

# LITTLE SALT



## Certificazioni

/

## Peso

150 g

## cod

2606

## Qualità

Arachidi accuratamente selezionate, tostate al punto giusto da renderle croccanti. Conservate nella loro pratica confezione in latta, possono essere gustate ovunque in tutta la loro semplicità.

## Info sul territorio

Le nostre arachidi di origine Argentina, sono sottoposte a rigorosi controlli in accettazione, in modo da escludere potenziali difetti come presenza di infestanti, aflatossine, pesticidi.

## Ingredienti

100% Arachidi tostate, sale iodato (sale, iodato di potassio).  
Può contenere tracce di lupini e frutta a guscio.

## Allergeni

Arachidi. Può contenere traccia id lupini e frutta secca

## Caratteristiche organolettiche

Le arachidi sono di color giallo scuro con forma ovale irregolare.

## Processo produttivo

La lavorazione in azienda prevede un trattamento di tostatura e salatura che mantiene le caratteristiche originarie del prodotto.

## Temp. stoccaggio

10-25°C

## Temp. trasporto

10-25°C

## Ean unità

80 05016 26061 7

## Ean cartone

80 05016 26069 3

## Pz per cartone

12

## Cartone per pallet

108

## Nutritional values for 100 g

Energy Kcal	Energy Kj	Fats	Sat fats	Proteins	Carbs	Sugars	Fibers	Sodium	Salt
611 kcal	2533 Kj	49,66 g	6,89 g	23,68 g	13,51g	4,18 g	8,20 g	/	1,8 g

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TOSCANO



## Certificazioni

Biologico

## 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.

## Temp. stoccaggio

10-25°C

## Temp. trasporto

10-25°C

## Ean unità

80 05016 24350 4

## Ean cartone

80 05016 24359 7

## Pz per cartone

6

## Cartone per pallet

192

## Nutritional values for 100 g

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

# PESTO ALLA GENOVESE IN SCATOLINA



## Certificazioni

Biologico / Kosher

## Peso

180 g

## cod

3099

## 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.

## Temp. stoccaggio

10-25°C

## Temp. trasporto

10-25°C

## Ean unità

80 05016 30990 3

## Ean cartone

80 05016 30999 6

## Pz per cartone

6

## Cartone per pallet

342

## 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

# TAGLIARDI ALL'UOVO



## Certificazioni

Kosher

## 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%.

## Temp. stoccaggio

10-25°C

## Temp. trasporto

10-25°C

## Ean unità

80 05016 14123 7

## Ean cartone

80 05016 33049 5

## Pz per cartone

12

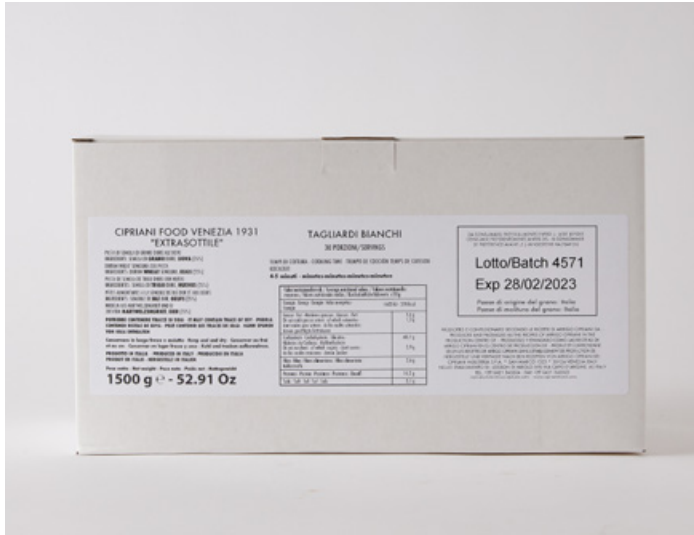
## Cartone per pallet

45

## 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



## Certificazioni

Kosher

**Peso**  
1500 g

**cod**  
4209

## 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%.

**Temp. stoccaggio**  
10-25°C

**Temp. trasporto**  
10-25°C

**Ean unità**  
80 05016 13237 2

**Ean cartone**  
80 05016 42099 8

**Pz per cartone**  
12

**Cartone per pallet**  
45

## 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