



**Il MANGIARBENE®**

dove vivono i sapori

Per ritrovare i sapori di una volta, bisogna  
imboccare strade bianche e secondarie.

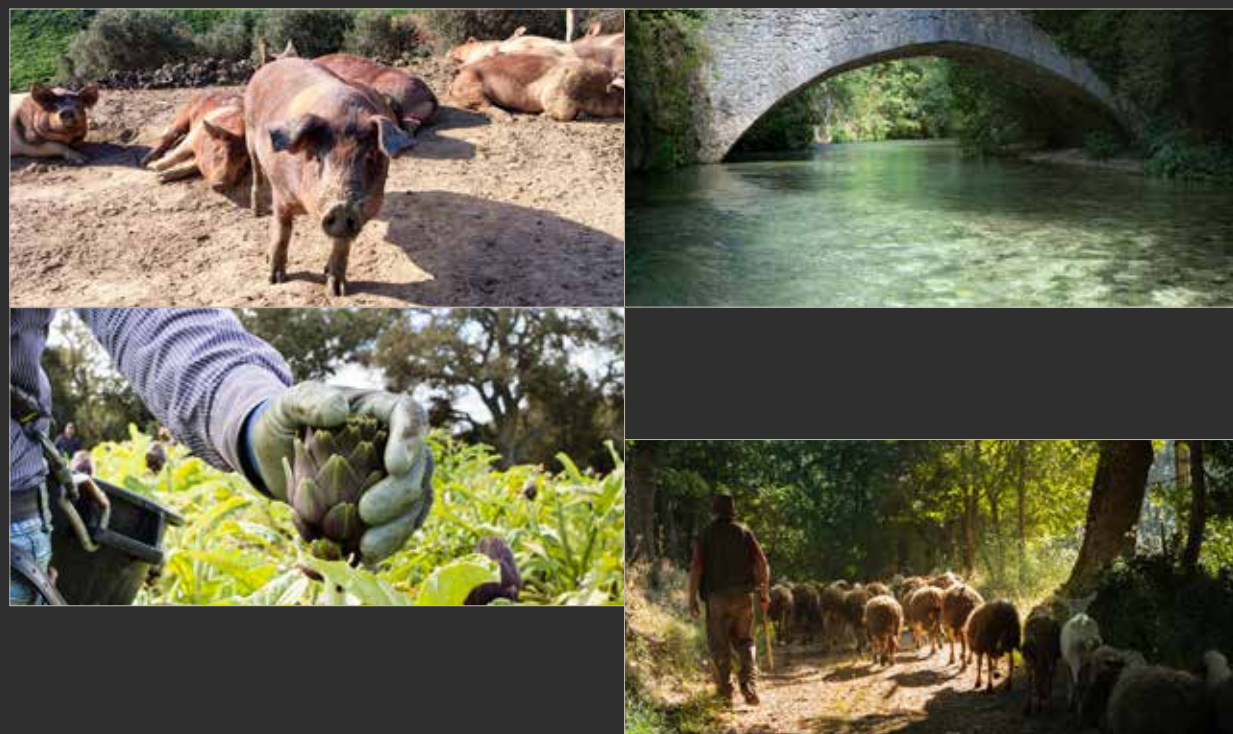


Sono queste le rotte che ci portano a conoscere il lavoro  
di piccoli produttori, allevatori e artigiani, custodi e artefici dei luoghi  
dove vivono i sapori.

**M MANGIARBENE®**

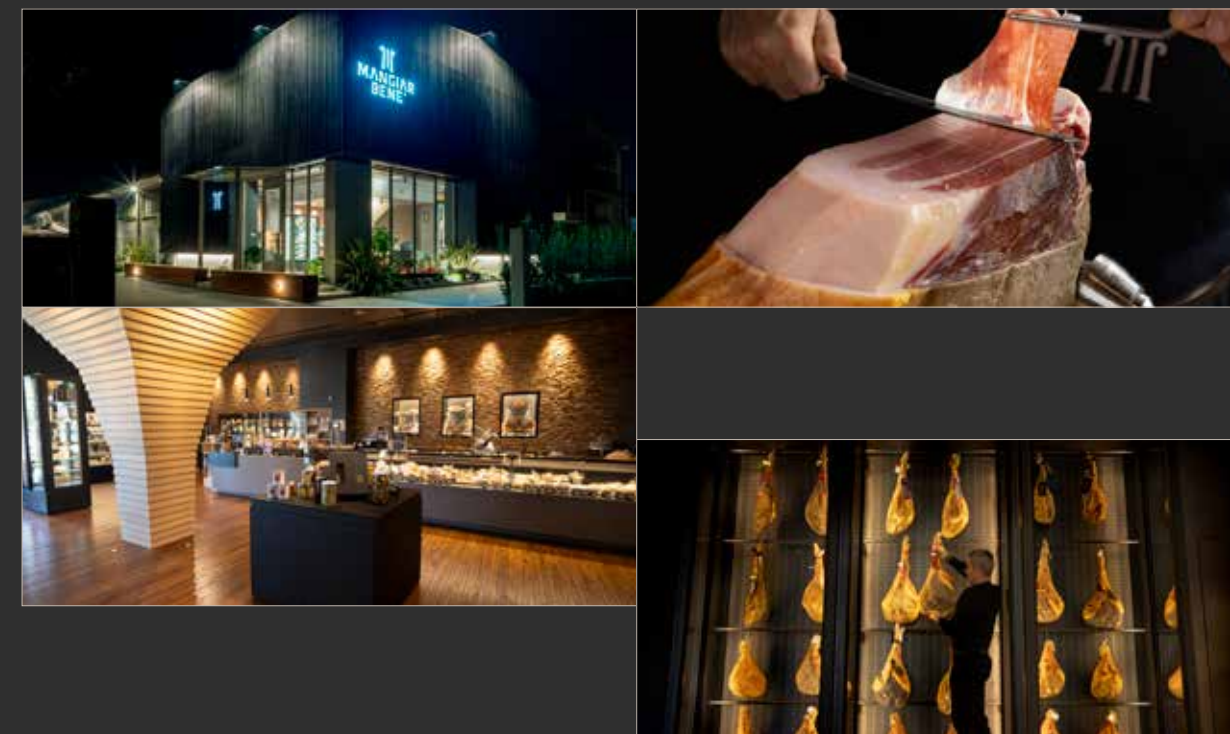
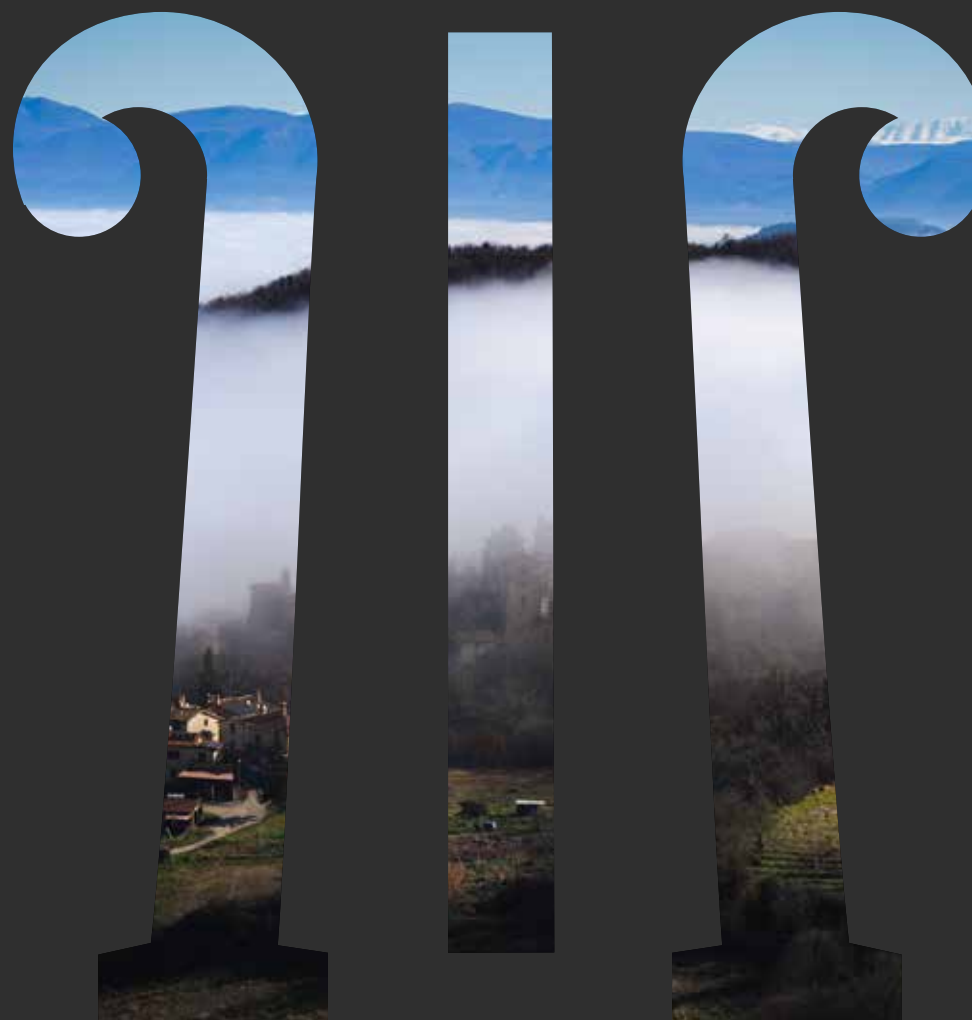
# Capiamo i produttori perché lo siamo anche noi.

Con i Formaggi Affinati, con le conserve vegetali,  
per gli accordi esclusivi con gli allevatori locali,  
con i piccoli caseifici indipendenti e con gli agricoltori.



# Mangiarbene è in Umbria.

Tra queste valli che si presentano a volte dolci a volte scabre,  
troviamo molti dei nostri prodotti più esclusivi.  
Qui ti accoglieremo per una degustazione calibrata sul tuo locale.



**M MANGIARBENE®**

**M MANGIARBENE®**



Rosso Brado	pag. 06
La Salumeria dei Sibillini	pag. 10
I Prosciutti	pag. 14
La Salumeria Italiana	pag. 18
I Cotti	pag. 26
La Salumeria di Iberico	pag. 32
La Salumeria Spagnola	pag. 42
Le Eccellenze del Cantabrico	pag. 46
Il Mare del Nord	pag. 52
I Tesori di Cabras	pag. 54
I Tesori di Acqua Dolce	pag. 56
I Sapori Pugliesi	pag. 58
I Taralli	pag. 70
Dalla Dispensa	pag. 72

## MAPPA dei SAPORI

I Pesti e le Creme	pag. 74
I Sughi e i Ragù	pag. 78
La Pasta di Campofilone	pag. 80
La Pasta dell'Umbria	pag. 86
I Legumi dell'Umbria	pag. 87
Il Riso	pag. 88
Lo Zafferano	pag. 90
Le Zuppe	pag. 92
La via del Sale e del Pepe	pag. 94
Le Mostarde	pag. 96
I Mieli	pag. 98
A Tutta Frutta	pag. 100
I Condimenti	pag. 102
Il Balsamico	pag. 104
Il Franciacorta	pag. 106



# la Salumeria dei Sibillini

M  
MANGIAR  
BENE®



ROSSO  
BRADO

MAIALE LIBERO DELL'UMBRIA



Stagioniamo nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini.





# la Salumeria dei Sibillini

**MANGIAR  
BENE®**

I maiali di Rosso Brado provengono esclusivamente da un allevamento immerso nella campagna umbra tra prati e boschi dove crescono e ingrassano allo stato brado e semi-brado in regime di benessere animale.



## Lardo di Rosso Brado

Scioglievole, saporito, vellutato.

Del resto le qualità migliori di un maiale che vive e si alimenta all'aperto è proprio da qui che si riconoscono: dal suo lardo. Impreziosito dalla tradizionale concia norcina di erbe aromatiche, pepe aglio.

COD. 32359 - 500 g



Rosso-Brado nasce dall'unione di tre razze



il Cinta Senese  
Perché nella vita bisogna avere grinta. Razza antica e rustica, con carni eccellenti, che deve vivere libera di grufolare all'aperto, al pascolo.



il Duroc  
Perché il rosso sta bene su tutto! Carni dall'ottima consistenza e morbidezza, oltre a una fantastica marezza.

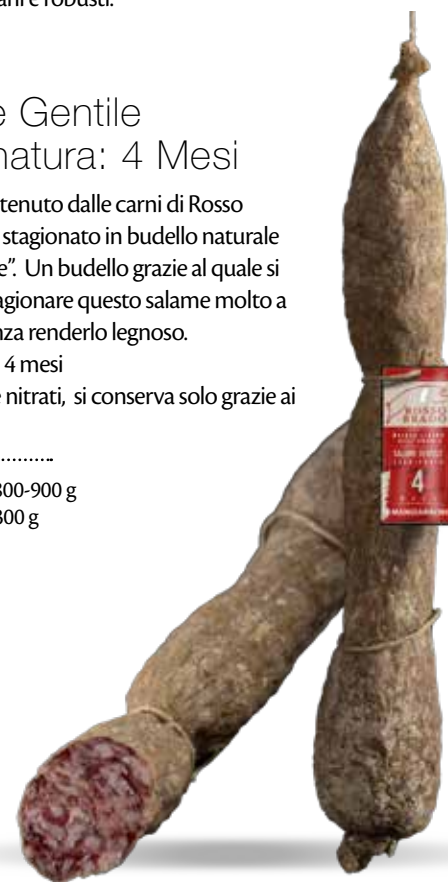


il Large White  
Perché ci vuole amore. Questo maiale sa prendersi cura delle sue cucciolate, facendo crescere lattonzoli sani e robusti.

## Salame Gentile Stagionatura: 4 Mesi

Un salame ottenuto dalle carni di Rosso Brado. Viene stagionato in budello naturale detto "Gentile". Un budello grazie al quale si riesce a far stagionare questo salame molto a lungo, ma senza renderlo legnoso. Stagionatura: 4 mesi. Senza nitriti e nitrati, si conserva solo grazie ai polifenoli.

COD. 32400 - 800-900 g  
COD. 32401 - 300 g



## Prosciutto Stagionatura: 24 Mesi

Con osso: 10-11 Kg  
Cod. 32393

Disossato: 6-7 Kg  
Cod. 32394



MAIALE LIBERO DELL'UMBRIA

Una stagionatura di almeno 24 mesi nel silenzioso e peculiare mondo degli enzimi offerti dal microclima della Val Nerina nel parco Nazionale dei Monti Sibillini

Con le escursioni termiche, le nebbie, e i profumi di una natura scabra e selvaggia.

Vaschetta: 100 g  
Cod. 32396





# la Salumeria dei Sibillini



## Lonzino Alle Erbe dei Monti Sibillini

Lombo di suino italiano allevato senza antibiotici, finemente stagionato a Castel Sant'Angelo sul Nera, Visso.

**Le erbe tipiche del parco Nazionale dei Sibillini, raccolte sui monti circostanti alla piccola norcineria, donano sentori aromatici e balsamici.**

La parte sapida e consistente del magro si fonde al morso con la dolcezza della parte grassa, nell'equilibrio che contraddistingue la grande norcineria umbro-marchigiana, Stagionatura

.....

COD. 32378 - 2,5/3,5 Kg circa



## Fagottino al Pecorino

Carni italiane macinate a grana fine, **racchiudono al cuore un tassello di pecorino umbro addolcito in miele di acacia** che si sposa a meraviglia con gli aromi tipicamente norcini offerti da **un aglio e un pepe di alta qualità.**

.....

COD. 32389 - 350/400 g

## Pancetta Arrotondata dei Monti Sibillini

Le carni selezionate, da animali allevati senza l'utilizzo di antibiotici, vengono salate e speziate con aglio, pepe e vino bianco. Poi lasciate insaporire per alcuni giorni prima di essere arrotondate e legate.

**La stagionatura, che avviene nell'ambiente salubre delle sorgenti del fiume Nera, è di circa 3/4 mesi.**

.....

COD. 32298 - 1,5 / 2 Kg circa



## Pancetta Tesa Stagionata dei Monti Sibillini

Le carni selezionate, **da animali allevati senza l'utilizzo di antibiotici**, vengono salate e speziate con aglio e pepe. Si caratterizza per un grande equilibrio fra parti grasse e magre. **La stagionatura all'aria salubre del Parco Nazionale dei Monti Sibillini è di almeno 3 mesi.**

.....

COD. 32297 - 1,5 / 2 Kg circa



# la Salumeria dei Sibillini

**MANGIAR  
BENE®**

## Capocollo dei Monti Sibillini

Ricavato dalla parte compresa tra la testa ed il lombo del maiale, il capocollo, o lonza è il salume in cui il rapporto tra grasso e magro riesce a farsi meglio gustare. È uno dei classici della salumeria dei Monti Sibillini. L'attenta stagionatura, tra i 70 e 100 giorni, regala un gusto intenso e accentua le note aromatiche del prodotto. Allevamento dei maiali senza antibiotici.

.....  
COD. 32379 - 2,5 Kg



## Ciauscolo IGP

Salame morbido tipico della zona dei monti Sibillini e delizia della salumeria umbro-marchigiana. È ottenuto da tagli selezionati di pancetta, spalla e guancia. Viene speziato con sale, aglio, pepe e vino bianco. Aroma e morbidezza sono i suoi tratti distintivi. Ideale oltre che sui taglieri, anche su crostini e polente.

.....  
COD. 32382 - 800 g



## Salame al Ginepro dei Monti Sibillini

Eccellente insaccato a grana sottile con aggiunta nell'impasto di bacche di ginepro e di ginepro in polvere, che dona un profilo aromatico elegante e leggermente balsamico alle carni. Un salume di pregio dal sapore di bosco e di montagna, frutto di una tradizione secolare e di un'attenta stagionatura. Allevamento dei maiali senza antibiotici.

.....  
COD. 32381 - 400 g



## Salame Lardellato dei Monti Sibillini

Salame artigianale, classico della norcineria marchigiana e umbra, ottenuto con tagli di spalla e prosciutto di maiale con l'aggiunta di lardo fatto a cubetti, insaccato in budello naturale. La stagionatura naturale è lenta e accurata e avviene nell'ambiente dei Monti Sibillini, alle sorgenti del Nera. Allevamento dei maiali senza antibiotici.

.....  
COD. 32380 - 600/700 g  
COD. 32364 - 300/350 g





# I Prosciutti

**MANGIAR  
BENE®**

## Un Viaggio nella Tradizione

Alcuni sapori evocano ricordi, altri sorprendono per la loro originalità, altri ancora ci consolano, ricordandoci che vale sempre la pena lasciarsi guidare verso il prossimo assaggio.

Con la salumeria italiana abbiamo scelto di tracciare un percorso per i mille campanili del nostro Paese, visitando luoghi incantevoli e stringendo mani sapienti.

Un viaggio che tratta ogni stagionato come fosse la fotografia di quel luogo, incorporandone i profumi, i venti, le nebbie...

### Prosciutto da Suino Nero Casertano "Il Borbone"

Se sul finire del 1800 aveste attraversato le campagne del Casertano a bordo di una carrozza, dai finestrini avreste apprezzato un territorio punteggiato da piccoli, ma frequenti porcili di maiali neri.

Oggi il Nero Casertano è tra le sei razze autoctone italiane che stanno scomparendo. Nel 1942 venivano censiti più di 50 mila capi, nel 2007 ne rimanevano solo 594.

Solo grazie alla sua riscoperta da parte di alcuni allevatori la tendenza si è invertita.

Il suino Nero Casertano ha un grasso caratterizzato da alte percentuali di Omega 3 e Omega 6, scioglievole dolce e che collabora alla creazione di un sapore intenso, estremamente lungo al palato. La parte magra, di colore rosso intenso, ha un penetrante profumo di erbe di campo.

**L'allevamento allo stato brado e semi-brado** di piccole popolazioni alimentate anche con ghianda, castagne, olive, garantisce altissima qualità e salubrità delle carni, oltre a un benessere dell'animale fuori dalla norma.

Il prosciutto da suino Nero Casertano arriva a **stagionature di almeno 18 mesi, ma che si protraggono fino e oltre i 24 mesi.**

.....  
COD. 32317 con osso



### Il Maiale Nero

Razze autoctone e antiche. Quelle dal manto nero, che hanno popolato le campagne italiane, almeno fino alla metà del '900. Poi lentamente, sono scomparse. La causa è da ricercarsi nella massimizzazione dei profitti che ha spostato l'allevamento sempre più verso il maiale bianco. Queste razze richiedono minor tempo di ingrasso e sono caratterizzate da una resa molto più alta. Se il maiale nero raggiunge la sua maturità ad almeno 14 mesi, il bianco, è pronto per la macellazione già a circa 7 mesi. E se il nero raggiunge un peso di 130/150 kg, il bianco cresce invece fino ad abbondanti 200 Kg.

Per questo Mangiarbene è lieta di riscoprire razze di maiale nero, antiche. Rivalutate da allevatori sparsi sul territorio italiano. Per riscoprire quei sapori autentici, che amano i tempi lunghi della ruralità contadina.

### Prosciutto da Suino Nero Lucano "Il Normanno"

Inizi dell' 800. A seguito dell'incrocio del piccolo suino di razza Cavallina Lucana con un Large White, viene posta la prima pietra di quello che oggi è l'attuale Nero Lucano.

"Il Normanno" è realizzato con carni da filiera cortissima, con allevamento allo stato brado, semi-brado. **I suini vivono in uliveti e querceti in benessere animale.**

Vita all'aperto, acqua e cibo a volontà,

**Una dieta a base di cereali non instillati e integrata con una ricca quantità di castagne.**

La filiera è cortissima, in quanto allevamento e produzione sono in capo alla stessa realtà artigianale. Tutte accortezze necessarie per ottenere un prodotto delizioso e salubre.

**La stagionatura è di 18 mesi.**

.....  
cod. 32392 con osso



# I Prosciutti



## Prosciutto di Parma DOP Mangiarbene "L' Antica Cantina"

Il Prosciutto di Parma DOP Mangiarbene "L'Antica cantina" è **dolcissimo e dalla consistenza morbida, nonostante i 24 mesi di stagionatura.**

A lavorare sono i pavimenti in cotto di una cantina permeata da muffe autoctone che gli donano sentori di miele di acacia e di glicine.

L' "Antica Cantina" si trova su un altopiano. Sponda sinistra del torrente Parma. Qui l'aria salmastra che spira dal Golfo di La Spezia incontra le pareti carsiche della Cisa.

**Gli esperti stagionatori decidono quando aprire le finestre dell' "Antica Cantina" e lasciare che questo peculiare microclima lavori silenzioso.**

.....  
COD. 32310 - 24 mesi di stagionatura  
COD. 32309 - 18 mesi di stagionatura

DISPONIBILE ANCHE DISSOATO SOTTOVUOTO

.....  
COD. 32311 - 24 mesi di stagionatura  
COD. 32312 - 18 mesi di stagionatura



## Prosciutto di Norcia Riserva IGP "Sua Altezza"

**Stagionato a 1000 metri di altitudine**

Per raggiungere questo altopiano, occorre percorrere una strada stretta e impervia. Il percorso si apre su una natura incontaminata, nel cuore del Parco dei Monti Sibillini. Qui nasce il nostro prosciutto di Norcia Mangiarbene.

Solo carni italiane e alimentazione a mais, orzo, sorgo, frumento e avena.

La speziatura è tipica di semi-dolce e comprende l'utilizzo di aglio e pepe, per donare a questo prodotto un aroma inconfondibile.

**La stagionatura di almeno 16/18 mesi** è ben superiore alla media di questa tipologia di prodotto.

.....  
COD. 32314

DISPONIBILE ANCHE DISSOATO  
SOTTOVUOTO

.....  
COD. 32315



## Prosciutto Affumicato "Gran Fumè"

Il Gran Fumè nasce in un antico prosciuttificio artigianale immerso in **colline aperte al sole, ben ventilate, e ricche di vegetazione.**

**Gli artigiani di Bassiano sono gli artefici.**

Le cosce vengono lasciate stagionare senza fretta, evitando gli sbalzi di temperatura, per ottenere il melange peculiare di profumi e sapori che caratterizza questa delizia.

**L'affumicatura è a freddo, con legno di faggio.**

Valore aggiunto e non presenza ingombrante.

Stagionatura di almeno 16/18 mesi.

.....  
COD. 32301

DISPONIBILE ANCHE:  
DISSOATO SOTTOVUOTO

.....  
COD. 32302





# la Salumeria Italiana



## Brisaola di Madesimo - Codone - Manzo

Questa Brisaola esce dalle logiche industriali. Brisaola di Codone, realizzata con l'omonimo taglio, chiamato anche Copertina dello Scamone. **Una stagionatura in quota che supera i 90 giorni, con ventilazione naturale. Nel microclima di Madesimo, a 1550 metri sul mare.** Il taglio di Codone si caratterizza per un'appetitosa e bilanciata fascia di grasso. Speziatura complessa. Gusto deciso e profondo. **Un prodotto che fa delle Vallate, delle Montagne e dei Venti che le sfiorano, i suoi ingredienti principali.**

.....  
COD. 32332 - 1 Kg circa



## Brisaola di Madesimo - Sottofesa - Manzo

Il taglio di sottofesa, il prediletto della tradizione della Valchiavenna, rappresenta un giusto **equilibrio fra tenerezza e fine marmorizzazione del grasso**. Anche qui la massaggiatura è manuale. **La stagionatura si protrae per 90 giorni a ventilazione naturale.** Scoprirete un sapore dolce, speziato e burroso.

.....  
COD. 32330 - 3 kg circa



## Slinzega di Madesimo - Manzo

Un altro grande prodotto tradizionale della Val Chiavenna, dal **sapore più intenso e deciso della Brisaola**.

La slinzega è ottenuta dalla Punta d'Anca e dalla Sottofesa di bovine fra i 16 e i 20 mesi di età.

La carne viene rifilata e pulita dal grasso, successivamente salata, **finemente speziata e posta in stagionatura senza conservanti chimici. Il prodotto ha una stagionatura minima di 45 giorni.**

Si può gustare con taglio manuale, al coltello, ottenendo fette piuttosto consistenti e dal taglio rustico.

.....  
COD. 32385 - 600 g circa



## Speck "de na'olta" artigianale

Solo carne da maiale pesante italiano.

Dopo la disossatura, la coscia viene speziata e massaggiata ogni 3 giorni.

Si passa in seguito all'affumicatura diretta per 4-5 giorni con legno di faggio. Calibrata sul peso della coscia, così da risultare piacevole, ma mai invadente.

Anche il dosaggio delle spezie viene calibrato su ogni coscia, in relazione al peso. Sale, pepe, aglio, pimento, coriandolo, lauro, noce moscata, cannella, anice stellato.

La ricetta trentina del maestro macellaio Carlo Flaim, ricorda tradizione, storia e sapori di un prodotto dal gusto inconfondibile.

La paziente stagionatura, di almeno 12 mesi, garantisce un risultato di eccellenza.

.....  
COD. 32383 - 10 kg circa  
COD. 32384 - 5 kg circa

# la Salumeria Italiana



## Salamino al peperoncino

**Il gusto adatto per chi ama il piccante. Il peperoncino, frantumato in pasta, è deciso e aromatico.** Il colore rosso acceso è enfatizzato dalla paprika. Un salamino stagionato, insaccato in budello di piccolo calibro e legato a circa 40 cm di lunghezza.

.....  
COD. 32363 - 300 g



## Salame di Suino Nero delle Alpi

Il Nero delle Alpi è una razza autoctona, quasi scomparsa e ora in fase di recupero. Da sempre accompagna le vacche al pascolo. È infatti un maiale robusto, adatto all'alpeggio. Ne deriva un insaccato esclusivo, dalla spaziatura peculiare e tipica delle valli alpine.

**Elaborato col 90% di carne di Nero delle Alpi e 10% di carne di manzo. La stagionatura è di almeno 80 giorni, nel clima ideale di Madesimo a 1.550 metri sul mare.**

.....  
COD. 32331 - 800 g circa



## Salamino al tartufo

Carni selezionate e macinate a grana media, con l'**aggiunta di tartufo estivo macinato, per un gusto deciso, ma non invadente.**

Un salamino di forma irregolare, insaccato in budello naturale.

.....  
COD. 32369 - 300 g



## Soppressata Irpina

Salame da carni italiane scelte, di alta qualità, con un basso contenuto di sale e una fine speziatura al pepe nero. La nostra soppressata è **prodotta in budello naturale e legata a mano**. Nessun conservante aggiunto. L'origine è l'Irpinia: una terra dalla lunghissima tradizione nella lavorazione del maiale. Il sapore è delicato e dolce e valorizza l'alta qualità delle carni impiegate.

**La stagionatura di 60/90 giorni.**

.....  
COD. 32365 - 700 / 800 g circa



# la Salumeria Italiana

MANGIAR  
BENE®

## Culatta Mangiarbene" L'Antica Cantina”

Vellutata e profumata come un prosciutto, dolce e persistente come il culatello: questa, la nostra culatta. **Si ricava dalla parte più pregiata del prosciutto e viene stagionata per 14 mesi nel microclima perfetto delle colline parmensi.**

Umidità del torrente limitrofo alla cantina, pavimenti in cotto e travi in legno...

La qualità della materia prima, la lunga stagionatura e il giusto quantitativo di grasso concorrono alla creazione di un prodotto dalla fragranza unica.

**Non è insaccata, ha poco scarto e la sua forma consente un'ottima resa.**

.....  
COD. 32313 - 6 Kg circa



## Culatello di Zibello DOP

Si ricava dalla parte posteriore e più pregiata della coscia dei suini pesanti.

Suini nati ed allevati rigorosamente tra Emilia Romagna e bassa Lombardia.

Cosce intere, attentamente selezionate secondo peso e marezzatura.

La salatura è calibrata su ogni culatello, a seconda del suo peso.

Ogni culatello viene massaggiato a mano. Ne risulta un sapore dolce e delicato.

Si caratterizza per un profumo intenso e persistente. Figlio di una stagionatura in antiche cantine del 1600. Qui travi di rovere e pavimenti in cotto, ospitano gli enzimi che rendono unico questo ambiente.

La classica forma a pera è studiata in modo da eliminare le punte più accentuate e garantire una massima resa.

La magia di questo salume stagionato in budello naturale è anche nella semplicità degli ingredienti: nessun additivo, nessun conservante artificiale. Solo carne selezionata di suino, sale, pepe e il tempo di permanenza nelle cantine umide per almeno 15 mesi.

.....  
Cod. 32334 - 3/4 Kg



## Fiocco di Norcia

È una parte del prosciutto pregiata, con grande equilibrio tra magro e grasso.

**La speziatura tradizionale norcina e l'assenza di conservanti ne fanno un prodotto genuino dal gusto inconfondibile.**

Il profumo è intenso, mentre al palato rileva un equilibrato livello di sapidità e **un sapore profondo e persistente.**

La pezzatura e il basso livello di scarto lo rendono ideale anche in ambienti con poca possibilità di stoccaggio. **La stagionatura è di almeno 6 mesi.**

.....  
COD. 32198 - 2/3 kg



# la Salumeria Italiana

MANGIAR  
BENE®

## Guanciale

Il nostro guanciale è caratterizzato dall'equilibrio. Nelle sue fette si trova la giusta proporzione di grasso e magro.

Un magro ben marmorizzato e una grasso leggermente rosato.

Il profumo è speziato e memore di mufte nobili. Ben bilanciato e con una scioglievolezza fuori dal comune.

Stagionatura minima 4/5 mesi.

.....

COD. 32304 - 1,3 Kg circa



## Capocollo speziato di Bassiano

Per la nostra Lonzà, da carni rigorosamente nazionali, abbiamo rispolverato una ricetta contadina. Dal borgo Medievale di Bassiano, nel basso Lazio.

**Marinatura in vino bianco e concia caratterizzata dall'aroma dei semi di finocchietto, pepe, e un pizzico di peperoncino. Il budello è naturale.**

Le note speziate e una dolcezza di fondo vengono ben equilibrate al palato da una sapidità protagonista, ma non invadente.

Stagionatura minima 5/6 mesi.

.....

COD. 32303 - 2/3 Kg



## Pancetta Affumicata

Questa è la nostra Pancetta, elaborata secondo un'antica ricetta contadina:

**solo carne di suino nazionale selezionato, aglio, rosmarino, peperoncino e un leggero tocco di fumo.**

Una scioglievolezza del grasso eccellente, in grado di apportare al palato un sapore sapido, ma delicato.

Stagionatura minima 3/4 mesi.

.....

COD. 32306 - 1,5 / 2 kg circa





# i Cotti

**MANGIAR  
BENE®**

## Mortadella da Suino Nero Lucano “La Normanna”

**Allevamento allo stato semibrado in querceti e uliveti in regime di benessere animale. Alimentazione sana a base di mangimi di qualità, cereali e castagne.** La filiera cortissima e la lavorazione artigianale garantiscono la salubrità delle carni. Sono questi gli ingredienti principali di questa mortadella dal gusto deciso e dalla stupefacente spugnosità.

.....

COD. 32356 - diametro 20 cm - A METÀ 3,5 kg circa



In queste pagine scoprirete una selezione che premia la creatività e la scienza dei piccoli artigiani.

Accurati massaggi, lunghe cotture e suadenti spezie.

Materie prime scelte e lavorazioni mai massificate.



## Mortadella “La Sette Chiese” BIO

Unica Mortadella Biologica prodotta a Bologna.

La Sette Chiese, lavorata con **carni nazionali e biologiche**, selezionate da allevamenti locali.

Specchio del territorio bolognese.

La macinatura omogenea e fine rivela un sapore delicato ed aromatico. **L'assenza di sottoprodotti della carne fra gli ingredienti la rende sana e particolarmente digeribile.**

.....

COD. 32357 - diametro 20 cm - A METÀ 3,5 Kg circa

## Mortadella “Anima Rosa”

Qui troviamo la quintessenza della **ricetta classica e storica della Mortadella Bolognese** e dell'artigianalità di Bottega. Realizzata solo da **carni italiane del territorio**, con l'utilizzo esclusivo di **grasso pregiato di gola, insaccata in vescica naturale e legata a mano**. Cotture lunghe, spezie e aromi naturali. La **digeribilità è assicurata dall'assenza di farine, latte, lattosio, coloranti, polifosfati aggiunti e di sottoprodotti della carne**.

Ad ogni taglio si potranno apprezzare un gusto sublime e un aroma senza pari.

.....

COD. 32350 - diametro 24,5 cm - INTERA 13 Kg circa

COD. 32351 - diametro 20 cm - A METÀ 3,5 Kg circa

.....

CON PISTACCHIO DI BRONTE IGP

COD. 32348 - diametro 24,5 cm - INTERA 13 Kg circa

COD. 32349 - diametro 20 cm - A METÀ 3,5 Kg circa

## Salame Rosa "Anima Prima"

Antica ricetta bolognese. Un prodotto spesso definito come antenato del prosciutto cotto.

**Ad essere utilizzati sono i tagli più pregiati: spalla, prosciutto e grasso di gola. In questo caso, tagliati e mondati in punta di coltello.**

Dopo essere stati speziati vengono uniti all'impasto della mortadella. La spaziatura è a secco e **la cottura si protrae per almeno 24 ore.**

.....

COD. 32355 - diametro 20 cm - A METÀ 3,5 kg circa



# i Cotti

**III**  
**MANGIAR**  
**BENE®**

## Prosciutto cotto affinato con Vincotto di Fichi e Caramello Salato "Il Ficotto"

Un prosciutto cotto artigianale, legato a mano, che indossa un vestito elegante, creativo e dal gusto esplosivo. Questo è Il Ficotto, esclusiva de Il Mangiarbene, un prosciutto ottenuto da cosce nazionali selezionate in grado di sposare la migliore tradizione e l'innovazione. Il Ficotto è caratterizzato nel colore e nella fragranza dal caramello salato e dal vincotto di fichi (una preparazione molto antica proveniente dalle terre di Puglia e Basilicata), che viene cosparso sulla superficie esterna del prosciutto cotto e ne caratterizza l'affinamento. Successivamente passato in forno per ottenere la massima esaltazione del sapore, questo cotto è caratterizzato da un impatto iniziale al palato leggermente dolce ed avvolgente con un retrogusto salino che si fonde perfettamente con le tenere ed aromatiche carni, in un esaltante e delicato contrasto.

.....

COD. 32325 - 8/9 Kg

COD. 32327 - 4/5 Kg A METÀ



## Prosciutto Cotto Affinato con Senape e Miele "Il Senapotto"

Il Senapotto è un'altra "pazza idea" targata Il Mangiarbene, che condivide le caratteristiche di base della nostra linea di cotti: artigianali, legati a mano, di alta qualità, innovativi e... Deliziosi.

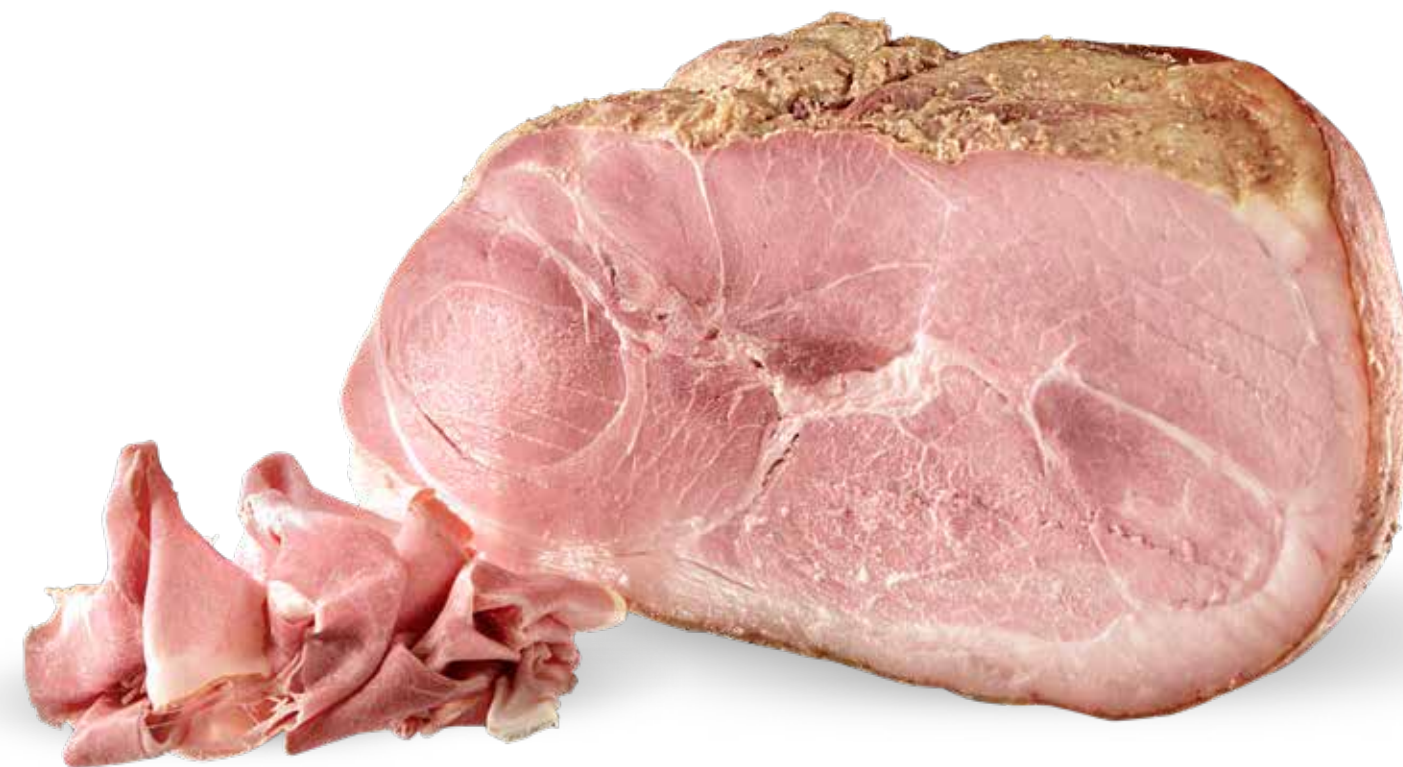
Una coscia pesante di maiale nazionale viene marinata a lungo con senape e miele e ne viene cosparso dopo la cottura. Il prosciutto, dopo questo trattamento, viene tenuto in affinamento per almeno 20gg per permettere la stabilizzazione degli aromi e conferire un equilibrio invidiabile. Al palato i sentori della senape e del miele si rivelano in modo delicato e armonico, a complemento delle ottime carni lavorate artigianalmente.

Ottimo all'affettatrice ma speciale se tagliato al coltello, il prosciutto può essere utilizzato sia mantenendo la laccatura per un sapore più intenso, sia rimuovendola per un gusto più delicato e una maggiore gestibilità all'affettatrice.

.....

COD. 32343 - 8/9 Kg

COD. 32342 - 4/5 Kg A METÀ





# i Cotti

**MANGIAR  
BENE®**

## Prosciutto Cotto da Suino Nero Lucano "Il Normanno"

Dalla ricerca sull'antica razza di maiale Nero Lucano un altro cotto irresistibile, vera e propria delizia della gastronomia.

Ingredienti principali: crescita in ambienti boschivi e uliveti, alimentazione sana e genuina integrata da prodotti del sottobosco, tempo di allevamento minimo di 12 mesi. La filiera è cortissima: allevamento e trasformazione fanno capo alla stessa piccola realtà artigiana. La preparazione delle carni è particolarmente attenta, con una sapiente rifilatura e massaggi con spezie selezionate. La cottura è lenta, per preservare tutte le caratteristiche delle pregiate carni.

Una squisitezza unica nel panorama del cotto italiano, che eleva drasticamente il concetto di qualità in questa categoria di prodotto.

.....

COD. 32391 - 8/9 Kg circa



## Pulled Pork

In questo prodotto convivono due grandi tradizioni: lo stile di cottura statunitense e la perizia e l'alta qualità italiana. Un'intera spalla di maiale disossata viene lungamente massaggiata e in seguito insaporita con spezie fra cui aglio, paprika, zucchero di canna e un poco di sale, per poi affrontare al meglio una lunga cottura a bassa temperatura di oltre 7 ore. Tenero, succoso, saporito, naturalmente vocato ad essere impreziosito da salse speciali, il nostro Pulled Pork è pronto per essere riscaldato e sfilacciato o per essere utilizzato in maniera "non convenzionale", ad esempio a fette leggermente scottate, per soddisfare il palato e la creatività di gourmet e chef.

.....

COD. 32340 - 2,5/3,3 Kg

## Prosciutto cotto da Suino allevato senza antibiotici "Il Cott'amore"

Quando abbiamo concepito questo prodotto abbiamo pensato non solo al palato raffinato degli adulti, ma anche a quello dei bambini. Da filiera italiana di suini allevati senza impiego di antibiotici e da lavorazione davvero artigianale nasce infatti il Cott'amore, una delizia sana e naturale.

Il prosciutto, dopo la sapiente rifilatura, viene delicatamente massaggiato e insaporito da pochi ingredienti selezionati per poi essere lentamente cotto al vapore, al fine di raggiungere una consistenza e un gusto propri solamente di chi agisce e lavora le carni "con amore". Con la sua legatura a mano, inoltre, appaga anche lo sguardo.

Questo Prosciutto Cotto di Alta Qualità, unisce una bassa percentuale di umidità a un alto valore di proteine e soprattutto di sano gusto.

.....

COD. 32344 - 8/9 Kg circa

# la Salumeria di Ibérico

MANGIAR  
BENE®



Una genetica eccezionale: quella “iberica”, un allevamento lungo allo stato brado (fino e oltre i 21 mesi), un’alimentazione naturale ed equilibrata e una stagionatura lunghissima (può superare i 48 mesi): questi gli ingredienti della salumeria iberica, che comprende i leggendari *Patanegra*.

La tradizione dell'allevamento suino in terra di Spagna è un'arte antichissima e trova la sua ragione d'essere nell'ingrasso: la *montanera*. Ed è proprio in base all'alimentazione del maiale che si può distinguere in prosciutti *de Bellota*: ovvero ghianda, o *de Cebo de Campo*: ghianda unitamente a selezionati mangimi di fattoria. I maiali le cui zampe posteriori diventeranno *Jamón Ibérico de Bellota* sono allevati allo stato brado, nelle dehesas e si nutrono essenzialmente di ghiande di quercia, sughero e leccio. L'alto tasso di acido oleico presente in queste bacche lo ritroveremo “infiltrato” nel grasso del prosciutto, conferendo alle carni una sorprendente ricchezza di Omega-3 e caratteristiche salutari assai simili a quelle dell'olio evo. L'infiltrazione del grasso nella parte magra, la cosiddetta *marmorizzazione*, rappresenta la caratteristica principale di una fetta di prosciutto Ibérico, ed è ciò che ne garantisce la scioglievolezza fra lingua e palato.

## IL SISTEMA DELLE DENOMINAZIONI

La qualità dei prosciutti “Iberici” è protetta da un disciplinare che stabilisce le rigide linee guida legate alla razza, all'alimentazione e all'allevamento allo stato brado del maiale Ibérico, nonché luoghi, condizioni, temperatura e durata della stagionatura delle sue pregiate carni. Ogni **Denominazione di Origine Protetta** garantisce la qualità dei suoi prosciutti e protegge il consumatore finale. Ne esistono quattro, noi ne abbiamo selezionate due con caratteristiche particolarmente distinte, in grado di rappresentare a pieno le sfumature di questa eccellenza gastronomica.

## DENOMINAZIONE DI ORIGINE DEHESA DE EXTREMADURA

La Denominación de Origen Dehesa de Extremadura, la più antica di Spagna, ha sede a Mérida, nella provincia di Badajoz. La differenza principale della Denominación de Origen Extremadura rispetto alle altre Denominación de Origen è che gli animali devono provenire solo dalle dehesas (zone di allevamento) dell'Extremadura, mentre le altre prevedono la possibilità d'acquistare animali da qualsiasi altra dehesa del resto della Spagna.

L'Extremadura, nel sud-ovest della Spagna, è la regione europea con maggior superficie di dehesa, l'habitat in cui i maiali iberici trovano il loro miglior ambiente. I suoi lecci, sugheri e pascoli alimentano molti dei maiali iberici che saranno sacrificati e stagionati in seguito in altre zone, come Salamanca o Huelva, dove le superficie boschive di questo genere sono molto più ridotte.

Il prosciutto di Extremadura è caratterizzato da un aroma e un sapore intenso e lungamente persistente, pur mantenendo un caratteristico basso contenuto in sale. Restituisce al palato aromi peculiari, con sentori di frutta secca e un invidiabile omogeneità di sapore nelle sue diverse parti.

## DENOMINAZIONE DI ORIGINE GUIJUELO

Guijuelo è una cittadina di circa 10.000 abitanti situata a sud-est della provincia di Salamanca. Qui ha sede il Consiglio Regolatore della Denominazione d'Origine Guijelo, pioniere nel settore del prosciutto.

L'inizio della produzione di prosciutto Ibérico in questa cittadina è fatta risalire al Medioevo ed è definitivamente esplosa nel secolo scorso, grazie all'impegno congiunto del tessuto sociale, imprenditoriale e amministrativo nella promozione e nella divulgazione del prodotto.

Il prosciutto di Guijuelo è caratterizzato dalla sua dolcezza e delicatezza.

Tra tutte le regioni in cui viene stagionato il prosciutto Ibérico questa è la più fredda, consentendo di utilizzare ancora meno sale e di protrarre al massimo la stagionatura dei pezzi. Il risultato è un sapore leggermente meno deciso rispetto ad altre Denominación de Origen, ma estremamente elegante e che offre un'interessantissima complessità aromatica.



# la Salumeria di Ibérico

M  
MANGIAR  
BENE®

## Jamón Ibérico de Cebo de Campo Montaraz "Olivenza - Extremadura"

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

Elaborato da maiali iberici al 50% alimentati in maniera non intensiva esclusivamente al pascolo e con mangime di campagna, che vengono macellati solo dopo almeno i 14 mesi di età. Il prosciutto che si ottiene è sottoposto a una stagionatura che può arrivare anche oltre 36 mesi, in essiccatoi e cantine naturali.

.....  
COD. 32039 - 7/8 Kg

DISPONIBILE ANCHE DISSOATO SOTTOVUOTO

.....  
COD. 32078 - 4/5 Kg



## Jamón Ibérico de Bellota Montaraz "Don Ramón"

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

Elaborato da maiali iberici al 100% e 75% allevati e ingrassati in libertà nei pascoli con ghiande, che vengono macellati solo dopo i 18 mesi di età. Il prosciutto che si ottiene è sottoposto a una stagionatura di oltre 42 mesi in essiccatoi e cantine naturali.

.....  
COD. 32076 100% - 9/10 Kg - COD. 32075 75% - 7/8 Kg

DISPONIBILE ANCHE DISSOATO SOTTOVUOTO

.....  
COD. 32112 75% - 4/5 Kg



## Paleta Ibérica Puro de Bellota Montaraz "Don Ramón"

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

È la spalla ottenuta da maiali iberici al 100%, allevati e ingrassati in libertà nei pascoli con ghiande, con una stagionatura che può superare i 30 mesi, in asciugatoi e cantine naturali.

.....  
COD. 32113 - 5/6 Kg

DISPONIBILE ANCHE DISSOATA SOTTOVUOTO

.....  
COD. 32019 - 2/3 Kg



# la Salumeria di Ibérico

III  
MANGIAR  
BENE®

## Jamón Ibérico de Cebo de Campo

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN GUIJUELO

Ottenuto da maiali di oltre 14 mesi, iberici al 50%, allevati e ingrassati in libertà nei pascoli con prodotti della campagna.

Stagionatura di oltre 36 mesi in essiccatoi e cantine naturali.

.....  
COD. 32011 - 7/8 Kg

DISPONIBILE ANCHE DISSOATO SOTTOVUOTO

.....  
COD. 32014 - 3/4 Kg



## Jamón Ibérico de Bellota Reserva

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN GUIJUELO

Ottenuto da maiali iberici al 75% allevati in libertà e alimentati esclusivamente con ghiande, con un'età superiore ai 20 mesi.

Stagionatura di oltre 36 mesi in essiccatoi e cantine naturali.

.....  
COD. 32012 - 7/8 Kg

DISPONIBILE ANCHE DISSOATO SOTTOVUOTO

.....  
COD. 32015 - 3/4 Kg



## Jamón Ibérico Puro de Bellota Gran Reserva

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN GUIJUELO

Da maiale Ibérico puro al 100% allevato in libertà e ingrassato con ghiande, viene macellato solo dopo i 21 mesi di età.

Il prosciutto che si ottiene è sottoposto a una stagionatura di oltre 52 mesi in essiccatoi e cantine

.....  
COD. 32013 - 7/8 Kg

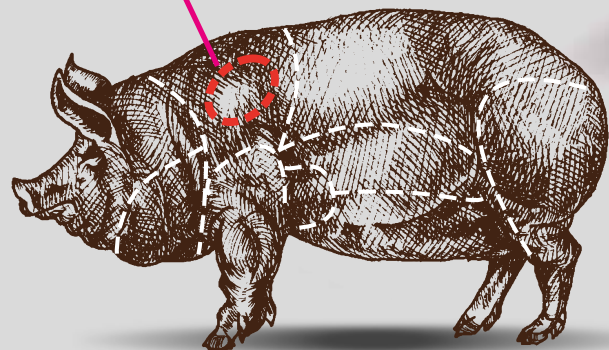




# la Salumeria di Ibérico

MANGIAR  
BENE®

La "Presa" è uno dei tagli più nobili e gustosi del maiale. La sua versione stagionata, tipica dell'Extremadura, rappresenta una delle vette assolute della salumeria iberica.



## Presa (Lomito) Ibérico de Bellota

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

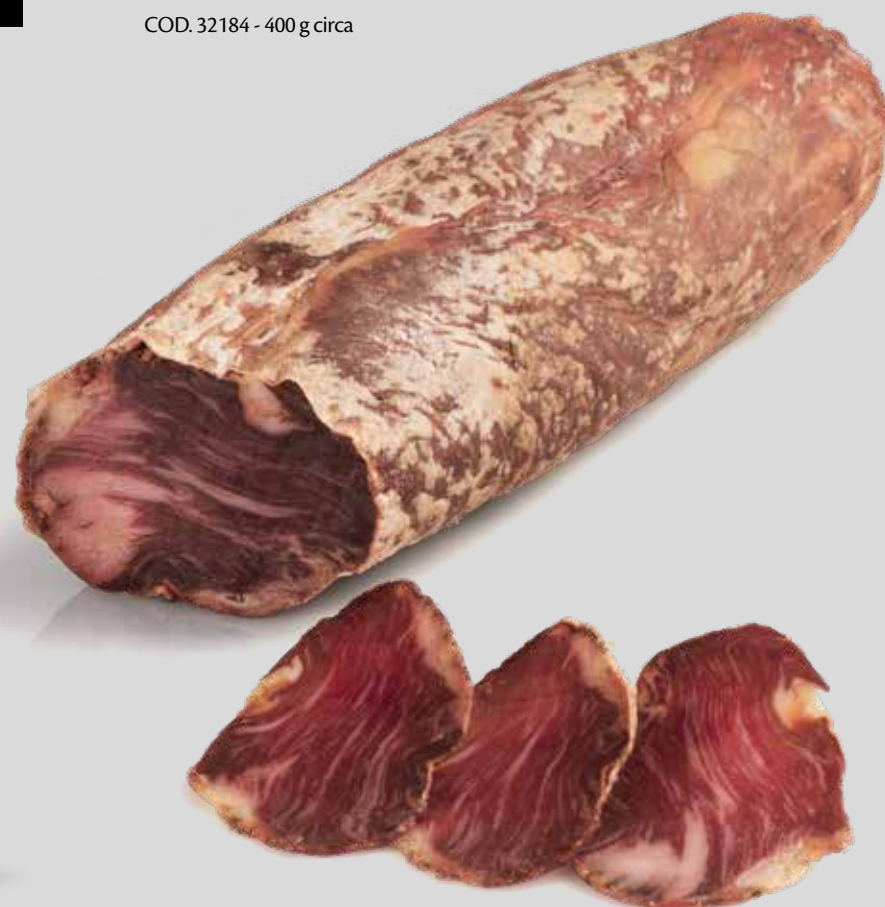
La nostra Presa è elaborata esclusivamente da maiale Iberico alimentato con ghiande e vissuto allo stato brado, mantenendo quindi tutte le caratteristiche benefiche e organolettiche del prosciutto Iberico.

Insaccata in budello naturale e affinata con un velo di paprika dolce, la Presa va consumata a temperatura ambiente e a fette sottilissime per apprezzarne la suadente scioglievolezza.

La fetta si presenta di color rosso vivo, in virtù dell'alto contenuto di ferro di questo taglio, con una spiccata marmorizzazione.

.....

COD. 32184 - 400 g circa



## Salchichon Ibérico

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

Salume compatto e saporito, **preparato usando carni altamente selezionate di maiale Iberico, nutrito con ghiande** e insaccato in budello naturale.

Legato a mano e **asciugato usando legno di quercia**.

**Stagiona per oltre 5 mesi** in essiccatoi naturali.

.....

COD. 32195 - 1,5 Kg circa



## Chorizo Ibérico

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

Salume tenero e speziato, estremamente succoso e dal sapore unico e ineguagliabile. **Preparato usando carni altamente selezionate di maiale Ibérico, nutrito con ghiande**. Finemente speziato e impreziosito dalla paprika. Insaccato in budello naturale e legato a mano. **Asciugato utilizzando legno di quercia**. **Stagiona per oltre 5 mesi** in essiccatoi naturali.

.....

COD. 32194 - 1,5 Kg circa





# la Salumeria di Ibérico

**MANGIAR BENE**

## Lomo Ibérico

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

**Lonza di maiale Ibérico leggermente affumicata con legno di quercia, con una stagionatura lenta e controllata di almeno 5 mesi.** Il Lomo è il più pregiato degli insaccati a base di Iberico: il filetto di suino intero viene cosparso di sale, paprika e altre spezie tra cui aglio e origano, prima di essere insaccato in budello naturale.

COD. 32193 - 1/1,5 Kg



## Take Away de Cebo de Campo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

Succose fette di Jamón Ibérico de Cebo, salvaguardate da film separatore ed elegantemente confezionate.

COD. 32017 - 100 g Jamón de Cebo de Campo

COD. 32016 - 100 g Paleta de Cebo de Campo



## Tagliere misto di Salumi di Maiale Ibérico

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

Un'opportunità imperdibile di degustare e far degustare la vera salumeria Iberica in un formato elegante e conveniente. Il nostro "tagliere" misto si compone di 20 grammi di prosciutto Ibérico de Cebo de Campo, 20 g di Lomo, 30 g di Chorizo e 30 g di Salchichon. La selezione proviene dalla Denominazione di Origine "Dehesa de Extremadura", ben conosciuta per la qualità e l'intensità dei suoi prodotti. Confezionati perfettamente in atmosfera controllata.

COD. 32181 - 100 g





# la Salumeria Spagnola

**Il  
MANGIAR  
BENE®**

## Cecina de León “Reserva” IGP CASTILLA Y LEÓN

Per Il Mangiarbene abbiamo selezionato una Cecina de León IGP “Reserva”, uno dei salumi di manzo più ricercati al mondo.

**Con oltre 12 mesi di stagionatura rispetto ai 7 dello standard e ottenuta dal taglio di manzo denominato “tapa”, la fesa.**

La Cecina “Reserva” è caratterizzata da una intensa marezza dei grassi, colore intenso e grande concentrazione dei sapori.

.....

COD. 32192 - Pezzatura da 1800 a 2200 g ca.



La salumeria in Spagna non è solamente Ibérico.  
Questa terra meravigliosa è ricca di tradizioni culinarie antichissime.  
A testimoniarlo è la nostra selezione dalla Castiglia Y León e dell'Aragona.  
Prodotti realizzati a grande altitudine e in zone incontaminate.



La nostra Cecina, nei due tagli di fesa e sottofesa, viene prodotta a oltre quota 1200, sulla Cordigliera Cantabrica, in un piccolo borgo di 50 abitanti immerso in una meravigliosa e incontaminata “Riserva della Biosfera” UNESCO.

Le stagionature avvengono in cantine dalle finestre con apertura regolabile.  
Inverni lunghi con forti venti ed estati brevi, che non superano i 23° C,  
permettono di creare specialità alimentari uniche.

L'affumicatura naturale si ottiene da legno di rovere e quercia e si portare per circa 15 giorni. Le carni bovine provengono dallo stesso areale.

## Cecina de León "Suprema"

### CASTILLA Y LEON

In esclusiva per Il Mangiarbene un prodotto superiore e affascinante,  
che si pone come il Patanegra dei salumi di manzo, elaborato col taglio  
selezionato “centro de contra”, ovvero la sottofesa. Dai migliori manzi del  
territorio, di almeno 6 anni di età e con un peso minimo di 450kg.  
Stagionatura minima di 7 mesi.

.....

COD. 32191 - Pezzatura da 1800 a 2500 g ca.



# la Salumeria Spagnola

M  
MANGIAR  
BENE®

## Beso del Caballero

### CASTILLA Y LEÓN

Il “Beso del Caballero” (bacio del cavaliere) è un prodotto di salumeria elaborato da lingua bovina. La preparazione di questa prelibatezza è molto complessa: inizialmente la lingua viene cotta a una temperatura medio-alta, dopodiché si lascia marinare per almeno 48 ore. Successivamente inizia la fase della stagionatura naturale che durerà circa 30 giorni. Il clima freddo e secco della Cordigliera Cantabrica favorisce l'essiccazione della carne che sviluppa delicati aromi caratteristici. Al termine della stagionatura, la lingua di manzo viene leggermente affumicata con legno di rovere.

.....  
COD. 32185 - 1 Kg circa



## Jamón Serrano Reserva Denominación de Origen Teruel

### ARAGONA

Teruel, montagne dell'Aragona. Primo prosciutto di Spagna ad ottenere la Denominazione di Origine Protetta per Decreto Reale.

**Il disciplinare prevede che la materia prima provenga esclusivamente da maiali nati e allevati nella provincia di Teruel** e che vengano alimentati almeno al 50% con cereali dello stesso areale.

Le razza di maiale è un incrocio fra Landrace e Large White per la linea materna e Duroc per quella paterna.

È caratterizzato al taglio da un colore rosso brillante per il magro e dal bianco tendente al giallo per la parte grassa, che **rivela un'ottima infiltrazione del grasso**.

Il sapore che lo contraddistingue è **delicato e poco salato. Lunga la stagionatura che arriva a 22 mesi, in essiccatoi naturali a circa 1.400 metri sul livello del mare**.

Gli enzimi autoctoni si generano in un clima montano, temperato, con forti escursioni termiche e ben ventilato. Serrano, d'altronde, significa semplicemente “di montagna”.

.....  
COD. 32050 - 8/10 Kg

DISPONIBILE ANCHE DISSOATO SOTTOVUOTO

.....  
COD. 32051 - 4/6 Kg





# le Eccellenze del Cantabrico



## Le migliori Acciughe al Mondo

Il pescato del Cantabrico ricopre un posto speciale nel cuore di ogni gourmet. Il motivo risiede nelle acque fredde e ben ossigenate di questo mare che bagna la costa Nord della Spagna e quella Nord-Ovest della Francia. L'acciuga ne è senza dubbio il prodotto principe. (Zona FAO 27)

### SOLO DA PESCA DI PRIMAVERA

Le nostre acciughe del Cantabrico vengono pescate in primavera, periodo migliore per la qualità nettamente superiore a quella estiva. Si distinguono dalle altre per dimensioni del filetto, carnosità e qualità del sapore.

### LAVORATE A MANO IN SPAGNA

L'*anchoa* Cantabrica viene lavorata a mano, lentamente e messa a maturare per alcuni mesi in barili, tra strati di sale marino. Dopodiché le acciughe pronte per la finitura, vengono sciacquate con acqua fredda, poi calda e infine salata.

*Le nostre eccellenze del Cantabrico si fregiano del marchio MSC e Dolphin Safe, organizzazioni leader nella certificazione della pesca sostenibile e della tracciabilità del pescato, il cui scopo è quello di garantire la salute degli oceani del mondo. I prodotti e la loro provenienza vengono esaminati sul posto, assicurando così l'aderenza ai suoi rigorosi standard.*



## Filetti di Acciughe del Cantabrico

Le Acciughe del Mar Cantabrico sono considerate le migliori del mercato: molto carnose, saporite e polpose. Le nostre acciughe provengono esclusivamente dalla pesca primaverile, quando le carni sono più tenere e dolci, molto diversa dalla pesca estiva, le cui acciughe sono decisamente meno pregiate (pur essendo comunque "del Cantabrico"). La loro lavorazione avviene esclusivamente in Spagna.

.....

COD. 01317 - 345 g

COD. 01324 - 80 g

COD. 01325 - 50 g

## Acciughe al Sale del Cantabrico

.....

COD. 27141 - 10 Kg

COD. 27125 - 5 Kg

# Bonito Del Norte Tonno del Cantabrico

Il Bonito, o Alalunga, è un pesce che vive in acque temperate, per questo trova come meta ideale il Mar Cantabrico.  
La sua cattura avviene rigorosamente a lenza, fra giugno e ottobre.  
Un pesce di medie dimensioni, da sempre considerato un prodotto eccezionale per il suo sapore delicato, per il colore chiaro e un basso contenuto di grassi.

Le conserve di tonno bianco il Mangiarbene sono elaborate con materie prime di grande qualità da un'azienda con oltre 100 anni di esperienza. Solo la meticolosità impiegata nella lavorazione garantisce al tonno di conservare la sua naturale compattezza e il suo gusto unico.

## Bonito del Norte

I filettoni di Tonno Bonito mantengono inalterata al 100% la fisionomia del filetto di tonno, garantendo quindi non soltanto l'eccellente sapore e l'ancor più basso tenore di grassi, ma anche il fascino della "sfogliatura", ossia della preparazione per la tavola separando le singole parti che compongono il trancio stesso.

.....  
COD. 01153 - 900 g  
COD. 01151 - 250 g



## Ventresca di Bonito

Si tratta di morbidi filetti ottenuti dalla parte più pregiata del tonno: la ventresca. Preziosa perchè costituisce solo il 3% del peso dell'intero pesce.

È la parte più ricca di grassi, quindi ricca di sapore, morbida e scioglievole al palato.

.....  
COD. 01158 - 120 g



## Bonito del Norte

Questo formato del nostro tonno "Bonito" in tranci è particolarmente indicato per l'utilizzo in insalate e preparazioni fresche e gustose, in grado di valorizzare le eccellenti qualità organolettiche di queste carni così saporite e ricche di Omega 3

.....  
COD. 01122 - 1000 g





## L'arte di preservare i Sapori

I Paesi Baschi (Spagna) vantano una lunga tradizione nella produzione di conserve, garantendo un'ottima qualità che combina la lavorazione artigianale con una centenaria esperienza marinara.

Arroyabe seleziona per noi il migliore pescato. Tutto il nostro tonno Yellowfin è certificato Dolphin Safe: questo assicura ai consumatori che durante la pesca di tonno non siano state lanciate reti in maniera deliberata in zone popolate da delfini.

Il tonno Yellowfin si presenta in filetti, tranci o ventresca; delizioso per insalate, pizze gourmet e primi piatti. A questo prodotto si affianca la piccola aguglia, uno sgombroide di grande delicatezza utilizzato tanto in solitaria, quanto come ingrediente per la preparazione di gustosi e creativi primi piatti.



### Yellowfin Filetti

È una delle migliori specie di tonno con una carne delicata, chiara e saporita. Molto apprezzata per la sua particolare finezza e delicatezza. Pescato in alto mare e accuratamente selezionato, viene lavorato in modo tradizionale al fine di garantire la massima pulizia e integrità del pesce.

.....  
COD. 01801 - 314 g

### Yellowfin Filetti

.....  
COD. 01224 - 1800 g

### Yellowfin Tranci

.....  
COD. 01252 - 1 Kg

### Yellowfin Ventresca

È ricavata dalla pregiata parte ventrale della eccezionale qualità di tonno del Mar Cantabrico. Si tratta di morbidi filetti, molto delicati e dal sapore raffinato. È ideale per essere servita e gustata senza nessuna elaborazione, ma può essere accompagnata secondo il proprio gusto da qualche goccia di limone o di aceto pregiato.

.....  
COD. 01157 - 111 g

### Aguglie

L'Aguglia è un pesce blu simile alla sardina e al sugarello tanto per l'aspetto, quanto per le sue rimarchevoli caratteristiche nutrizionali: un alto contenuto di Omega3, vitamine e calcio, tutti nutrienti che non devono mancare in una dieta equilibrata. Il suo sapore è intenso, riccamente gustoso e si presta ad accompagnare la degustazione delle più famose Acciughe. L'aguglia si pesca nel mar Cantabrico in ottobre e nel periodo invernale e si distingue per la sua forma affusolata, da cui deriva la sua denominazione. È un prodotto molto apprezzato nei paesi di riferimento per la pregiata pesca del Cantabrico, come Bermeo o Santoña.

.....  
COD. 01261 - 160 g



# il Mare del Nord

**MANGIAR  
BENE®**

## L'incontro fra gusto e benessere

C'è bisogno di passione, tempo, tenacia. Ci vuole la durezza dei volti dei pescatori del Nord-America e del Nord-Europa, unita alla dolcezza e alla delicatezza dei legni più ricercati. Tutto, per ottenere le migliori carni di salmone.

La lenta affumicatura e la salatura manuale regalano un prodotto impeccabile, in grado di unire il piacere gustativo alle note proprietà benefiche di questo cibo. Il pescato selvaggio proviene dalle zone più vocate, quello allevato è esposto a forti correnti marine. La salatura viene effettuata tradizionalmente senza iniezioni di soluzione salina, il calo peso è considerevole. L'affumicatura è tradizionale e bilanciata nel faggio.

## Cuore di Salmone Scozzese Affumicato

Il nostro cuore di salmone è realizzato da pesce fresco, salato a mano e affumicato per 15-20 ore con pregiato legno di faggio, in osservanza all'antica tradizione danese.

Il taglio è il più pregiato e succulento dell'intera baffa e si presta alla realizzazione di fette di circa 5 mm, particolarmente appetitoso in antipasti o secondi piatti.

.....

COD. 27142 - 200 g



## Salmone Selvaggio Canadese Sockeye

Selezionato dalla pesca tradizionale canadese vi presentiamo il salmone selvaggio Sockeye, una vera prelibatezza per la vostra tavola.

CARATTERISTICHE

Qualità: salmone Sockeye

Pesca: in mare aperto, con metodi tradizionali

Carne: pastosa e morbida, poco grassa

Gusto: deciso, corposo, riporta al sapore selvaggio del pesce

Pezzatura da gr. 800 c.a. Vendita al kg.

.....

COD. 27130 - INTERO



## Confezione in legno: solo su richiesta

.....

COD. 98516

## Salmone Affumicato Selvaggio Red King

Salmone selvaggio Red King, pescato ad amo nelle acque gelide del Nord Est dell'Oceano Pacifico, lungo le coste dell'Alaska e del Canada.. Congelati a bordo per preservare intatte le sue straordinarie qualità.

Le carni sono sode, compatte ma al contempo straordinariamente tenere e dolci al palato. Filettatura e salatura sono eseguite rigorosamente a mano.

.....

COD. 27131





# i Tesori di Cabras

**MANGIAR  
BENE®**

## Vero artigianato dalla Sardegna

Cabras dove il sistema palustre rappresenta l'habitat prediletto da numerose specie ittiche è da sempre conosciuta per la produzione di bottarga.

La zona di produzione si dispiega dagli stagni di Cabras alla penisola del Sinis, oggi Area Marina Protetta caratterizzata da un'eccezionale integrità ambientale, capace di donare una materia prima di altissima qualità.

In particolare la nostra bottarga si pone al vertice assoluto, ottenendo anno dopo anno riconoscimenti sempre più importanti.

### La Bottarga di Muggine

Esistono molti luoghi di lavorazione della bottarga, ma solo a Cabras c'è il giusto equilibrio fra clima, tecniche, esposizione al maestrale.

L'umidità tipica della zona, infatti, consente la creazione della leggera muffa alimentare che si forma sulla superficie delle baffe, nel periodo che va da giugno a novembre.

Questo permette la formazione degli aromi unici che si ritrovano nella nostra bottarga elaborata senza l'utilizzo di essiccazione forzata.

.....

COD. 27136 - pezzatura 80/110 g

COD. 27138 - pezzatura 110/150 g

COD. 27139 - pezzatura 150/200 g



### La Bottarga Autoctona di Cabras

È l'unica, vera e tradizionale bottarga, prodotta solo con uova di muggine provenienti dalle zone FAO italiane, in particolare la 37.1 (Mediterraneo Occidentale).

La sempre crescente popolarità di questa delizia, infatti, fa sì che la stragrande maggioranza delle bottarghe presenti sul mercato sia lavorata a Cabras, ma originaria dell'Oceano Indiano, Atlantico o Pacifico.

Solo una produzione selezionata come questa riesce a riportare la degustazione alla sua essenza, dato che l'habitat del pesce (in particolare temperatura e salinità dell'acqua) ne influenza profondamente lo sviluppo, e conseguentemente, il gusto.

.....

COD. 27140 - pezzatura 200/400 g



# i Tesori di Acqua Dolce

**MANGIAR  
BENE®**

## Coccole per palati esigenti

Che si tratti di storione o trota, Il Mangiarbene non accetta compromessi.

Le acque cristalline dei fontanili del Parco Naturale del fiume Tormo sono infatti ideali per l'allevamento dello storione, garantendo una produzione di caviale di altissima qualità, costante durante l'intero anno.

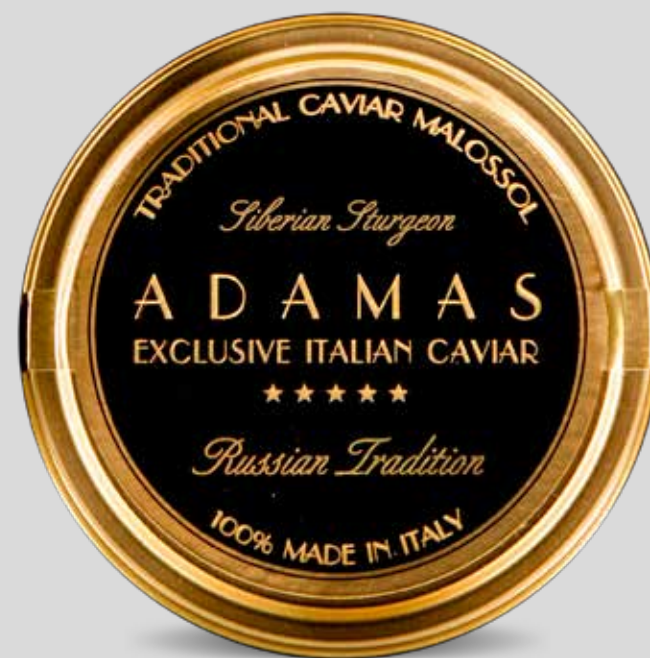
Allo stesso modo le acque incontaminate delle sorgenti del fiume Nera, nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini, sono ambiente ideale per la trota coltura che qui si esprime ai massimi livelli di qualità e di creatività.

In questi luoghi, da mani esperte, nascono il caviale Malossol da storione siberiano e i filetti di trota iridea e trota fario, gusti rari e pregiati, destinati a impreziosire le tavole dei più raffinati food lover.

### Caviale Adamas Black

Proponiamo un caviale italiano "russian tradition" ottenuto dallo storione siberiano (Acipenser Baerii) e lavorato con il metodo tradizionale Malossol. Il suo gusto è morbido, il sapore fine ed elegante, accompagnato talvolta da una fresca nota aromatica finale. Estremamente versatile, è adatto ad ogni occasione. Viene apprezzato in purezza o con abbinamenti più complessi come tartare di pesce e di carne, oppure anche su primi piatti come risotti o un semplice spaghetti al burro.

COD. 27031 - pezzatura 10 g  
COD. 27032 - pezzatura 30 g  
COD. 27033 - pezzatura 50 g  
(altre su prenotazione)



### Trota Iridea all'Olio EVO e Alloro

La Trota Iridea (Oncorhynchus mykiss) è magra e delicata, ricca di proteine nobili e di sali minerali e di Omega3, qui impreziosita dalla nota aromatica e balsamica dell'alloro. La selezione della materia prima gioca un ruolo fondamentale nell'ottenimento di carni compatte e gustose, la lavorazione interamente a mano e la cottura a vapore garantiscono standard qualitativi elevatissimi.

COD. 01715 - pezzatura 212 g



### Trota Fario all'Olio EVO

La Trota Fario (Salmo Trutta) è la regina delle trote, dalle carni bianche e dal profilo organolettico inimitabile. Il suo allevamento necessita di condizioni climatiche specifiche e di abilità non comuni. Il suo sapore, pur mantenendo grande raffinatezza, è deciso e la texture delle carni è particolarmente corposa e gradevole al morso.

COD. 01716 - pezzatura 150 g





# i Sapon Pugliesi

MANGIAR  
BENE®



Fin dall'antichità  
la terra di Puglia  
è sinonimo di colori,  
suoni e sapori

La nostra collezione di specialità pugliesi rappresenta il frutto di un lavoro di ricerca e di selezione costante. Dai Normanni, agli Angioini, dai Borboni ai Piemontesi: l'eccellenza dell'agricoltura pugliese non è mai stata messa in discussione.

Oggi, i nostri prodotti sono raccolti a mano e lavorati dal fresco (dal campo al vaso in meno di 12 ore) e, naturalmente, conservati in fragrante olio pugliese.

Viaggiare, assaggiare, scegliere: sono passioni che con il tempo si trasformano in esperienza. Un sapiente lavoro di analisi che ci porta a vagliare costantemente i nostri raccolti e a mettere in discussione le nostre certezze, in cerca di quanto di più vero e gustoso questa splendida terra possa offrire.





# i Sapon Pugliesi

**MANGIAR  
BENE®**

## Giardiniera

La nostra giardiniera in agrodolce, croccante e colorata, è lavorata dal fresco, interamente a mano dal taglio della verdura al riempimento dei vasi. Ideale per accompagnare taglieri di salumi e formaggi, adatta per condire un'insalata mista a base di carne o pesce, indicata anche come contorno per il classico bollito è eccezionale anche se gustata in purezza.

COD. 16040 - 580 g

COD. 16030 - VV1700



## Puntarelle

Solo i germogli più teneri custoditi nel cuore della cicoria catalogna vengono selezionati per questa eccellente conserva. Solo lavorandoli così, alla "crudaiola", si mantengono inalterate le caratteristiche organolettiche, le proprietà nutrizionali, la croccantezza e la piacevole nota amarognola peculiari di questo frutto della terra.

COD. 18488 - 580 g

COD. 18329 - VV1700





# i Sapon Pugliesi

**MANGIAR  
BENE®**

## Pomodorini Rossi "Sol Gentile"

Pomodorini rossi 100% pugliesi, parzialmente essiccati al sole sui tradizionali telarini. Lavorati a mano e conditi secondo ricetta tradizionale. Perfetto equilibrio tra gusto e morbidezza.

COD. 18462 - 200 g



## Pomodorini Gialli "Sol Gentile"

Pomodori Datterini gialli Siciliani, parzialmente essiccati al sole sui tradizionali telarini. Lavorati a mano e conditi secondo ricetta tradizionale. Un perfetto equilibrio tra gusto e morbidezza.

COD. 18461 - 200 g



## Pomomorbidi

Pomodori lunghi italiani, maturati al caldo sole del Sud, tagliati a metà, parzialmente essiccati al sole. Un'esplosione di sapore, in equilibrio fra gusto e morbidezza.

COD. 18439 - 370 g



## Pomodori Secchi

Pomodori lunghi, essiccati e conservati in olio extravergine di oliva pugliese, dolci e saporiti. I nostri pomodori sono caratterizzati da un profumo che ricorda il prodotto fresco e particolarmente gustosi grazie alla naturale concentrazione di sostanze sapide "imprigionate" in essi durante l'essiccazione.

COD. 18456 - 370 g



# i Saperi Pugliesi

**MANGIAR  
BENE®**

## Peperoni a Filetti Grigliati

I nostri peperoni selezionati, dolci e carnosì, che trovano in quello pugliese il clima ideale, vengono grigliati, tagliati in filetti e preparati con olio extravergine, origano e basilico, pronti per impreziosire qualsiasi piatto come contorno o come ingrediente principale.

COD. 22116 - 370 g



## Lampascioni

Il lampascione, riconosciuto come "Prodotto Agroalimentare Tradizionale Italiano" della Puglia, è un piccola, tipica e croccante cipolla dal profumo aromatico e dolciastro e dal sapore che, pur mettendo in primo piano una nota amara, si concretizza in un retrogusto dolce molto delicato e rotondo.

COD. 11276 - 370 g



## Carciofi Boccioli

Solo carciofi "millefoglie" pugliesi, selezionati e lavorati a mano da personale esperto in grado di mondare l'ortaggio dagli eccessi e dalle foglie più dure, fino ad ottenere un frutto saporito, tenero e al tempo stesso croccante, arricchito ulteriormente dal tradizionale mix di spezie.

COD. 10048 - 580 g

COD. 10047 - 370 g

COD. 10050 - 212 g





# i Saperi Pugliesi

**MANGIAR  
BENE®**

## Carciofi alla Romana

Carciofi millefoglie pugliesi selezionati e lavorati dalle mani di personale esperto. Vengono privati del gambo e delle foglie più dure fino ad ottenere un prodotto fragrante, succulento e gustoso.

.....  
COD. 10066 - 370 g



## Carciofi alla Rustica

Carciofi 100% Brindisini di prima qualità. Lavorati da prodotto fresco, appena colto e mondati del gambo e delle foglie più dure. Cotti secondo la tradizione pugliese e lasciati a riposare all'aria fino ad assumere la caratteristica brunitura. Speziati con pepe nero in grani.

.....  
COD. 10090 - 370 g



## Carciofi Spaccati Grigliati

Carciofi 100% Brindisini di prima qualità. Lavorati da prodotto fresco, appena colto e mondati del gambo e delle foglie più dure. Grigliati a mano e conditi secondo la tradizione pugliese.

.....  
COD. 10124 - 370 g



## Carpaccio di Carciofi

Carciofi 100% Brindisini di prima qualità. Lavorati da prodotto fresco, appena colto. Lavorati dal crudo e conditi con olio e limone. Ideali per piatti freddi, contorni, panini e pizze.

.....  
COD. 10057 - 200 g





# i Sapori Pugliesi

**MANGIAR  
BENE®**

## Carciofi Boccioli

Solo carciofi "millefoglie" pugliesi, selezionati e lavorati a mano da personale esperto in grado di mondare l'ortaggio dagli eccessi e dalle foglie più dure, fino ad ottenere un frutto saporito, tenero e al tempo stesso croccante, arricchito ulteriormente dal tradizionale mix di spezie.

COD. 10039 - VV3100



## Carciofi alla Romana

Carciofi millefoglie pugliesi selezionati e lavorati dalle mani di personale esperto. Vengono privati del gambo e delle foglie più dure fino ad ottenere un prodotto fragrante, succulento e gustoso.

COD. 10072 - VV3100



## Carciofi alla Rustica

Carciofi in olio di oliva. Interi. Selezione di primissima qualità dai migliori carciofi 100% pugliesi. Raccolti in Salento, lavorati interamente dal prodotto fresco, appena colto. Sgambati dal crudo e privati delle foglie più tenaci. Cotti secondo la tradizione e lasciati a riposare all'aria il tempo necessario per assumere il caratteristico colore brunito e il sapore unico che li contraddistingue. Peculiare la speziatura al pepe nero in grani.

COD. 10089 - VV3100



## Carciofi Spaccati

Carciofi 100% Brindisini di prima qualità. Lavorati da prodotto fresco, appena colto e mondati del gambo e delle foglie più dure. Cotti secondo la tradizione pugliese e lasciati a riposare all'aria fino ad assumere la caratteristica brunitura. Speziati con pepe nero in grani.

COD. 10119 - VV3100



## Pomodori Secchi

Pomodori lunghi di origine italiana. Spaccati a metà e essiccati sotto al sole delle estati Salentine. Profumati da una tradizionale concia di erbe aromatiche, conservati in olio di oliva.

COD. 18438 - VV3100





# i Taralli



## Taralli come da tradizione

Taralli artigianali dalla tradizione pugliese, realizzati con farine da grani selezionati, olio extravergine d'oliva e un raffinato vino bianco aromatico. Questi taralli si distinguono per la loro fragranza, il gusto equilibrato e la croccantezza irresistibile. Perfetti da gustare da soli o in abbinamento a salumi, formaggi e vini.

### Taralli classici

.....  
COD. 36331 - 200 g



### Taralli ai 4 cereali

.....  
COD.36328 - 200 g



### Taralli con pomodorino secco

.....  
COD. 36326 - 200 g



### Taralli con cipolla dolce e uvetta

.....  
COD. 36327 - 200 g

# dalla Dispensa

**MANGIAR  
BENE®**

## Friarielli alla Napoletana con Gambo

Solo verdure raccolte in stagione e lavorate dal fresco, per esaltare il gusto autentico delle cime di rapa. Selezionati attentamente a mano per ottenere vegetali teneri e mai fibrosi. La ricetta tradizionale con cui vengono preparati ne esalta il sapore, senza togliere alle verdure croccantezza, né coprirne il sapore.

COD. 18501 - 370 g



## Caponata

Un classico della cucina Siciliana, con ingredienti selezionati e con origine 100% Sicilia.

Cipolla, sedano, capperi, olive verdi, uva passa, pinoli, concentrato di pomodoro e il tradizionale agrodolce dell'aceto di vino e zucchero.

COD. 18397 - 280 g

COD. 18398 - 1 Kg



## Zucchine alla Scapece

Le zucchine della nostra scapece vengono essiccate in forno per concentrare il sapore e esaltare la dolcezza, eliminando la parte acquosa. A seguire, la ricetta prevede il passaggio in padella con olio bollente, per essere poi irrorate con aceto di vino e lievemente aromatizzate con menta fresca.

Un'esplosione di sapore!

COD. 18486 - 200 g



## Cipolle Rosse Essiccate

Con Cipolla Rossa di Tropea, Calabria, IGP.

Il sapore autentico della cipolla più dolce al mondo viene esaltato dall'essiccazione e totalmente rispettato da questa ricetta che ne asseconda la proverbiale dolcezza e il colore intenso.

COD. 18192 - 200 g



## Cipolle rosse di Tropea IGP intere

Una ricetta che esalta la proverbiale dolcezza e il colore intenso della Cipolla Rossa di Tropea IGP. Bulbi croccanti e saporiti in un perfetto equilibrio di agrodolce. Ideale per accompagnare taglieri di salumi e formaggi, o in ricette gourmet.

COD. 18159 - 580 g





# i Pesti e le Creme



## Salsa al Tartufo Nero Pregiato

Variante più pregiata tra i tartufi, il Nero Pregiato ha un aroma intenso e fruttato. La trama grossolana e la consistenza morbida rendono questa salsa molto gradevole al palato. È realizzata senza l'uso di aromi di sintesi.

COD. 15141 - 200 g



## Dalla terra alla tavola

Dalla raccolta alla tavola, un breve ma decisivo cammino.

È dalle migliori materie prime che nascono le nostre creme, sapientemente trasformate nel rispetto di una tradizione che si giova di tutte le più moderne tecnologie per la conservazione del gusto e della fragranza del fresco.

Grazie a tali caratteristiche le nostre creme trovano spazio in ogni momento del pasto: per un gustoso e sano crostino, o come ingredienti nella realizzazione di primi e secondi piatti, con una predilezione per i risotti.

## Pesto di Capperi

In questo pesto dalla tradizione siciliana il gusto intenso dei capperi si unisce alla croccantezza delle mandorle tritate. Le alici esaltano i sapori rendendo questo pesto molto gustoso. Ideale per crostini, pesce, panini gourmet, o in accompagnamento alle tartare di manzo.

COD. 16057 - 200 g



## Pesto di Agrumi

Pesto con polpa di arancia dell'Etna, zeste di limone e mandorle tostate dalla Sicilia. Senza formaggio. Dolce, sapido e aromatico.

Ideale come condimento per pizze, primi piatti, risotti e insalate di cereali. Ottimo in accompagnamento a verdure crude o pesce. Se diluito, si ottiene un dressing aromatico e gustoso.

COD. 15202 - 200 g



## Pesto di Pistacchio

Un' eccellente preparazione a base di pistacchi (65% del contenuto) assolutamente siciliani.

COD. 15201 - 200 g



## Patè di Fegatini

Una produzione artigianale, con ricetta tipicamente umbra. Senza conservanti, coloranti o additivi. Materie prime scelte e di origine controllata.

COD. 16065 - 200 g



# Patè di Olive Taggiasche

Dalla tradizione ligure il tradizionale patè delle pregiate olive che prendono il nome dal paese di Taggia.

COD. 16054 - 200 g



# Crema di Noci

100% noci italiane, olio di girasole italiano e Grana Padano D.O.P. per un abbinamento perfetto con primi piatti e formaggi.

COD. 16053 - 200 g



# Patè di Olive Verdi

Meraviglioso condimento, preparato secondo tradizione con pochi e semplici ingredienti.

COD. 16056 - 200 g



# Crema di Porcini

Porcini europei dal gusto deciso e inconfondibile si uniscono a olio extravergine di oliva e si trasformano in crema, ideale per condire primi piatti o per nobilitare qualsiasi ricetta, si tratti di un secondo a base di carne o di preparazioni a base, ad esempio, di uova o patate.

COD. 15103 - 200 g



# Crema di Pomodori Secchi

Selezioniamo accuratamente i migliori pomodori essiccati italiani e li uniamo a un ottimo olio extra vergine di oliva, per ottenere questa crema soffice e golosa. Un sapore deciso e intriso di mediterraneità, ideale su primi piatti, su tartine e bruschette, ma anche in accompagnamento ai secondi.

COD. 15088 - 200 g



# Crema di Asparagi

Anche gli asparagi che utilizziamo per questa crema sono un prodotto italiano al 100%, come l'olio extra vergine che la complementa. Grazie ad essa bruschette, crostini e tartine si trasformano in inimitabili leccornie, primi piatti di pasta, risotti e zuppe prendono il volo, secondi e contorni guadagnano un compagno importante.

COD. 15042 - 200 g



# Crema di Cime di Rapa

La Crema di Cime di Rapa è un' eccellenza culinaria pugliese, realizzata esclusivamente con cime di rapa, mondate dai gambi e raccolte nel pieno della loro stagione, quando il sapore è al picco della sua intensità. Le raccogliamo nell'orto d'Italia: la Puglia. La lavorazione sul prodotto fresco preserva il gusto autentico del vegetale. Ideale per arricchire primi piatti, crostini e pizze questa crema racchiude tutto il sapore genuino della ricetta tradizionale pugliese.

COD. 15156 - 200 g



# Crema di Carciofi

La nostra crema di carciofi è prodotta utilizzando solo tenerissimi carciofi pugliesi. Come nelle migliori cucine li selezioniamo uno ad uno e li sbollentiamo, per poi realizzare un prodotto unico nobilitato da olio extra vergine di oliva. Che ingolosisca pane o focaccia, o che impreziosisca gustosi primi piatti, è una prelibatezza naturale contraddistinta dalla delicatezza.

COD. 15053 - 200 g





# i Sughi e i Ragù

**MANGIAR  
BENE®**

## Trito e Condito

Tornare improvvisamente indietro nel tempo... un senso di déjà vu e un sorriso che affiora sulle labbra. In questo barattolo è racchiusa la sapienza delle nonne: il migliore pomodoro, condito con olio extravergine, carota, cipolla e basilico. Semplicemente sublime.

.....  
COD. 20164 - 370 g



## L'eccellenza nella semplicità

Si dice che i piatti più probanti delle capacità di uno chef siano in realtà i più semplici, come la pasta al pomodoro o le penne all'arrabbiata. Questa è proprio la nostra ispirazione: cercare i migliori ingredienti e curarne maniacalmente la ricettazione e la misura, come solo i grandi cuochi riescono a fare

## Arrabbiata

Un classico della tradizione romana, reso immortale dalla cinematografia nelle opere di Fellini, Ferreri e Verdone. Il suo nome deriverebbe dalla piccantezza che lo contraddistingue, che renderebbe il volto di chi lo gusta paonazzo come quello di chi si è preso una bella arrabbiatura. È, invece, solo godimento.

.....  
COD. 20239 - 370 g



## Ragù di Cinghiale

A base di carne di cinghiale e pomodoro italiano, viene preparato riprendendo antiche ricette ed arricchito con le tradizionali spezie mediterranee come il rosmarino e l'alloro.

.....  
COD. 16050 - 200 g



## Ragù alla Senese

A base di carne di suino "Cinta Senese D.O.P." viene preparato secondo tradizione: soffritto di verdure, rosolatura della carne, sfumatura con il vino e aggiunta di polpa di pomodoro italiano.

.....  
COD. 16052 - 200 g



## Ragù di Chianina

Prodotto con carne bovina I.G.P. "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" razza Chianina, questo ragù viene preparato per esaltare questo tipo di carne unico nel suo genere.

.....  
COD. 16051 - 200 g





# la Pasta di Campofilone

MANGIAR  
BENE®



Busiata  
COD. 25218 - 500 g

Spaghetti  
COD. 25208 - 500 g

Mezze Maniche  
COD. 25209 - 500 g

Tortiglioni  
COD. 25210 - 500 g

Paccheri Medi  
COD. 25211 - 500 g

Spaghettoni  
COD. 25212 - 500 g

Linguine  
COD. 25213 - 500 g

Fusilli  
COD. 25214 - 500 g

Mezzi Paccheri  
COD. 25215 - 500 g

Penne Rigate  
COD. 25216 - 500 g

Rigatoni  
COD. 25217 - 500 g



# la Pasta di Campofilone



## L'esperienza insegna, la virtù delizia

Campofilone è un piccolo borgo agricolo, immerso nel verde collinare delle Marche e tinto dall'azzurro del mare Adriatico. Qui la pasta è realizzata secondo un'antica tradizione, fondata su accorgimenti tramandati oralmente di generazione in generazione.

Ingredienti semplici, ma eccellenti: grano delle Marche e uova da galline allevate a terra.  
Il tutto coltivato e allevato all'interno della stessa fattoria.

L'essiccazione è lenta e graduale e avviene a una temperatura media di 40°C (un terzo rispetto ai procedimenti industriali) e per almeno 24 ore, mantenendo così intatte le qualità nutrizionali ed organolettiche.

L'alta percentuale di proteine conferisce una perfetta tenuta in cottura.

Garantita l'assenza di glisofato.



### Maccheroncini IGP

COD. 25331  
da 250 g

### Pasta alla Chitarra

COD. 25334  
da 250 g



### Fettuccine

COD. 25330  
da 250 g



### Linguine

COD. 25332  
da 250 g



### Pappardelle

COD. 25333  
da 250 g



# la Pasta all'uovo aromatizzata di Campofilone

## La tradizione di domani

La grande qualità della pasta di Campofilone si fa estro e passione con le aromatizzate de Il Mangiarbene.

Le fragranze mediterranee ottenute da ingredienti rigorosamente naturali come salvia, peperoncino, arancia, limone e nero di seppia conferiscono a questo prodotto di eccellenza ulteriore versatilità, ispirando la fantasia di chef e amatori.

Nessun tradimento delle origini, ma solo creatività italiana. Del resto quella che oggi è consolidata tradizione fu un tempo geniale innovazione.



### Fettuccine all'Arancia

COD. 25349  
da 250 g

### Linguine Nero di Seppia

COD. 25340  
da 250 g



### Fettuccine alla Salvia

COD. 25341  
da 250 g



### Fettuccine al Limone

COD. 25348  
da 250 g



### Fettuccine al Peperoncino

COD. 25345  
da 250 g





# Pasta dell'Umbria

**MANGIAR  
BENE®**

Il pastificio in cui viene realizzata la nostra pasta si trova in Umbria, nel comune di Torgiano, limitrofo al Parco Fluviale degli Antichi Molini. Il territorio è vocato alla molitura del grano e alla sua coltivazione sin dal 1300.

Pasta artigianale, trafilata al bronzo e prodotta nel rispetto dei lunghi tempi di essiccazione. Ritmi lenti, indispensabili per far esprimere al meglio le qualità del grano umbro al 100% e delle uova italiane.



Strangozzi  
dell'Umbria

COD. 25320 - 300 g



Strozzapreti  
dell'Umbria

COD. 25321 - 400 g



Tagliatelle  
all'Uovo

COD. 25315 - 250 g



Lenticchie dell'Umbria

Tipica dell'Appennino Centrale, i semi di questa lenticchia sono piccoli, di colore variegato, che va dal verde scuro al rosa, e possiedono striature uniche. La composizione dei terreni dove viene coltivata le conferisce una cottura rapida e caratteristiche organolettiche eccellenti. Queste lenticchie rimangono intere durante la preparazione e hanno un gusto delicato.

COD. 18309 - 300 g

# i Legumi dell'Umbria

**MANGIAR  
BENE®**



Zuppa del Sentiero

Una passeggiata tra i profumi del bosco autunnale dell'Appennino Centrale. Una miscela di sapori ben bilanciati in cui si distinguono la dolcezza della granella di castagne e il gusto avvolgente del fungo porcino. Il palato viene gratificato dalla consistenza ruvida del farro che si unisce a una cremosa farina di ceci. Può essere arricchita da listarelle di guanciale croccante e un filo di olio EVO a crudo.

COD. 18308 - 300 g

# il Riso

MANGIAR  
BENE®



## Questo è il Carnaroli CLASSICO

Esistono molte varietà di Carnaroli.

**Solo quella che mostra la dicitura "Classico" è quella autentica.**

Priva di incroci con altre varietà.

I tempi di maturazione del Carnaroli Classico sono più lunghi.

I metodi di coltivazione e raccolta peculiari si accompagnano a rischi produttivi

più alti: con piante alte e delicate che raggiungono i 175 cm di altezza.

Nonostante queste difficoltà Mangiarbene ha scelto di offrire nel suo catalogo il Riso Carnaroli in purezza.

Così da preservare le caratteristiche uniche e autentiche di questo cultivar.

Questo Carnaroli viene prodotto nel Parco Naturale del Ticino, dove le risaie sono alimentate da ben 44 polle di acqua sorgiva.

Terreni compatti, umidi e torbati.

Ricchi di sostanze organiche di cui il riso si nutre.

Le colture vengono ruotate e nell'area compaiono alberi da frutto, erba sulle ripe, tutto per mantenere inalterata la biodiversità.



## Carnaroli Classico

I chicchi di questo riso Carnaroli Classico tendono, man mano che si raffreddano, a tornare "al dente". Al termine della cottura non si sfaldano e si presentano omogenei e compatti. Perfetto per la preparazione di risotti, anche grazie all'altissima percentuale di amido rilasciata gradualmente in cottura. Il nostro Riso Carnaroli Classico sprigiona i profumi della Riserva Naturale in cui viene coltivato, all'interno del Parco del Ticino. Un ambiente incontaminato e ricco di biodiversità, con terreni ricchi di sostanze organiche, irrigati da polle di acqua naturali.

Tempo di cottura: 13 - 15 minuti

COD. 25145 - 1 Kg

COD. 24142 - 300g



# lo Zafferano



## La leggenda dell'oro rosso

Una parola persiana, *za'faran*, e i suoi significati: oro, luce, ma anche consapevolezza e saggezza. Proprio dall'antica Persia, l'attuale Iran, proviene il nostro zafferano. Avvolto tra miti e leggende, una storia spicca su tutte: quella di un giovane, Croco, che si innamorò perdutamente della ninfa Smilace. Ma un mortale, per l'antica religione ellenica, non poteva amare una ninfa, così gli dèi lo trasformarono in un piccolo fiore viola con un cuore di fuoco, il croco per l'appunto, da cui si ricava oggi lo zafferano

Selezioniamo per voi i migliori pistilli di zafferano iraniano: lunghi, di colore rosso porpora, fragranti e correttamente essiccati. Il loro potere colorante è eccellente, il loro aroma intenso, la loro resa eccezionale, per donarvi un rapporto qualità/prezzo davvero da mille e una notte.



Zafferano 2g

COD. 30170

Zafferano 5g

COD. 30169

Scelto fra le migliori produzioni degli altipiani dell'Iran e ulteriormente selezionato in Spagna e in Italia, ecco uno zafferano puro e pregiato.

# le Zuppe

**MANGIAR  
BENE®**



## Del sentiero

Con farro, lenticchie,  
castagne, funghi porcini e ceci  
.....  
COD. 18307 - 600 g



## Grigionese

Con orzo, carote, cipolle,  
porri e pancetta affumicata  
.....  
COD. 18305 - 600 g



## Legumi e Farro

Con ceci, fagioli cannellini, farro,  
cipolla, fagioli dall'occhio, lenticchie,  
carota, alloro, rosmarino, salvia  
.....  
COD. 18306 - 600 g



# la Via del Sale e del Pepe

**MANGIAR  
BENE®**



## Pepe Affumicato al Melo

Questo pepe finemente affumicato con legno di melo, è particolarmente indicato su carni bovine, carpacci di pesce, formaggi, paste gratinate al forno ed ovunque si ricerchi una nota di affumicato. Da provare per una carbonara speciale.

.....  
COD. 30030 - 90 g



## I 7 pepi

Questa miscela di pepi è stata realizzata selezionando pepi provenienti da diverse parti del mondo. La sua particolare aromaticità è data da note fruttate, piccanti e di cuoio. In cucina regala quel tocco di originalità a tutti i piatti, in particolare a carni e zuppe.

.....  
COD. 30031 - 60 g



## Pepe di Sichuan

Il pepe di Sichuan è originario della Cina, ma se ne conoscono diverse varietà utilizzate anche in Giappone. Le bacche hanno un deciso aroma agrumato, legnoso e resinato. In cucina è ottimo nelle marinade di carni bianche e rosse, con la selvaggina e nel pesce arrosto. E' un esaltatore di sapidità naturale.

.....  
COD. 30032 - 30 g



## Pepe Nero in grani Telly Cherry

Dalle coste meridionali dell'India, viene raccolto ancora verde sulla pianta, fatto fermentare e poi essiccato fino a divenire scuro e grinzoso. Intenso, aromatico, persistente, di media piccantezza. Si può usare sia su ricette dolci che salate.

Ideale per primi piatti della tradizione.

.....  
COD. 30033 - 80 g

# Sale grosso e sale fino. È davvero così semplice?

Esistono molti tipi di sale, ognuno con le sue caratteristiche e la ricerca di nuovi gusti e aromi rappresenta una delle sfide più affascinanti per la gastronomia contemporanea più raffinata. Che sia frutto dell'acqua marina, del sole e del vento, che provenga da millenarie miniere di salgemma, che sia più o meno ricco di oligoelementi, minerali e micronutrienti, il sale è un alimento di frontiera.

Abbiamo selezionato le tipologie di sale più pregiate.

Le abbiamo miscelate con spezie ed erbe per ottenere sapori esclusivi. Abbiamo riscoperto tradizioni manuali di affumicatura e scelto il fior di sale più puro. L'obiettivo è donare alla vostra cucina un sapore unico e affascinante e impreziosire ogni piatto col giusto complemento, il più importante e distintivo.



## Sale Marino alle Erbe

Un sale pregiato, ricco di magnesio, ulteriormente impreziosito da un mélange di erbe aromatiche. Si sposa perfettamente a grigliate, cotture al forno e alla piastra, salse, stufati e verdure.

.....  
COD. 30023 - 90 g



## Fiocchi di Cipro

In delicati fiocchi di forma piramidale che si sciolgono immediatamente a contatto col cibo, ha un gusto fresco e dolce, privo del retrogusto amaro che caratterizza quasi tutti i sali. Viene utilizzato ugualmente in cucina e a tavola, donando le sue proprietà a qualsiasi pietanza.

.....  
COD. 30024 - 70 g



## Sale Affumicato

Affumicato a freddo con legno di faggio italiano, è di colore ambrato e sprigiona al meglio il suo aroma su pesce a fine cottura, crostacei, uova e verdure cotte.

.....  
COD. 30015 - 120 g



## Fior di Sale di Sicilia, Arancio e Lavanda

E' il Fior di Sale della Sicilia impreziosito da olio essenziale di arancio e fiori di lavanda. Si sposa alla perfezione con carni di agnello e di maiale, ma conferisce una nota aromatica in perfetto accordo anche con pesce, pesce essiccato (sardine e acciughe) e marinade.

.....  
COD. 30021 - 120 g

# Le Mostarde



## Specialità della tradizione lombarda

Le mostarde cremonesi uniscono frutta intera candita e una decisa nota di senape, creando un perfetto equilibrio tra dolcezza e piccantezza. Ideali in abbinamento a carni bollite, formaggi stagionati o salumi, donano carattere e raffinatezza a ogni piatto. Prodotte artigianalmente secondo ricette storiche, sono un'eccellenza del gusto italiano.

### Mostarda classica cremonese

Un mix di sette frutti canditi: Ananas, Pesca, Pera, Albicocca, Cedro, Arancia, Limone. L'aggiunta di senape, rende la nostra mostarda classica un prodotto dal carattere intenso. **Consigliata con formaggi e bolliti misti.**

COD. 34900 - 380 g



### Mostarda di fichi

Fichi lavorati a partire dal prodotto fresco con aggiunta di aroma naturale di senape. **Consigliata con: formaggi erborinati. Ottima per esaltare piatti di carne alla griglia.**

COD. 34905 - 240 g



### Mostarda di agrumi

Agrumi siciliani lavorati a partire dal prodotto fresco: arance, limoni e mandarini. Con aggiunta di aroma naturale di senape per un prodotto dal carattere intenso. **Consigliata con formaggi a pasta morbida, da provare con cioccolato fondente.**

COD. 34902 - 240 g



### Mostarda di cipolle

Cipolle lavorate a partire da verdura fresca con aggiunta di aroma naturale di senape per un prodotto dal carattere intenso. **Consigliata con: manzo bollito, formaggi stagionati a pasta dura. Ottima in burger e panini gourmet.**

COD. 34904 - 240 g



# i Mieli

**MANGIAR  
BENE®**

## Il Miele dei Sibillini - Umbria

Vallate, boschi e altopiani. Luoghi isolati, lontani dai grandi centri urbani. In questo ambiente naturale bottinano le api da cui viene prodotto questo miele di alta qualità.

Un miele che non subisce nessun trattamento, se non quello della smielatura.



### Miele di acacia

Il miele più delicato e lieve.  
Raccolto in primavera, quando gli alberi di acacia della Val Nerina emmano i loro effluvi, profumando sentieri e campi.  
Mai invasivo, accompagna senza alterare il sapore dei cibi e delle bevande in abbinamento. Ideale con formaggi freschi e semistagionati. Non cristallizza.

.....

COD. 35257 - 250 g



### Miele di castagno

Un miele dal carattere deciso e complesso. Raccolto tra i mesi di giugno e luglio in Val Nerina.  
Il suo colore, secondo le annate, può variare dal giallo ambrato, fino ad essere di un brunito tendente al nero. Aromatico, legnoso, sapido.  
Leggermente amarognolo nel finale.  
Perfetto per accompagnare formaggi dal carattere altrettanto deciso.  
Non cristallizza.

.....

COD. 35258 - 250 g



### Miele millefiori di Norcia

Un miele raccolto nelle zone collinari e montane nell'areale di Norcia.  
Varia a seconda delle fioriture che caratterizzano queste zone. Pur mantendendo una consistenza spalmabile e densa. Fiori di campo, trifoglio selvatico, lupinella e erba medica sono tra le botaniche che lo caratterizzano.  
Equilibrato e fortemente aromatico.  
Ideale su formaggi freschi e semistagionati. Può cristallizzare.

.....

COD. 35254 - 250 g

# a Tutta Frutta

**MANGIAR  
BENE®**

## Ampio assortimento con un'alta percentuale di frutta

La lista ingredienti più breve che c'è: frutta, fruttosio, con una percentuale di frutta altissima. Dal 110% al 200% e oltre.

La consistenza delle nostre composte è densa, cremosa, irresistibile e... naturale.

Niente pectina, niente addensanti, solo tanta frutta quanta ne serve. La lunga cottura a bassa temperatura, effettuata in assenza d'aria, mantiene inalterate tutte le caratteristiche proprie della frutta: il sapore, il colore e il contenuto di vitamine e sali minerali e soprattutto... il gusto!



# Tuttafrutta

Pere e Noci

COD. 35094 - 240 g

Mango

COD. 35091 - 240 g

Lamponi

COD. 35093 - 240 g

Mele e Zenzero

COD. 35092 - 240 g

Fragole

COD. 35095 - 240 g

Pesche

COD. 35096 - 240 g

Arancia

COD. 35134 - 240 g

Fichi

COD. 35135 - 240 g

Mirtilli Neri

COD. 35133 - 240 g



# I Condimenti



## Il Simbolo della cultura Mediterranea

La pianta di olivo è al centro della cultura mediterranea e l'olio d'oliva rappresenta la sintesi delle sue qualità. Notizie del frutto della spremitura delle olive si riscontrano già molti secoli prima della nascita di Cristo, così come in epoca romana si trovano le prime classificazioni qualitative del prezioso condimento

Elemento salutare per eccellenza, il nostro olio extravergine di oliva ottenuto da olive italiane macinate a freddo esclusivamente con procedimenti meccanici esalta sapori e profumi tanto dei semplici prodotti della terra, quanto delle grandi cucine. Ogni anno il nostro panel seleziona e assaggia oli di numerose cultivar e origini per portare nelle vostre cucine gusto, equilibrio e delicatezza



### Gusto Classico

L'olio Mangiarbene Classico è un olio extra vergine di oliva ottenuto da olive italiane, raccolte al giusto punto di maturazione. E' consigliato a tutti gli amanti delle autentiche cucine italiane, per la sua piacevolezza e per la grande capacità di adattarsi alla maggior parte di tipologie di portata. Gradevolissimo se utilizzato a crudo e sulle carni, è ottimo anche in cottura per cucine equilibrate, ricche di armonia e sapore.

COD. 09115 - 500 ml

### Gusto Fruttato

L'olio Mangiarbene Fruttato è un olio extra vergine di oliva ottenuto da olive italiane ed estratto da specifiche cultivar che, raggiunto il perfetto grado di maturazione, lo caratterizzano con particolari qualità organolettiche. Per il suo intenso e gradevolissimo sentore del frutto sano, si apprezza soprattutto a crudo, per valorizzare bruschette, verdure lessate od insalate o per impreziosire primi piatti.

COD. 09116 - 500 ml

### OLIO UMBRIA DOP Colli Assisi-Spoleto

Pregiato olio extravergine ottenuto da olive coltivate nei terreni collinari tra Assisi e Spoleto. Fruttato medio con eleganti note erbacee, mandorla e carciofo, è caratterizzato da un perfetto equilibrio tra amaro e piccante. Estratto a freddo entro poche ore dalla raccolta.

COD. 09099 - 500 ml

# il Balsamico

**MANGIAR  
BENE®**



## Un gioiello per vestire i vostri piatti

La leggenda narra che l'Aceto Balsamico di Modena nacque intorno al 1200 d.c., quando un poco di *saba*, (un tipo di mosto cotto in uso a Modena in quel periodo), cadde casualmente dentro una botte di vino ed ebbe il tempo di fermentare trasformandosi in un aceto molto aromatico dotato di un particolare gusto dolce, leggermente acido e di un colore bruno scuro.

Il procedimento poi fu affinato, ma ancora oggi il mosto di uve tipiche coltivate da secoli nella zona di origine, cotto in vaso aperto, viene posto in barili di legni pregiati dove acetifica con processi fermentativi e ossidativi naturali.

Nella quiete delle acetaie, con la particolare tecnica dei travasi ed i molti anni di invecchiamento, la vasta gamma dei prodotti di trasformazioni microbiche ed enzimatiche raggiunge un sorprendente equilibrio di aroma e di sapidità.

L'aceto balsamico è un condimento versatile, dai tanti abbinamenti, assai diffuso nella cucina italiana. Si può utilizzare con quasi tutto, sui piatti di carne e su quelli di pesce, cotti e crudi, sul gelato, sul parmigiano e con la frutta fresca. Ovviamente, per ottenere un risultato ottimale, abbiamo bisogno di un aceto balsamico di alta qualità. E il nostro Aceto Balsamico di Modena IGP, prodotto senza uso alcuno di addensanti, lo è senza dubbio.



### Aceto Balsamico IGP Nobile

Aceto balsamico austero e forte, di grande densità. All'analisi visiva rileviamo un colore bruno scuro, carico e luminoso, con una densità quasi sciropposa, mentre l'analisi olfattiva riscontra complessità, equilibrio e persistenza. Al palato esplode un sapore dolce e leggermente acidulo, molto intenso e caratterizzato da una nota aromatica.

.....  
COD. 09005 - 250 ml



# il Franciacorta



## Cascina San Pietro

Se qualcosa è sinonimo di qualità e tradizione, quella è il Franciacorta. Nell'attuale zona di produzione, sono stati reperiti vinaccioli risalenti all'epoca delle palafitte, ed è il medico Gerolamo Conforti da Brescia, ben prima dell'abate Dom Perignon, a descrivere nel “*Libellus de vino mordaci*” i principi della fermentazione in bottiglia. Allo stesso modo, i moderni principi qualitativi che contraddistinguono queste produzioni, dalla densità per ettaro degli impianti fino all'esclusivo utilizzo del metodo classico per la rifermentazione in bottiglia, sono immutati e salvaguardati negli anni.

Il Mangiarbene ha selezionato “Cascina San Pietro”, un piccolo produttore (soli 6 ettari) che rispetta il ciclo biologico della vite e del territorio circostante, al fine di ottenere un vino che sia specchio delle caratteristiche del *terroir* e di un'agricoltura attenta e sostenibile. Le vigne sono esposte a Sud-Est e a Sud-Ovest, su terreni in prevalenza di tipo morenico sottile ed in piccola parte a depositi fini e sono coltivate a *Guyot*, con densità per ettaro che varia dai 4000 ai 5500 ceppi. Tutti gli impianti, infine, vengono gestiti in misura 214, uno specifico programma attuato per ridurre l'impatto ambientale. Ci sono tutti gli ingredienti, insomma, per un calice da degustare ogni volta con stupore e passione.

### Brut Cuvée Oro

**PERMANENZA SUI LIEVITI: 24-30 mesi**  
**DOSAGGIO: 7 gr litro**

**VARIETÀ DELLE UVE: Chardonnay 100%**  
**COMPOSIZIONE TERRENI: Morenico**  
**VENDEMMIA: Manuale in cassette da 14 kg**  
**RESA PER ETTARO: 10.000 kg 6.500 litri**

**VINIFICAZIONE**  
Le uve arrivano in cantina in un tempo massimo di 2 ore, pressatura soffice dell'uva intera dove viene usato per il Franciacorta solo il mosto fiore di Prima pressatura. Abbattimento della temperatura del mosto a 14° e decantazione statica in vasca per 18/24 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio con lieviti selezionati. Dopo alcuni travasi del vino base si procede alla stabilizzazione con una leggera chiarifica e filtrazione, stabilizzando a freddo. In primavera si crea la Cuvée utilizzando più partite di vini base Franciacorta.

.....  
COD. 33012  
COD. 33020 - MAGNUM



### Pas Dosé 'Terre dei Trici' Millesimato

**VARIETÀ DELLE UVE: CHARDONNAY 100%**  
**COMPOSIZIONE TERRENI: MORENICO**  
**VENDEMMIA: MANUALE IN CASSETTE DA 14 KG**  
**RESA PER ETTARO: 8.000 KG 5.000 LITRI**

**VINIFICAZIONE**  
Vinificazione: le uve migliori esposte dei vigneti più vecchi arrivano in cantina in un tempo massimo di 2 ore, pressatura soffice dell'uva intera dove viene usato solo il mosto fiore di prima pressatura. Abbattimento della temperatura del mosto a 14°C e decantazione statica in vasca per 18/24 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio con lieviti selezionati, parte del mosto termina la fermentazione in barrique e rimane ad affinare per 8 mesi circa. In primavera avviene l'assemblaggio delle due partite di vino base e si procede alla stabilizzazione a freddo con una leggera chiarifica e alla filtrazione.

.....  
COD. 33015



### Brut Rosé Cuvée R.R.

**VARIETÀ DELLE UVE: CHARDONNAY 55%, PINOT NERO 45%**  
**COMPOSIZIONE TERRENI: MORENICO**  
**VENDEMMIA: MANUALE IN CASSETTE DA 14 KG**  
**RESA PER ETTARO: 8.000 KG / 5.000 LITRI**

**VINIFICAZIONE**  
Le uve Chardonnay e Pinot Nero vengono lavorate separatamente, una piccola parte di Pinot Nero viene vinificata in rosso. Pressatura soffice dell'uva intera dove viene usato solo il mosto fiore di prima pressatura. Abbattimento della temperatura del mosto a 14°C e decantazione statica in vasca per 18/24 ore, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Dopo alcuni travasi del vino base si procede alla stabilizzazione con leggera chiarifica e filtrazione stabilizzando a freddo. In primavera si crea la Cuvée con Chardonnay di prima selezione e Pinot Nero vinificato in bianco e una piccola parte di Pinot Nero vinificato in rosso.

.....  
COD. 33014



### Brut Satèn Cuvée Excellent

**VARIETÀ DELLE UVE: CHARDONNAY 100%**  
**COMPOSIZIONE TERRENI: MORENICO**  
**VENDEMMIA: MANUALE IN CASSETTE DA 14 KG**  
**RESA PER ETTARO: 10.000 KG 6500 LITRI**

**VINIFICAZIONE**  
Le uve arrivano in cantina in un tempo massimo di 2 ore, pressatura soffice dell'uva intera dove viene usato per il Franciacorta solo il mosto fiore di prima pressatura. Abbattimento della temperatura del mosto a 14° e decantazione statica in vasca per 18/24 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio e parte in barriques con lieviti selezionati. Dopo alcuni travasi del vino base si procede alla stabilizzazione con una leggera chiarifica e filtrazione, stabilizzando a freddo. In primavera si crea la Cuvée utilizzando i vini affinati in Barriques e alcune partite di vino base Franciacorta affinate in acciaio-

.....  
COD. 33013





[www.ilmangiarbene.it](http://www.ilmangiarbene.it)