

SAPORI 
TRADIZIONI





POVESTEA NOASTRĂ

Ce reprezintă pentru mine “Sapori e Tradizioni”? O mină de surprize, o călătorie prin excelența italiană, o sursă inepuizabilă de emoții. Încă de la început, obiectivul nostru principal a fost să dezvăluim unui public din ce în ce mai vast adevăratele comori ale bucătăriei italiene, în deplină armonie cu tradiția mediteraneană.

A împărtăși aceste emoții cu voi a fost o experiență extrem de împlinitoare, a fost mai mult decât un simplu rezultat economic: este ca și cum am transmite bucurie, aceeași pe care o simți când descoperi ceva nou care îți îmbogățește sufletul.

Călătoria continuă. Urcăți la bord, dacă vreți să vă îmbogățiți papilele gustative: vom fi bucuroși să vă împărtășim pasiunile noastre.

Luigi Caverni

SPECIALITĂȚI DIN CARNE

SPECIALITĂȚI *DIN CARNE DE PORC*

Sapori e Tradizioni vă oferă o selecție diversificată de specialități din carne de porc, create după rețete tradiționale autentice din Italia. Aceste preparate sunt rezultatul unui proces minuțios de selecție a cărnii, menit să asigure un gust autentic și de înaltă calitate. Fiecare produs este realizat cu grijă și atenție la detalii, pentru a aduce în farfurie aromele inconfundabile ale bucătăriei italiene. De la mezeluri fine până la delicatese artisanale, gama Sapori e Tradizioni este dedicată celor care apreciază tradiția și savoarea adevărată a preparatelor. Printre altele regăsiți: mezeluri precum spianata, milano, ventricina, guanciale, pancetta, speck, bresaola și prosciutto di Parma.



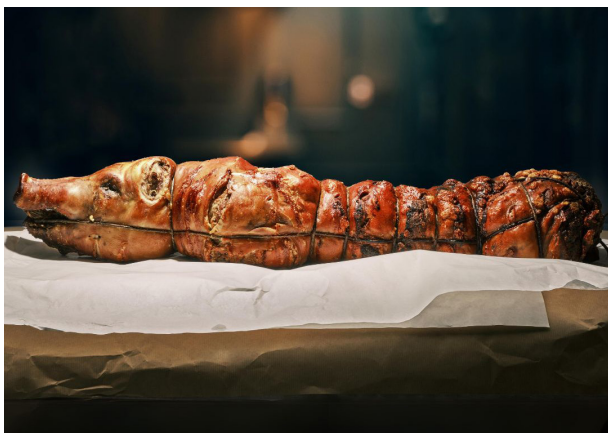




PORCHETTA DI ARICCIA

CIOLI EGIDIO

Chiar dacă tehnicile de producție au devenit mai avansate și progresele tehnologice au scurtat considerabil timpii de preparare, toate produsele Cioli Egidio continuă să fie realizate conform metodelor tradiționale artizanale, respectând o tradiție de peste 100 de ani. Aceasta asigură păstrarea integrității și caracteristicilor autentice ale rețetelor originale. Respectând cu strictețe tehnicile transmise de Egidio Cioli, produsele sunt preparate exclusiv cu arome naturale, precum usturoiul, rozmarinul, piperul măcinat și sarea. Aceste ingrediente sunt măsurate cu atenție, garantând o aromă autentică ce poate fi obținută doar prin experiență și pricepere umană.





MORTADELLA ARTIGIANQUALITY

Secretul celor de la Artigianquality constă în procesul de lucru: folosesc doar carne proaspătă și de calitate superioară, provenind de la porci 100% italieni, în special din zona bologneză, unde animalele sunt crescute în regim semi-sălbatic.

Pentru a obține produse unice, este esențial ca relația dintre producători și fermieri să fie personală și bazată pe încredere, axată pe metoda de lucru. Reprezentanții Artigianquality vizitează direct fermele pentru a verifica condițiile de creștere, alimentația animalelor și mediul în care acestea sunt crescute.

Produc nouă tipuri diferite de mortadella, printre care se numără și cele cu trufe și cu fistic, inclusiv cu certificare pentru Fisticul Verde de Bronte DOP.





PROSCIUTTO CRUDO

DOK DALL'AVA

De la selecția atentă a materiilor prime până la perfecționarea procesului de producție, ei rămân dedicați artei lor. Produc prosciutto din 1955, învățând și rafinând constant tehnica pentru a crea excelență. Furlanii, rezervați dar tenaci, tăcuți dar harnici, reușesc acest lucru.

Prosciutto-ul de la Dok Dall'Ava este realizat din porci crescuți cu grijă, având o dietă atent controlată, ceea ce contribuie la aroma și calitatea cărnii. Are un gust bogat și complex, care se dezvoltă pe parcursul maturării.

Expertiza lor i-a dus la clienți de top din 45 de țări. Calitatea, experiența și inovația îi ghidează, pentru că pasiunea aduce rezultate.

Maturarea are loc de la 16 până la 24 de luni.



PATADOK



NEBRODOK



HUNDOK

PROSCIUTTO CRUDO

TESTA & MOLINARO

Perfecțiune naturală cu prosciutto crudo de la Testa & Molinaro.

Roz-trandafiriu, parfumat, catifelat, dulce. Carnea din șunca lor este plină de bunătate simplă. Este aleasă și prelucrată cu măiestrie și grijă de oameni care au onorat întotdeauna secretele unei arte dezvoltate de-a lungul secolelor, oameni care înțeleg importanța unei zone de producție exclusive și a unui lanț de aprovizionare atent supravegheat. Multă răbdare și un strop de sare contribuie la perfecțiunea naturală a șuncilor Testa & Molinaro. Descoperiți produsele lor.

Testa & Molinaro
SAN DANIELE





CHIANINA

SAN GIOBBE

Agricola San Giobbe este o fermă de prestigiu din Italia, renumită pentru creșterea și producția de carne de vită din rasa Chianina. Această fermă îmbină tradiția cu metodele moderne de agricultură, punând accent pe calitatea superioară a produselor sale. Carnea de Chianina de la Agricola San Giobbe este recunoscută pentru gustul său bogat, succulent și fraged. Este o carne bogată în grăsimi intramusculare, ceea ce îi conferă o aromă distinctivă.

Produsele sunt adesea folosite în preparate tradiționale italiene, precum Bistecca alla Fiorentina, un preparat iconic din Toscana, apreciat de gurmanzi din întreaga lume.



SPECIALITĂȚI BRÂNZETURI



BRÂNZETURI MATURATE *BEPPINO OCCELLI*

Beppino Ocelli este un nume de referință în industria brânzeturilor italiene de înaltă calitate, recunoscut pentru gama sa diversă de produse artisanale. Fondată în anii 1970 în regiunea Piemont, compania lui Beppino Ocelli produce brânzeturi autentice și unturi de calitate superioară, respectând tradițiile locale și valorile de meșteșug ale Italiei. Beppino Ocelli utilizează exclusiv lapte provenit de la ferme din zonele muntoase ale Alpilor și din Piemont,

oferind o aromă unică fiecărui produs.

Produsele sunt preparate atât din lapte de vacă, cât și de oaie și capră, pentru a obține brânzeturi cu o gamă variată de gusturi și texturi. Un aspect distinctiv al brânzeturilor Beppino Ocelli este maturarea îndelungată, care poate dura de la câteva luni până la câțiva ani. Maturarea se face în pivnițe tradiționale, unde temperatura și umiditatea sunt controlate



Satisfacerea celor mai exigenți gurmanzi este pasiunea mea.

Beppino Ocelli

cu atenție pentru a asigura dezvoltarea optimă a aromelor. Gama Beppino Ocelli este apreciată în întreaga lume pentru savoarea sa autentică, transformând orice degustare într-o călătorie senzorială în inima Italiei. Beppino Ocelli a fost premiat de consumatorii italieni cu Quality Award 2021 pentru produsele sale (Burro Beppino Ocelli, Bianco di Langa®, Bianco di Langa® con Tartufo d'estate, Valcasotto®, Occelli al Barolo®). De asemenea, a obținut medalia de aur la World Cheese Awards 2015-2016, în cadrul concursului din Marea Britanie pentru brânzeturi excelente (Occelli al Barolo®).





PARMIGIANO REGGIANO

LATTERIA SOCIALE MODERNA

Parmigiano Reggiano de la Fattoria Moderna este un tip de parmezan produs într-o fermă italiană de renume, cunoscută pentru calitatea înaltă și metodele de producție tradiționale combinate cu tehnici moderne. Parmigiano Reggiano este una dintre cele mai apreciate brânzeturi italiene, cu o denumire de origine protejată (DOP), ceea ce înseamnă că pentru a purta această denumire, brânza trebuie să fie produsă conform unor reguli stricte, într-o anumită regiune din Italia – Emilia-Romagna. Laptele folosit provine de la vaci hrănite cu iarbă și fân din regiunea în care se află ferma, asigurând o calitate excepțională a materiei prime.

Din echilibrul delicat al ingredientelor, experiență și o lungă maturare, fiecare roată capătă o personalitate unică, reflectând aromele câmpurilor emiliene. Rezultatul este un aliment excepțional, cu un gust inconfundabil și caracteristici nutriționale remarcabile, potrivit pentru orice dietă și consum zilnic. Maturările variază de la 12 luni, 24 luni, 30 luni până la 40 luni, adaptându-se diverselor nevoi alimentare.



GRANA PADANO

FATTORIE CREMONA

Fattorie Cremona este un producător de top al Grana Padano, controlând întregul lanț de producție pentru a asigura calitate și trasabilitate completă. Laptele proaspăt prelucrat de la fermele membre și utilizarea tehnologiilor moderne, respectând tradiția, duc la un produs cu gust intens și catifelat, cu proprietăți nutriționale excelente. Acesta satisface cerințele consumatorilor exigenți și se potrivește stilurilor alimentare moderne.





BRÂNZETURI PROASPETE

MURGELLA

Brânzeturile Murgella, originare din Italia, sunt renumite pentru calitatea lor superioară și metodele tradiționale de producție. Murgella este un brand asociat cu brânzeturi artisanale, în special din regiunea Molise, dar care a câștigat recunoaștere la nivel internațional. Brânzeturile Murgella sunt fabricate din lapte de vacă, de capră și de oaie, provenind de la animale hrănite cu iarbă și fân proaspăt, ceea ce conferă produselor un gust autentic și bogat. Brânzeturile Murgella din Italia reprezintă o combinație perfectă între tradiție, calitate și savoare. Fie că sunt consumate simple, alături de un vin bun sau ca parte a unor preparate elaborate, acestea oferă o experiență culinară de neuitat.





BRÂNZETURI I BUONATAVOLA

În prezent, compania I Buonatavola continuă să perpetueze tradițiile într-o fabrică modernă, unde se specializează în producția meșteșugurilor tradiționale. Portofoliul lor de produse include brânzeturi caracteristice din zonele rurale ale Romei, care răspund cerințelor tot mai mari de pe piața internă și internațională. Printre acestea se numără celebrul Pecorino Romano Lazio D.O.P., sub brandul Genuine Fulvi, apreciat și exportat cu succes în SUA.





TON DIN MAREA MEDITERANĂ CALLIPO

Callipo folosește exclusiv ton yellowfin, o tradiție de familie transmisă de peste 5 generații. Tonul este maturat pe termen lung pentru a elibera aroma sa unică în momentul consumului.

Produsele sunt certificate riguros pentru a asigura protecția consumatorilor. Toate etapele procesului de producție au loc în Calabria de mai bine de 110 ani. În producția de fileuri de ton, sunt selectate doar 50% din toate bucățile procesate, iar umplerea borcanelor se face manual.



PREGĂTITE CU PASIUNE, DIN ADÂNCURILE MĂRII





www.calvisius.com
Microphone Master
Innovative de
à ressembler le
de crème, duré
le produit idéal
quelle préposition
rectes.

Via John Kennedy, 25012, Carisano (BG) ITALY
ARS ITALICA®
CAVIAR
Calvisius Group
@arsitalicacaviar
Phone +39 030 960

Calvisius
CAVIAR
ROYAL

Calvisius
CAVIAR

ARS ITALICA
CAVIAR
MAESTRO

Calvisius
CAVIAR

Calvisius
CAVIAR

Calvisius
CAVIAR
SIBERIAN
CLASSIC

Calvisius
CAVIAR

Calvisius
CAVIAR

Calvisius
CAVIAR

Calvisius
CAVIAR

CAVIAR

CALVISIUS

Calvisius Caviar este un brand italian de caviar premium, renumit la nivel internațional pentru calitatea și sustenabilitatea produselor sale. Crescut în apele pure din nordul Italiei, Calvisius folosește metode ecologice, care asigură echilibrul natural al mediului. Cu o experiență de peste 40 de ani în creșterea sturionilor, Calvisius oferă o gamă de caviar apreciată pentru gustul delicat și textura deosebită, atrăgând iubitorii de caviar din întreaga lume.

Fiecare tip de caviar Calvisius este realizat cu grijă, de la selecția atentă a sturionilor până la metodele de procesare artizanală, respectând tradiția și oferind un produs autentic, luxos și sustenabil. Această atenție la detalii permite Calvisius să ofere produse de înaltă calitate, certificate internațional, care îmbină rafinamentul italian cu standardele exigente ale gastronomiei mondiale.



LEGUME CONSERVATE

CIRULLI CONSERVE

În regiunea sa pitorească din Italia, această companie de prestigiu își desăvârșește arta culinară prin produse precum ardeii umpluți cu ton, roșiile uscate, salata de fructe de mare, caperele în oțet, pateul de măsline negre, anghinarele la grătar și multe altele.

Fiecare dintre aceste delicii gastronomice reprezintă un omagiu adus gustului autentic și ingredientelor de cea mai bună calitate, aducând o parte din tradiția culinară italiană în fiecare farfurie.

Compania pune un accent deosebit pe calitatea materiilor prime și pe respectarea tradițiilor locale, asigurându-se că fiecare produs reflectă pasiunea și angajamentul pentru excelența gastronomică.



MĂSLINE ȘI LEGUME CONSERVATE

MORABITO

Morabito este recunoscută pentru meșteșugul autentic italian. Amplasată în inima sudului, la Reggio Calabria, producția reflectă tradiția, pasiunea și devotamentul care definesc „Made in Italy” în sectorul agroalimentar.

Morabito este un nume emblematic în tradiția culinară italiană, aducând gustul autentic al Italiei pe mesele din întreaga lume. Compania este cunoscută pentru produsele agroalimentare de înaltă calitate, preparate cu cele mai bune materii prime și cu o atingere artizanală care le face unice. Experiența extinsă a permis exportul produselor delicioase în întreaga lume, contribuind la difuzarea aromei distinctive a Italiei în bucătăriile internaționale.



PRODUSE DIN ROȘII

ROSSO GARGANO

Rosso Gargano este un producător italian de conserve de roșii, situat în regiunea Puglia. Specializați în cultivarea și procesarea roșiilor, aceștia oferă o gamă variată de produse, cum ar fi roșii întregi, sosuri și piureuri, toate realizate din ingrediente de cea mai bună calitate. Cultivarea se face cu grijă, asigurându-se că fiecare roșie beneficiază de condiții optime de creștere. Rosso Gargano se dedică respectării tradițiilor și sustenabilității în agricultură, garantând un gust autentic și vibrant în fiecare produs.



ROSSO[®]
Gargano





Ingredienti: 60% olio d'oliva
extra vergine, 40% sale,
spezie. Ingredienti: Champignons
(10%), truffle (Tuber
Borchgrevinkii), Aegle: allergeni
maggiori (Pistacia, Coccodrillo) 60%,
olio d'oliva (V.O.), 5%, olive
verdi, allergeni.

Conservare in
refrigeratore in
un contenitore
ermetico. La
conservazione
in frigorifero
prolunga la
vita del prodotto
per un periodo
di 12 mesi.

Salsa Tartufata
TRUFFLE SAUCE



Prodotto e confezionato da
Terra Salsapretese
Via Montebello
S. Pietro Avellana (IS) - Italia
PRODUCT OF ITALY

180g (6.35oz)

PRODUSE DIN TRUFE

TERRA SANPIETRESE

Terra Sanpietrese este o companie italiană renumită, specializată în comercializarea trufelor și a produselor derivate din acestea, situată în San Pietro Avellana, în regiunea Alto Molise. Înființată în 2003, compania se bazează pe o tradiție de familie în domeniul vânzătorii de trufe, care datează din 1984. Scopul său este de a promova și valorifica bogățiile culinare ale regiunii, oferind clienților produse de cea mai înaltă calitate.



FĂINĂ

MALINO PASINI

De patru generații și pe parcursul a 100 de ani de istorie, arta făinii este imprimată în ADN-ul Molino Pasini. Compania este lider în producția de făină artizanală, caracterizată prin calitatea constantă și înaltă datorată utilizării grânelor fine.

Materiile prime sunt selectate cu grijă și analizate într-un laborator modern intern, iar noua fabrică de măcinare garantează calitatea și consistența produsului în timp.

Molino Pasini deservește cei mai exigenți producători artizanali, distribuitori en-gros, retaileri și unități de producție din industria alimentară. Linii specifice de produse sunt dedicate sectoarelor de brutărie, paste făinoase proaspete, pizza și produse de patiserie.



PASTA ZINI

Pasta Zini este un brand italian de paste proaspete, cu o istorie de peste 60 de ani, recunoscut pentru tradiția, inovația și angajamentul său față de calitate. Fondată în Milano în 1956, compania este renumită pentru producția de paste umplute artisanal și pentru rețetele autentice, preparate doar cu ingrediente selectate.

De-a lungul timpului, Pasta Zini a combinat cu succes meșteșugul tradițional cu tehnologia modernă, devenind una dintre primele companii care a introdus paste refrigerate pe piață. Astăzi, gama Zini include o varietate de produse, de la clasicele tortellini și ravioli, la opțiuni vegetariene și fără gluten, toate inspirate din bogata tradiție culinară italiană.

Cu un respect deosebit pentru autenticitate și gust, Pasta Zini oferă soluții rapide, sănătoase și delicioase, potrivite atât pentru restaurante, cât și pentru acasă.





PASTA GAROFALO

Garofalo este un brand italian de paste premium, fondat în Gragnano, cunoscută drept “capitala pastelor” din Italia. Cu o tradiție care datează din 1789, Garofalo a transformat producția de paste într-o adevărată artă, respectând metodele tradiționale și folosind doar grâu dur de cea mai înaltă calitate.

Pastele Garofalo se remarcă prin textură, aromă și consistență superioare, datorită procesului de extrudare prin bronz, care conferă pastelor o suprafață ușor aspră, ideală pentru a reține sosurile. De la clasicele spaghetti și penne la forme unice și regionale, Garofalo oferă o gamă variată care respectă autenticitatea bucătăriei italiene.

Cu o pasiune pentru calitate și respect pentru tradiție, Garofalo este alegerea ideală pentru cei care își doresc să experimenteze gustul autentic al pastelor italiene, fiind apreciat atât în Italia, cât și la nivel internațional.



PASTA TRAFILATA AL BRONZO

MARULO

Pastele Marulo reprezintă un brand premium italian din Gragnano, un oraș renumit pentru tradiția sa în producția de paste artisanale. Marulo respectă cu strictețe metodele tradiționale de extrudare prin matrițe de bronz, care oferă pastelor o textură rugoasă, perfectă pentru a absorbi și reține aromele sosurilor.

Folosind doar grâu dur de cea mai bună calitate și apă pură din Munții Lattari, Marulo garantează o consistență fermă și un gust autentic de neuitat. De la clasicul spaghetti la formate regionale și inovative, Marulo oferă o selecție variată care reflectă esența bucătăriei italiene.

Cu un angajament puternic pentru excelență și respect pentru tradiție, pastele Marulo sunt ideale pentru cei care caută autenticitate și rafinament în preparatele lor italiene, fiind apreciate de bucătari și pasionați de gastronomie din întreaga lume.



OREZ RISO MUSSO

AZIENDA AGRICOLA MUSSO

Riso Musso este un brand italian de orez de înaltă calitate, cu rădăcini adânci în tradiția agricolă din Piemonte. Fondat în 1964, Riso Musso este cunoscut pentru angajamentul său față de excelența în cultivarea și prelucrarea orezului. Brandul se mândrește cu soiuri speciale, precum Carnaroli și Baldo, care sunt apreciate pentru textura lor și capacitatea de a absorbi aromele, fiind ideale pentru risotto-uri cremoase și preparate tradiționale.

Riso Musso folosește metode de cultivare care respectă mediul și tradițiile agricole, garantând un orez pur și autentic, obținut prin procese riguroase de selecție și control al calității. Fiecare etapă, de la plantare la ambalare, este atent monitorizată pentru a asigura un produs final superior, destinat celor care apreciază gustul autentic al bucătăriei italiene.

Riso Musso reprezintă o alegere ideală pentru bucătarii profesioniști și pasionații de gătit, aducând în bucătărie calitatea italiană și rafinamentul unui orez perfect adaptat pentru risotto și alte preparate sofisticate.







Galup
1922

ALLE MELE

IL PANETTONE GHIACCIO CON MELE GALUP A L'IMPASTO
RICCA ALLE MELE

Galup
1922

BLACK CHERRIES AND CHOCOLATE

Galup
1922

SENZA CANDITI

IL PANETTONE GHIACCIO SENZA CANDITI
RICCA ALLA GALUP

Galup
1922

GOCCE DI CIOCCOLATO

IL PANETTONE GHIACCIO CON GOCCE DI CIOCCOLATO
RICCA ALLA GALUP

Galup
1922

LEMON

Galup
1922

LEMON

Galup
1922

LEMON



PANETTONE

GALUP

Galup este o marcă italiană de prestigiu, fondată în 1922, cunoscută pentru produsele sale de patiserie de înaltă calitate, precum Pandoro și Panettone. Această companie a reușit să îmbine tradiția și inovația, păstrând rețetele autentice și utilizând ingrediente de cea mai bună calitate. Cu o istorie de peste 100 de ani, Galup se angajează să ofere produse delicioase, respectând în același timp standardele de sustenabilitate și responsabilitate socială. Astfel, fiecare produs Galup nu este doar un desert, ci o adevărată experiență culinară italiană, apreciată de consumatori din întreaga lume.



DESERTURI

SAL DE RISO

Monoportțiile oferite de Sal De Riso sunt adevărate capodopere de patiserie, reprezentând o selecție rafinată și diversificată de delicii dulci.

Fiecare monoportție este gândită cu atenție pentru a oferi o experiență gustativă extraordinară, punând accent pe ingrediente de cea mai înaltă calitate și pe o prezentare impecabilă.

Fie că este vorba despre tartă de fructe proaspete, ecleruri fine sau alte deserturi sofisticate, monoportțiile Sal De Riso sunt o alegere perfectă pentru cei care apreciază rafinamentul și originalitatea în dulciuri.



O CĂLĂTORIE ÎN DESCOPERIREA GUSTULUI



CROSTATE ȘI TARTE

LA DONATELLA

La Donatella îmbină tradiția, tehnica și inovația pentru a crea deserturi de excepție. Cunoscută ca “Regina a Tiramisù-ului”, marca respectă rețeta tradițională, dar explorează și combinații originale de arome. Pe lângă celebrul tiramisù, La Donatella oferă crostate și torturi de patiserie, inclusiv opțiuni vegane, demonstrând versatilitatea și creativitatea în prepararea dulciurilor.



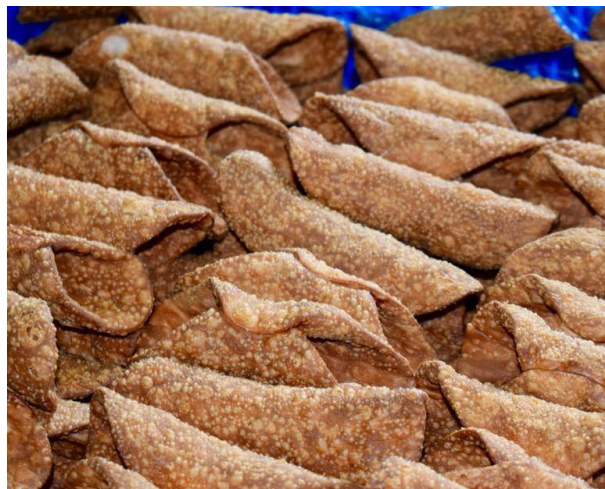


CANNOLI

CANNOLIFICIO MONGIBELLO

Cannoli este unul dintre cele mai faimoase dulciuri siciliene din lume. Pe lângă varianta tradițională cu ricotta, de-a lungul anilor s-au răspândit și cannoli cu ciocolată și cremă; totuși, mare parte din deliciul cannoli-ului provine din calitatea plăcintelor care trebuie să fie dulci și crocante pe palat.

Plăcintele pentru cannoli ale companiei Cannolificio Mongibello sunt produse în cinci dimensiuni: maxi, mare, normal, mignon și supermignon. În linia tradițională, de câțiva ani, s-a adăugat și plăcinta cu interior acoperit cu ciocolată.



CAFEA

AIELLO

Caffè Aiello se distinge prin selecția riguroasă a celor mai bune soiuri de cafea din Brazilia, America Centrală, Africa Centrală și India, importate direct. La fabrica noastră, cafeaua verde este curățată meticulos pentru a separa boabele de alte reziduuri.

Urmează prăjirea într-un tambur rotativ, unde cafeaua este uscată inițial și apoi prăjită la temperaturi precise pentru a dezvolta aroma caracteristică. După prăjire, cafeaua este răcită cu aer pentru a menține integritatea gustului.

Secretul gustului unic al Caffè Aiello constă în amestecarea boabelor după prăjire, asigurând un nivel uniform de prăjire și un gust echilibrat pe termen lung. Produsul finit este ambalat cu grijă în saci sigilați pentru a păstra prospețimea și calitatea cafelei.



BĂUTURI RĂCORITOARE

BEVANDE FUTURISTE

Prin inovație și cercetare continuă, compania se angajează să promoveze o nouă paradigmă în consumul băuturilor răcoritoare, concentrându-se pe utilizarea de ingrediente sănătoase și organice, și acordând o atenție meticuloasă cantității de zahăr adăugat.

Această abordare este concepută pentru a satisface fiecare moment al zilei și fiecare ocazie de consum, de la pauzele rapide în afara casei până la experiențele nocturne.



APĂ MINERALĂ

ACQUA FILETTE

Aqua Filette este o marcă italiană de apă minerală naturală, renumită pentru puritatea și calitățile sale terapeutice. Provenind din izvoare situate în regiunea Apenninilor, Aqua Filette se distinge printr-un conținut ridicat de minerale esențiale, care contribuie la hidratarea și sănătatea organismului. Apa este îmbuteliată la sursă, menținându-și proprietățile naturale, și este disponibilă atât în variante carbogazoase, cât și necarbogazoase. Datorită gustului său proaspăt și pur, Aqua Filette este o alegere preferată pentru consumatorii care caută o apă de calitate superioară, perfectă pentru a însoți mesele sau pentru hidratarea zilnică. Această marcă promovează un stil de viață sănătos și sustenabil, reflectând valorile tradiționale italiene.







ULEI DE MĂSLINE

GUGLIELMI

Uleiul Guglielmi este un ulei de măsline extra virgin de calitate superioară, provenit din regiunile pitorești ale Italiei, cunoscut pentru aromele sale intense și gustul rafinat. Fondată în 1880, compania Guglielmi are o tradiție îndelungată în producția de ulei de măsline, combinând tehnici tradiționale cu metode moderne de extracție pentru a garanta puritatea și calitatea produsului. Uleiul Guglielmi se distinge printr-un proces meticolos de selecție a măslinelor, care sunt culese manual și presate la rece, păstrându-și astfel toate proprietățile nutritive și aromele naturale. Acest ulei este ideal pentru gătit, salate și preparate culinare deosebite, oferind nu doar un gust autentic italian, ci și beneficii pentru sănătate datorită conținutului său bogat de antioxidanți și acizi grași esențiali. Uleiul Guglielmi reflectă angajamentul față de calitate și tradiție, fiind apreciat atât pe plan local, cât și internațional.



VIN DIN INIMA ITALIEI

LA LUNA DEL CASALE

La Luna del Casale este o renumită vinărie italiană, situată în inima regiunii Lazio, dedicată producerii de vinuri de înaltă calitate, care reflectă tradiția și pasiunea italiană pentru viticultură.

Vinurile La Luna del Casale sunt caracterizate prin aromele lor intense și complexe, oferind o gamă variată care include vinuri roșii, albe și spumante. Fiecare sticlă este rezultatul unui proces de vinificare atent, care combină tehnicile tradiționale cu inovația modernă, pentru a evidenția cele mai bune calități ale strugurilor.

Vinurile sunt perfecte pentru a fi savurate alături de preparate tradiționale italiene sau pentru a fi oferite ca un cadou special.. Această vinărie este, astfel, o alegere ideală pentru iubitorii de vin care apreciază autenticitatea și calitatea produselor italiene.







Contact: 0215.296.200
+ 40 728 988 023

Șos. de Centură nr. 103, Popești-Leordeni, Ilfov, 077160