. Infine la lenta essiccazione, fino a 14 ore, ci permette di ottenere un prodotto con un'umidità inferiore al 7,5%.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
378 kcal	1600 Kj	4,6 g	1,3 g	14,2 g	68,7 g	2,9 g	2,6 g	/	0,1 g

TAGLIARELLE ALL'UOVO



Peso
250 g

cod
3306

Qualità

La pasta all'uovo Cipriani Food vanta materie prime 100% italiane di alta qualità e un processo produttivo artigianale unico nel suo genere. La sfoglia, sottile ed elastica, si cucina in pochi minuti e la bassa presenza di umidità assicura 5 porzioni ogni 250g di prodotto. Inoltre grazie alla sua porosità assorbe abbondanti quantità di sugo.

Info sul territorio

La ricetta nasce dai ricordi Veronesi della famiglia Cipriani, viene poi riprodotta e ottimizzata prima nella laguna di Venezia, all'Harry's Bar, e poi nello stabilimento produttivo attuale. L'attenzione alla qualità delle materie prime è fondamentale, utilizziamo la miglior semola di grano d'uro del sud Italia e uova italiane selezionate da esperti del settore.

Ingredienti

Semola di grano duro, uova (25%).

Allergeni

Può contenere traccia di soia.

Caratteristiche organolettiche

Ruvida al tatto, grazie anche alla semola da sfarinamento, simbolo della lavorazione artigianale. Colore giallo paglierino tipico della pasta all'uovo. Omogenea in cottura, leggera ma resistente, dal sapore tipico del grano duro.

Processo produttivo

La ricetta della nostra pasta all'uovo prevede l'utilizzo di 7 uova per ogni Kg di semola di grano duro, l'albume e il tuorlo vengono utilizzati separatamente per una miglior qualità e una ricettazione ottimale. La sfoglia, piegata oltre 80 volte tramite una macchina inventata dallo stesso Arrigo Cipriani, raggiunge uno spessore di 0,06 centimetri. Infine la lenta essiccazione, fino a 14 ore, ci permette di ottenere un prodotto con un'umidità inferiore al 7,5%.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
378 kcal	1600 Kj	4,6 g	1,3 g	14,2 g	68,7 g	2,9 g	2,6 g	/	0,1 g

TAGLIARELLE ALL'UOVO AGLI SPINACI



Peso
250 g

cod
3307

Qualità

La pasta all'uovo Cipriani Food vanta materie prime 100% italiane di alta qualità e un processo produttivo artigianale unico nel suo genere. La sfoglia, sottile ed elastica, si cucina in pochi minuti e la bassa presenza di umidità assicura 5 porzioni ogni 250g di prodotto. Inoltre grazie alla sua porosità assorbe abbondanti quantità di sugo.

Info sul territorio

La ricetta nasce dai ricordi Veronesi della famiglia Cipriani, viene poi riprodotta e ottimizzata prima nella laguna di Venezia, all'Harry's Bar, e poi nello stabilimento produttivo attuale. L'attenzione alla qualità delle materie prime è fondamentale, utilizziamo la miglior semola di grano d'uro del sud Italia e uova italiane selezionate da esperti del settore.

Ingredienti

Semola di grano duro, uova (25%), spianci in polvere (2%).

Allergeni

Può contenere traccia di soia.

Caratteristiche organolettiche

Ruvida al tatto, grazie anche alla semola da sfarinamento, simbolo della lavorazione artigianale. Colore giallo paglierino tipico della pasta all'uovo. Omogenea in cottura, leggera ma resistente, dal sapore tipico del grano duro.

Processo produttivo

La ricetta della nostra pasta all'uovo prevede l'utilizzo di 7 uova per ogni Kg di semola di grano duro, l'albume e il tuorlo vengono utilizzati separatamente per una miglior qualità e una ricettazione ottimale. La sfoglia, piegata oltre 80 volte tramite una macchina inventata dallo stesso Arrigo Cipriani, raggiunge uno spessore di 0,06 centimetri. Infine la lenta essiccazione, fino a 14 ore, ci permette di ottenere un prodotto con un'umidità inferiore al 7,5%.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
378 kcal	1600 Kj	4,6 g	1,3 g	14,2 g	68,7 g	2,9 g	2,6 g	/	0,1 g

PAPPARDELLE ALL'UOVO



Peso
250 g

cod
3314

Qualità

La pasta all'uovo Cipriani Food vanta materie prime 100% italiane di alta qualità e un processo produttivo artigianale unico nel suo genere. La sfoglia, sottile ed elastica, si cucina in pochi minuti e la bassa presenza di umidità assicura 5 porzioni ogni 250g di prodotto. Inoltre grazie alla sua porosità assorbe abbondanti quantità di sugo.

Info sul territorio

La ricetta nasce dai ricordi Veronesi della famiglia Cipriani, viene poi riprodotta e ottimizzata prima nella laguna di Venezia, all'Harry's Bar, e poi nello stabilimento produttivo attuale. L'attenzione alla qualità delle materie prime è fondamentale, utilizziamo la miglior semola di grano d'uro del sud Italia e uova italiane selezionate da esperti del settore.

Ingredienti

Semola di grano duro, uova (25%).

Allergeni

Può contenere traccia di soia.

Caratteristiche organolettiche

Ruvida al tatto, grazie anche alla semola da sfarinamento, simbolo della lavorazione artigianale. Colore giallo paglierino tipico della pasta all'uovo. Omogenea in cottura, leggera ma resistente, dal sapore tipico del grano duro.

Processo produttivo

La ricetta della nostra pasta all'uovo prevede l'utilizzo di 7 uova per ogni Kg di semola di grano duro, l'albume e il tuorlo vengono utilizzati separatamente per una miglior qualità e una ricettazione ottimale. La sfoglia, piegata oltre 80 volte tramite una macchina inventata dallo stesso Arrigo Cipriani, raggiunge uno spessore di 0,06 centimetri. Infine la lenta essiccazione, fino a 14 ore, ci permette di ottenere un prodotto con un'umidità inferiore al 7,5%.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
378 kcal	1600 Kj	4,6 g	1,3 g	14,2 g	68,7 g	2,9 g	2,6 g	/	0,1 g

TAGLIOLINI SOLO ALBUME D'UOVO



Peso
250 g

cod
3390

Qualità

Semola di grano duro 100% italiana con un buon valore proteico
Albume di altissima qualità

Info sul territorio

La ricetta nasce dai ricordi Veronesi della famiglia Cipriani, viene poi riprodotta e ottimizzata prima nella laguna di Venezia, all'Harry's Bar, e poi nello stabilimento produttivo attuale.

Ingredienti

Semola di grano duro, uova (30%).

Allergeni

Può contenere traccia di soia.

Caratteristiche organolettiche

Ruvida al tatto, grazie anche alla semola da sfarinamento, simbolo della lavorazione artigianale. Colore giallo paglierino chiaro.
Omogenea in cottura, calda e soffice, dal sapore tipico del grano duro.
Ottimo assorbimento del sugo

Processo produttivo

Accurata selezione delle materie prime, 7 uova per ogni Kg di semola di grano duro.

"Sfarinamento" continuo lungo tutto il processo produttivo.
Sfoglia piegata oltre 80 volte con una macchina inventata da Arrigo Cipriani.

Lenta essiccazione della pasta fino a 14 ore per un'umidità inferiore al 7,5%.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
378 kcal	1600 Kj	4,6 g	1,3 g	16,6 g	69,2 g	2,7 g	3,3 g	/	0,1 g

TAGLIARELLE SOLO ALBUME D'UOVO



Peso
250 g

cod
3391

Qualità

Semola di grano duro 100% italiana con un buon valore proteico
Albume di altissima qualità

Info sul territorio

La ricetta nasce dai ricordi Veronesi della famiglia Cipriani, viene poi riprodotta e ottimizzata prima nella laguna di Venezia, all'Harry's Bar, e poi nello stabilimento produttivo attuale.

Ingredienti

Semola di grano duro, uova (30%).

Allergeni

Può contenere traccia di soia.

Caratteristiche organolettiche

Ruvida al tatto, grazie anche alla semola da sfarinamento, simbolo della lavorazione artigianale. Colore giallo paglierino chiaro.
Omogenea in cottura, calda e soffice, dal sapore tipico del grano duro.
Ottimo assorbimento del sugo

Processo produttivo

Accurata selezione delle materie prime, 7 uova per ogni Kg di semola di grano duro.

"Sfarinamento" continuo lungo tutto il processo produttivo.
Sfoglia piegata oltre 80 volte con una macchina inventata da Arrigo Cipriani.

Lenta essiccazione della pasta fino a 14 ore per un'umidità inferiore al 7,5%.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
378 kcal	1600 Kj	4,6 g	1,3 g	14,2 g	68,7 g	2,9 g	2,6 g	/	0,1 g

TAGLIOLINI 30% PROTEINE



Peso
250 g

cod
3460

Qualità

Semola di grano duro 100% italiana con un buon valore proteico. Solo albume d'uovo. Proteine vegetali di alta qualità.

Info sul territorio

La ricetta nasce dai ricordi Veronesi della famiglia Cipriani, viene poi riprodotta e ottimizzata prima nella laguna di Venezia, all'Harry's Bar, e poi nello stabilimento produttivo attuale.

Ingredienti

Semola di grano duro, albume d'uovo (27%), proteine isolate di soia, glutine, fibra alimentare).

Allergeni

Può contenere traccia di soia.

Caratteristiche organolettiche

Ruvida al tatto, grazie anche alla semola da sfarinamento, simbolo della lavorazione artigianale.

Colore ambrato.

Omogenea in cottura, salda e soffice, dal sapore tipico del grano duro. Ottimo assorbimento del sugo.

Processo produttivo

Accurata selezione delle materie prime, 7 uova per ogni Kg di semola di grano duro.

"Sfarinamento" continuo lungo tutto il processo produttivo. Sfoglia piegata oltre 80 volte con una macchina inventata da Arrigo Cipriani.

Lenta essiccazione della pasta fino a 14 ore per un'umidità inferiore al 7,5%.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
378 kcal	1600 Kj	0,6 g	0,1 g	30,0 g	55,7 g	1,5 g	5,5 g	/	0,1 g

TAGLIARELLE 30% PROTEINE



Peso
250 g

cod
3461

Qualità

Semola di grano duro 100% italiana con un buon valore proteico. Solo albume d'uovo. Proteine vegetali di alta qualità.

Info sul territorio

La ricetta nasce dai ricordi Veronesi della famiglia Cipriani, viene poi riprodotta e ottimizzata prima nella laguna di Venezia, all'Harry's Bar, e poi nello stabilimento produttivo attuale.

Ingredienti

Semola di grano duro, albume d'uovo (27%), proteine isolate di soia, glutine, fibra alimentare).

Allergeni

Può contenere traccia di soia.

Caratteristiche organolettiche

Ruvida al tatto, grazie anche alla semola da sfarinamento, simbolo della lavorazione artigianale.

Colore ambrato.

Omogenea in cottura, calda e soffice, dal sapore tipico del grano duro.

Ottimo assorbimento del sugo.

Processo produttivo

Accurata selezione delle materie prime, 7 uova per ogni Kg di semola di grano duro.

"Sfarinamento" continuo lungo tutto il processo produttivo.

Sfoglia piegata oltre 80 volte con una macchina inventata da Arrigo Cipriani.

Lenta essiccazione della pasta fino a 14 ore per un'umidità inferiore al 7,5%.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
378 kcal	1600 Kj	0,6 g	0,1 g	30,0 g	55,7 g	1,5 g	5,5 g	/	0,1 g

RIGATONI



Peso
500 g

cod
4150

Qualità

La pasta di grano duro Cipriani viene prodotta con semola biologica 100% italiana e la sua lavorazione è tale da preservare tutte le qualità nutrizionali; l'indice di proteine molto elevato dona alla pasta un'alta elasticità ed una buona tenuta in cottura. Inoltre, grazie all'utilizzo della trafilatura di rame si ottiene un prodotto dalla texture ruvida che favorisce l'assorbimento del condimento.

Info sul territorio

Per la nostra pasta di grano duro viene utilizzata semola per l'80% di qualità "Preco", prodotta nel Tavoliere delle Puglie, la seconda più vasta pianura italiana situata a nord della Puglia con affaccio sul Golfo di Manfredonia.

Ingredienti

Semola di grano duro biologica.

Allergeni

Può contenere traccia di soia.

Caratteristiche organolettiche

Ruvida, dal colore giallo ambrato.
Sapore deciso, tipico del grano duro.
Omogenea in cottura.

Processo produttivo

Tutte le fasi del processo produttivo sono svolte ad una temperatura non superiore a 25°C, per preservare tutti i valori nutrizionali e le proteine del grano duro, selezionato con attenzione da esperti della tradizione. Anche la lunga essiccazione viene effettuata a bassa temperatura per non stressare il prodotto e mantenere un'alta qualità.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
362 kcal	1534 Kj	1,5 g	0,3 g	12,5 g	73,1 g	2,9 g	2,9 g	/	0,01 g

FUSILLI



Peso
500 g

cod
4151

Qualità

La pasta di grano duro Cipriani viene prodotta con semola biologica 100% italiana e la sua lavorazione è tale da preservare tutte le qualità nutrizionali; l'indice di proteine molto elevato dona alla pasta un'alta elasticità ed una buona tenuta in cottura. Inoltre, grazie all'utilizzo della trafilatura di rame si ottiene un prodotto dalla texture ruvida che favorisce l'assorbimento del condimento.

Info sul territorio

Per la nostra pasta di grano duro viene utilizzata semola per l'80% di qualità "Preco", prodotta nel Tavoliere delle Puglie, la seconda più vasta pianura italiana situata a nord della Puglia con affaccio sul Golfo di Manfredonia.

Ingredienti

Semola di grano duro biologica.

Allergeni

Può contenere traccia di soia.

Caratteristiche organolettiche

Ruvida, dal colore giallo ambrato.
Sapore deciso, tipico del grano duro.
Omogenea in cottura.

Processo produttivo

Tutte le fasi del processo produttivo sono svolte ad una temperatura non superiore a 25°C, per preservare tutti i valori nutrizionali e le proteine del grano duro, selezionato con attenzione da esperti della tradizione. Anche la lunga essiccazione viene effettuata a bassa temperatura per non stressare il prodotto e mantenere un'alta qualità.

Nutritional values for 100 g

Energy	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
Kcal	1534 Kj	1,5 g	0,3 g	12,5 g	73,1 g	2,9 g	2,9 g	/	0,01 g
362 kcal									

PENNE



Peso
500 g

cod
4154

Qualità

La pasta di grano duro Cipriani viene prodotta con semola biologica 100% italiana e la sua lavorazione è tale da preservare tutte le qualità nutrizionali; l'indice di proteine molto elevato dona alla pasta un'alta elasticità ed una buona tenuta in cottura. Inoltre, grazie all'utilizzo della trafilatura di rame si ottiene un prodotto dalla texture ruvida che favorisce l'assorbimento del condimento.

Info sul territorio

Per la nostra pasta di grano duro viene utilizzata semola per l'80% di qualità "Preco", prodotta nel Tavoliere delle Puglie, la seconda più vasta pianura italiana situata a nord della Puglia con affaccio sul Golfo di Manfredonia.

Ingredienti

Semola di grano duro biologica.

Allergeni

Può contenere traccia di soia.

Caratteristiche organolettiche

Ruvida, dal colore giallo ambrato.
Sapore deciso, tipico del grano duro.
Omogenea in cottura.

Processo produttivo

Tutte le fasi del processo produttivo sono svolte ad una temperatura non superiore a 25°C, per preservare tutti i valori nutrizionali e le proteine del grano duro, selezionato con attenzione da esperti della tradizione. Anche la lunga essiccazione viene effettuata a bassa temperatura per non stressare il prodotto e mantenere un'alta qualità.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
362 kcal	1534 Kj	1,5 g	0,3 g	12,5 g	73,1 g	2,9 g	2,9 g	/	0,01 g

SPAGHETTI



Peso
500 g

cod
4152

Qualità

La pasta di grano duro Cipriani viene prodotta con semola biologica 100% italiana e la sua lavorazione è tale da preservare tutte le qualità nutrizionali; l'indice di proteine molto elevato dona alla pasta un'alta elasticità ed una buona tenuta in cottura. Inoltre, grazie all'utilizzo della trafilatura di rame si ottiene un prodotto dalla texture ruvida che favorisce l'assorbimento del condimento.

Info sul territorio

Per la nostra pasta di grano duro viene utilizzata semola per l'80% di qualità "Preco", prodotta nel Tavoliere delle Puglie, la seconda più vasta pianura italiana situata a nord della Puglia con affaccio sul Golfo di Manfredonia.

Ingredienti

Semola di grano duro biologica.

Allergeni

Può contenere traccia di soia.

Caratteristiche organolettiche

Ruvida, dal colore giallo ambrato.
Sapore deciso, tipico del grano duro.
Omogenea in cottura.

Processo produttivo

Tutte le fasi del processo produttivo sono svolte ad una temperatura non superiore a 25°C, per preservare tutti i valori nutrizionali e le proteine del grano duro, selezionato con attenzione da esperti della tradizione. Anche la lunga essiccazione viene effettuata a bassa temperatura per non stressare il prodotto e mantenere un'alta qualità.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
362 kcal	1534 Kj	1,5 g	0,3 g	12,5 g	73,1 g	2,9 g	2,9 g	/	0,01 g

POMOD'ORO — SUGO BIOLOGICO



Peso
340 g

cod
3171

Qualità

Prodotto realizzato con materia prima biologica. Il pomodoro ha una giusta esposizione solare. La vicinanza al mare attribuisce al pomodoro una sapidità particolare e il microclima favorisce lo sviluppo della pianta.

Info sul territorio

Materie prime coltivate in Toscana, in terreni prevalentemente pianeggianti in leggero pendio, di origine alluvionale, profondi, sabbiosi limosi, a reazione sub alcalina, non calcarei, con elevato tasso di mineralizzazione della sostanza organica. Clima mediterraneo con estati calde e asciutte e inverni miti.

Ingredienti

Pomodoro* (100%).

Caratteristiche organolettiche

Odore di pomodoro fresco , sapore fresco, sapido, colore rosso.

Processo produttivo

Vengono selezionati i frutti con le migliori condizioni (acidità e zuccheri) direttamente dal campo. La materia prima viene maneggiata in maniera accurata e lavorata entro le 48 ore dalla raccolta trasferendo la freschezza direttamente nel vaso. La massima temperatura che subiscono i nostri prodotti a base di pomodoro è di 97° per 5 minuti, per la pastorizzazione. Così il pomodoro non ossida, mantiene colore, consistenza e sapore inalterati e duraturi nel tempo.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
27 kcal	114 Kj	< 0,5 g	< 0,1 g	2,5 g	4 g	3,5 g	2,5 g	/	0,05 g

SANSOVINA – SUGO BIOLOGICO



Peso
340 g

cod
3173

Qualità

Prodotto realizzato con materia prima biologica. Il pomodoro ha una giusta esposizione solare. La vicinanza al mare attribuisce al pomodoro una sapidità particolare e il microclima favorisce lo sviluppo della pianta.

Info sul territorio

Materie prime coltivate in Toscana, in terreni prevalentemente pianeggianti in leggero pendio, di origine alluvionale, profondi, sabbiosi limosi, a reazione sub alcalina, non calcarei, con elevato tasso di mineralizzazione della sostanza organica. Clima mediterraneo con estati calde e asciutte e inverni miti.

Ingredienti

Pomodoro* (94%), cipolle*, carote*, basilico* (1,5%), olio extravergine di oliva*, sale marino.

Caratteristiche organolettiche

Odore di pomodoro fresco e basilico, sapore sapido aromatico, colore rosso.

Processo produttivo

Vengono selezionati i frutti con le migliori condizioni (acidità e zuccheri) direttamente dal campo. La materia prima viene maneggiata in maniera accurata e lavorata entro le 48 ore dalla raccolta trasferendo la freschezza direttamente nel vaso. La massima temperatura che subiscono i nostri prodotti a base di pomodoro è di 97° per 5 minuti, per la pastorizzazione. Così il pomodoro non ossida, mantiene colore, consistenza e sapore inalterati e duraturi nel tempo.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
36 kcal	149 Kj	1,1 g	< 0,1 g	< 0,1 g	4,1 g	3,5 g	2,5 g	/	0,48 g

PASSATA DI POMODORO — SUGO BIOLOGICO



Peso
690 g

cod
3182

Qualità

Prodotto realizzato con materia prima biologica. Il pomodoro ha una giusta esposizione solare. La vicinanza al mare attribuisce al pomodoro una sapidità particolare e il microclima favorisce lo sviluppo della pianta.

Info sul territorio

Materie prime coltivate in Toscana, in terreni prevalentemente pianeggianti in leggero pendio, di origine alluvionale, profondi, sabbiosi limosi, a reazione sub alcalina, non calcarei, con elevato tasso di mineralizzazione della sostanza organica. Clima mediterraneo con estati calde e asciutte e inverni miti.

Ingredienti

Pomodoro* (100%).

Caratteristiche organolettiche

Odore di pomodoro fresco e sano. Sapore sapido, colore rosso, consistenza omogenea densa.

Processo produttivo

Vengono selezionati i frutti con le migliori condizioni (acidità e zuccheri) direttamente dal campo. La materia prima viene maneggiata in maniera accurata e lavorata entro le 48 ore dalla raccolta trasferendo la freschezza direttamente nel vaso. La massima temperatura che subiscono i nostri prodotti a base di pomodoro è di 97° per 5 minuti, per la pastorizzazione. Così il pomodoro non ossida, mantiene colore, consistenza e sapore inalterati e duraturi nel tempo.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
22 kcal	94 Kj	< 0,5 g	< 0,1 g	1,3 g	3 g	3 g	2,5 g	/	0,05 g

PESTO ALLA GENOVESE



Peso
180 g

cod
3088

Qualità

Prodotto realizzati con materia prima biologica. Sapore mediterraneo esaltato dalla qualità degli ingredienti semplici, senza conservanti e aromi. Privo di aglio e formaggio.

Info sul territorio

Materie prime coltivate in Toscana, in terreni prevalentemente pianeggianti in leggero pendio, di origine alluvionale, profondi, sabbiosi limosi, a reazione sub alcalina, non calcarei, con elevato

tasso di mineralizzazione della sostanza organica.

Clima mediterraneo con estati calde e asciutte e inverni miti.

Ingredienti

Basilico* (55%), olio di girasole*, fiocchi di patate*, olio extravergine di oliva*, pinoli*, sale marino, succo di limone*.

Caratteristiche organolettiche

Odore di basilico e sapore sapido leggermente acido; il colore verde scuro è il tipico del pesto.

Processo produttivo

La fattoria bioagricola adotta la rotazione agraria. Le piante crescono sane e forti. Le piante tornano sullo stesso terreno solo dopo 7/8 anni.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
382 kcal	1584 Kj	39 g	2,4 g	1,9 g	5,2 g	0 g	2,5 g	/	2,2 g



Peso
1000 g

cod
2483

Qualità

Riso a chicco medio-lungo, si caratterizza per il grande contenuto di amido che rende il chicco consistente, compatto e di eccellente tenuta alla cottura.

Info sul territorio

Il riso è coltivato a Casalbeltrame, un piccolo comune italiano di 980 abitanti della provincia di Novara in Piemonte.

Ingredienti

Riso Carnaroli (100%)

Caratteristiche organolettiche

I chicchi si presentano di forma allungata e il suo colore è bianco perlato, tengono la cottura alla perfezione e difficilmente scuociono. Il suo sapore è lievemente dolce.

Processo produttivo

Viene fatto invecchiare un anno da grezzo, questo procedimento "dell'Agin" era già conosciuto e praticato in antichità da molte popolazioni. Infatti dopo l'essiccazione il riso non ha ancora acquisito tutte le caratteristiche di massima qualità. Il riso invecchiato e conservato bene aumenta notevolmente il proprio volume originale e questo crea una minore dispersione di amido e minerali nella cottura.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
338 kcal	1434 kJ	0,6 g	0,1 g	7,4 g	75 g	0,3 g	1,4 g	/	0,0001 g

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TOSCANO



Peso
0,5 l

cod
2435

Qualità

Le cultivar selezionate per donare un sapore unico all'olio di oliva sono le tipiche italiane: da Frantoio, Leccio del Corno, a Coratino, Canino, Itrana, Biancolilla, Nocellara, Carolea.

Info sul territorio

Gli uliveti vengono coltivati ad un'altitudine di circa 800 metri sul livello del mare. La raccolta delle olive varia da ottobre a dicembre per cogliere il miglior prodotto possibile seguendo le stagionalità.

Caratteristiche organolettiche

Alla vista presenta riflessi verdi che esplodono in un sapore e odore fruttato leggero con aroma di olive verdi, foglia e carciofo.

Processo produttivo

Gli uliveti vengono impiantati con metodo tradizionale e la raccolta delle olive avviene manualmente o con sistemi agevolati.

Il sistema scelto per l'estrazione è quello continuo per ottenere la più alta qualità del prodotto olio di oliva.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
824 kcal	3389 Kj	91,6 g	13,3 g	0 g	0 g	0 g	/	/	0 g

ACETO DI VINO ROSSO



Peso
0,5 l

cod
3050

Qualità

Un aceto di qualità, ottenuto dalla fermentazione di vino Barbera Piemonte a elevata gradazione.

Il residuo alcolico di circa 1,5% di alcol ne esalta il profumo e l'aroma; un eventuale sedimentazione è indice di genuinità.

Info sul territorio

Prodotto dai vini piemontesi, nelle cantine de La Loggia, paesino situato nell'area sud di Torino.

Ingredienti

Vino rosso, antiossidante E220.

Caratteristiche organolettiche

Un aspetto limpido, brillante che risalta il colore rosso rubino con nuance aranciate.

Odore tipico, acido con note caratteristiche di Barbera e gusto acido, corposo, senza sapori estranei.

Processo produttivo

Aceto prodotto con un metodo antico che, dopo il processo di acetificazione, prevede l'invecchiamento in botti di rovere.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
25 kcal	109 Kj	0 g	0 g	0,05 g	0,5 g	0,5 g	/	/	0,04 g

HARRY'S BAR BISCUITS



Peso
200 g

cod
2471

Qualità

Dalla celebre Pasticceria dell'Harry's Dolci.
Fatti a mano. Laminati e non estrusi. Croccanti e non friabili.
Delicatezza e bontà donano infine personalità speciale
a questo prodotto dal gusto inimitabile, grazie al burro di altissima qualità di
origine olandese.

Info sul territorio

Ricetta studiata e realizzata nella storica pasticceria dell'Harry's Bar alla
Giudecca.

Ingredienti

Burro, farina di frumento, farina di riso, zucchero di canna, uova,
latte in polvere, sale, agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio, vanillina.

Allergeni

Può contenere tracce di frutta a guscio.

Caratteristiche organolettiche

Profumo fragrante di frolla sapore dolce con un'inaspettata nota salata, texture
ruvida e forma irregolare.

Adatti per ogni occasione e perfetti da accompagnare ai nostri gelati
e confetture.

Processo produttivo

Realizzati a mano. Un processo artigianale in cui burro e zucchero vengono
montati fino a sbiancatura. Ogni ingrediente viene aggiunto lentamente con la
precisione e la passione che solo l'esperienza garantisce. Cottura e doratura in
forno come da tradizione.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
497 kcal	2082 Kj	23,7 g	16,3 g	6,6 g	63,6 g	22,4 g	1,3 g	/	0,6 g

HARRY'S BAR MERINGUES



Peso
50 g

cod
2498

Qualità

Create con tre semplici ingredienti albume di uova zucchero e tempo. Uova di prima qualità allevate a terra.

Info sul territorio

Ricetta studiata e realizzata nella storica pasticceria dell'Harry's Bar alla Giudecca.

Ingredienti

Zucchero semolato (49%), albume d'uovo (33%), zucchero a velo (zucchero, amido di mais), succo di limone, estratto di vaniglia.

Allergeni

Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, soia, frutta a guscio, semi di sesamo, latte.

Caratteristiche organolettiche

Ruvide, fragranti e friabili, dalla forma irregolare si sciolgono in bocca, lasciando note dolci ed amabili. Perfette da accompagnare ai nostri gelati e caffè.

Processo produttivo

Realizzate a mano. Un processo artigianale in cui albumi e zucchero vengono montati a neve, fino ad ottenere un prodotto che scioglie in bocca. Cottura lenta a temperatura controllata.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
395 kcal	1678 Kj	0,1 g	0 g	5,1 g	93,4 g	93,3 g	/	/	0,14 g

FUGASSA



Peso
1000 g

cod
3136

Qualità

La nostra fugassa veneziana è il risultato di un'accurata selezione di prodotti di altissima qualità, scelti attraverso meticolosi studi e panel di degustazione del nostro ufficio qualità, garantendo così le rigorose caratteristiche organolettiche della storica fugassa veneziana. Lievito naturale da madre bianca. Burro di altissima qualità di origine olandese.

Info sul territorio

La fugassa veneziana è una delle preparazioni più antiche della pasticceria del Veneto.

Il metodo di impasto, il tempo di lievitazione e la cottura, trasformano ingredienti semplici come uova, burro, zucchero, farina e lievito madre in un prodotto soffice e gustoso.

Adatta ad ogni occasione e perfetta per ogni stagione da degustare insieme ai nostri gelati, confetture e creme.

Ingredienti

Farina di FRUMENTO, UOVA fresche, BURRO, zucchero, lievito naturale (farina di FRUMENTO, acqua), sciroppo di glucosio, tuorlo d'UOVO fresco, emulsionanti: mono - e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, LATTE intero, burro di cacao, sale, LATTE scremato in polvere, aromi naturali. Busta zucchero a velo 30g: zucchero, amido di FRUMENTO, aromi.

Allergeni

Può contenere tracce di MANDORLE, NOCCIOLE, PISTACCHI e SOIA.

Caratteristiche organolettiche

Colore bruno/dorato fuori e giallo caldo all'interno. Caratteristici aroma e gusto di burro. Soffice e delicata.

Processo produttivo

Il segreto è nel lievito madre rinfrescato ogni giorno, come da tradizione tramandata di generazione in generazione.

Due impasti base e due lievitazioni brevi, poi si procede all'impasto finale con tutti gli ingredienti nelle giuste quantità. Prima la spezzatura in pani, poi l'ultima lievitazione per almeno 7 ore in speciali camere temperatura (34°C) ed umidità (60%) controllate.

Prima di essere introdotta in forno la Fugassa viene incisa a croce per permetterne lo sviluppo verticale. Viene cotta lentamente, per più di un'ora ed a diverse temperature.

Raffreddamento a temperatura ambiente per almeno 10 ore.

Ogni Fugassa viene accuratamente confezionata a mano.

Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
373 kcal	1563 Kj	17,2 g	11,1 g	7,6 g	45,4 g	21,7 g	/	/	0,7 g

BELLINI SOFT DRINK ANALCOLICO (180ML)



Peso
180 ml

cod
3455

Qualità

L'iconico cocktail inventato da Giuseppe Cipriani nel 1948 all'Harry's Bar di Venezia, ora innovato dal figlio Arrigo in una versione analcolica adatta a chiunque. Non alcolico, senza allergeni e glutine e non OGM.

Info sul territorio

L'aroma fresco, fruttato e delicato si unisce alla piacevole leggero perlage che aiuta la beva e bilancia la dolce purea di pesca.

Ne risulta un cocktail fresco e dissetante, adatto ad essere consumato in ogni momento. Riporta a sentori estivi tipici Italiani.

Ingredienti

Acqua, purea di pesca bianca 15%, zucchero, anidride carbonica, aromi, acidificante: acido citrico, stabilizzante: E1450, antiossidante: acido ascorbico, conservante: potassio sorbato, colorante: beta carotene (E160a).

Caratteristiche organolettiche

Come da tradizione le migliori Pesche Bianche coltivate al sole del Sud Europa, unite con l'acqua frizzante della antica fonte naturale della Serenissima Repubblica di Venezia.

Processo produttivo

La semplice unione delle peschebianche spremute, ovviamente raccolte solo nel miglior momento di maturazione e conservate durante l'anno, con l'acqua frizzante come dalle sapienti mani di un migliore Barman.

Nutritional values for 100g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
47 kcal	198 kj	0 g	0 g	0,1 g	10,8 g	10,8 g	/	/	0 g

INDIAN TONIC WATER — HARRY'S



Peso
200 ml

cod
3750

Qualità

La migliore acqua tonica per accompagnare qualsiasi Spirit, dal Gin alla Vodka per arrivare a qualsiasi cocktail. Pulita ed schietta, non nasconde le spigolature degli alcolici più decisi, accompagnando in maniera elegante quelli più morbidi. Senza coloranti, allergeni e glutine. Non OGM.

Info sul territorio

Zucchero solo dalla migliore filiera italiana, rigorosamente controllata dai nostri esperti.

Estratto di corteccia di china, proveniente dal sud America. Si tratta di un aroma naturale, la cui fonte botanica è Cinchona succirubra Pavon. La cristallina acqua delle Prealpi unisce il tutto nel migliore dei modi.

Ingredienti

Acqua, zucchero, anidride carbonica, acidificanti: acido citrico, aroma naturale, aroma chinino cloridato.

Caratteristiche organolettiche

Si tratta della classica cristallina Indian Tonic Water, dal gusto e dal profumo tipicamente amarognolo apportato dal chinino. Colore limpido. Leggermente frizzante.

Processo produttivo

/

Nutritional values for 100g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
43 kcal	142 kj	0 g	0 g	0,1 g	0 g	10,8 g	/	/	0 g

MEDITERRANEAN TONIC WATER — ELOISE



Peso
200 ml

cod
3751

Qualità

Una ricercata acqua tonica dal tono fresco ed aromatico, adatta per accompagnare i migliori Gin e Spirits. Ripropone lo stile di vita Mediterraneo riproponendo i sentori tipici dell'Estate Italiana.

Perfetta per dare un tono delicato e fruttato a tutti i drink. Senza coloranti, allergeni e glutine. Non OGM.

Info sul territorio

Zucchero solo dalla più controllata filiera italiana. Estratto di corteccia di china, proveniente dal Sud America. Si tratta di un aroma naturale, la cui fonte botanica è Cinchona succirubra Pavon. Aromi naturali a base citrica (limone, lime e mandarino). Acqua delle prealpi per unire il tutto.

Ingredienti

Acqua, zucchero, anidride carbonica, acidificanti: acido citrico, 0,1% infuso di agrumi siciliani, 0,08% estratto di corteccia di china, aromi naturali.

Allergeni

Contiene chinino naturalmente presente nella corteccia di china.

Caratteristiche organolettiche

L'estratto di china amarica in toto la bevanda. Le aromatizzazioni di limone e mandarino donano freschezza e un pizzico di dolcezza / morbidezza alla bevanda. Profumo tipico della macchia mediterranea estiva. Colore limpido. Leggermente frizzante.

Processo produttivo

/

Nutritional values for 100g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
37 kcal	157 kj	0 g	0 g	0 g	8,7 g	8,7 g	/	/	0 g

CHOCOLATE



Peso
300 g

cod
2701

Qualità

Gelato artigianale senza coloranti, senza conservanti, senza aromi aggiunti; con farina di semi di carruba come addensate di origine naturale.

Info sul territorio

Unisce i migliori ingredienti del mondo, come il cioccolato fondente del Belgio e il cacao dell'Africa centrale. Il tuorlo d'uovo da uova Italiane da galline allevate a terra.

Ingredienti

Latte intero, panna, zucchero, cacao (7%), sciroppo di glucosio, tuorlo d'uovo, cioccolato fondente (3%) (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitine di soia; aroma naturale di vaniglia), addensante: farina di semi di carruba.

Allergeni

Può contenere tracce di glutine, frutta a guscio, arachidi.

Caratteristiche organolettiche

Gelato al cioccolato, dal sapore intenso e deciso tipico del cioccolato fondente, arricchito con cacao dal gusto forte e leggermente amaro. Struttura setosa e compatta. Colore: marrone scuro, tipico del cioccolato.

Processo produttivo

Prodotto mediante pastorizzazione che permette di ottenere elevati livelli di qualità nella struttura finale del gelato. Questo processo di aromatizzazione a freddo dei prodotti finali consente alla palatabilità ed ai sapori caratterizzanti di esprimersi nella maniera migliore.

Nutritional values for 100g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
194 kcal	813 kj	7 g	5,1 g	4,5 g	26 g	22 g	4,5 g	/	0,07 g

VANILLA



Peso
300 g

cod
2702

Qualità

Gelato artigianale senza coloranti, senza conservanti, senza aromi aggiunti; con farina di semi di carruba come addensate di origine naturale.

Info sul territorio

Le bacche di vaniglia provengono dal Madagascar.
Latte e panna freschi Italiani. Tuorlo d'uovo da uova Italiane da galline allevate a terra. Senza coloranti, senza conservanti, senza aromi aggiunti.

Ingredienti

Latte intero, panna, zucchero, tuorlo d'uovo (11%), sciroppo di glucosio, latte scremato in polvere, addensante: farina di semi di carrube; bacche di vaniglia.

Allergeni

Può contenere tracce di glutine, frutta a guscio, arachidi.

Caratteristiche organolettiche

Gelato alla vaniglia, dal sapore delicato, impreziosito dalle bacche di vaniglia. Struttura setosa e compatta.

Colore: giallo tenue.

Forma: regolare.

Processo produttivo

Prodotto mediante pastorizzazione che permette di ottenere elevati livelli di qualità nella struttura finale del gelato. Questo processo di aromatizzazione a freddo dei prodotti finali consente alla palatabilità ed ai sapori caratterizzanti di esprimersi nella maniera migliore.

Nutritional values for 100g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
214 kcal	851 kj	12 g	8,8 g	4,1 g	21 g	19 g	1,8 g	/	0,09 g

BELLINI ALCOHOL-FREE SORBET



Peso
300 g

cod
2703

Qualità

Sorbetto artigianale senza coloranti, senza conservanti, senza aromi aggiunti. Con farina di semi di carruba come addensate di origine naturale; Minimo 30% di purea di pesca bianca.

Info sul territorio

Senza coloranti, senza conservanti.

Ingredienti

Acqua, purea e pasta di pesca bianca (25%), zucchero, sciroppo di glucosio, maltodestrine, inulina, succo di limone, stabilizzanti: pectine, addensante: farina di semi di carrube; aromi naturali, acidificante: acido citrico; colorante: caroteni.

Allergeni

Può contenere tracce di glutine, uova, soia, latte, frutta a guscio, arachidi.

Caratteristiche organolettiche

Sorbetto alla pesca bianca, dal sapore fresco e deciso che contraddistingue tale frutto.

Struttura morbida.

Colore: bianco tenue.

Forma: regolare.

Processo produttivo

Prodotto mediante pastorizzazione che permette di ottenere elevati livelli di qualità nella struttura finale del gelato. Questo processo di aromatizzazione a freddo dei prodotti finali consente alla palatabilità ed ai sapori caratterizzanti di esprimersi nella maniera migliore.

Nutritional values for 100g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
146 kcal	620 kj	0,38 g	0,2 g	0,5 g	35 g	30 g	0,6 g	/	0,02 g

CONFETTURA DI ALBICOCCHE



Peso
110 g

cod
3031

Qualità

Albicocche fresche dalla polpa succulenta e ricca di vitamina A e zucchero di canna. 130 grammi di succose albicocche fresche per la produzione di 100 g di confettura.

Info sul territorio

Frutteti d'Alba coltivati con il metodo cosiddetto "ad alberello" raggiungendo un'altezza massima di 2,5/3 metri.

Ingredienti

Albicocche (75%), zucchero di canna (25%). Non contiene additivi.

Caratteristiche organolettiche

Profumo tipico del frutto estivo, colore ambrato, sapore dolce, amabile e delicato. È ottimo l'abbinamento con il nostro gelato alla vaniglia e sul pane appena tostato, "imbiancato" con burro di alpeggio.

Processo produttivo

Le albicocche vengono raccolte al punto giusto di maturazione e lavorate dopo poche ore. Il metodo di lavorazione a "cielo aperto", semplicemente cotte in pentola con la sola aggiunta dello zucchero di canna. Otteniamo così un prodotto che esalta il sapore del frutto utilizzato e con le caratteristiche artigianali che solo le nostre mamme possono eguagliare.

Nutritional values for 100g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
237 kcal	995 kj	< 0,1 g	< 0,1 g	0,8 g	57 g	53 g	2,9 g	/	0,1 g

CONFETTURA DI FRAGOLE



Peso
110 g

cod
3033

Qualità

Varietà: Fragole (*Fragaria vesca*) con un buon contenuto calorico a causa dell'elevato tenore zuccherino, una eccellente fonte di vitamina C. Zucchero di canna. 165 grammi di fragole fresche per la produzione di 100g di confettura.

Info sul territorio

Contesto climatico della raccolta: asciutto. Data della raccolta: luglio /agosto. Tipo di raccolta: manuale.

Ingredienti

Fragole (80%), zucchero di canna (20%). Non contiene additivi.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso scuro tipico del frutto. Sapore amabile, ma leggermente acidulo. Profumo tipo del frutto estivo.

Processo produttivo

Le Fragole vengono raccolte al punto giusto di maturazione e lavorate dopo poche ore. Il metodo di lavorazione a "cielo aperto", semplicemente cotte in pentola con la sola aggiunta dello zucchero di canna. Otteniamo così un prodotto che esalta il sapore del frutto utilizzato e con le caratteristiche artigianali che solo le nostre mamme possono eguagliare.

Nutritional values for 100g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
219 kcal	920 kj	< 0,1 g	< 0,1 g	0,9 g	53 g	48 g	1,5 g	/	0,1 g

CONFETTURA DI MIRTILLI



Peso
110 g

cod
3035

Qualità

Varietà: mirtillo (*Vaccinium myrtillus*) ricco di sostanze nutritive utili. Zucchero di Canna. 175 grammi di mirtillo freschi per la produzione di 100g di confettura. Dal forte potere antiossidante, sono utili per la salute di cuore, intestino e occhi.

Info sul territorio

Contesto climatico della raccolta: asciutto. Data della raccolta: luglio /agosto. Tipo di raccolta: manuale.

Ingredienti

Mirtilli (83%), zucchero di canna (17%).

Caratteristiche organolettiche

Colore violaceo scuro tipico del frutto. Sapore amabile, ma leggermente acidulo. Profumo tipo del frutto estivo.

Processo produttivo

I mirtillo vengono raccolti al punto giusto di maturazione e lavorati dopo poche ore. Il metodo di lavorazione a "cielo aperto", cotti in pentola con la sola aggiunta dello zucchero di canna. Otteniamo così un prodotto che esalta il sapore del frutto utilizzato e le sue nobili caratteristiche nutrizionali.

Nutritional values for 100g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
243 kcal	1021 kj	< 0,1 g	< 0,1 g	0,7 g	59 g	57 g	1,9 g	/	0,1 g

MOZZARELLA DI BUFALA



Peso
250 g

Qualità

Tonda e liscia ricca di latte, la Mozzarella di Bufala Cipriani è fatta con ingredienti semplici ed essenziali tutti di prima qualità e provenienza controllata.

Ingredienti

Latte di bufala, sale, caglio, enzimi del latte.

Processo produttivo

Quattro litri di latte di Bufala per ogni chilo di prodotto. Siero d'innesto sale e caglio. Il sapiente lavoro dei maestri casari campani di Cipriani. Capaci di trasformare con abili movimenti manuali le materie prime in una mozzarella unica.

Nutritional values for 100g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
300 kcal	1243 kj	26 g	14,2 g	15 g	1,5 g	0,4 g	/	/	0,6 g

RICOTTA DI BUFALA



Peso
250 g

Qualità

"Ri cotta" un prodotto il cui nome è figlio del lavoro. Cotta due volte. Un procedimento che nel Caseificio Cipriani conosciamo bene. La ricotta Cipriani ne incarna lo stile. È semplice, ma frutto di equilibri complessi. È un lusso.

Ingredienti

Siero di latte di bufala, sale

Caratteristiche organolettiche

Così buona che può essere consumata sia da sola, abbinata a marmellata, o al miele ad esempio. O semplicemente con un filo d'olio ed una spolverata di pepe. Può anche essere scelta dai cuochi più esigenti come ingrediente base per preparazioni gastronomiche di qualità.

Processo produttivo

Prodotta con latte fresco intero, di bufala, che garantisce un apporto di proteine superiore a quello della ricotta vaccina. Deve la sua cremosità, la sua morbidezza, il colore e la particolare fragranza che ne connota il sapore alla qualità superiore delle materie prime che scegliamo e dei nostri metodi di produzione.

Nutritional values for 100g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
179 kcal	745 kj	14,9 g	3,6 g	7,4 g	4 g	3,5 g	/	/	0,6 g
