



Cod. GA2 - Ean 8005417010019



Cod. GN6
Ean 8005417010118



Cod. GP6
Ean 8005417010026



Cod. PA15
Ean 8005417010422



Cod. PE15
Ean 8005417010439



www.fiordimaiella.it

Novità

Cod. 002410
Ean 8005417016523



Cod. GA9
Ean 8005417013324



Cod. 000328
Ean 8005417016950



Cod. 000324
Ean 8005417016875



Cod. ZAF05
Ean 8005417010088



Cod. 201



Cod. ORM50
Ean 8005417014550



SPEZIE E PREPARATI PER PASTA

Cod. 002401
Ean 8005417015991



Cod. 002402
Ean 8005417016011



Cod. PP75
Ean 8005417010224



Cod. PD75
Ean 8005417010248



Cod. OR25
Ean 8005417010644



Cod. 001201
Ean 8005417015694



Cod. 001202
Ean 8005417015717



Cod. 001203
Ean 8005417015731



Cod. 001204
Ean 8005417015755



Cod. 001205
Ean 8005417015779



Lo sai che la nostra linea di spezie e preparati per pasta nasce dall'attenzione che mettiamo nella scelta delle materie prime? Solo le migliori. Seguiamo direttamente la filiera di essiccazione e miscelazione per garantire la genuinità del prodotto che scegli. I sapori ed i profumi sono quelli tipici della tradizione culinaria italiana.

RISOTTI

I suoi chicchi sono integri, sodi e saporiti. Il nostro riso è sempre perfetto per le vostre creazioni in cucina.

Come se li facessimo per noi stessi. Abbiamo scelto il riso Carnaroli, il re del riso, ed abbiamo pensato ad ogni vostra esigenza con tanti gusti, tutti da provare.

Le materie prime sono tutte naturali e senza conservanti. I nostri risotti sono facili e veloci da preparare, non possono proprio mancare nelle dispense.

Cod. 000301
Ean 8005417014932



Cod. 000302
Ean 8005417014956



Cod. 000303
Ean 8005417014970



Cod. 000304
Ean 8005417014994



Cod. 000306
Ean 8005417015038



Cod. 000308
Ean 8005417015076



Cod. 000307
Ean 8005417015052



Cod. 000309
Ean 8005417015090



Cod. 000310
Ean 8005417015113



Cod. 000311
Ean 8005417015137



Cod. 000312
Ean 8005417015151



Cod. 000315
Ean 8005417015212



POLENTE

Cod. 000602
Ean 8005417015274



Cod. 000603
Ean 8005417015298



Cod. 000604
Ean 8005417015311



Cod. 000605
Ean 8005417015335



Cod. 000606
Ean 8005417015359



Cod. 000607
Ean 8005417015373



Cod. 000609
Ean 8005417015410



Cod. 000608
Ean 8005417015397



Un tempo veniva considerato un alimento povero, ma noi abbiamo scelto di esaltare gli ingredienti per offrirvi un piatto ricco di tradizione. Le nostre polente sono preparate con accuratezza. Utilizziamo solo farina di mais italiano di prima qualità, senza OGM, e ne esaltiamo il sapore aggiungendo vegetali selezionati. Provatele tutte, sono deliziose!

ZUPPE

Sai perché le nostre zuppe sono buonissime? Perché al loro interno mettiamo tutta la nostra esperienza nella preparazione. I sapori sono esaltati da un'equilibrata miscela di ingredienti naturali e selezionati, che rendono le nostre specialità raffinate nel gusto e facili da preparare.



LEGUMI



I nostri prodotti sono preparati con accuratezza grazie ad un'attenta selezione dei legumi, quali fagioli, fave, lenticchie e ceci.

IL BRIGANTE...il vero piccante

Abbiamo riportato alla luce un'antica ricetta meridionale del signore dei condimenti, utilizzando esclusivamente peperoncini rossi e piccanti che conferiscono alla salsa il tipico colore rosso fuoco ed il profumo intenso.

Questa buonissima salsa al peperoncino, amata non solo dai cultori del piccante, è ottima se spalmata su dei crostini serviti come antipasto, ma anche come semplice condimento per un buon piatto di pasta e su tutte le pietanze dove è gradito un gusto deciso.

Cod. BR100
Ean 8005417012235



PEPERONE DOLCE

di Altino


Slow Food®
Presidio



La nostra azienda è parte attiva dell'Associazione Produttori Peperone di Altino, che segue tutta la filiera di produzione, dalla selezione delle migliori gemme per la raccolta del seme ai vivai autorizzati che producono le piante, proseguendo i controlli ai produttori associati con l'ausilio di agronomi e l'esperienza dei coltivatori storici accreditati.

La selezione di PEPPERONE DOLCE DI ALTINO che proponiamo riguarda il prodotto essiccato in due formati: il peperone intero ed il peperone in tronchetti. Il peperone è un ingrediente culinario eccezionale, in grado di esaltare ogni tipo di sapore. In cucina si sposa perfettamente con i primi piatti e si accosta con dolcezza alle pietanze più sofisticate. E' particolarmente indicato per la preparazione di pietanze tipiche regionali.

Il PEPPERONE DOLCE DI ALTINO è riconosciuto come prodotto tradizionale italiano dal Ministero delle Politiche Agricole. Al fine di recuperare e salvaguardare una delle produzioni di eccellenza gastronomica italiana, nel 2015 è diventato presidio Slow Food.

Il suo colore rosso porpora e la sua forma caratteristica con i frutti rivolti verso l'alto, "a cocce capammonte", donano a questo prodotto la tipicità e la denominazione di PEPPERONE DOLCE DI ALTINO.



Tronchetto 50 g
Cod. PDAT50
Ean 8005417014451



Intero 40 g
Cod. PDAI40
Ean 8005417016547

BIOLOGICO



I nostri prodotti biologici rispondono all'esigenza di essere in armonia con la natura. Il sole sorge presto sui campi al mattino, e i campi hanno tutti il colore dell'oro. Il profumo che si respira è inebriante e noi lo abbiamo racchiuso proprio qui.

Cod. 000321
Ean 8005417016493



Cod. CCF200B
Ean 8005417014406



Cod. 000901
Ean 8005417015434



Cod. 000902
Ean 8005417015458



Cod. 000913
Ean 8005417015670



Cod. 001802
Ean 8005417014420



Cod. 000601
Ean 8005417015250



Cod. 000313
Ean 8005417015175



Cod. 000314
Ean 8005417015199



Cod. 000912
Ean 8005417015656



Cod. 000316
Ean 8005417015236



Cod. FRT0500B
Ean 8005417014413

