

OFFERTE VALIDE DAL 22 AL 28 APRILE 2019

Deliziosa ricotta ottenuta con il metodo classico di affioramento; al palato dolce e morbida, con un aroma gradevole, tipico del latte fresco. Ancora più buona grazie ai pratici formati studiati appositamente per avere il gusto della tradizione sempre a portata di man



sconto
25 %

COD. 0.0018

RICOTTA MS.D'AFFI. S.V. SAB.
KG 1.8



sconto
20 %

COD. 345500

FORM. STREGA DELLE ERBE
KG 2.4

Dolci memorie racchiuse in 17 erbe alpine tra cui timo fieno greco ceruleo, aglio orsino e santoreggia. I fiori e le erbe essiccati e trattati termicamente, vengono aggiunti alla pasta poco prima dell'estrazione dalla macchina per la produzione del formaggio. Dopo l'immersione in salamoia, le forme vengono poste a maturare a bassa temperatura nella casera dello stabilimento di Brunico. Qui, vengono girate ogni due giorni e spazzolate con acqua e sale. Una volta stagionate, vengono spostate sul tavolo al centro del locale e decorate a mano con erbe e fiori di calendula e fiordaliso.

Il salame si produce per tradizione con pura carne suina, derivante da suini allevati in azienda per un minimo di 4 mesi e alimentati con miscele di cereali di propria produzione, dando così un sapore genuino alla carne. L'impasto è costituito da 70% di carne e 30% di grasso, viene macinato con trafilare medie, ottenendo così un impasto a grana medio-grossa, alla quale viene aggiunto sale, pepe, aglio e vino rosso, eventualmente nitrato di potassio. Conciata la carne, si procede all'impasto, nel senso che essa va lavorata a mano in modo omogeneo per far sì che gli ingredienti aggiunti si distribuiscano uniformemente e l'aggiunta del vino, oltre all'arricchimento dei suoi aromi, svolge anche la funzione fisica di ammorbidire l'impasto e renderlo così più facilmente lavorabile. Infine viene insaccato in budello naturale o sintetico e stagionato per circa 2-3 mesi in cantine tradizionali, con temperatura controllata.

COD. 000052 - 000053

SALAME NOSTRANO B.N.
SALAME NOSTRANO S.V. B.N.
KG 0,65 X2

sconto
20 %





sconto
25 %

COD. 000811 - 000815 - 000812

ROTOLO FARCITO
TONNO/OLIVE - COTTO/FUNGHI - COTTO/RUCOLA
KG. 1



sconto
35 %

COD. 00.238

CRESCENZA NONNO NANNI
GR 1.100



sconto
35 %

COD. 00.532

ROBIOLA
GR 100



sconto
20 %

COD. 005673

PETTO DI POLLO AL FORNO
KG. 3,5



sconto
25 %

COD. 638003

PROSCIUTTO COTTO BENVENUTO



sconto
20 %

COD. 002216

SALAME UNGHERESE 1/2



sconto
12 %

COD. 320004

LASAGNE AGLI ASPARAGI
KG 2.8



sconto
25 %

COD. 320403

MOZZ.IN CARROZZA PROSCIUTTO
KG. 1.3

**per ogni busta
di prosciutto
una stracciatella
in omaggio**

La stracciatella è invece la parte più tenera e contraddistinta da un aspetto burroso dell'altrettanto nota ed apprezzata burrata, contraddistinta da una freschezza incredibile e da un sapore delicato, che viene ottenuta a partire da una pasta filata di colore bianco neve. Il nome stracciatella lo si deve appunto dal fatto che la stessa viene ottenuta a partire dagli "straccetti" della burrata.

COD. 00.323
STRACCIATELLA
FIOR DI G.S. LS
GR. 140

Un prodotto tradizionale che ha al suo interno tutto il segreto della tradizione e degli antichi metodi tramandati da generazioni, portato nel futuro in una linea di affettamento.

COD. 066014

PROSCIUTTO PARMA AFFETTATO
GR 100X8

sconto
10 %





sconto
15 %

COD. 002268
SALSA GRECA TZATZIKI
GR 200



sconto
10 %

COD. 000427
CARCIOFI C/GAMBO VASO
KG. 3.1



sconto
10 %

COD. 000436
POMODOROTTO SEMI-SECCO VASO
KG. 3.1



sconto
25 %

COD. 008200 - 008201 - 008202...
LINEA TRAMEZZINI
TONNO/OLIVE - SAP.DI MARE - RADIC./GAMBERI - PROSC.FUNGHI - MOZZ./
PROSC. - PORCH./RUCOLA - PROSC./CARC. - TONNO/CIPOLLINE - TONNO/
UOVA
TRAMEZZINI VENEZIANI

sconto
35 %



COD. 138111 - 138116 - 138119...
YOGURT DA BERE
PESCA - TROPICAL - FRUTTI DI BOSCO - FRAGOLA
MELA PINK LADY - F. SAMBUCO/LIME - MELA/CAROTA/ZENZERO
GR. 200



sconto
20 %

COD. 000827 - 000847
PROFITEROLES - TIRAMISU'
GR. 450 - 500



sconto
20 %

COD. 000590 - 000591
DADINI AMATRICIANA
DADINI CARBONARA
GR. 100

sconto
15 %



COD. OLI075
OLIO EX.V. OLIVA CLASSICO
GIUSEPPE CALVI - ML 750