

A large, stylized graphic of a fork and knife is positioned on the right side of the page. The fork is on the left, and the knife is on the right, both rendered in a dark gray color. The fork's tines are pointed upwards, and the knife's blade is also pointed upwards. The handles of both utensils are joined together at the bottom.

III MANGIAR BENE®

ESPLORATORI DEL GUSTO

SELEZIONE

Filo Rosso



Filo Rosso



ESPLORATORI DEL GUSTO

SELEZIONE

Filo Rosso

IL FILO ROSSO ESPLORATORI DEL GUSTO

Questa selezione è pensata per tutti coloro che ricadono nella definizione di esploratori del gusto.

Il filo rosso unisce sulla mappa i luoghi delle eccellenze culinarie raccolte in queste pagine.

Salumeria italiana e iberica, primizie ittiche del Mar Cantabrico e della Sardegna, il grano delle Marche, come le pregiate uve lombarde.

Segui il filo rosso del Mangiarbene.

Diventa un esploratore del gusto.

Il modo per rendere uniche e memorabili le proposte del tuo menù.



Filo Rosso



FUSILLI:
COD. 25214 - 500 g

LINGUINE:
COD. 25213 - 500 g

MEZZE MANICHE:
COD. 25209 - 500 g

SPAGHETTI:
COD. 25208 - 500 g

PACCHERI MEDI:
COD. 25211 - 500 g

PENNE RIGATE:
COD. 25216 - 500 g

RIGATONI:
COD. 25217 - 500 g

MEZZI PACCHERI:
COD. 25215 - 500 g

SPAGHETTONI:
COD. 25212 - 500 g

TORTIGLIONI:
COD. 25210 - 500 g

GRANO ESCLUSIVAMENTE DELLE MARCHE E UOVA DI
GALLINE ALLEVATE A TERRA. IL TUTTO COLTIVATO E ALLEVATO
ALL'INTERNO DELLA STESSA FATTORIA.
ESSICCAZIONE LENTA E A UNA TEMPERATURA DI 40°C.
UN QUARTO RISPETTO ALLE PRATICHE INDUSTRIALI.

La Campofilone

filo rosso

PASTA DI SEMOLA



MACCHERONCINI IGP:
COD. 25331 - 250 g

FETTUCCINE:
COD. 25330 - 250 g

PASTA ALLA CHITARRA:
COD. 25334 - 250 g

PAPPARDELLE:
COD. 25333 - 250 g

LINGUINE:
COD. 25332 - 250 g



FETTUCCINE AL LIMONE:
COD. 25348 - 250 g

FETTUCCINE AL PEPERONCINO:
COD. 25345 - 250 g

FETTUCCINE ALL'ARANCIA:
COD. 25349 - 250 g

FETTUCCINE ALLA SALVIA:
COD. 25341 - 250 g

LINGUINE NERO DI SEPPIA:
COD. 25340 - 250 g

La Campofilone all'uovo

filo rosso

PASTA ALL'UOVO E PASTA ALL'UOVO AROMATIZZATA



CARNAROLI BIANCO:

L'autentico riso Carnaroli superfino Il Mangiarbene è adatto ai migliori risotti per le sue grandi doti gastronomiche, in particolare la bassa collosità e l'ottima tenuta di cottura. Tempo di cottura: 15/17 minuti.

COD. 25145 - 1 kg

CARNAROLI INTEGRALE:

L'autentico riso Carnaroli integrale Il Mangiarbene è particolarmente indicato per i migliori risotti freddi ed insalate di riso grazie alle sue caratteristiche peculiari di eccellenza, in particolare la bassa collosità e l'ottima tenuta di cottura. Tempo di cottura: 50/55 minuti.

COD. 25146 - 1 kg

VERO CARNAROLI AUTENTICO IN PUREZZA. COLTIVATO NEL PARCO NATURALE DEL TICINO CON RISAIE ALIMENTATE DA ACQUA SORGIVA. INCREDIBILE TENUTA DI COTTURA E CREMOSITÀ DATA DAL COPIOLO RILASCIO DI AMIDO.

Riso Carnaroli

filo rosso

100% AUTENTICO



PEPE AFFUMICATO AL MELO:

Da provare su una carbonara speciale, o su carpacci di pesce, formaggi, carni bianche.

COD. 30030 - 90 g



FIOR DI SALE DI SICILIA, ARANCIA E BACCHE ROSA:

Fior di Sale della Sicilia impreziosito da olio essenziale di arancia e bacche rosa.

COD. 30011 - 200 g



FIOR DI SALE DI SICILIA:

Fiore di Sicilia impreziosito da limone e lavanda. Ideale su carni di agnello e maiale. Perfetto con pesce e marinature.

COD. 30012 - 200 g



SALE DI THOR:

Finemente affumicato e speziato. Si presta a preparazioni di carni, uova, zuppe e anche in usi creativi e spazzanti.

COD. 30018 - 250 g

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.

La Via del Sale

filo rosso

UNA SELEZIONE DEI PIÙ PREGIATI E CARATTERISTICI SALI



Sardegna

i Tesori di Cabras

(solo su ordinazione)



Sardegna

i Tesori di Cabras

(solo su ordinazione)



BOTTARGA DI MUGGINE:

Perfetto equilibrio tra clima, esposizione al Maestrale e metodi di lavorazione. Tecniche che fanno sì che questa bottarga non si spezzi quando viene grattugiata.

COD. 27136 - pezzatura 80/110 g
COD. 27138 - pezzatura 110/150 g



FILETTI DI SARDINE AFFUMICATE:

Lavorati a mano e privati delle spine senza uso di macchinari. Nel pieno rispetto delle carni saporite e sode. Finemente affumicati con legni della macchia mediterranea.

COD. 01309 - Confezione da 350 g sgocciolato

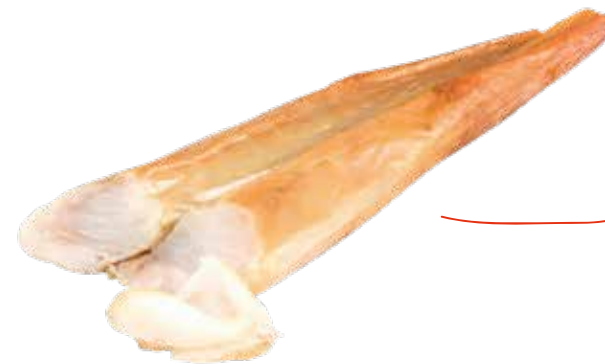


FILETTO DI ANGUILLA AFFUMICATA:

Completamente pulita e sgrassata, viene affumicata lentamente con legni tipici della macchia mediterranea.

Produzione limitata.

COD. 27135 - Confezione da 100 g circa



FILETTO DI RANA PESCATRICE AFFUMICATO:

Affumicatura dolce al ginepro e lentischio. Gli odori della Sardegna si imprmono così in queste carni dalla delicatezza memorabile.

COD. 27134 - Pezzatura variabile da 250 a 500 g circa, secondo disponibilità.

LA SARDEGNA CHE OFFRE IL SUO PIÙ AUTENTICO
ARTIGIANATO. UN'AREA DI PRODUZIONE UNICA.
UN PARADISO NATURALISTICO CHE SI DISPIEGA DAGLI
“STAGNI” DI CABRAS ALLA PENISOLA DEL SINIS.

Tesori di Cabras

SOLO SU ORDINAZIONE

Tesori di Cabras

SOLO SU ORDINAZIONE

Cantabrico



le Eccellenze del Cantabrico



YELLOWFIN FILETTI / TRANCI:

Carne delicata e saporita per questa varietà di tonno tra le più pregiate. Pescato in alto mare e lavorato in modo tradizionale.

COD. 01224 - 1800 g

COD. 01252 - 1 kg



YELLOWFIN VENTRESCA:

Pregiata parte ventrale del tonno del Mar Cantabrico. La morbidezza dei filetti è garantita da una sana presenza di grasso. Il gusto è delicato.

COD. 01157 - 120 g



YELLOWFIN FILETTI:

Carne tenera e saporita per questa varietà di tonno tra le più pregiate. Pescato in alto mare e lavorato in modo tradizionale.

COD. 01801 - 300 g

LAVORAZIONE ARTIGIANALE E CENTENARIA ESPERIENZA MARINARA.

L'ARTE DI PRESERVARE I SAPORI È GARANTITA DA ARROYABE.

“Arroyabe”

Flo Rosso

TRANCI, FILETTI, VENTRESCA DI TONNO

Cantabrico



le Eccellenze del Cantabrico



FILETTI DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO:

Le nostre acciughe sono pescate in primavera. Molto diverse da quelle da pesca estiva. Si ottengono così filetti carnosi, spessi e molto saporiti. Proverbiale la loro dolcezza. Lavorate esclusivamente in Spagna.

COD. 01317 - 345 g

COD. 01325 - 50 g



BONITO DEL NORTE:

Il tonno Bonito vive in acque temperate e il Mar Cantabrico è meta delle sue migrazioni nei mesi estivi. Catturato rigorosamente a lenza. Carni tenere, morbide al palato e con un basso contenuto di grassi.

COD. 01122 - 900 g

Le Eccellenze del Cantabrico

Flo Rosso

TRANCI, FILETTI, VENTRESCA DI TONNO

Spagna



la Salumeria iberica



**JAMON IBERICO PURO DE BELLOTA
GRAN RISERVA DO GUIJELO:**
Maiale Iberico puro al 100%, allevato allo
stato brado e alimentato con ghiande.
Stagionatura di 48 mesi in essiccatoi e
cantine naturali.

COD. 32013 - 6,5/8 kg



**JAMON IBERICO DE CEBO DE CAMPO
DO GUIJELO:**
Maiali di razza iberica al 50%, allevati in libertà
nei pascoli e alimentati con mangimi di alta
qualità che integrano i frutti offerti dalla
campagna.

**COD. 32011 - 6,5/8 kg
COD. 32078 - Disossato - 4/5 kg**



**PALETA IBÉRICA PURO DE BELLOTA DON
RAMÓN:**
Spalla ottenuta da maiali iberici al 100%,
allevati e ingrassati in libertà nei pascoli con
ghiande, con una stagionatura di oltre 24
mesi in asciugatoi e cantine naturali.

**COD 32113 - 5/6 kg
COD. 32019 - Sottovuoto - 2/3 kg**

La Salumeria iberica

filorosso

JAMON IBERICO

Spagna



la Salumeria iberica



**SALCHICHON IBERICO
DO EXTREMADURA:**
Da carni selezionate di maiale iberico nutrito
a ghiande. Asciugato con legno di quercia in
essiccatoi naturali per più di 5 mesi.
Budello naturale.

COD. 32195 - 1,5 kg circa



**BESO DEL CABALLERO
CASTILLA Y LEON:**
Prodotta a 1200m sul livello del mare, lingua
bovina con una sapiente marinatura, spezie
e aromi, stagionata 40 giorni e una leggera
affumicatura in legno di rovere.

COD. 32185 - Pezzatura da 800 g a 1 kg ca.



**CECINA DE LEON RESERVA IGP
CASTILLA Y LEON:**
Da carni selezionate di manzo. Prodotta sopra
quota 1200m, oltre 12 mesi di stagionatura (lo
standard è di 7).
Gustosa infiltrazione del grasso nella fetta.

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

La Salumeria iberica

filorosso

ALTRI SALUMI DA MAIALE IBERICO



**PROSCIUTTO DA SUINO NERO CASERTANO
"IL BORBONE":**

Il prosciutto da suino Nero Casertano pretende un trattamento particolare e unico per ogni pezzo con stagionature di almeno 18 - 24 mesi.

COD. 32317 - Con osso - 8,5/10 kg



**CULATTA "ANTICA CANTINA DI
LANGHIRANO":**

La nostra culatta si ricava dalla parte più pregiata del prosciutto e viene stagionata per 12-14 mesi nel microclima perfetto della collina di Langhirano.

COD. 32313 - 6 Kg circa

**PROSCIUTTO DI PARMA DOP MANGIARBENE
"ANTICA CANTINA DI LANGHIRANO":**

Dolcissimo e dalla consistenza morbida nonostante i 24 mesi di stagionatura in cantina permeata da muffe autoctone che gli donano sentori di miele di acacia e di glicine.

**COD. 32310 - 24 mesi di stagionatura - 10/11 kg
COD. 32311 - Disossato addobbo - 8 kg**

CONOSCERE LA SALUMERIA ITALIANA EQUIVALE A COMPIERE UN CAMMINO PER I MILLE CAMPANILI DEL NOSTRO PAESE. NELLA NOSTRA SELEZIONE VIVONO E VIVRANNO INSIEME ANIME MOLTO LONTANE, CHE CONDIVIDONO LA PASSIONE PER LA QUALITÀ DELLA MATERIA PRIMA E PER UNA LAVORAZIONE RISPETTOSA E ARTIGIANALE.

La Salumeria italiana

Flo Rosso

PROSCIUTTI, CULATTA DI PARMA, PANCETTA, LARDO, LONZA, GUANCIALE



BRISAOLA DI MADESIMO - SOTTOFESA:

La massaggiatura manuale, la lenta stagionatura fino a 90 giorni a ventilazione naturale, collaborano alla realizzazione di un prodotto unico.

COD. 32330 - 2/3 kg circa



CAPOCOLLO:

Queste carni nazionali, dopo una marinatura in vino bianco, vengono impreziosite da semi di finocchio, pepe, peperoncino e avvolte in budello naturale. Sapidità protagonista non invadente.

COD. 32303 - 1,5/2 kg



LARDO AFFUMICATO "SINTESI":

Il gusto delicato della tradizione valdostana del lardo sposa la suadente affumicatura con legno di faggio naturale. Magnifico affettato sottile sul tagliere degli antipasti o per farcire gustosi panini.

COD. 32320 - 1 kg circa



GUANCIALE:

Il profumo speziato e memore di muffe nobili è ben bilanciato con la rotondezza al palato e con una scioglievolezza fuori dal comune.

COD. 32304 - 1,3 kg circa



PANCETTA AFFUMICATA:

Strati rosso e bianco rosato di morbida consistenza, una scioglievolezza del grasso eccellente, in grado di apportare al palato un sapore sapido ma delicato.

COD. 32306 - 1,5/2 kg

La Salumeria italiana

Flo Rosso

PROSCIUTTI, CULATTA DI PARMA, PANCETTA, LARDO, LONZA, GUANCIALE



Brut Rosè:
Chardonnay 55%;
Pinot Nero 45%

Brut cuvee oro:
Chardonnay 100%

Brut Satèn:
Chardonnay 100%

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

COD. 33014

BRUT CUVÉE ORO:

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

COD. 33020 - MAGNUM

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

COD. 33013

RACCOLTA DELLE UVE RIGOROSAMENTE A MANO DAI VIGNETI
CON LA MIGLIORE ESPOSIZIONE AL SOLE. LAVORAZIONE IN
CANTINA ENTRO 2 ORE DALLA VENDEMMIA.
L'USO ESCLUSIVO DEL METODO CLASSICO GARANTISCE LA
DEGUSTAZIONE DI UN CALICE CHE SI FARÀ RICORDARE.

Franciacorta

filorosso



III MANGIAR BENE®



ESPLORATORI DEL GUSTO

SELEZIONE

Filo Rosso