

# DELICACIES

*by Vincenzo Esposito*

SUMMER  
2025

BEVERAGES  
CATALOGUE



**FOOD EXCELLENCE PROVIDER**



**TO BE THE DIRECT LINK BETWEEN THE  
BEST FOOD PRODUCERS  
AND THE MOST DEMANDING CULINARY  
PROFESSIONALS HAS BEEN, FOR OVER 40  
YEARS, OUR MISSION.**

Through careful research, **E&R** is able to offer its customers raw materials of the highest quality: from meats to fish products, from cheeses to cured meats, chocolate, vegetables, spices, grains and legumes.

A selection of raw materials conducted to identify the best producers of their kind, wherever they are located, passing on to them the expectations of the Chefs and acquiring a wealth of knowledge to share with culinary professionals.



# Thirst Killers

**A SELECTION OF  
WATERS, SODA AND BEERS**



WATER	TYPE	DIM.	Q.TY
Evian	plastic bottle	33cl	24
		50cl	24
		75cl	12
	glass bottle	75cl	12
Ferrarelle	plastic bottle	50cl	24
		1.5lt	6
	glass bottle	1.5lt	6
Lete	plastic bottle	1.5lt	24
		1.5lt	6
	glass bottle	1.5lt	6
Levissima	plastic bottle	50cl	24
		1.5lt	6
	glass bottle	1.5lt	6
San Benedetto	plastic bottle	50cl	24
		1.5lt	6
Panna	plastic bottle	50cl	24
		1.5lt	6
	glass bottle	1.5lt	6
San Pellegrino	plastic bottle	75cl	6
		50cl	24
	glass bottle	1.5lt	6
		50cl	24
Perrier	can	33cl	24
	glass bottle	20cl	24
		33cl	24
		75cl	12

WATER	TYPE	DIM.	Q.TY
Fiji	plastic bottle	33cl	36
		50cl	24
		70cl	12
		1lt	12
Volvic	plastic bottle	50cl	24
		1.5lt	12
Etrusca	glass bottle	1lt	12
Armani	glass bottle	75cl	12
Laurentana	glass bottle	75cl	12
Voss	plastic bottle	33cl	24
		50cl	24
	glass bottle	80cl	12





DRINK	DIM.	Q.TY
CocaCola	33cl	24
CocaCola Light		
CocaCola Zero		
CocaCola Energy		
CocaCola Lemon		
Fanta	33cl	24
Fanta Lemon		
Fanta Zero		
Red Bull	33cl	24
Red Bull Zero		
Red Bull Yellow		
Red Bull Organic Bitter Lemon		
Red Bull Organic Ginger Ale		
Red Bull Organic Simply Cola		
Red Bull Organic Tonic Water		
Red Bull Red Edition		
Red Bull Sugar Free		
Red Bull The White Edition		
Sprite	33cl	24
Sprite Zero		
Thè Lipton		
Thè San Benedetto		
Thè Fuzetea		
Thè Estathè		
Thè Organic Bio		
Thè Indian		

DRINK	DIM.	Q.TY
Fever-tree Aromatic Tonic Water	20ml	24
Fever-tree Elderflower		
Fever-tree Ginger Ale Water		
Fever-tree Ginger Beer Water		
Fever-tree Lemon Tonic Water		
Fever-tree Lemonade Water		
Fever-tree Soda Water		
Fever-tree Tonic Mediterranea	25cl	24
Fever-tree Tonic India Water		
Ginger Beer		
Ginger Ale Water		
Ginger Tonic Water		
Schweppes Lemon		
Schweppes Soda		
Schweppes Tonica		
Schweppes Heritage		
Schweppes Ginger Beer		
Seven 7Up		
Sifone Soda		
Various fruit juices in water and plastic bottles		
Powerade		
Gatorade		
Gassosa		
Chinotto		



BEER	TYPE	DIM.	Q.TY
Moretti Baffo D'Oro	glass bottle	33cl	24
		66cl	15
Moretti	glass bottle	33cl	24
		66cl	24
	can	33cl	24
Nastro Azzurro	glass bottle	33cl	24
		66cl	15
	can	33cl	24
Peroni	glass bottle	33cl	24
		66cl	15
	can	33cl	24
Corona	glass bottle	33cl	24
Menabrea	glass bottle	66cl	15
Asahi	glass bottle	33cl	24
		66cl	15
Becks	glass bottle	33cl	24
		66cl	15
	can	33cl	24
Heineken	glass bottle	33cl	24
		66cl	15
	can	33cl	24
Ceres	glass bottle	33cl	24
		66cl	15
	can	33cl	24
Stella Artois	glass bottle	33cl	24
		66cl	12
Tuborg	glass bottle	33cl	24
		66cl	15
Ichnusa	glass bottle	33cl	24
		66cl	15
Desperados	glass bottle	33cl	24

BEER	TYPE	DIM.	Q.TY
N'artigiana	oro 4,8% vol.	33cl	12
		66cl	12
N'artigiana	rossa 5,0% vol.	33cl	12
		66cl	12
N'artigiana	ambrata 5,8% vol.	33cl	12
		66cl	12
N'artigiana	doppio malto 7,0% vol.	33cl	12
		66cl	12
N'artigiana	senza glutine 4,8% vol.	33cl	12

## Birre Artigianali Napoletane

*Neapolitan craft beers*

*N'artigiana*  
Veracemente Napoletana



**la Prima Birra prodotta con il Sole di Napoli!**  
**the First Beer produced with the Sun of Naples!**







**FOOD EXCELLENCE PROVIDER**

[www.er-excellence.supplies](http://www.er-excellence.supplies)

[info@er-excellence.supplies](mailto:info@er-excellence.supplies)

Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14

# DELICACIES

*by Vincenzo Esposito*

SUMMER  
2025

BRITISH  
PRODUCTS  
CATALOGUE



FOOD EXCELLENCE PROVIDER

DE.DE di De Angelis Raffaella & C.  
Via Ferdinando Galliani 30 - Box 18  
80122 Napoli - Italy

Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14

[www.er-excellence.supplies](http://www.er-excellence.supplies)  
[info@er-excellence.supplies](mailto:info@er-excellence.supplies)





**TO BE THE DIRECT LINK BETWEEN THE  
BEST FOOD PRODUCERS  
AND THE MOST DEMANDING CULINARY  
PROFESSIONALS HAS BEEN, FOR OVER 40  
YEARS, OUR MISSION.**

Through careful research, **E&R** is able to offer its customers raw materials of the highest quality: from meats to fish products, from cheeses to cured meats, chocolate, vegetables, spices, grains and legumes.

A selection of raw materials conducted to identify the best producers of their kind, wherever they are located, passing on to them the expectations of the Chefs and acquiring a wealth of knowledge to share with culinary professionals.

# *God Save the King!*

**A SELECTION FROM UNITED KINGDOM'S  
FAVOURITE BRANDS**





# British Products

## CEREALS

Alpen Original  
Alpen Raspberry & Apple  
Alpen No Added Sugar  
Bomoko Pronutro Original  
Lizis Original Granola  
Lizis Treacle & Pecan Granola  
Lizis Pink Apple & Cinnamon Granola  
Dorset Cereal Granola Honey  
Dorset Cereal Granola Red Berries  
Dorset Cereal Granola Fruit, Nuts & Seeds  
Dorset Cereal Simply Muesli  
Dorset Cereal Simply Fruity  
Dorset Cereal Simply Nutty  
Kellogg's Branflakes  
Kellogg's Froot Loops  
Kellogg's Fruit & Fibre  
Kellogg's Just Right  
Kellogg's Sultana Bran  
Nestle Cheerios  
Sugar Puffs  
Nestle Shreddies

## CEREALS

Nestle Shredded Wheat  
Lucky Charms  
Post Grape Nuts  
Quaker Oats Porridge Oats  
Scott's Porridge Oats  
Weetabix  
Weetabix Minis

## BISCUITS & CRACKERS

Biscuits  
Border Biscuits Blackberry & Apple Crumble  
Border Biscuits Buttery Sultana Melts  
Border Biscuits  
Pecan & Maple Granola  
Border Biscuits Red Berry Rascals  
Border Biscuits  
Yoghurt Cranberry & Pumpkin  
Border Biscuits  
Shortbread Cranberry & Orange  
Border Biscuits  
Gingers Dark Chocolate

## BISCUITS & CRACKERS

Border Biscuits  
Gingers Milk Chocolate  
Border Butterscotch  
Chocolate & Pecan Crunch  
Border Butterscotch Crunch  
Border Strawberry & Cream Melts  
Oreos  
Pepperidge Farm Dark Chocolate  
Pepperidge Farm  
Double Chocolate Chunk  
Pepperidge Farm  
Milk Chocolate Macadamia  
Pepperidge Farm  
White Chocolate & Macadamia  
Pepperidge Chocolate  
Chunk Sauslito Milk Chocolate  
Pepperridge Soft Baked  
Milk Chocolate Cookies  
Walkers Shortbread Fingers  
Mcvities Digestives  
Mcvities Chocolate Digestives  
Mcvities Ginger Nut







## BISCUITS & CRACKERS

Mcvities Hobnobs  
Mcvities Chocolate Hobnobs  
Mcvities Jaffa Cakes  
Cadbury Biscuits Dairy Milk  
Cadbury Cookies  
Oats & Chocolate Chip  
Cheese Biscuits/Crispbreads  
Nairns Scottish Oatcakes  
Nairns Rough Oatcakes  
Nairns Fine Oatcakes  
Nairns Cheese Oatcakes  
Ryvita Original  
Ryvita Multigrain Crispbread  
Ryvita Dark Rye Crispbread  
Ryvita Black Pepper Crispbread  
Ryvita Sunflower  
Seeds & Oats Crispbread  
Ryvita Sesame Seed Crispbread  
Ryvita Sweet Onion Crispbread  
Carr's Selection  
Carr's Table Water  
Jacobs Cheese Biscuits Selection  
Jacobs Cream Crackers  
Ritz Crackers  
The Fine Cheese Company  
Fig Crackers

## BISCUITS & CRACKERS

Chive Crackers  
Rosemary Crackers  
Basil Crackers  
Fennel Crackers  
Hot Red Chili Crackers  
Wholemeal Crackers  
Oatcakes  
Cheese Cracker Selection Box  
Apricot Pistachio & Sunflower Toasts  
Quince Pecan & Poppy Toasts  
Others Crackers  
Peter's Yard Swedish Crispbread  
Miller Toasts Hazenut & Pecan  
Miller Toasts Cranberry & Raisin

## CHOCOLATES

Green & Black's Dark Chocolate  
Green & Black's  
Dark Chocolate Hazelnut Currant  
Green & Black's  
Raisin & Hazelnut Chocolate  
Green & Black's Dark Chocolate Mint  
Green & Black's  
Dark Chocolate With Ginger  
Green & Black's Milk Chocolate  
Green & Black's White Chocolate

## CHOCOLATES

Natural Valley Cereal Bars  
Eat Natural Flapjack Bars  
Cadbury Dairy Milk Slabs / Bars  
Cadbury Fruit & Nut Slabs / Bars  
Cadbury Caramel  
Cadbury Wholenut  
Cadbury Crunchie Bars  
Cadbury Flake  
Cadbury Creme Eggs  
Cadbury Chocolate Buttons  
Cadbury Curly Wurly  
Cadbury White Chocolate Buttons  
Cadbury Roses Chocolates  
Cadbury Heroes Chocolates  
Galaxy Chocolate Bar  
Aero Chocolate Bar  
Mint Aero Chocolate Bar  
Nestle Kitkat Chunky  
Milky Bar  
Rolos  
Reese's Peanut Butter Cups  
Trebor Softfruit Rolls  
Galaxy Minstrels  
Maltesers  
Marshmallows



## SAVOURY SNACKS

Beef Jerky

Jack Links Beef Jerky Original

Jack Links Beef Jerky Sweet & Hot

Doritos Crisps

Doritos Cheese

Doritos Jalapenos

Doritos Lightly Salted

Doritos Original

Pringles Big Tubs

Pringles Cheese & Onion

Pringles Original

Pringles Prawn Cocktail

Pringles Salt & Vinegar

Pringles Texas Bbq

Pringles Sour Cream & Onion

Pringles Thai Sweet Chili

Pringles Paprika

Pringles Emmental

Pringles Hot & Spicy

Pringles Mini Tubs

Pringles Cheese & Onion

Pringles Original

Pringles Hot & Spicy

Pringles Paprika

Pringles Salt & Vinegar

Kettle Crisps 150g

## SAVOURY SNACKS

Kettle Cheddar/Red Onion

Kettle Lightly Salted

Kettle Sea Salt Balsamic Vinegar

Kettle Sea Salt Black Pepper

Kettle Smokey Bbq

Kettle Sweet Chilli

Kettles Golden Parsnip, Sweet Potatoes & Beetroot

Kettle Crisps Mini

Kettle Cheddar/Red Onion

Kettle Lightly Salted

Kettle Sea Salt Balsamic Vinegar

Kettle Sea Salt Black Pepper

Kettle Sweet Chilli

Kettles Golden Parsnip, Sweet Potatoes & Beetroot

Burts Crisps 150g

Burts Sea Salt

Burts Fire Cracker And Lobster

Burts Vintage Cheddar & Spring Onion

Burts Sea Salt & Crushed Peppercorns

Burts Sea Salt & Malt Vinegar

Burts Thai Sweet Chili

Walkers Sensations

## SAVOURY SNACKS

W.s. Balsalmic Vinegar & Onion

W.s. Sweet Thai Chili

W.s. Mexican Fiery Sweet Chipotle

W.s. Vintage Cheddar & Onion

Walkers

Walkers Worcester Sauce

Walkers Prawn Cocktail

Walkers Ready Salted

Walkers Roast Chicken

Walkers Salt & Vinegar

Walkers Smokey Bacon

Walkers Steak & Onion

Walkers Cheese & Onion

Walkers Variety 6 Pack

Tyrell's Crisps

Tyrell's Sea Salt Crips

Tyrell's Sea Salt & Black Pepper Crips

Tyrell's Cider Vinegar & Sea Salt Crips

Tyrell's Vegetable Crisps

Tyrell's Cheddar & Chive

Tyrell's Sweet Chilli & Red Pepper

Popcorns

Caramel Popcorn

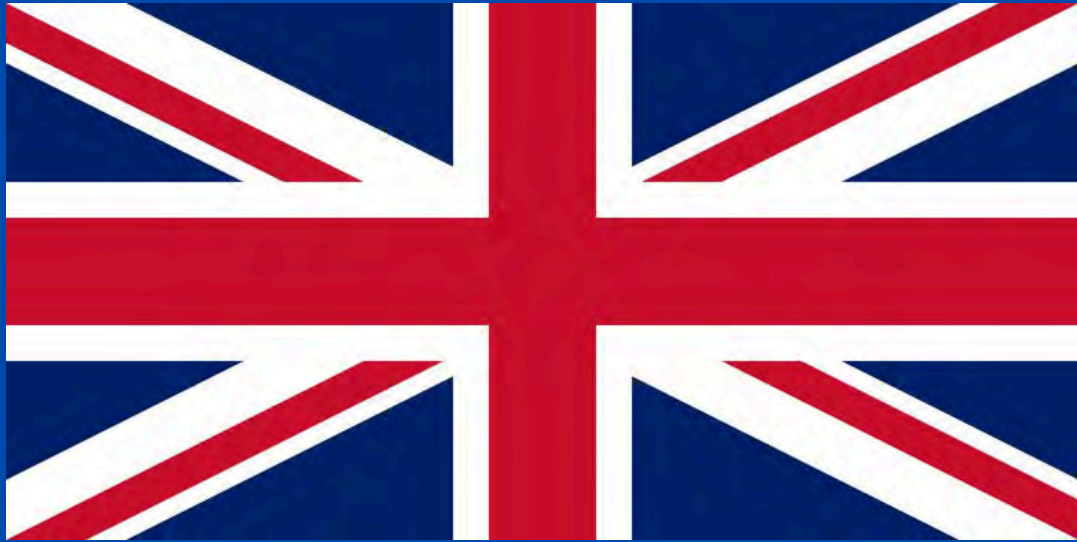
Microwave Popcorn Buttered

Microwave Popcorn Salted

Microwave Popcorn Sweet







## HOT DRINKS

### Hot Drinks

Cadbury Drinking Chocolate

Coffee-Mate

Green & Blacks Hot Chocolate

Horlicks

Milo

Nesquik Strawberry

Nesquik Banana

Nesquik Chocolate

### Tea

Pg Tips Tea X 40 Bags

Pg Tips Tea X 80 Bags

Pg Tips Tea X 160 Bags

Tetleys Tea Bags

Earl Grey Tea Bags

English Breakfast Tea Bags

Pure Peppermint Tea

Ginger & Lemon Tea

Rooibos Tea

Other Herbal Tea

Other Tea Loose

Other Tea Bags

## DRY STORE & CONDIMENTS

Black Beans In Can

Heinz Baked Beans

Jelly Different Flavours

Maldon Sea Salt

Malt Vinegar

Mushy Peas

Jalapenos Sliced

Sauces & Condiments

Nando's Peri Peri Chicken Mild Sauce

Nando's Peri Peri  
Chicken Medium Sauce

Nando's Peri Peri Extra Hot Sauce

Nando's Peri Peri  
Extra Extra Hot Sauce

Nando's Peri Peri Garlic Sauce

Nando's Peri Peri  
Lemon & Herb Sauce

A1 Steak Sauce

Bbq Sauce

Bbq Spicy Sauce

Cardini Ceasar Dressing

Cardini Light Ceasar Dressing

Cardini Ranch Sauce

Coleman's Mustard Squeezy

Coleman's Mustard Jar

## DRY STORE & CONDIMENTS

Coleman's Apple Sauce

Cranberry Sauce

Frenchs American Mustard

Horseradish Sauce

L & P Worcester Sauce

Hp Sauce (Bottle Or Squeezy)

Mayonnaise Hellmans In Jar

Mayonnaise Hellmans Squeezy

Mayonnaise Hellmans Light

Mayonnaise Hellmans With Chili

Mayonnaise Hellmans  
With A Hint Of Garlic

Mayonnaise Hellmans  
With A Zest Of Lemon

Mint Sauce

Franck's Red Hot Sauce

Cholula Hot Sauce Original

Cholula Hot Sauce Garlic

Cholula Hot Sauce Chipotle

Tartare Sauce

Thousand Island Sauce

Salad Cream

Bisto Gravy

Paxo Sage & Onion Stuffing

Birds Custard Powder



## DRY STORE & CONDIMENTS

Bovril

Coleman's Mustard Powder

Marmite

Mint Jelly

Mrs Balls Chutney Original

Mrs Balls Chutney Chili

Mrs Balls Chutney Extra Hot

Branston Pickle Original

Garlic Pickle

Lime Pickle

Vegemite

Peanut Butter

Peanut Butter Crunchy

Peanut Butter Smooth

Jams

Wilkins & Sons Tiptree Organic Apricot Jam

Wilkins & Sons Tiptree Organic Blackcurrant Jam

Wilkins & Sons Tiptree Organic Rasperry Jam

Wilkins & Sons Tiptree Organic Strawberry Jam

Wilkins & Sons Tiptree Apricot Jam

## DRY STORE & CONDIMENTS

Wilkins & Sons Tiptree Blackcurrant Jam

Wilkins & Sons Tiptree Black Cherry Jam

Wilkins & Sons Tiptree East Anglian Strawberry Jam

Wilkins & Sons Tiptree Peach Jam

Wilkins & Sons Tiptree Loganberry Jam

Wilkins & Sons Tiptree Ginger Jam

Wilkins & Sons Tiptree Green Fig Jam

Wilkins & Sons Tiptree Quince Jam

## SAUSAGES BACON & PIES

Hot Dog Sausages In Can

Hot Dog Sausages In Jar

Back Bacon Sliced / Unsmoked (Frozen)

Back Bacon Sliced / Smoked (Frozen)

Breakfast Pork Sausages

Cumberland Sausages (Frozen)

Fresh Homemade Cumberland Sausages

Fresh Homemade English Bangers

Fresh Homemade Linconshires Sausages

Fresh Homemade Lamb Sausages

Fresh Homemade Beef Sausages

Hash Brown

## SAUSAGES BACON & PIES

Gammon Whole Frozen (From 1 To 3kg)

Gammon Steaks

Mccain Hash Browns

Chicken & Mushroom Pie

Chicken Pie

Steak & Kidney Pie

## BREAD, FLOUR AND BAKING AIDS

Jacksons Wholemeal Bread

Jacksons White Bread

Strong White Bread Flour

Self Raising Flour

Cornflour

Wholemeal Flour

Granary Flour

Pancake Mix

Bird's Custard Powder

Bird's Instant Light Custard

Baking Powder

Bicarbonate Of Soda

Pink Cupcake Icing

White Cupcake Icing

Ready To Roll White Icing

Vanilla Frosting

Cream Cheese Frosting







## BREAD, FLOUR AND BAKING AIDS

Chocolate Frosting

Betty Crocker Red Velvet Cake Mix

Betty Crocker Devil's Food Cake Mix

Betty Crocker Vanilla Cake Mix

Betty Crocker Lemon Cupcake Mix

Betty Crocker Chocolate Cupcake Mix

## SUGARS, SYRUPS

Splenda Tablets Dispenser

Splenda Powder

Golden Syrup (Pot/Pouring)

Black Treacle

Tate & Lyle Light Brown Sugar

Tate & Lyle Dark Brown Sugar

Tate & Lyle Demerera Sugar

Muscovado Sugar Dark

Muscovado Sugar Light

Splenda Tablets Dispenser

## DAIRY

Philadelphia Original

Philadelphia Light

Cottage Cheese

Stilton

Vintage Cheddar

## DAIRY

Mild White Cheddar

Mature White Cheddar

Just Like Butter Spread

Lurpak Spreadable Butter

Clotted Cream

Double Cream

Sour Cream

Pam Spray Butter

Pam Spray Canola

## DRINKS

A & W Root Beer

Appletiser Can

Ben Shaws American Cream Soda Can

Dr Pepper

Dr Pepper Zero

Elderflower Cordial

Ginger Beer

Ocean Spray Cranberry

Ocean Spray Cranberry Light

Ribena Original

Pomegreat Pomegranate

Robinsons Barley Water Lemon / Orange

Robinsons Squashes

Roses Lime Cordial

## DRINKS

Seven Up Cherry

Seven Up Diet

V8 Vegetable Juice Can

Gatorade Orange

Gatorade Lemon

Gatorade Blackcurrant



**FOOD EXCELLENCE PROVIDER**

[www.er-excellence.supplies](http://www.er-excellence.supplies)

[info@er-excellence.supplies](mailto:info@er-excellence.supplies)

Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14



# DELICACIES

*by Vincenzo Esposito*

SUMMER  
2025

CHARCUTERIE  
CATALOGUE



**FOOD EXCELLENCE PROVIDER**

DE.DE di De Angelis Raffaella & C.  
Via Ferdinando Galliani 30 - Box 18  
80122 Napoli - Italy  
Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14

[www.er-excellence.supplies](http://www.er-excellence.supplies)  
[info@er-excellence.supplies](mailto:info@er-excellence.supplies)



**TO BE THE DIRECT LINK BETWEEN THE  
BEST FOOD PRODUCERS  
AND THE MOST DEMANDING CULINARY  
PROFESSIONALS HAS BEEN, FOR OVER 40  
YEARS, OUR MISSION.**

Through careful research, **E&R** is able to offer its customers raw materials of the highest quality: from meats to fish products, from cheeses to cured meats, chocolate, vegetables, spices, grains and legumes.

A selection of raw materials conducted to identify the best producers of their kind, wherever they are located, passing on to them the expectations of the Chefs and acquiring a wealth of knowledge to share with culinary professionals.



# Bon Appétit

**CHARCUTERIE AND COLD CUTS**



# ITALIAN CHARCUTERIE



**Salumitaliani.com** brand represents passion and attention in selecting charcuterie products of high quality. It also symbolizes an important project of services, training, consulting and constant attention to the national pork heritage. **Salumitaliani.com** guarantees respect for indispensable values: from attention to breeding conditions, to artisanal processing of carefully selected meats, to respect for traditions, nature's timing and human skills handed down from generation to generation.



# ITALIAN HAM



**SA171** 11 kg  
Prosciutto crudo Castagnolo Bio  
con osso



**SA172** 8,5 kg  
Prosciutto crudo Castagnolo Bio  
senza osso



**SA160** 11 kg  
Prosciutto crudo di San Daniele DOP  
con osso  
stagionato minimo 20 - 22 mesi  
[Salumitaliani.com](http://Salumitaliani.com)



**SA162** 8,5 kg  
Prosciutto crudo di San Daniele DOP  
senza osso  
stagionato minimo 20 - 22 mesi  
[Salumitaliani.com](http://Salumitaliani.com)



**SA101** 10,5 kg  
Prosciutto crudo di Parma DOP  
con osso  
stagionato minimo 20 mesi  
[Salumitaliani.com](http://Salumitaliani.com)



**SA102** 8,5 kg  
Prosciutto crudo di Parma DOP  
senza osso  
stagionato minimo 20 mesi  
[Salumitaliani.com](http://Salumitaliani.com)



**SA104** 10,5 kg  
Prosciutto crudo di Parma  
Riserva DOP con osso  
stagionato minimo 30 mesi  
[Salumitaliani.com](http://Salumitaliani.com)



**SA103** 8,5 kg  
Prosciutto crudo di Parma  
Riserva DOP senza osso  
stagionato minimo 30 mesi  
[Salumitaliani.com](http://Salumitaliani.com)



**SA154** 6 kg  
Prosciutto crudo di Parma DOP  
4 pezzi  
stagionato minimo 20 mesi  
[Salumitaliani.com](http://Salumitaliani.com)



**SA013** 9,5 kg  
Prosciutto crudo di Sauris  
con osso



**SA015** 8 kg  
Prosciutto crudo di Sauris  
senza osso



**SA056** 5 kg - mezzo prosciutto  
Prosciutto cotto alta qualità





# ITALIAN SPECIALTIES



**SA107** 4,2 kg  
Culatello di Zibello DOP  
pulito pronto per l'uso  
**Podere Cadassa**

**SA128** 4,2 kg  
Culatello Terre di Nebbia  
pulito pronto per l'uso  
**Presidio Slow Food**  
**Podere Cadassa**



**SA115** 2,2 kg  
Fiocchetto di cantina  
**Podere Cadassa**



**SA142** 200 g  
Strolghino singolo in astuccio  
**Podere Cadassa**



**SA112** 600 - 800 g  
Salame Gentile  
**Podere Cadassa**



**SA105** 4,5 kg  
Culatello di Zibello DOP - intero  
**Podere Cadassa**

**SA129** 4,5 kg  
Culatello Terre di Nebbia - intero  
**Presidio Slow Food**  
**Podere Cadassa**



**SA137** 80 g  
Culatello di Zibello DOP  
preaffettato in vaschetta  
**Podere Cadassa**



**SA118** 1,8 kg  
Fiocchetto di cantina  
pulito pronto per l'uso  
**Podere Cadassa**



**SA113** 180 g - 6 pz.  
Strolghino  
**Podere Cadassa**



**SA108** 400 - 500 g  
Mariola di salame  
**Podere Cadassa**



**SAI23** 3,5 kg  
Spalla cotta di San Secondo  
Podere Cadassa



**SAI33** 2,2 - 3 kg  
Spalla cruda di Palasone  
Podere Cadassa



**SAI17** 1,5 - 2 kg  
Coppa pulita pronta per l'uso  
Podere Cadassa

**SAI49** 1,8 - 2 kg  
Coppa intera  
Podere Cadassa



**SAI11** 2,8 - 3,2 kg  
Pancetta arrotolata - mezza  
Podere Cadassa

**SAI06** 5 - 6 kg  
Pancetta arrotolata - intera  
Podere Cadassa



**SAI22** 1,3 kg  
Guanciale stagionato  
Podere Cadassa



**SAI20** 700 g  
Cotechino naturale da cuocere  
(disponibilità ott-feb)  
Podere Cadassa



**SAI40** 200 g  
Cotechino da porzione naturale  
da cuocere  
(disponibilità ott-feb)  
Podere Cadassa



**SAI41** 600 g  
Cotechino pronto per l'uso  
Podere Cadassa



**SAI24** 200 g  
Cotechino da porzione  
pronto per l'uso  
Podere Cadassa



**SAI39**  
Il Top del Podere Cadassa  
Podere Cadassa



**SAI43**  
Assaggio di cantina  
Podere Cadassa



# POINT ZERO



**SAI58** 500 - 600 g  
Salame Cresponetto  
"Punto Zero"  
Podere Cadassa



**ZCSAI59** 150 g  
Salsiccia fresca di maiale brado  
"Punto Zero" (gelo)  
Podere Cadassa

---

## BLACK PORK CHARCUTERIE



**SA077** 1 kg ca.  
Lardo di Maiale Nero di Parma  
Podere Cadassa



**SA079** 600 g  
Salame Gentile di Maiale Nero  
di Parma  
Podere Cadassa



**SAI44** 4 kg - mezza pancetta  
Pancetta di maiale nero  
parmense  
Podere Cadassa

# ITALIAN REGIONAL SPECIALTIES



Slow Food®



**SA043** 3 kg  
Coppa di testa



**SA044** 10 kg  
Mortadella classica  
**Presidio Slow Food**



**SA042** 5 kg - mezza mortadella  
Mortadella classica  
**Presidio Slow Food**



**SA049** 700 g  
Mortadellina classica  
**Presidio Slow Food**



**SA085** 1,5 kg  
Pancetta al forno affumicata



**SA109** 600 g - mezzo salame  
Salame rosa  
**Presidio Slow Food**



**SA138** 5 - 6 kg  
Spalla cotta grigliata



# ITALIAN REGIONAL TRADITIONS



**SA099** 700 g  
Ciauscolo IGP



**SA092** 400 g  
'Nduja



**SA026** 1 kg  
Salamina da sugo di Ferrara



**SA091** 400 g  
Soppressa dolce



**SA093** 400 g  
Soppressa piccante



**SA152** 1 kg ca.  
Soppressa nostrana senz'aglio

# ITALIAN REGIONAL TRADITIONS



**SA169** 2,6 kg  
Capocollo di Martina Franca



**SA038** 1,5 kg  
Guanciale di suino affumicato  
di Sauris



**SA023** 2 kg  
Lardo di Colonnata IGP



**SA027** 2 kg  
Lardo di montagna



**SA036** 700 g  
Mocetta di capra



**SA168** 400 g  
Pagnottella stagionata in crusca



**SA165** 2 - 3 kg - mezzo speck  
Speck Sarner



**SA029** 6,2 kg  
Speck di Sauris



**SA014** 4,6 kg  
Speck del Trentino



# OTHER TRADITIONS COLD CUTS



**SA016** 2,2 kg  
Filetto di tacchino affumicato  
aromatizzato al miele



**SA083** 2 kg  
Pastrami



**SA070** 500 g  
Streaky bacon preaffettato  
naturale



# BEEF AND EQUINE COLD CUTS



**SA021** 3,5 kg  
Bresaola di manzo  
della Valtellina IGP



**SA163** 2,5 kg ca.  
Brisaola di Madesimo



**SA010** 2,5 kg ca.  
Carne di manzo marinata



**SA017** 1,6 kg  
Controfiletto manzo America  
stagionato fumé



**SA006** 1,6 kg  
Girello di manzo affumicato



**SA011** 2 kg  
Bresaola di cavallo



**SA009** 400 g  
Sfilacci di equino  
lavorati a mano



# POULTRY MEAT COLD CUTS



**ZCSA001** 900 g  
Petto d'oca affumicato  
(gelo)



**SA025** 400 g  
Salame d'oca



**SA002** 300 g  
Speck di anatra affumicato  
stagionato  
Rougié



**SA041** 90 g  
Speck di anatra affumicato  
stagionato preaffettato  
Rougié



**SA502** 280 g  
Speck di anatra affumicato  
affettato e ricostituito  
Rougié

# GAME COLD CUTS



**SA004** 1,8 kg  
Bresaola di cervo



**SA008** 1,2 kg  
Bresaola di cinghiale



**SA024** 25 g  
Salsiccia di cinghiale



# SPANISH CHARCUTERIE



The mountains that divide the Atlantic Ocean from the Rioja wine region are the ideal environment for curing ham.

In the foothills of the Sierra de la Demanda, where hot summers alternate with a particularly cold winter climate with constant winds, Spanish producers from **5J** and **Casalba** devote themselves to the salting and curing of white pork and Iberian pork bellota legs, chosen one by one. These are Sierra products, that is, from high hills and mountains, both because of the breeding area and the curing environment.



# SPANISH IBERICO 100% HAM



**SA089** 9 - 10 kg  
Reserva Prosciutto Iberico 100%,  
bellota con osso - Pata Negra 5J  
**Cinco Jotas**



**SA018** 8 - 9 kg  
Prosciutto Iberico 100%,  
bellota con osso - Pata Negra 5J  
**Cinco Jotas**



**SA028** 3,5 kg  
Prosciutto Iberico 100%,  
bellota senza osso  
Pata Negra 5J  
**Cinco Jotas**



**SA050** 3,5 kg - 3 pz.  
Prosciutto Iberico 100%,  
bellota - Pata Negra 5J  
**Cinco Jotas**



**SA075** 450 g  
Lingotto Iberico 100%,  
bellota - Pata Negra 5J  
**Cinco Jotas**



**SA087** 50 g - busta monoporzione  
Prosciutto Iberico 100%,  
bellota - Pata Negra 5J  
**Cinco Jotas**



**SA068** 40 g - busta  
Prosciutto Iberico 100%,  
bellota - Pata Negra 5J  
*Cinco Jotas*



**SA034** 5 kg  
Paleta Iberico 100%,  
bellota con osso - Pata Negra 5J  
*Cinco Jotas*



**SA039** 2 kg  
Paleta Iberico 100%,  
bellota senza osso  
Pata Negra 5J  
*Cinco Jotas*



**SA069** 40 g - busta  
Paleta Iberico 100%,  
bellota - Pata Negra 5J  
*Cinco Jotas*



**SA035** 0,8 - 1,2 kg  
Morcon Iberico 100%,  
bellota - Pata Negra 5J  
*Cinco Jotas*



**SA019** 800 g  
Lomo stagionato Iberico 100%,  
bellota - Pata Negra 5J  
*Cinco Jotas*



**SA076**  
Tangram box - Pata Negra 5J  
*Cinco Jotas*

**SA067** 450 g  
Mezzo Lomo stagionato  
Iberico 100%, bellota  
Pata Negra 5J  
*Cinco Jotas*



# SPANISH IBERICO 100% HAM



**SA095** 9 - 11 kg  
Prosciutto Iberico  
bellota con osso - Sigillo Rosso  
Casalba



**SA096** 5 - 7 kg  
Prosciutto Iberico bellota  
senza osso - Sigillo Rosso  
Casalba



**SA097** 2,5 kg  
Paleta Iberico bellota  
senza osso - Sigillo Rosso  
Casalba



**SA071** 4,5 kg  
Prosciutto cotto Iberico  
senza osso (Jamon cocido)  
Casalba



**SA057** 500 g  
Coppa Iberico bellota  
Casalba



**SA159** 300 - 500 g  
Lomito (presa) Iberico bellota  
Casalba



**SA047** 1,2 kg  
Guanciale Iberico  
bellota affumicato  
Casalba



**SA064** 1,3 kg  
Chorizo Iberico  
bellota  
Casalba



**SA073** 2 kg  
Coppa di testa Iberico  
(Cabeza de Jabali)  
Casalba



**SA045** 10 kg  
Prosciutto Serralba riserva  
affumicato  
Casalba



**SA046** 6 - 8 kg  
Prosciutto Serralba riserva  
affumicato senza osso  
Casalba



**SA030** 9 - 11 kg  
Prosciutto Serralba riserva  
Casalba



**SA031** 6 - 8 kg  
Prosciutto Serralba riserva  
senza osso  
Casalba



**SA058** 6 kg  
Prosciutto Serralba riserva  
4 pezzi  
Casalba



**SA062** 9 kg ca.  
Cecina di vacca intera  
Casalba



**SA048** 2,8 kg - trancio  
Cecina di vacca  
Casalba



**FOOD EXCELLENCE PROVIDER**

[www.er-excellence.supplies](http://www.er-excellence.supplies)

[info@er-excellence.supplies](mailto:info@er-excellence.supplies)

Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14



# DELICACIES

*by Vincenzo Esposito*

SUMMER  
2025

CHEESES  
CATALOGUE



**FOOD EXCELLENCE PROVIDER**





**TO BE THE DIRECT LINK BETWEEN THE  
BEST FOOD PRODUCERS  
AND THE MOST DEMANDING CULINARY  
PROFESSIONALS HAS BEEN, FOR OVER 40  
YEARS, OUR MISSION.**

Through careful research, **E&R** is able to offer its customers raw materials of the highest quality: from meats to fish products, from cheeses to cured meats, chocolate, vegetables, spices, grains and legumes.

A selection of raw materials conducted to identify the best producers of their kind, wherever they are located, passing on to them the expectations of the Chefs and acquiring a wealth of knowledge to share with culinary professionals.

# Tasty Morsels

**CHEESES FROM THE WORLD**





# ITALIAN AND FOREIGN CHEESES



The **Formaggi.it** brand gathers around it a range of high quality dairy products, but above all and before that a philosophy, a special attention dedicated to the world of Italian cheese. A range, rich and constantly evolving, made of great classics and PDOs, but above all of farm products, of small producers who persist in working with raw milk and with native breeds, often not very productive.

Our dairy range is completed with an exclusive selection of French, Spanish, Croatian, Greek, Cypriot, Irish, English and Dutch cheeses. Here, too, the philosophy remains unchanged, and alongside the great European PDOs, we find the specialties of small producers and very rare artisanal and farmhouse cheeses.

# COW'S MILK

formaggi.it



**FM807** 1 kg ca.  
2.045 Toma d'alta quota  
Valle d'Aosta - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM803** 8 kg  
2.045 Toma d'alta quota  
Valle d'Aosta - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM126** 1,2 kg  
Asiago d'allevio DOP  
Veneto - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM185** 8,5 kg  
Asiago d'allevio DOP  
Veneto - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM832** 1,5 kg  
Asiago d'allevio DOP Riserva  
26/30 mesi  
Veneto - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM830** 6 kg  
Asiago d'allevio DOP Riserva  
26/30 mesi  
Veneto - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM130** 1,7 kg  
Bagoss di Bagolino  
Lombardia - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM195** 17 kg  
Bagoss di Bagolino  
Lombardia - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM119** 2,3 kg  
Bettelmatt d'alpeggio  
Piemonte - mezza forma  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM118** 4,5 kg  
Bettelmatt d'alpeggio  
Piemonte - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM748** 1,3 kg  
Bitto DOP Val Gerola alpeggio  
2022  
Lombardia - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM1791** 2,5 kg  
Bitto DOP Val Gerola alpeggio  
2022  
Lombardia - spicchio 1/4 forma  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM791** 10,5 kg  
Bitto DOP Val Gerola alpeggio  
2022  
Lombardia - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM846** 1,2 kg  
Blu Birraio  
Veneto - mezza forma  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM159** 1,8 kg  
Blu del Monviso  
Piemonte  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FSCI45** 2,3 - 2,7 kg  
Blu della Daunia  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM181** 2,5 kg  
Blu della Lessinia  
Veneto  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM161** 500 g  
Blu di Morozzo  
Piemonte  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM127** 800 g  
Bra duro d'alpeggio DOP  
Piemonte - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM190** 6,5 kg  
Bra duro d'alpeggio DOP  
Piemonte - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM1145** 900 g ca.  
Caciocavallo barricato BIO  
Abruzzo - mezza forma  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FSCI30** 2 kg  
Caciocavallo Podolico  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FSCI37** 1,8 kg  
Caciocavallo Podolico  
riserva  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM835** 1,3 kg  
Caciocavallo semistagionato  
BIO  
Puglia  
[Querceta](http://Querceta)



**FM836** 1,2 kg  
Caciocavallo stagionato in grotta  
BIO  
Puglia  
[Querceta](http://Querceta)

**FM1800** 2,5 kg  
Caciocavallo stagionato in grotta  
BIO  
Puglia  
[Querceta](http://Querceta)



**FM1820** 1,1 kg  
Caciotta Irpino  
Campania  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM1823** 2,1 kg  
Caciocavallo Irpino di grotta  
Campania  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM877** 300 g  
Cacioricotta affumicata BIO  
Puglia  
[Querceta](http://Querceta)





**FM885** 250 g ca.  
Caciocotta vaccina BIO  
Puglia  
[Querceta](http://Formaggi.it)



**FM121** 1,25 kg  
Carnia stagionato  
Friuli-Venezia Giulia - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM177** 2,2 kg  
Castelmagno DOP  
Piemonte - mezza forma  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM880** 2 kg  
Castelmagno d'alpeggio DOP 2021  
Piemonte - mezza forma  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM149** 4,5 kg  
Castelmagno DOP  
Piemonte - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM879** 4 kg  
Castelmagno d'alpeggio DOP 2021  
Piemonte - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM1824** 800 g ca.  
Cocciuto in terra cruda  
Campania  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM876** 2,5 kg  
Fontina DOP di montagna  
Valle d'Aosta - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM1876** 10 kg  
Fontina DOP di montagna  
Valle d'Aosta - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM752** 2,5 kg  
Fontina d'alpeggio DOP  
Valle d'Aosta - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM754** 10 kg  
Fontina d'alpeggio DOP  
Valle d'Aosta - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM910** 2,2 kg  
Formai de Predacia  
Trentino - mezza forma  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM900** 4,5 kg  
Formai de Predacia  
Trentino - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM112** 1,5 kg  
Gorgonzola dolce DOP  
Piemonte - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM701** 6 kg  
Gorgonzola dolce DOP  
al cucchiaio  
Piemonte - mezza forma  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM1701** 6 kg  
Gorgonzola dolce DOP  
al cucchiaio  
Piemonte - mezza forma  
scatola nera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM186** 12 kg  
Gorgonzola dolce DOP  
Piemonte - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM151** 1,3 kg  
Gorgonzola piccante DOP  
Piemonte - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM711** 12 kg  
Gorgonzola piccante DOP  
Piemonte - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM898** 3,5 kg  
Lingotto di Predazzo  
Trentino  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM843** 1 kg  
Masseria Pugliese  
Puglia - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM842** 8 kg  
Masseria Pugliese  
Puglia - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM137** 900 g  
Monte Veronese di malga DOP  
Veneto - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM182** 7 kg  
Monte Veronese di malga DOP  
Veneto - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM793** 1,5 kg  
Monte Veronese fresco DOP  
Veneto - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM797** 8,5 kg  
Monte Veronese fresco DOP  
Veneto - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM708** 350 g  
Nero del Montale  
Lombardia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM702** 6 kg  
Oro Nero Ruota  
Emilia Romagna - mezza forma  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM175** 12 kg  
Oro Nero  
Emilia Romagna - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM742** 1 kg  
Provola delle Madonie BIO  
Sicilia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM750** 1 kg  
Provola delle Madonie  
con il limone BIO  
Sicilia - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM1802** 1 kg  
Provola Piccadore BIO  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM135** 3 - 3,5 kg  
Provolone del Monaco DOP  
Campania  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM881** 2,5 kg  
Provolone Riserva 12 mesi BIO  
Puglia - mezza forma  
[Querceta](http://Querceta.it)

**FM837** 5 kg  
Provolone Riserva 12 mesi BIO  
Puglia - forma intera  
[Querceta](http://Querceta.it)



**FM813** 5 kg  
Provolone Valpadana DOP  
Mandarone piccante stagionato  
Veneto - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM810** 20 kg  
Provolone Valpadana DOP  
Mandarone piccante stagionato  
Veneto - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM859** 2 - 2,3 kg  
Puzzone di Moena DOP - 150 gg  
Trentino - spicchio 1/4 di forma  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM850** 9 - 9,2 kg  
Puzzone di Moena DOP - 150 gg  
Trentino - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)





**FM136** 1 kg  
Ragusano DOP  
Sicilia - trancio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM201** 5 kg  
Ragusano DOP  
Sicilia - mezza forma  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM194** 12 kg  
Ragusano DOP  
Sicilia - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM125** 1,1 kg  
Raschera DOP di montagna  
Piemonte - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM888** 3,5 kg  
Raschera DOP di montagna  
Piemonte - mezza forma  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM191** 7 kg  
Raschera DOP di montagna  
Piemonte - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM133** 600 - 750 g  
Ricotta affumicata stagionata  
Friuli-Venezia Giulia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM144** 500 g  
Rubbia Valtaleggio  
Lombardia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM1822** 1,6 kg  
Schiena d'asino giovane  
Campania - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM1827** 5,5 kg  
Schiena d'asino giovane  
Campania - mezza forma  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM1821** 11 kg  
Schiena d'asino giovane  
Campania - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM143** 1,8 kg  
Stracchino all'antica delle  
Valli Orobiche  
Lombardia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM108** 1,2 kg  
Strachitunt DOP  
Lombardia - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM1108** 2,2 kg  
Strachitunt DOP  
Lombardia - mezza forma  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM187** 4,5 kg  
Strachitunt DOP  
Lombardia - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM150** 2 kg  
Taleggio DOP  
Lombardia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM165** 600 g  
Testun al Barolo  
Piemonte  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)





**FM128** 1,5 kg  
Testun di grotta  
Piemonte - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM189** 6,7 kg  
Testun di grotta  
Piemonte - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM1014** 2,5 kg  
Tibert  
Piemonte  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM154** 3 kg  
Toma piemontese DOP  
Piemonte  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM158** 50 g  
Tomini da griglia mini  
Piemonte  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM152** 90 - 110 g  
Tomini da griglia  
Piemonte  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM155** 35 g  
Tomini freschi  
Piemonte  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM131** 1,2 kg  
Tuma Persa  
Sicilia - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM162** 10 kg  
Tuma Persa  
Sicilia - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM123** 1,5 kg  
Ubrico al raboso  
Veneto - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM197** 6 kg  
Ubrico al raboso  
Veneto - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM138** 1,1 kg  
Valtellina Casera DOP  
Lombardia - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM193** 6 kg  
Valtellina Casera DOP  
Lombardia - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM1801** 2,3 kg  
Vento d'estate  
Veneto  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM122** 1,2 kg  
Vezzena d'alpeggio  
Trentino - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM198** 8 kg  
Vezzena d'alpeggio  
Trentino - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM176** 1,6 kg  
Vezzena dolce  
Trentino - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM178** 13 kg  
Vezzena dolce  
Trentino - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

# GOAT MILK

formaggi.it



**FM049** 135 g  
Affienato alle rose  
Veneto  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FSC123** 500 g  
Argille di capra  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM167** 400 g  
Bianco di Montegalda BIO  
Veneto  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM168** 1,4 kg  
Blu di Bagnoli  
Veneto - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM714** 4,2 kg  
Blu di Bagnoli  
Veneto - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM713** 1,5 kg  
Blu di capra  
Lombardia - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM715** 11 kg  
Blu di capra  
Lombardia - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM861** 50 g  
Bouchon  
Piemonte  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM860** 50 g  
Bouchon aromatizzati  
Piemonte  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM171** 190 g  
Caprino fresco di pura capra BIO  
Veneto  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM746** 300 g  
Ficu  
Sicilia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM051** 180 g  
Fiorito  
Veneto  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM169** 750 g  
Monteverde BIO  
Veneto  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FSC108** 250 - 300 g  
Robiola di Roccaverano DOP  
Piemonte  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FSC118** 250 - 300 g  
Robiola di Roccaverano fresca DOP  
Piemonte  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FSC112** 250 g  
Robiola in foglie di castagno  
Piemonte  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FSC111** 250 g  
Robiola in foglie di fico  
Piemonte  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM103** 500 g  
Talè di capra Girgentana  
Sicilia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)





# SHEEP MILK

formaggi.it



**FM160** 1,5 kg  
Blu di San Magno  
Piemonte - mezza forma  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM878** 3 kg  
Blu di San Magno  
Piemonte - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM113** 500 g  
Caciottina di pecora  
Campania  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FSC134** 1,5 kg  
Canestrato Pecorino di Forenza  
Basilicata - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FSC199** 4 - 4,5 kg  
Canestrato Pecorino di Forenza  
Basilicata - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM157** 1,8 kg  
Canestrato pugliese DOP  
Puglia - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM192** 7 kg  
Canestrato pugliese DOP  
Puglia - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM1184** 3,5 kg  
Casu Sa Costèra  
Sardegna  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM147** 1,3 - 1,4 kg  
Formaggio di fossa DOP  
Emilia Romagna  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM139** 1 kg  
Gran Nuraghe (Granglona)  
Sardegna - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM188** 14 kg  
Gran Nuraghe (Granglona)  
Sardegna - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM1139** 3,5 kg  
Gran Nuraghe (Granglona)  
Sardegna - 1/4 di forma  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM203** 7 kg  
Gran Nuraghe (Granglona)  
Sardegna - mezza forma ruota  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM106** 650 g  
Gregoriano pasta molle BIO  
Abruzzo  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM710** 600 g  
Marzolino  
Toscana (disponibilità mar-apr)  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM1018** 1,5 kg  
Maiorchino  
Sicilia - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM821** 4,5 kg  
Pecorino di Filiano DOP  
Basilicata  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM1017** 17 kg ca.  
Maiorchino  
Sicilia - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM141** 2,7 kg  
Pecorino di Pienza "riserva"  
Toscana - mezza forma ruota  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM1140** 2,7 kg  
Pecorino di Pienza "riserva"  
Toscana - mezza forma verticale  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM140** 5,5 kg  
Pecorino di Pienza "riserva"  
Toscana - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM145** 1,3 kg  
Pecorino di Pienza  
semistagionato  
Toscana  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM146** 1,2 kg  
Pecorino di Pienza  
stagionato  
Toscana  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM144** 1,2 kg  
Pecorino di Pienza  
stagionato in foglie di noce  
Toscana  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM142** 1,3 kg  
Pecorino infossato  
Emilia Romagna  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM143** 9 - 10 kg  
Pecorino infossato  
in sacco originale  
Emilia Romagna  
(disponibilità novembre)  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM134** 1,5 kg  
Pecorino Romano DOP  
Sardegna - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM200** 11 kg  
Pecorino Romano DOP  
Sardegna - mezza forma ruota  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM183** 22 - 23 kg  
Pecorino Romano DOP  
Sardegna - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FSCI60** 1,2 kg  
Pecorino Siciliano DOP  
stagionato  
Sicilia - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FSCI98** 3,5 kg  
Pecorino Siciliano DOP  
stagionato  
Sicilia - mezza forma ruota  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FSCI98** 6 kg  
Pecorino Siciliano DOP  
stagionato  
Sicilia - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FSCI62** 1,6 kg  
Piacentinu ennese DOP  
Sicilia - mezza forma  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FSCI61** 3,3 kg  
Piacentinu ennese DOP  
Sicilia - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FMI142** 1,2 kg  
Pientino morchiato alle olive  
Toscana  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FMI02** 300 g  
Ricotta al fumo di ginepro BIO  
Abruzzo  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FMI04** 1 kg  
Ricotta scorza nera BIO  
Abruzzo  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FMI05** 600 g  
Vastedda della Valle del Belice  
DOP - Sicilia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM914** 2 kg  
Blu di bufala  
Lombardia - mezza forma  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM913** 4 kg  
Blu di bufala  
Lombardia - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM531** 1,4 kg  
Casatica di bufala  
Lombardia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM532** 2,2 kg  
Quadrello di bufala  
Lombardia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

# BUFFALO MILK

formaggi.it





# MIXED MILK

formaggi.it



**FM163** 500 g  
Bianco sottobosco al tartufo  
Piemonte  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM724** 200 g  
Ricotta misto pecora da grattugia  
Basilicata  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM120** 1 kg  
Sarass del fen (Seirass)  
Piemonte  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM148** 3 kg  
Sora stagionata  
Piemonte  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM156** 250 g  
Toma pagliettina tre latti  
Piemonte  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



# SEASONAL TRAYS

formaggi.it



**FSC239** 1,4 kg  
Platò dei formaggi agricoli  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FSC243** 1,9 kg ca.  
Platò degli affinatori  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FSC212** 1,25 kg  
Platò di Natale  
(disponibilità nov-dic)  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FSC248** 1,9 kg  
Platò "Le isole del Mediterraneo"  
(disponibilità mag-set)  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM700** 2,3 kg  
Platò erborinati d'Europa  
[Non Toccatemi il Formaggio](http://NonToccatemiilFormaggio.it)



**FSC249** 3 kg  
Platò della Primavera  
(disponibilità mar-giu)  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FSC215** 1,25 kg  
Platò Non Toccatemi Il Formaggio  
[Non Toccatemi il Formaggio](http://NonToccatemiilFormaggio.it)

**FSC245** 2,9 kg ca.  
Platò del Sole  
(disponibilità giu-set)  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FSC220** 3 kg  
Platò d'Inverno  
(disponibilità dic-feb)  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FSC237** 3 kg ca.  
Platò I colori dell'Autunno  
(disponibilità set-nov)  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



# PARMIGIANO REGGIANO

## 18-24-36 MONTHS OLD

PARMIGIANO  
REGGIANO



formaggi.it



**FPR215** 80 g  
Cubetti  
di Parmigiano Reggiano DOP  
lattina  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FPR013** 300 g  
Parmigiano Reggiano DOP  
18 mesi - spicchio  
(disponibilità dicembre)  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FPR028** 4,5 kg  
Parmigiano Reggiano DOP 18  
mesi - spicchio 1/8  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FPR005** 600 g  
Parmigiano Reggiano DOP  
24 mesi - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FPR031** 500 g  
Parmigiano Reggiano DOP di  
Montagna 24 mesi - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR030** 1 kg  
Parmigiano Reggiano DOP di  
Montagna 24 mesi - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR033** 4,5 kg  
Parmigiano Reggiano DOP di  
Montagna 24 mesi - spicchio 1/8  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR003** 1 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
24 mesi - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR004** 4,5 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
24 mesi - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR001** 18 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
24 mesi - ruota  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR002** 36 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
24 mesi - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)





**FPR051** 600 g  
Parmigiano Reggiano DOP  
24 mesi - Solodibruna  
spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR075** 18 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
24 mesi - Solodibruna  
ruota  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FPR041** 600 g  
Parmigiano Reggiano DOP  
24 mesi - Vacche Rosse  
spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR074** 18 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
24 mesi - Vacche Rosse  
ruota  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR050** 1 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
24 mesi - Solodibruna  
spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR052** 36 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
24 mesi - Solodibruna  
forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR053** 4,5 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
24 mesi - Solodibruna  
spicchio 1/8  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR040** 1 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
24 mesi - Vacche Rosse  
spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR042** 36 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
24 mesi - Vacche Rosse  
forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR043** 4,5 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
24 mesi - Vacche Rosse  
spicchio 1/8  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**PARMIGIANO  
REGGIANO**



formaggi.it



**FPR007** 1 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
36 mesi - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR006** 36 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
36 mesi - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR008** 4,5 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
36 mesi - spicchio 1/8  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR070** 18 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
36 mesi - ruota  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FPR011** 1 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
48 mesi - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR010** 36 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
48 mesi - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FPR015** 1 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
60 mesi - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR014** 36 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
60 mesi - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FPR017** 1 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
72 mesi - spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR018** 36 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
72 mesi - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FPR210** 4 kg  
Gli Orizzonti del Parmigiano  
Reggiano DOP  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR214** 2,2 kg  
Gli Orizzonti del Parmigiano  
Reggiano DOP "baby"  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FPR220** 900 g  
I colori del Parmigiano Reggiano  
DOP  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR012** 4 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
48 mesi - spicchio 1/8  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR016** 4 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
60 mesi - spicchio 1/8  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR020** 4 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
72 mesi - spicchio 1/8  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FPR071** 18 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
48 mesi - ruota  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR072** 18 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
60 mesi - ruota  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR073** 18 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
72 mesi - ruota  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FPR200** 4 kg  
Le quattro stagionature del  
Parmigiano Reggiano DOP  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

# GRANA PADANO



**FGP008** 1,1 kg  
Grana Padano DOP  
spicchio  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FGP006** 36 kg  
Grana Padano DOP  
forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FGP005** 4,5 kg  
Grana Padano DOP  
spicchio 1/8  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FGP007** 18 kg  
Grana Padano DOP  
mezza forma ruota  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



[formaggi.it](http://formaggi.it)

# GRANA PADANO SENIOR 20



**FGP014** 300 g  
Grana Padano DOP  
"Senior 20" - spicchio  
(disponibilità nov-dic)  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FGP010** 36 kg  
Grana Padano DOP  
"Senior 20" - forma intera  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FGP009** 4,5 kg  
Grana Padano DOP  
"Senior 20" - spicchio 1/8  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FGP011** 18 kg  
Grana Padano DOP  
"Senior 20" - mezza forma ruota  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



# GRATED CHEESES



**FGRO11** 500 g  
Grana Padano DOP  
grattugiato  
[Formaggi.it](https://formaggi.it)

**FGRO01** 1 kg  
Grana Padano DOP  
grattugiato  
[Formaggi.it](https://formaggi.it)



**FGRO21** 1 kg  
Parmigiano Reggiano DOP  
grattugiato  
[Formaggi.it](https://formaggi.it)



**FGRO04** 500 g  
Pecorino Romano DOP  
grattugiato  
[Formaggi.it](https://formaggi.it)



# ORGANIC CHEESES

MOZZARELLA,  
RICOTTA AND  
BURRATA



**FM854** 100 g  
Burratina BIO  
Puglia  
Querceta



**FM869** 50 g  
Mini burratina BIO  
Puglia  
Querceta



**FM1747** 125 g  
Burratina Affumicata BIO  
Puglia  
Querceta



**FM856** 100 g  
Fiordilatte BIO  
Puglia  
Querceta



**FM1003** 130 g  
Giuncatina BIO  
Puglia  
Querceta



**FM853** 350 g  
Ricotta fresca BIO  
Puglia  
Querceta



**FM838** 300 g  
Scamorza affumicata BIO  
Puglia  
Querceta



**FM862** 1 kg  
Stracciatella BIO  
Puglia  
Querceta



**FM736** 300 g  
Burrata tradizionale  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM129** 125 g  
Burratina  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM739** 30 g  
Ciliegine Fiordilatte  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM802** 1,3 kg  
Giuncata  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM732** 100 g  
Fiordilatte  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM864** 300 g  
Fiordilatte pizza  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM734** 50 g  
Nodino Fiordilatte  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM740** 15 g  
Perle di Fiordilatte  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



# BUFFALO MILK

formaggi.it



**FM868** 20 g  
Cestino di mozzarella di bufala  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM738** 500 g  
Aversana  
Campania  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM727** 50 g  
Bocconcini di mozzarella  
di Bufala Campana DOP  
Campania  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM1733** 25 g  
Ciliegine di mozzarella  
di Bufala Campana DOP  
Campania  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM730** 125 g x 16  
Mozzarella di Bufala Campana DOP  
Campania  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM805** 3 Kg  
Treccione Maxi di Bufala  
Campana DOP - Campania  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM866** 250 g x 8  
Mozzarella di Bufala Campana DOP  
Campania  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM731** 125 g x 16  
Mozzarella di Bufala Campana DOP  
per pizza  
Campania  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM1739** 2 kg  
Zizzona di Battipaglia  
Campania  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM874** 600 g  
Ravaggiolo  
Emilia Romagna  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM852** 80 g  
Ricottine pugliesi  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM863** 1 kg  
Squacquerone di Romagna DOP  
Emilia Romagna  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM728** 2 kg  
Stracciatella  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM733** 1 kg  
Treccia Fiordilatte  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM801** 100 g  
Treccina Fiordilatte  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

# SUPERFRESH FOR PIZZA



**FM855** 100 g  
Burratina per pizza BIO  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM858** 300 g  
Fiordilatte per pizza BIO  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM1727** 300 g  
Mozzarella fiordilatte per pizza  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM1726** 3 kg  
Fiordilatte julienne per pizza  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM726** 3 kg  
Fiordilatte cubettato per pizza  
Puglia  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM1724** 125 g  
Mozzarella di Bufala Campana DOP  
per pizza  
Campania  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)

**FM1725** 250 g  
Mozzarella di Bufala Campana DOP  
per pizza  
Campania  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



# SUPERFRESH SINGLE-PORTION



**FM1740** 100 g  
Burratina BIO  
Puglia  
[Querceta](#)



**FM1741** 100 g  
Fiordilatte BIO  
Puglia  
[Querceta](#)



**FM1742** 130 g  
Ricotta BIO  
Puglia  
[Querceta](#)



**FM1743** 150 g  
Stracciatella BIO  
Puglia  
[Querceta](#)



**FM1744** 125 g  
Treccina BIO  
Puglia  
[Querceta](#)



**FM1731** 125 g  
Mozzarella di Bufala Campana DOP  
Campania  
[Formaggi.it](#)



# FRENCH TRAYS



non toccatemi il formaggio®



**FM001** 1 kg ca.  
Plateau Formaggi Francesi  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM064** 1 kg  
Plateau Cadeau 5 pezzi  
MonS



**FM062** 1,9 kg  
Plateau 10 pezzi  
MonS



**FM065** 1,2 kg  
Plateau Tunnel de la Collonge  
MonS



**FM071** 800 g  
Plateau centrotavola  
Chèvre  
MonS



**FM061** 1 kg  
Plateau Hervé MonS  
Christmas edition  
(disponibilità dicembre)  
MonS





non toccatemi il formaggio®

# FRANCE

## GOAT MILK



**FM003** 100 g  
Banon DOP (disponibilità feb-ott)  
MonS



**FM002** 1 kg  
Buche de Chèvre  
MonS



**FM042** 40 g  
Cabrettine  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM067** 35 g  
Cabecou aromatizzati  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM031** 2,5 kg  
Cabrioulet  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM012** 150 g  
Couffy  
MonS



**FM091** 170 g  
Bonde du Poitou  
MonS



**FM041** 25 g  
Buchette del Perigord  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM040** 35 g  
Cabecou  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM074** 200 g  
Cabrioles  
MonS



**FM093** 150 g  
Chabichou du Poitou DOP  
MonS



**FM015** 80 g  
Crottin de Chavignol DOP  
MonS







**FM1016** 80 g  
Crottin Cendrée  
MonS



**FM050** 180 g  
Fromage Cathare Montesquieu  
(disponibilità mar-set)  
MonS



**FM911** 120 g  
Galette de l'Oisellière  
MonS



**FM1009** 180 g  
Lingot des Causses  
MonS



**FM078** 60 g  
Mistralou BIO  
(disponibilità mar-set)  
MonS



**FM026** 200 g  
Oisellière (St. Maure)  
MonS



**FM035** 150 g  
Ovalie Cendrée  
MonS



**FM033** 400 g  
Petit Fiancé  
Non Toccatemi il Formaggio



**FM043** 125 g  
Pico chèvre  
Non Toccatemi il Formaggio



**FM020** 200 g  
Pyramide cendrée auzanne  
MonS



**FM1008** 1,5 kg  
Tomme de Chambrille  
MonS





non toccatemi il formaggio®

# FRANCE

## COW'S MILK



**FM009** 200 g  
Affiné au Chablis  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM068** 1,6 kg ca.  
Beaufort DOP  
spicchio  
MonS



**FM097** 2,8 kg  
Bleu d'Auvergne Lait Cru DOP  
forma intera  
MonS



**FM1030** 3,5 kg  
Bleu de Gex DOP  
mezza forma  
MonS

**FM1029** 7,5 kg  
Bleu de Gex DOP  
forma intera  
MonS



**FM1037** 1,7 kg  
Brie de Melun DOP  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM1038** 3 kg  
Brie di Meaux DOP  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM1039** 1,1 kg  
Brie de Montereau  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM1040** 1,1 kg  
Brie de Nangis  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM057** 500 g  
Brillat-Savarin IGP  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM011** 250 g  
Camembert de Normandie DOP  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM092** 250 g  
Camembert Cru Normandie  
DOP  
MonS



**FM1011** 150 g  
Camembert Petit  
Non Toccatemi il Formaggio



**FM762** 2,5 kg  
Cantal DOP  
spicchio  
MonS



**FM013** 250 g  
Chaource DOP  
Non Toccatemi il Formaggio



**FM029** 500 g  
Chaource  
MonS



**FM004** 200 g  
Coeur de Neufchâtel DOP  
MonS



**FM027** 200 g  
Coeur de Neufchâtel DOP  
Non Toccatemi il Formaggio



**FM089** 1,6 kg ca.  
Comté + 8 mesi  
spicchio  
MonS

**FM1769** 10 kg  
Comté + 8 mesi  
1/4 forma  
MonS

**FM769** 40 kg  
Comté + 8 mesi  
forma intera  
MonS



**FM085** 1,7 kg ca.  
Comté + 14 mesi  
spicchio  
MonS

**FM1084** 10 kg  
Comté + 14 mesi  
1/4 di forma  
MonS

**FM084** 40 kg  
Comté + 14 mesi  
forma intera  
MonS



**FM081** 1,7 kg ca.  
Comté + 20 mesi  
spicchio  
MonS

**FM1770** 10 kg  
Comté + 20 mesi  
1/4 forma  
MonS

**FM770** 40 kg  
Comté + 20 mesi  
forma intera  
MonS



**FM054** 500 g  
Coulommiers  
Non Toccatemi il Formaggio



**FM1022** 200 g  
Delice de St. Cyr  
MonS







**FM1000** 2 kg  
Grand Cru de la Bathie  
spicchio  
MonS

**FM1010** 28 kg  
Grand Cru de la Bathie  
forma intera  
MonS



**FM006** 250 g  
Epoisses DOP  
Non Toccatemi il Formaggio



**FM429** 400 g  
Fondue Maison  
(disponibilità set-mar)  
MonS



**FM005** 1,8 kg  
Fourme d'Ambert DOP  
MonS



**FM070** 200 g  
Langres DOP  
MonS



**FM018** 250 g  
Livarot petit DOP  
Non Toccatemi il Formaggio



**FM019** 3 kg  
Mimolette 6 - 8 mesi  
MonS



**FM053** 500 g  
Mont d'Or - Vacherin H.D.  
(disponibilità ott-feb)  
MonS



**FM038** 3,2 kg  
Morbier  
mezza forma  
MonS

**FM039** 6,5 kg  
Morbier  
forma intera  
MonS



**FM017** 500 g  
Munster  
MonS



**FM022** 220 g  
Pont l'Eveque DOP  
Non Toccatemi il Formaggio



**FM030** 2,5 kg  
Raclette BIO  
mezza forma  
MonS

**FM028** 5 kg  
Raclette BIO  
forma intera  
MonS





**FM1006** 2,8 kg  
Raclette fumée  
mezza forma  
MonS

**FM1001** 5,5 kg  
Raclette fumée  
forma intera  
MonS



**FM021** 500 g  
Reblochon fermier DOP  
MonS



**FM023** 500 g  
Reblochon di latteria DOP  
MonS



**FM1021** 200 g  
Reblochon petit  
MonS



**FM007** 150 g  
St. Felicien  
MonS



**FM014** 80 g  
St. Marcellin in cocotte  
MonS



**FM034** 1,5 kg  
St. Nectaire Fermier Lait  
de Salers DOP  
MonS



**FM1092** 180 g  
Triple Crème  
Non Toccatemi il Formaggio



**FM767** 1,5 kg  
Tomme de Savoie IGP  
MonS





non toccatemi il formaggio®

# FRANCE

## SHEEP MILK



**FM052** 350 g  
Brebis Fougere  
MonS



**FM297** 1,3 kg  
Chanteral  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM055** 650 g  
Fromage du maquis  
MonS



**FM008** 60 g  
Le Castillon  
MonS



**FM098** 80 g  
Lingot St. Nicolas  
(disponibilità mar-ago)  
MonS



**FM1023** 150 g  
Peraill  
MonS



**FM1096** 2,2 kg  
Pyrénées Brebis - mezza forma  
MonS



**FM096** 4,4 kg  
Pyrénées Brebis - forma intera  
MonS



**FM025** 650 g  
Roquefort DOP J. Carles  
Non Toccate mi il Formaggio





# FRANCE

## MIXED MILK



**FM1090** 1,5 kg  
Toma Occitana  
mezza forma  
MonS

**FM090** 3 kg  
Toma Occitana  
forma intera  
MonS



**FM075** 2,4 kg  
1924  
MonS



# GREECE

non toccatemi il formaggio



**FM610** 2 kg  
Feta DOP (preaffettata)  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM615** 7,5 kg  
Feta greca in latta (preaffettata)  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM620** 2 kg  
Manouri DOP  
Non Toccate mi il Formaggio



# CYPRUS

non toccatemi il formaggio®



**FM630** 750 g

Halloumi

Non Toccate mi il Formaggio

# CROATIA

non toccatemi il formaggio®



**FM651** 1,6 kg

Paski Sir (Pecorino di Pag)  
mezza forma

Non Toccate mi il Formaggio

**FM652** 3,1 kg

Paski Sir (Pecorino di Pag)  
forma intera

Non Toccate mi il Formaggio

# UNITED KINGDOM

non toccatemi il formaggio®



**FM225** 2 kg  
Blue Shropshire  
spicchio  
Non Toccate mi il Formaggio

**FM226** 8 kg  
Blue Shropshire  
forma intera  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM223** 2 kg  
Blue Stilton DOP  
spicchio  
Non Toccate mi il Formaggio

**FM224** 8 kg  
Blue Stilton DOP  
forma intera  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM234** 3 kg  
Cheddar Traditional DOP  
spicchio  
Non Toccate mi il Formaggio

**FM232** 25 kg  
Cheddar Traditional DOP  
forma intera  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM228** 550 g ca.  
Shropshire al Porto e uva  
di Corinto baby - spicchio  
Non Toccate mi il Formaggio

**FM227** 1 kg  
Shropshire al Porto e uva  
di Corinto - mezza forma  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM2002** 2 kg  
Stichelton  
spicchio  
Non Toccate mi il Formaggio

**FM202** 8 kg  
Stichelton  
forma intera  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM230** 2,5 kg  
Blocco Mild Red Cheddar  
Non Toccate mi il Formaggio





# NETHERLAND

non toccatemi il formaggio®



**FM255** 1,8 kg  
Gouda al tartufo  
spicchio  
Non Toccate mi il Formaggio

**FM254** 7,5 kg  
Gouda al tartufo  
forma intera  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM251** 190 g  
Reypenaer VSOP - 24 mesi  
spicchio retail  
(disponibilità sett-feb)  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM252** 1,5 kg  
Gouda di capra  
spicchio  
Non Toccate mi il Formaggio

**FM294** 9 kg  
Gouda di capra  
forma intera  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM250** 1,5 kg  
Reypenaer VSOP - 24 mesi  
spicchio  
Non Toccate mi il Formaggio

**FM295** 10 kg  
Reypenaer VSOP - 24 mesi  
forma intera  
Non Toccate mi il Formaggio

non toccatemi il formaggio®

# IRELAND



**FM780** 350 g  
Darù  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM1784** 1,5 kg  
Cashel Blue  
Non Toccate mi il Formaggio



**FM785** 190 g  
Gortnamona  
Non Toccate mi il Formaggio

# SPAIN



**FM368** 2,5 kg  
Azul de Cueva  
Olmeda Orígenes



**FM369** 1,3 kg  
Cabrales DOP  
mezza forma  
Olmeda Orígenes



**FM370** 1 kg  
Idiazabal DOP  
Olmeda Orígenes



**FM375** 800 g  
La Serena Torta Extremeña  
Olmeda Orígenes



**FM367** 1,3 kg  
Mahon Menorca DOP  
mezza forma  
*Olmeda Origenes*

**FM366** 2,5 kg  
Mahon Menorca DOP  
forma intera  
*Olmeda Origenes*



**FM377** 1,4 kg  
Manchego artesano  
Gran Reserva DOP  
Dehesa de los Llanos  
mezza forma  
*Non Toccatemi il Formaggio*

**FM376** 2,7 kg  
Manchego artesano  
Gran Reserva DOP  
Dehesa de los Llanos  
forma intera  
*Non Toccatemi il Formaggio*



**FM364** 1 kg  
San Simón Da Costa  
*Olmeda Origenes*



**FM374** 1,5 kg  
Queso Canario  
*Olmeda Origenes*



# SWITZERLAND



**FM409** 1,6 kg  
Appenzeller extra  
spicchio  
Swisscru

**FM408** 7 kg  
Appenzeller extra  
forma intera  
Swisscru



**FM245P** 2,5 kg  
Emmentaler des Grottes DOP  
12 mesi - spicchio  
Swisscru



**FM406** 1,7 kg ca.  
Gruyère Des Grottes DOP  
16-20 mesi - spicchio  
Swisscru

**FM404** 32 kg  
Gruyère Des Grottes DOP  
16-20 mesi - forma intera  
Swisscru



**FM402** 1,2 kg  
L'Etivaz DOP  
spicchio  
Swisscru

**FM400** 22 kg  
L'Etivaz DOP  
forma intera  
Swisscru



**FM427** 800 g  
Tête de Moine DOP  
Swisscru



**FM428** 1 kg  
Tomme aux fleurs  
Swisscru



**FM419** 5,5 kg  
Vully rouge  
Swisscru



**FM414** 60 g  
Baci di Berna  
Swisscru

# NORMANDY BUTTER



**FM536** 250 g  
Burro della Normandia naturale  
panetto



**FM539** 250 g  
Burro della Normandia demi-sel  
panetto



**FM535** 5 kg  
Burro della Normandia naturale  
blocco



**FM537** 5 kg  
Burro della Normandia demi-sel  
blocco



**FM541** 5 kg  
Burro della Normandia naturale  
cestello



**FM543** 5 kg  
Burro della Normandia demi-sel  
cestello

---

# BRITTANY BUTTER



**FM572** 10 kg  
Burro di Bretagna naturale  
blocco

# BUTTER SINGLE-PORTION



**FM073** 20 g  
Burro naturale  
Charentes - Poitou DOP Échiré



**FM072** 20 g  
Burro demi-sel  
Charentes - Poitou DOP Échiré



## BUFFALO BUTTER



**FM530** 250 g  
Burro di Bufala

## PASTRY BUTTER



**PA297** 1 Kg  
Burro pasticceria 84% DOP  
Charente-Poitou Lescure





# SPECIALTY BUTTER



**FM546** 250 g  
Burro naturale  
rotolo  
Elle&Vire



**FM540** 2,5 kg  
Burro naturale  
blocco  
Elle&Vire



**FM544** 250 g  
Burro demi-sel  
rotolo  
Elle&Vire



**PA249** 1 kg  
Burro extra secco 84%  
in fogli  
Elle&Vire

# HEAVY CREAM



**PA247** 1 l  
Panna Excellence da montare  
Elle&Vire



**PA250** 700 ml  
Panna montata spray  
Elle&Vire



**FM548** 1 l  
Panna Advantage da cucina  
Elle&Vire

# DAIRY PRODUCTS AND BASES

## COOKING AND BAKING



**PA243** 1 l  
Crème brûlée con Vaniglia  
Bourbon del Madagascar  
Elle&Vire



**PA248** 1,36 kg  
Cream Cheese Original American  
Elle&Vire



**PA850** 1 kg  
Natural Cream Cheese



**FM538** 2 l  
Crème Fraîche épaisse 42%  
(Panna di latte acidificata)



**FM1013** 500 g  
Fromage Blanc Lissé



**FM101** 500 g  
Mascarpone artigianale  
Emilia Romagna  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM722** 3 kg  
Ricotta di pecora da laboratorio  
Sardegna  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FM872** 1 kg  
Seirass reale  
(ricotta misto pecora - vacca)  
Piemonte  
[Formaggi.it](http://Formaggi.it)



**FOOD EXCELLENCE PROVIDER**

[www.er-excellence.supplies](http://www.er-excellence.supplies)

[info@er-excellence.supplies](mailto:info@er-excellence.supplies)

Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14



# DELICACIES

*by Vincenzo Esposito*

SUMMER  
2025

FISH  
AND  
SEAFOOD  
CATALOGUE



FOOD EXCELLENCE PROVIDER

DE.DE di De Angelis Raffaella & C.  
Via Ferdinando Galliani 30 - Box 18  
80122 Napoli - Italy  
Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14

[www.er-excellence.supplies](http://www.er-excellence.supplies)  
[info@er-excellence.supplies](mailto:info@er-excellence.supplies)





**TO BE THE DIRECT LINK BETWEEN THE  
BEST FOOD PRODUCERS  
AND THE MOST DEMANDING CULINARY  
PROFESSIONALS HAS BEEN, FOR OVER 40  
YEARS, OUR MISSION.**

Through careful research, **E&R** is able to offer its customers raw materials of the highest quality: from meats to fish products, from cheeses to cured meats, chocolate, vegetables, spices, grains and legumes.

A selection of raw materials conducted to identify the best producers of their kind, wherever they are located, passing on to them the expectations of the Chefs and acquiring a wealth of knowledge to share with culinary professionals.

# Fresh Bites

**FISH, SEAFOOD AND MORE**





# OYSTERS FROM BRITTANY



It is in Brittany that the best concave and flat oysters grow, including the famous Belon. In the southern part of the region, at Riec-sur-Belon, the Belon River flows into the Atlantic Ocean; in this combination, between the fresh water of the river and the salt water of the ocean, the prized mollusks are raised. It is the aging in the river that makes the difference and gives the oysters the taste of an unspoiled land. With true passion, the **Cadore**t family, faithful to a tradition handed down for five generations, raises the best oysters and delivers to us what the ocean produces best.



# OYSTERS FROM BRITTANY CUPPED



**IMO201** 6 - 8 pz./kg  
Ostrica Fine Binic selvaggia "1"  
pz. 48  
[Cadoret](#)

**IMO100** 9 - 11 pz./kg  
Ostrica Fine Binic selvaggia "2"  
pz. 96  
[Cadoret](#)

**IMO101** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Fine Binic selvaggia "3"  
pz. 100  
[Cadoret](#)

**IMO200** 9 - 11 pz./kg  
Ostrica Fine Binic selvaggia "2"  
pz. 48  
[Cadoret](#)

**IMO220** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Fine Binic selvaggia "3"  
pz. 50  
[Cadoret](#)

**IMO290** 11 - 12 pz./kg  
Ostrica Fine Binic selvaggia "2"  
pz. 24  
[Cadoret](#)

**IMO291** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Fine Binic selvaggia "3"  
pz. 24  
[Cadoret](#)

**IMO292** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Fine Binic selvaggia "3"  
pz. 12  
[Cadoret](#)

**IMO222** 18 - 20 pz./kg  
Ostrica Fine Binic selvaggia "4"  
Papillon - pz. 96  
[Cadoret](#)

**IMO221** 20 - 30 pz./kg  
Ostrica Fine Binic selvaggia "5"  
Papillon - pz. 100  
[Cadoret](#)



**IMO228** 7 - 8 pz./kg  
Ostrica Speciale Perle Noire "1"  
pz. 48  
[Cadoret](#)

**IMO105** 7 - 8 pz./kg  
Ostrica Speciale Perle Noire "1"  
pz. 12  
[Cadoret](#)

**IMO229** 9 - 11 pz./kg  
Ostrica Speciale Perle Noire "2"  
pz. 48  
[Cadoret](#)

**IMO226** 9 - 11 pz./kg  
Ostrica Speciale Perle Noire "2"  
pz. 24  
[Cadoret](#)

**IMO230** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Speciale Perle Noire "3"  
pz. 48  
[Cadoret](#)

**IMO106** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Speciale Perle Noire "3"  
pz. 24  
[Cadoret](#)

**IMO104** 16 - 18 pz./kg  
Ostrica Speciale Perle Noire "4"  
pz. 24  
[Cadoret](#)

**IMO293** 9 - 11 pz./kg  
Ostrica Speciale Perle Noire "2"  
pz. 12  
[Cadoret](#)



**IMO121** 7 - 8 pz./kg  
Ostrica Super Speciale  
Tsaritsa "1" pz. 24  
[Cadoret](#)

**IMO127** 16 - 18 pz./kg  
Ostrica Super Speciale  
Tsaritsa "4" pz. 24  
[Cadoret](#)

**IMO123** 9 - 11 pz./kg  
Ostrica Super Speciale  
Tsaritsa "2" pz. 24  
[Cadoret](#)

**IMO125** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Super Speciale  
Tsaritsa "3" pz. 24  
[Cadoret](#)





# OYSTERS FROM BRITTANY FLAT



**IM0218** 24 - 26 pz./kg  
Ostrica Belon du Belon® "5"  
pz. 100  
Cadoret

**IM0209** 15 - 16 pz./kg  
Ostrica Belon du Belon® "2"  
pz. 50  
Cadoret

**IM0213** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Belon du Belon® "1"  
pz. 50  
Cadoret

**IM0207** 11 - 12 pz./kg  
Ostrica Belon du Belon® "0"  
pz. 50  
Cadoret

**IM0210** 9 - 10 pz./kg  
Ostrica Belon du Belon® "00"  
pz. 50  
Cadoret

**IM0214** 9 - 10 pz./kg  
Ostrica Belon du Belon® "00"  
pz. 25  
Cadoret

**IM0211** 7 - 9 pz./kg  
Ostrica Belon du Belon® "000"  
pz. 50  
Cadoret

**IM0215** 7 - 9 pz./kg  
Ostrica Belon du Belon® "000"  
pz. 25  
Cadoret

**IM0212** 6 pz./kg  
Ostrica Belon du Belon® "0000"  
pz. 50  
Cadoret

**IM0216** 6 pz./kg  
Ostrica Belon du Belon® "0000"  
pz. 25  
Cadoret



**IM0190** 6 pz./kg  
Ostrica Pied-de-Cheval di Cancale  
"00" pz. 25

# OYSTERS FROM BRITTANY FLAT



# OYSTERS FROM BRITTANY CUPPED



**IM0130** 16 - 18 pz./kg  
Ostrica Fine di Bretagna "4"  
pz. 54

**IM0131** 16 - 18 pz./kg  
Ostrica Fine di Bretagna "4"  
pz. 18



**IM0224** 6 - 8 pz./kg  
Ostrica Speciale di Carantec "1"  
pz. 50

**IM0204** 9 - 11 pz./kg  
Ostrica Speciale di Carantec "2"  
pz. 50

**IM0208** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Speciale di Carantec "2"  
pz. 24

**IM0206** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Speciale di Carantec "3"  
pz. 50

**IM0296** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Speciale di Carantec "3"  
pz. 24



# OYSTERS FROM NORMANDY CUPPED



**IM0261** 9 - 11 pz./kg  
Ostrica Fine tipo Saint-Vaast "2"  
pz. 48  
Cadoret

**IM0262** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Fine tipo Saint-Vaast "3"  
pz. 50  
Cadoret

**IM0266** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Fine tipo Saint-Vaast "3"  
pz. 24  
Cadoret



**IM0263** 9 - 11 pz./kg  
Ostrica Speciale tipo Isigny "2"  
pz. 48  
Cadoret

**IM0264** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Speciale tipo Isigny "3"  
pz. 50  
Cadoret

**IM0270** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Speciale tipo Isigny "3"  
pz. 24  
Cadoret



**IM0265** 9 - 11 pz./kg  
Ostrica Super Speciale  
tipo Utah Beach "2"  
pz. 48  
Cadoret

**IM0267** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Super Speciale  
tipo Utah Beach "3"  
pz. 50  
Cadoret

**IM0269** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Super Speciale  
tipo Utah Beach "3"  
pz. 24  
Cadoret



# OYSTERS MARENNES - OLÉRON CUPPED



**IM0202** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Fine de Claire  
Marennes - Oléron IGP "3"  
pz. 50



**IM0205** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Spéciale de Claire  
Marennes - Oléron IGP "3"  
pz. 50



**IM0223** 10 - 12 pz./kg  
Ostrica Verde Speciale de Claire  
Marenne - Oléron IGP "2"  
pz. 50  
(disponibilità ott-apr)

**IM0203** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Verde Speciale de Claire  
Marennes - Oléron IGP "3"  
pz. 50  
(disponibilità ott-apr)



# OYSTERS NOIRMOUTIER CUPPED



**IM0272** 9 - 11 pz./kg  
Ostrica Fine di Noirmoutier "2"  
pz. 24

**IM0274** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Fine di Noirmoutier "3"  
pz. 24



## OYSTERS ARCACHON CUPPED



**IM0280** 9 - 11 pz./kg  
Ostrica Speciale di Arcachon-Cap  
Ferret "2"  
pz. 24

**IM0282** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Speciale di Arcachon-Cap  
Ferret "3"  
pz. 24



## OYSTERS ANCELIN CUPPED



**IM0242** 8 - 9 pz./kg  
Ostrica Speciale de Claire  
Ancelin "2"  
pz. 48

**IM0243** 10 - 11 pz./kg  
Ostrica Speciale de Claire  
Ancelin "3"  
pz. 48

**IM0245** 12 - 13 pz./kg  
Ostrica Speciale de Claire  
Ancelin "4"  
pz. 48

**IM0244** 10 - 11 pz./kg  
Ostrica Speciale de Claire  
Ancelin "3"  
pz. 24

**IM0248** 12 - 13 pz./kg  
Ostrica Speciale de Claire  
Ancelin "4"  
pz. 24

**IM0246** 18 - 20 pz./kg  
Ostrica Speciale de Claire  
Ancelin "5"  
pz. 48

**IM0247** 18 - 20 pz./kg  
Ostrica Speciale de Claire  
Ancelin "5"  
pz. 24



## OYSTERS GILLARDEAU CUPPED



**IM0238** 6 - 7 pz./kg  
Ostrica Speciale Gillardeau "1"  
pz. 48

**IM0239** 8 - 9 pz./kg  
Ostrica Speciale Gillardeau "2"  
pz. 48

**IM0240** 10 - 11 pz./kg  
Ostrica Speciale Gillardeau "3"  
pz. 48

**IM0241** 10 - 11 pz./kg  
Ostrica Speciale Gillardeau "4"  
pz. 48

**IM0236** 8 - 9 pz./kg  
Ostrica Speciale Gillardeau "2"  
pz. 24

**IM0233** 10 - 11 pz./kg  
Ostrica Speciale Gillardeau "3"  
pz. 24





Foyle Bia Mara

# OYSTERS FROM IRELAND CUPPED



**IM0231** 8 pz./kg  
Ostrica Beia Mara "1"  
pz. 48

**IM0232** 10 pz./kg  
Ostrica Beia Mara "2"  
pz. 48



LA PROMESSE DU VIVANT

# FROZEN OYSTERS 5 DO



**ZCIMO200** 9 - 11 pz./kg  
Ostrica Fine Binic "2"  
mezzo guscio - pz. 48 (gelo)  
Cadoret / Cinq Degrés Ouest®

**ZCIMO220** 13 - 14 pz./kg  
Ostrica Fine Binic "3"  
mezzo guscio - pz. 48 (gelo)  
Cadoret / Cinq Degrés Ouest®

# SHELLFISH

## FRESH & FROZEN



**IM0258** 1 kg  
Cozza pulita Italia



**IM0259** 5 kg  
Cozza dell'Adriatico



**IM0110** 5 conf. da 1 kg  
Cozza Spagna  
(disponibilità giu-set)



**IM0111** 5 kg  
Cozza di Palo (Bouchot)



**IM0256** 1 kg  
Cozza pulita Puglia



**IM0255** 3 kg - 85 - 95 pz./kg  
Vongole grandi dell'Adriatico



**IM0253** 3 kg - 45 - 55 pz./kg  
Vongole extra dell'Adriatico



**ZCIM0131** 500 g  
Cuore Edule sgusciato  
(gelo)  
Cinq Degrés Ouest®



**ZCISV519** 2,5 kg  
Cannolicchio sgusciato  
(gelo)  
Cinq Degrés Ouest®

# ANEMONES & SEA URCHINS



**ZCIM0127** 100 g  
Polpa di Riccio  
dell'Adriatico  
(gelo)



**ZCIM0121** 100 g  
Polpa di Riccio  
Galizia  
(gelo)



**ZCIM0122** 130 g  
Polpa di Riccio  
del Mediterraneo  
(gelo)

**ZCIM0123** 130 g  
Polpa di Riccio  
dell'Atlantico  
(gelo)



**ZCIM0120** 100 g  
Polpa di Riccio  
del Nord Atlantico  
(gelo)  
[Ammare](#)



**ZCIM0119** 100 g  
Polpa di Riccio UNI  
del Nord Atlantico  
(gelo)



**IAC418** 100 pz.  
Gusci di Riccio di mare  
Ø 4 cm

**IAC419** 70 pz.  
Gusci di Riccio di mare  
Ø 5 cm



**ZCIM0124** 120 g  
Anemoni di mare  
del Mediterraneo  
(gelo)



# HIGH-QUALITY LOBSTERS AND SCALLOPS FROM CANADA



Passion and pursuit of excellence are the values that inspire **Premium Shellfish**; the commitment is to operate under the highest quality standards to offer Canadian Wild Lobsters and Scallops that can meet the expectations of Chefs. HPP (High Pressure Processing) technology, freezing within hours of fishing and on-board processing of scallops crystallize authentic freshness and maintain the organoleptic properties of the products. Grading and packaging are taken care of with maniacal perfection for the specific needs of catering. Obtaining Marine Stewardship Council (MSC) certification testifies to **Premium Shellfish's** concrete commitment to sustainability.



# SHELLED SCALLOPS

## FRESH & FROZEN



**ZCIPF908** 22 - 44 pz./kg  
Cappasanta Canada  
10-20 pz./lb.  
surgelata a bordo (gelo)  
Premium Shellfish®

**ZCIPF909** 44 - 66 pz./kg  
Cappasanta Canada  
20-30 pz./lb.  
surgelata a bordo (gelo)  
Premium Shellfish®



**IPF900** 30 - 35 pz./kg  
Cappasanta atlantica polpa  
con corallo



**IPF905** 17 - 22 pz./kg  
Cappasanta americana  
0-13/lb.

**ZCIPF905** 17 - 22 pz./kg  
Cappasanta americana  
0-13/lb. (gelo)

**IPF906** 24 - 38 pz./kg  
Cappasanta americana  
10-20/lb.

**ZCIPF906** 24 - 38 pz./kg  
Cappasanta americana  
10-20/lb. (gelo)



**IPF910** 8 - 12 pz./kg  
Cappasanta Atlantica  
mezzo guscio

**ZCIPF910** 8 - 12 pz./kg  
Cappasanta Atlantica  
mezzo guscio (gelo)

# SCALLOPS WITH SHELL



**IMO108** ct. da 4 - 5 pz./kg  
Cappasanta intera di Brest

# CANADIAN LOBSTER FROZEN



**ZCISV527** 86 - 113 g  
Coda e chele sgusciate  
Astice Canada  
(gelo)  
Premium Shellfish®

**ZCISV515** 125 g  
Coda e chele sgusciate  
Astice Canada  
(gelo)  
Premium Shellfish®

**ZCISV528** 155 g  
Coda e chele sgusciate  
Astice Canada  
(gelo)  
Premium Shellfish®



**ZCISV509** 100 g  
Coda sgusciata  
Astice Canada  
(gelo)  
Premium Shellfish®



**ZCISV510** 227 g  
Gomiti sgusciati  
Astice Canada  
(gelo)  
Premium Shellfish®



**ZCISV511** 227 g  
Gomiti e Chele sgusciati  
Astice Canada  
(gelo)  
Premium Shellfish®



**ZCISV502** 7,3 kg ca.  
Teste Astice Canada  
(gelo)  
Premium Shellfish®



**ZCISV505** 158 g  
Mezzo Astice Canada  
SPLIT  
(gelo)  
Premium Shellfish®





# WESTERN ROCK LOBSTER

## FROZEN



**ZCIPS110** 420 - 490 g  
Aragosta Western Rock Lobster  
intera  
(gelo)  
Premium Shellfish®



**ZCIPS111** 210 - 245 g  
Mezza Aragosta Western Rock  
Lobster SPLIT  
(gelo)  
Premium Shellfish®



---

# TRISTAN LOBSTER

## FROZEN



**ZCIPS100** 180 - 250 g  
Aragosta Tristan - 10/13 pz.  
(gelo)

**ZCIPS101** 250 - 350 g  
Aragosta Tristan - 7/10 pz.  
(gelo)

**ZCIPS102** 350 - 400 g  
Aragosta Tristan - 6/7 pz.  
(gelo)

# QUALITY, FRESHNESS AND SUSTAINABILITY



Created in 2010 in Riec-sur-Belon, France, Cinq Degrés Ouest (5DO) combines tradition and innovation by offering high-quality products in strict compliance with the principles of sustainable fishing. European forerunners in the use of High Pressure Processing technological standards, the founders of 5DO guarantee products of incomparable freshness.

Production, primarily linked to local Blue Lobster fisheries, has since expanded to other crustaceans and bivalve mollusks of European origin.

# EUROPEAN LOBSTER

## WHOLE FRESH OR SHELLED AND FROZEN



LA PROMESSE DU VIVANT



**ZCISV513** 165 g ca.  
Mezzo Astice Blu europeo  
SPLIT (gelo)  
Cinq Degrés Ouest®



**ZCISV500** 140 - 190 g  
Coda e chele di Astice Blu europeo  
(gelo)  
Cinq Degrés Ouest®  
**ZCISV507** 190 - 220 g  
Coda e chele di Astice Blu europeo  
(gelo)  
Cinq Degrés Ouest®



**ZCISV517** 250 g  
Polpa di Astice Blu europeo  
(gelo)  
Cinq Degrés Ouest®



**ZCISV506** 100 g  
Corallo di Astice Blu europeo  
(gelo)  
Cinq Degrés Ouest®



**ZCISV530** 180 g ca.  
Mezzo Astice Canada SPLIT  
(gelo)  
Cinq Degrés Ouest®



**ZCISV508** 166 - 195 g  
Coda e chele sgusciate  
Astice Canada  
Cinq Degrés Ouest®



**ZCISV516** 225 g x 10 conf.  
Chele e gomiti sgusciati  
Astice Canada (gelo)  
Cinq Degrés Ouest®



# RED KING CRAB

## RAW & COOKED FROZEN



LA PROMESSE DU VIVANT



**ZCISV459** 0,8 - 1 kg  
Chele e zampe singole crude  
di Granchio Reale 3L  
(gelo)

**ZCISV457** 1 - 1,3 kg  
Chele e zampe singole crude  
di Granchio Reale 4L  
(gelo)



**ZCISV520** 150 g  
Polpa cruda di zampe  
di Granchio Reale  
(gelo)  
*Cinq Degrés Ouest®*



**ZCISV464** 0,8 - 1 kg  
Chele e zampe cotte di  
Granchio Reale 3L  
(gelo)



**ZCISV467** 0,8 - 1 kg  
Chele e zampe singole cotte di  
Granchio Reale 3L (gelo)

**ZCISV465** 1,1 - 1,3 kg  
Chele e zampe singole cotte di  
Granchio Reale 4L  
(gelo)

# CALAMARI AND SQUID

## FROM THE ATLANTIC



**IPS725** 100 - 300 g  
Calamari Atlantico

**ZCIPS725** 100 - 300 g  
Calamari Atlantico  
(gelo)



**IPS724** 200 - 400 g  
Calamari Marocco



**ZCIPS738** 9 - 12 cm - 30 g  
Calamari patagonico pulito  
(gelo)



**ZCIPS734** 10 - 15 cm  
Calamari Boston  
(gelo)



**ZCIPS736** 10 - 15 cm  
Calamari Rosso Nordico  
"Totano Atlantico"  
(gelo)



**ZCIPS719** 5 - 10 cm  
Calamaretto (gelo)



# YELLOWFIN TUNA FRESH



**IPFI61** 2 - 4 kg  
Filone di Tonno  
qualità standard



**IPFI66** 2 - 5 kg  
Trancio di Tonno  
qualità premium

---

# YELLOWFIN & FAT TUNA FROZEN



**ZCIPF098** 200 g ca.  
Saku (lingotto) di Tonno Yellowfin  
qualità premium  
(gelo)



**ZCIPFI68** 0,8 - 1,5 kg  
Trancio small di Tonno Yellowfin  
qualità standard  
(gelo)



**ZCIPFI62** 4 kg  
Filone di Tonno Yellowfin  
qualità premium  
(gelo)



**ZCIPFI63** 300 g  
Ventresca di Tonno Yellowfin  
qualità standard  
(gelo)



**ZCIPFI64** 3,5 - 4,5 kg  
Trancio di Tonno Obeso  
qualità premium  
(gelo)



**ZCIPF099** 0,8 - 1,5 kg  
Trancio small di Tonno Obeso  
qualità standard  
(gelo)





# YELLOWFIN TUNA

## FRESH - SUSHI GRADE



**IPF151** 3 - 4 kg ca.  
Trancio di Tonno Yellowfin  
qualità premium bonificato



**IPF164** 3,5 - 4,5 kg  
Trancio di Tonno Obeso  
qualità premium bonificato



**IPF160** 4 - 7 kg  
Filone di Tonno Obeso  
qualità premium bonificato



# MEDITERRANEAN RED TUNA WILD



**IPF175**  
25/35 kg - 35/45 kg - 45/60 kg  
Tonno Rosso Mediterraneo  
pescato



**IPF180** 5 - 10 kg  
Tonno Rosso Mediterraneo  
lombo alto



**IPF181** 5 - 10 kg  
Tonno Rosso Mediterraneo  
lombo basso



**ZCIPF183** 1,5 kg ca.  
Ossobuco di Tonno Rosso  
Mediterraneo  
(gelo)



**ZCIPF186** 1,5 kg ca.  
Carne intercostale (Nakaochi)  
di Tonno Rosso Mediterraneo  
(gelo)



**ZCIPF191** 0,5 - 0,8 kg  
Muscoli facciali nobili  
di Tonno Rosso Mediterraneo  
(gelo)

# RED TUNA FARMED



**IPF177** 5 - 7 kg  
Tonno Rosso Mediterraneo  
Akami - lombo centro

**ZCIPF177** 3 kg ca.  
Tonno Rosso Mediterraneo  
Akami (gelo) - lombo centro



**IPF179** 7 - 8 kg ca.  
Tonno Rosso Mediterraneo  
ventresca

# ALBACORE TUNA WILD



**IPFI49** 5 - 8 kg  
Tonnetto o Alletterato



**IPFI52** 5 - 8 kg  
Tonno Alalunga

## SWORDFISH FRESH - ULTRA FROZEN SUSHI GRADE



**IPFI96** 30 kg  
Pesce Spada  
Mediterraneo

**IPFI97** 30 kg  
Pesce Spada  
Atlantico



**IPFI50** 3 - 4 kg  
Pesce Spada trancio con pelle



**ZCIPFI56** 1 - 2,5 kg  
Pesce Spada trancio premium  
ultra-frozen  
(gelo)



**ZCIPFI55** 2,5 - 4 kg  
Pesce Spada trancio  
ultra-frozen  
(gelo)



**IPFI57** 2 kg  
Pesce Spada trancio  
ultra-frozen bonificato



# FRESH CATCH FROM THE MEDITERRANEAN



**IPS495** 1 - 2 kg

Dentice

**IPS496** 2 - 3 kg

Dentice



**IPS330** 1 kg +

Gallinella o Cappone



**IPF153** 7 - 10 kg

Lampuga



**IPS378** 1 - 2 kg

Nasello di amo



**IPS354** 2 - 5 kg

Ombrina



**IPS387** 300 - 400 g

Pagello



**IPS384** 4 - 5 kg

Rana Pescatrice



**IPS389** 3 - 5 kg

Ricciola

**IPS350** 5 - 10 kg

Ricciola

**IPS390** 10 - 15 kg

Ricciola



**IPS380** 1 - 2 kg

San Pietro pescato



**IPS403** 0,7 - 1,5 kg

Scorfano



**ZCIPS679** 70 - 100 g

Filetto di Sciabola  
(gelo)

**ZCIPS678** 75 - 120 g

Filetto di Sciabola  
(gelo)

# SHELLFISH FROM THE MEDITERRANEAN



**ZCIPS751** 20 - 30 pz.  
Gambero Rosso  
Mar Mediterraneo "I"  
(gelo)

**ZCIPS752** 30 - 40 pz.  
Gambero Rosso  
Mar Mediterraneo "II"  
(gelo)

**ZCIPS754** 40 - 60 pz.  
Gambero Rosso  
Mar Mediterraneo "III"  
(gelo)

**ZCIPS756** 60 - 80 pz.  
Gambero Rosso  
Mar Mediterraneo "IV"  
(gelo)



**ZCIPS765** 20 - 30 pz./kg  
Mazzancolla  
Mar Mediterraneo "I"  
(gelo)

**ZCIPS766** 30 - 40 pz./kg  
Mazzancolla  
Mar Mediterraneo "II"  
(gelo)



**ZCIPS772** 20 - 30 pz./kg  
Scampi "II" congelati a bordo  
(gelo)



**ZCIPS580** 80+ pz.  
Gambero Gobetto  
(gelo)

# FRESH CATCH FROM THE ADRIATIC



**IMO249** 5 kg  
Fasolaro



**IMO420** 3 kg  
Mosciolo selvatico di Portonovo  
(disponibilità mag-set)



**ZCIPF116** 30 - 40 pz. ca.  
Canestrello Mezzo Guscio  
dell'Adriatico  
(gelo)



**ZCIPF115** 20 - 24 pz./kg  
Canocchia Media dell'Adriatico  
scottate intere (gelo)  
[Ammare](#)



# SCOTTISH LANGOUSTINES SHELLED AND FROZEN



LA PROMESSE DU VIVANT



**ZCISV522** 2 kg ca.  
Coda e carapace  
Scampo Scozia XL  
(gelo)  
Cinq Degrés Ouest®



**ZCISV521** 12 - 13 g  
Code di scampo crudo  
sgusciato Scozia  
(gelo)  
Cinq Degrés Ouest®

## SCOTTISH LANGOUSTINES ONBOARD FROZEN



**ZCIPS700** 0 - 6 pz./kg  
Scampi Scozia Porcupine  
(gelo)

**ZCIPS706** 15 - 20 pz./kg  
Scampi Scozia Porcupine  
(gelo)

**ZCIPS702** 5 - 10 pz./kg  
Scampi Scozia Porcupine  
(gelo)

**ZCIPS708** 20 - 30 pz./kg  
Scampi Scozia Porcupine  
(gelo)

**ZCIPS704** 10 - 15 pz./kg  
Scampi Scozia Porcupine  
(gelo)

**ZCIPS710** 30 - 40 pz./kg  
Scampi Scozia Porcupine  
(gelo)



**ZCIPS690** 91 - 110 pz./kg  
Code di Scampi Scozia  
Porcupine con guscio  
(gelo)

**ZCIPS691** 60 - 70 pz./kg  
Code di Scampi Scozia  
Porcupine con guscio  
(gelo)





# SCOTTISH LANGOUSTINES

## PREMIUM GRADE FROZEN



**ZCIPS686** 8 - 11 pz./kg  
Scampi Scozia surgelati  
(gelo)  
Premium Shellfish®



**ZCIPS687** 12 - 15 pz./kg  
Scampi Scozia surgelati  
(gelo)  
Premium Shellfish®

**ZCIPS688** 16 - 20 pz./kg  
Scampi Scozia surgelati  
(gelo)  
Premium Shellfish®



**ZCIPS689** 21 - 30 pz./kg  
Scampi Scozia surgelati  
(gelo)  
Premium Shellfish®



**NORTH SEA  
SEAFOOD**

# LANGOUSTINES FROZEN



**ZCIPS703** 5 - 10 pz./kg  
North Sea Scampi  
(disponibilità set-mag)  
(gelo)

**ZCIPS709** 20 - 30 pz./kg  
North Sea Scampi  
(disponibilità set-mag)  
(gelo)

**ZCIPS705** 10 - 15 pz./kg  
North Sea Scampi  
(disponibilità set-mag)  
(gelo)

**ZCIPS711** 30 - 40 pz./kg  
North Sea Scampi  
(disponibilità set-mag)  
(gelo)

**ZCIPS707** 15 - 20 pz./kg  
North Sea Scampi  
(disponibilità set-mag)  
(gelo)



**ZCIPS821** 50 g  
Carpaccio di scampo  
(gelo)



# SHRIMPS FROM THE WORLD

## FROZEN



**ZCIPS793** 8 - 9 pz./kg  
Gambero Carabinero Atlantico  
(gelo)

**ZCIPS795** 11 - 12 pz./kg  
Gambero Carabinero Atlantico  
(gelo)



**ZCIPS820** 75 g (12 x 16 cm)  
Carpaccio di Gambero 10 pz.  
(gelo)



**ZCIPS780** 10 - 20 pz./kg  
Gambero Rosa Argentina intero  
(gelo)



**ZCISV783** 37 - 44 pz./kg  
Code di Gambero Rosa Argentina  
(gelo)



# SPIDER CRAB MEAT

## UNCOOKED



LA PROMESSE DU VIVANT



**ZCISV525** 300 g  
Granceola cruda polpa  
(gelo)  
Cinq Degrés Ouest®

# ALASKAN SABLEFISH

FROZEN



**ZCIPS740** 2 kg ca.  
Carbonaro d'Alaska  
4/5 libbre  
(gelo)

**ZCIPS742** 2,8 kg ca.  
Carbonaro d'Alaska  
5/7 libbre  
(gelo)

**ZCIPS743** 3 - 3,5 kg ca.  
Carbonaro d'Alaska  
7 + libbre  
(gelo)





# FRESH CATCH FROM THE ATLANTIC



**IPS461** 0,5 - 1 kg  
cassa da 5 kg  
Branzino pescato di amo

**IPS462** 1 - 2 kg  
cassa da 5 kg  
Branzino pescato di amo

**IPS460** 2 - 3 kg  
cassa da 5 kg  
Branzino pescato di amo

**IPS303** 3 - 4 kg  
Branzino pescato di amo



**IPS481** 100 - 200 g  
Calamaro Rosso Nordico  
"Totano Atlantico"



**IPS488** 400 - 800 g  
Gallinella

**IPS475** 1 - 2 kg  
Gallinella

**IPS467** 2 kg +  
Gallinella



**IPF34** 50 - 80 g  
Filetto di Gallinella



**IPS476** 4 - 6 kg  
Merluzzo nordico



**IPS530** 1 kg +  
Merluzzo nordico lombo  
premium con pelle

**ZCIPS530** 800 g +  
Merluzzo nordico lombo  
premium con pelle (gelo)



**IPS471** 1,8 - 2,5 kg  
Nasello



**IPF36** 400 - 800 g  
Filetto di Nasello



**IPS484** 1 - 2 kg  
Ombrina pescata di amo

**IPS485** 2 - 5 kg  
Ombrina pescata di amo

**IPS486** 5 - 10 kg  
Ombrina pescata di amo



**IPS466** 1 - 3 kg  
Orata Royale



**IPS487** 2 - 4 kg  
Pagro Rosa



**IPS355** 5 kg +  
Rana Pescatrice



**IPS524** 300 - 500 g  
Coda di Rana Pescatrice  
taglio premium

**IPS526** 1 - 2 kg  
Coda di Rana Pescatrice  
taglio premium

**IPS525** 2 - 4 kg  
Coda di Rana Pescatrice  
taglio premium



**ZCIPS526** 1 - 2 kg  
Coda di Rana pescatrice  
taglio premium (gelo)

**ZCIPS525** 2 - 4 kg  
Coda di Rana pescatrice  
taglio premium (gelo)

**ZCIPS527** 4 kg +  
Coda di Rana pescatrice  
taglio premium (gelo)



**ZCIPS503** 1 - 2 kg  
Coda di Rana pescatrice  
(gelo)

**ZCIPS505** 2 - 4 kg  
Coda di Rana pescatrice  
(gelo)



**IPFI70** 1,2 kg +  
Filetto di Rana Pescatrice



**IPFI71** 50 - 200 g  
Guancette di Rana Pescatrice



**IPFI47** 1,2 - 1,5 kg  
Ali di Razza senza pelle



**IPS479** 1 - 2 kg  
Rombo liscio



**IPS468** 1 - 2 kg  
Rombo chiodato

**IPS478** 2 - 4 kg  
Rombo chiodato

**IPS501** 3 - 4 kg  
Rombo chiodato



**IPS469** 1 - 3 kg  
San Pietro



**IPS367** 0,5 - 1 kg  
Sarago

**IPS366** 1 - 2 kg  
Sarago



**IPS483** 1 - 2 kg  
Scorfano

**IPS491** 2 kg +  
Scorfano



**IPS492** 600 - 800 g  
Sogliola di barche di giornata

**IPS472** 1 kg +  
Sogliola di barche di giornata



**IPF137** 100 - 200 g  
Triglia di scoglio

**IPF138** 200 - 300 g  
Triglia di scoglio

**IPF133** 300 - 400 g  
Triglia di scoglio

**IPF135** 400 - 600 g  
Triglia di scoglio



**IPF131** 50 - 80 g  
Filetto di triglia di scoglio



# SEABASS

## FROM THE MEDITERRANEAN



**IPS347** 300 - 400 g  
Branzino Mediterraneo

**IPS342** 1,4 - 1,8 kg  
Branzino Mediterraneo

**IPS349** 3,5 - 4,5 kg  
Branzino Mediterraneo

**IPS344** 800 - 900 g  
Branzino Mediterraneo

**IPS341** 1,8 - 2,5 kg  
Branzino Mediterraneo

**IPS343** 1,1 - 1,4 kg  
Branzino Mediterraneo

**IPS348** 2,6 - 3,5 kg  
Branzino Mediterraneo



**IPS554** 200 - 300 g  
Branzino dell'Adriatico

**IPS557** 600 - 800 g  
Branzino dell'Adriatico

**IPS555** 300 - 400 g  
Branzino dell'Adriatico

**IPS558** 0,8 - 1 kg  
Branzino dell'Adriatico

**IPS556** 400 - 600 g  
Branzino dell'Adriatico

**IPS559** 1 - 1,5 kg  
Branzino dell'Adriatico



**IPS781** 90 - 130 g  
Filetto di Branzino dell'Adriatico

**ZCIPS781** 90 - 130 g  
Filetto di Branzino dell'Adriatico  
(gelo)

**IPS778** 140 - 200 g  
Filetto di Branzino dell'Adriatico

**ZCIPS778** 140 - 200 g  
Filetto di Branzino dell'Adriatico  
(gelo)



**ZCIPS776** 150 - 200 g  
Filetto di Branzino premium  
(gelo)  
Levantine Fish

**ZCIPS774** 200 - 300 g  
Filetto di Branzino premium  
(gelo)  
Levantine Fish



# SEABREAM FROM THE MEDITERRANEAN



**IPS356** 300 - 400 g  
Orata Mediterraneo

**IPS351** 0,8 - 1 kg  
Orata Mediterraneo

**IPS353** 400 - 600 g  
Orata Mediterraneo

**IPS346** 600 - 800 g  
Orata Mediterraneo



**IPS550** 200 - 300 g  
Orata dell'Adriatico

**IPS553** 600 - 800 g  
Orata dell'Adriatico

**IPS551** 300 - 400 g  
Orata dell'Adriatico

**IPS552** 400 - 600 g  
Orata dell'Adriatico



**IPS779** 90 - 130 g  
Filetto di Orata dell'Adriatico

**ZCIPS779** 90 - 130 g  
Filetto di Orata dell'Adriatico  
(gelo)

**IPS782** 130 - 180 g  
Filetto di Orata dell'Adriatico

**ZCIPS770** 130 - 180 g  
Filetto di Orata dell'Adriatico  
(gelo)



**ZCIPS775** 130 - 180 g  
Filetti di Orata premium  
(gelo)  
[Levantina Fish](#)

**ZCIPS785** 200 - 300 g  
Filetti di Orata premium  
(gelo)  
[Levantina Fish](#)

# FISHERMEN'S VILLAGE



The selection on the catch of the Mediterranean in general, and the lower Adriatic in particular, is focused on two precise lines. Large fishing vessels specialize in harvesting crustaceans at depth: red shrimp, purple shrimp, prawns, and langoustines. The crew immediately sorts, sizes and freezes the catch. Small boats go out daily below the coast catching cuttlefish, octopus, baby octopus and whatever the sea offers seasonally; the octopus and cuttlefish are processed in the traditional way to produce the classic "curled octopus verace" and "crispy cuttlefish noodles." The relationship with these operators contributes to the maintenance of traditional techniques and the local economy





# MEDITERRANEAN RED & PURPLE SHRIMPS

## ONBOARD FROZEN



**ZCIPS598** 16 - 20 pz./kg  
Gambero Rosso extra  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIPS600** 20 - 30 pz./kg  
Gambero Rosso "I"  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIPS602** 30 - 40 pz./kg  
Gambero Rosso "II"  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIPS604** 40 - 60 pz./kg  
Gambero Rosso "III"  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIPS607** 60 - 80 pz./kg  
Gambero Rosso "IV"  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCIPS601** 20 - 30 pz./kg  
Gambero Viola "I"  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIPS603** 30 - 40 pz./kg  
Gambero Viola "II"  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIPS605** 40 - 60 pz./kg  
Gambero Viola "III"  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIPS609** 60 - 80 pz./kg  
Gambero Viola "IV"  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIPS608** 90 + pz./kg  
Gambero Viola "V"  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



# OCTOPUS AND MUSKY OCTOPUS

## FRESH & FROZEN



**ZCIP5636** 150 - 300 g  
Polpo arricciato Puglia (gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIP5640** 2 - 3 kg  
Polpo arricciato Puglia (gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIP5637** 300 - 900 g  
Polpo arricciato Puglia (gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIP5642** 3 - 4 kg  
Polpo arricciato Puglia (gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIP5638** 1 - 2 kg  
Polpo arricciato Puglia (gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCIP5646** 10 - 50 g conf. IQF  
Moscardino extra piccolo Puglia  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIP5652** 200 - 300 g conf. IQF  
Moscardino grande Puglia  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIP5648** 50 - 100 g conf. IQF  
Moscardino piccolo Puglia  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIP5650** 100 - 200 g conf. IQF  
Moscardino medio Puglia  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



# SQUID

## FRESH & FROZEN



**ZCIP5632** 10 - 70 g  
Seppiolina (gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIP5635** 70 - 120 g  
Seppia intera (gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIP5634** 120 - 170 g  
Seppia media (gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCIP5630** 500 g  
Tagliatella di Seppia  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



# PRAWNS AND MANTIS SHRIMPS

## FROZEN



**ZCIPS590** 20 - 30 pz./kg  
Gamberone Monocero "I"  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIPS591** 30 - 40 pz./kg  
Gamberone Monocero "II"  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIPS592** 30 - 60 pz./kg  
Gamberone Monocero "III"  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCIPS660** 10 - 15 pz./kg  
Mazzancolle extra  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIPS661** 20 - 30 pz./kg  
Mazzancolle "I"  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIPS662** 30 - 40 pz./kg  
Mazzancolle "II"  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIPS663** 40 - 60 pz./kg  
Mazzancolle "III"  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIPS664** 60 - 80 pz./kg  
Mazzancolle "IV"  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCISV422** 20 - 30 pz./kg  
Canocchie  
(gelo)  
Porto Santo Spirito





# CALAMARI FRESH & FROZEN



**ZCIP5670** conf. da 500 g  
Calamari piccolo (0-10 cm)  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIP5672** 6-10 pz./kg  
Calamari medio (10-20 cm)  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIP5674** 3-5 pz./kg  
Calamari grande (20-30 cm)  
(gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIP5676** 1-2 pz./kg  
Calamari extra (30-40 cm)  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



# PREPARED MIXED FISH FROZEN



**ZCIP5667** 2 kg  
Misto per frittura (senza spine)  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCIP5665** 4 kg  
Misto per frittura (con spine)  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCIPS616** 50 g  
Carpaccio di Gambero Rosso  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCIPS613** 50 g  
Carpaccio di Gambero Viola  
Atlantico (gelo)  
Porto Santo Spirito

**ZCIPS629** 50 g  
Carpaccio di Gambero Viola  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCIPS614** 50 g  
Carpaccio di Gambero Rosa  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCIPS615** 50 g  
Carpaccio di Gambero Monocero  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCIPS631** 50 g  
Carpaccio di Seppia  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCIPS618** 35 - 40 g  
Tartare di Gambero Rosa  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCISV411** 100 g  
Polpa Granchio Blu  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCIPS617** 3 - 4 g  
Gambero Rosa sgusciato  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCIPF402** 250 g  
Alici di lampara spinate  
Puglia  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCIPS633** 500 g  
Preparazione Crocchetta di  
Seppia (gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCISV418** 100 g  
Nero di seppia  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCISV413** 20 g  
Corallo di Gambero Rosso  
(gelo)  
Porto Santo Spirito



**ZCISV415** 20 g  
Corallo di Gambero Rosa  
(gelo)  
Porto Santo Spirito





## OCTOPUS COOKED



**IPF449** 300 - 900 g

Polpo cotto s/v (nella sua acqua)  
Porto Santo Spirito

**IPF450** 1 - 2 kg ca.

Polpo cotto s/v (nella sua acqua)  
Porto Santo Spirito

**IPF452** 2 - 3 kg

Polpo cotto s/v (nella sua acqua)  
Porto Santo Spirito

**IPF453** 3 - 4 kg

Polpo cotto s/v (nella sua acqua)  
Porto Santo Spirito



## TUNA AND ANCHOVIES PRESERVES



**IPS430** 100 g

Filetto di Acciuga  
in olio extra vergine d'oliva  
Don Tonino



**IPS432** 750 g

Filetto di Acciuga  
in olio extra vergine d'oliva  
Don Tonino



**IPS452** 120 g

Filetto di Tonnetto  
in olio extra vergine d'oliva  
Don Tonino



**IPS456** 120 g

Ventresca di Tonnetto  
in olio extra vergine d'oliva  
Don Tonino



**IPS454** 120 g

Filetto di Tonno Alalunga  
in olio extra vergine d'oliva  
Don Tonino



**IPS455** 120 g

Ventresca di Tonno Alalunga  
in olio extra vergine di oliva  
Don Tonino



# FROGS

## FRESH AND FROZED



**SM131** 16 - 18 g  
Rane eviscerate fresche

**ZCSM131** 15 - 16 g  
Rane eviscerate  
(gelo)



**SM135** 15 - 16 g  
Rane eviscerate fresche stese



**SM130** 50 - 60 pz./kg  
Cosce di Rana fresche

**ZCSM130** 50 - 60 pz./kg  
Cosce di Rana  
(gelo)

**SM132** 20 - 30 pz./kg  
Cosce di Rana fresche XL

**ZCSM132** 20 - 30 pz./kg  
Cosce di Rana fresche XL  
(gelo)



**SM134** 15 - 20 g  
Suprema di Rana

**ZCSM134** 15 - 20 g  
Suprema di Rana  
(gelo)

# SNAILS



**SM136** 450 g (peso sgocc.)  
Polpa di Lumaca Helix Aspersa  
Maxima al naturale



**SM133** 450 g (peso sgocc.)  
Polpa di Lumache



**SM234** 1 kg ca.  
Gusci di Lumaca

# TRADITIONAL DESALTED COD



**Rafols** is a family business that has been dedicated to the preparation of traditional desalted cod for more than 70 years. It is in Iceland that the prized Atlantic Cod (*Gadus Morhua*) is caught by hook and line, opened "butterfly" for evisceration, dry salted and left in salt with a plug for at least 3 months. **Rafols** selects the largest Cod which, filleted, rehydrated, desalted and portioned by hand, are packaged and immediately frozen. Quality, selection, and craftsmanship have, over time, made what was "the fish of the hinterland," or "the fish of the poor," one of the most prized white fish on our tables.



# TRADITIONAL COD

DESALTED AND FROZEN



**ZCIPF211** 400 g  
Lingotto baccalà Japanese Cut  
astucciato (gelo)  
Rafols



**ZCIPF200** 1,4 - 1,7 kg  
Baccalà Morro extra intero  
(gelo)  
Rafols



**ZCIPF204** 0,8 - 1,2 kg  
Baccalà Morro centro  
(gelo)  
Rafols



**ZCIPF201** 160 - 180 g  
Baccalà Morro extra porzionato  
(gelo)  
Rafols



**ZCIPF206** 140 - 170 g  
Baccalà Lomo extra porzionato  
(gelo)  
Rafols

**ZCIPF203** 200 - 230 g  
Baccalà Morro extra porzionato  
(gelo)  
Rafols

**ZCIPF205** 200 - 230 g  
Baccalà Lomo extra porzionato  
(gelo)  
Rafols





**ZCIPF214** 340 g  
Baccalà carpaccio preaffettato  
(gelo)  
[Rafols](#)



**ZCIPF218** 200 - 230 g  
Baccalà taglio Pil Pil  
(gelo)  
[Rafols](#)



**ZCIPF215** 40 g  
Baccalà Tapas  
(gelo)  
[Rafols](#)



**ZCIPF216** 1 kg  
Baccalà Desmigado sfilacci  
(gelo)  
[Rafols](#)



**ZCIPF208** 700 g  
Baccalà "Cococha" guancia  
(gelo)  
[Rafols](#)



**ZCIPF210** 700 g  
Baccalà "Trippa"  
vescica natatoria  
(gelo)  
[Rafols](#)



**ZCIPF220** 1 kg  
Baccalà ventresca  
(gelo)  
[Rafols](#)



**ZCIPF212** 1 kg  
Baccalà "Bunuelos"  
mousse da friggere  
(gelo)  
[Rafols](#)

# SMOKED SALMON FROM SCOTLAND & IRELAND





# SALMON FARMED



**SM084** 1 - 1,5 kg  
Salmone leggermente  
affumicato - intero  
Loch Fyne



**ZCIPF140** 1 - 1,5 kg  
Filetto di Salmone s/v (gelo)  
Loch Fyne



**ZCSM083** 120 g  
Salmone leggermente  
affumicato - porzione di filetto  
(gelo)  
Loch Fyne

# SALMON FARMED FRESH AND FROZEN



**IPF250** 1,4 - 1,8 kg  
Filetto di Salmone fresco  
Scozia



**IPF110** 4 - 5 kg  
Salmone Scozia

**IPF112** 3 - 4 kg  
cassa 5 - 6 pz.  
Salmone Scozia

**IPF111** 4 - 5 kg  
cassa 5 pz.  
Salmone Scozia

**IPF113** 5 - 6 kg  
cassa 4 - 5 pz.  
Salmone Scozia



**ZCIPF125** 1 - 1,5 kg  
Filetto di Salmone biologico  
Irlanda  
(gelo)



**ZCIPF147** 240 g  
Trancio di Salmone Ora King  
allevato  
(gelo)



**ZCIPF145** 1,8 kg  
Filetto di Salmone Ora King  
allevato  
(gelo)



# SALMON

## WILD - FROZEN



**ZCIPF121** 500 - 800 g  
Salmone selvaggio  
Sockeye filetto  
(gelo)

**ZCIPF120** 800 g +  
Salmone selvaggio  
Sockeye filetto  
(gelo)



**ZCIPF124** 3 - 5 kg  
Salmone Reale  
"King Salmon"  
(gelo)



**ZCIPF123** 1,8 - 2,7 kg  
Salmone Argentato  
"Coho Salmon"  
(gelo)

# OLD-FASHIONED SMOKED SALMON



**Balik** is the traditional method of preparing smoked salmon in the manner that was in use in the Tsar's court.

The recipe, which has always remained secret, was passed down by word of mouth from generation to generation until it was entrusted to **Balik**, which has become the guardian of this ancient tradition.

Today, **Balik**'s production has found its home in the pure and unspoiled environment of the Swiss mountains, an ideal place where the salmon comes into contact exclusively with spring water, salt and wood smoke, again according to the traditional Russian method. A passion for gastronomy and proverbial Swiss precision make it possible each week to bring to life an excitement worthy of the tables of the Tsars of Russia.



# SMOKED SALMON



**SM500** 600 g  
"Classic Small"  
Balik



**SM505** 1,2 kg  
"Classic"  
Balik



**SM527** 280 - 350g  
Filetto "Zar Nikolaj" 4.2  
Balik



**SM510** 550 g  
Filetto "Zar Nikolaj"  
Balik



**SM515** 250 - 300 g  
"Sjomga Zarina"  
Balik



**SM504** 300 g  
"Sjomga Orange"  
Balik



**SM526** 120 g  
4.1 (For one)  
Balik



**SM520** 500 g  
Tartare  
Balik



**SM521** 100 g  
Tartare  
Balik



**SM009** 100 g  
Perle (uova) di Salmone  
Balik





# SMOKED SALMON



**SM045** 250 g  
Filetto Kinglas  
Loch Fyne

**SM030** 500 g  
Filetto Kinglas  
Loch Fyne



**SM057** 500 - 750 g  
Lombo Banqueting Kinglas  
Loch Fyne



**SM061** 1 - 1,3 Kg  
Salmone intero "medium"  
Loch Fyne

**SM023** 1,2 - 1,4 kg  
Salmone intero "large"  
Loch Fyne



**SM024** 1,2 - 1,4 kg  
Salmone preaffettato "large"  
Loch Fyne



**SM026** 1 - 1,5 kg  
Salmone fetta lunga  
Loch Fyne



**SM042** 660 g  
Salmone "fetta lunga Twin"  
Loch Fyne

# SMOKED SALMON

## RETAIL



**SM029** 250 g  
Filetto Kinglas Deluxe  
(astucciato)  
[Loch Fyne](#)



**SM046** 250 g  
Filetto Bradan Rost  
(astucciato)  
[Loch Fyne](#)

**SM031** 500 g  
Filetto Kinglas Deluxe  
(astucciato)  
[Loch Fyne](#)



**SM019** 100 g (4 - 5 fette)  
Salmone fettine  
[Loch Fyne](#)

**SM020** 200 g (8 - 10 fette)  
Salmone fettine  
[Loch Fyne](#)



**SM055** 100 g (4 - 5 fette)  
Salmone fettine affumicato  
Bradan Rost  
[Loch Fyne](#)

**SM056** 200 g (8 - 10 fette)  
Salmone fettine affumicato  
Bradan Rost  
[Loch Fyne](#)



**SM022** 200 g  
Salmone fettine  
affumicato e marinato al whisky  
[Loch Fyne](#)



**SM037** 200 g  
Salmone fettine  
affumicato e marinato al gin  
[Loch Fyne](#)

# FISH CHARCUTERIE



**SM086** 1,3 - 1,5 kg  
Salmone Belvelly irlandese  
affumicato



**SM087** 2 - 2,5 kg  
Salmone Norvegese Affumicato



**SM003** 1,5 - 2,3 kg  
Salmone affumicato Red King  
intero pescato Canada



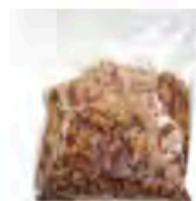
**SM012** 1,8 kg  
Pesce Spada affumicato  
(tagli centrali)



**SM016** 2 kg  
Tonno affumicato  
(tagli centrali)



**SM027** 1,5 - 2 kg  
Prosciutto di Tonno  
(mosciame)



**SM038** 500 g  
Katsuobushi



**SM100** 350 g  
Filetti di Anguilla affumicati



**IPS916** 800 g ca.  
Filetto di Trota affumicata



**IPF248** 150 - 250 g  
Filetti di Aringa affumicata



**SM051** 200 - 300 g  
Anguilla affumicata intera



# PRESERVED FISH AND SHELLFISH FROM GALICIA



The Rias Gallegas represent a privileged environment for seafood production. The local people are as attached to the exploitation as they are to the production of "mariscos," to the point of turning tin canning into a refined cooking technique. In Cambados, on the coast of the widest of the "lower" Rias, a group of gourmet friends has started an authentic gastronomy workshop. Not only shellfish, but also cephalopods and small fish are selected with maniacal attention to the quality of the raw material. Enriched with smells and spices, the precious ingredients are cooked in cans, then ripened before shipping.

Opening a Real Conservera Española can is a gastronomic experience, a feast for the eyes as well as the palate. The range is complemented by anchovy fillets from the Cantabrian Sea and canned tuna.

# PRESERVES



**PEC011** 45 ml  
10 - 12 pz. per latta  
Filetti di Acciuga "Small"  
del Cantabrico  
Real Conservera Española



**PEC010** 170 ml  
20 - 22 pz. per latta  
Filetti di Acciuga "Premium"  
del Cantabrico  
Real Conservera Española



**PEC050** 120 ml  
Calamari piccolissimi "Chipirones"  
in olio d'oliva  
Real Conservera Española



**PEC051** 120 ml  
Calamari piccolissimi "Chipirones"  
nel loro inchiostro  
Real Conservera Española



**PEC042** 125 ml  
4 - 5 pz. per latta  
Cannolicchi al naturale  
Real Conservera Española



**PEC045** 150 ml  
Uova di Riccio di mare  
Real Conservera Española



**PEC036** 120 ml  
14 - 18 pz. per latta  
Sardina "Sardinilla"  
in olio d'oliva  
Real Conservera Española



**PEC035** 120 ml  
14 - 18 pz. per latta  
Sardina "Sardinilla"  
in olio d'oliva piccante  
Real Conservera Española



**PEC021** 125 ml  
3 - 4 pz. per latta  
Sardina in olio d'oliva  
Real Conservera Española



**PEC046** 150 ml  
5 - 7 pz. per latta  
Sgombretto Atlantico  
in olio d'oliva  
Real Conservera Española



**PEC004** 120 ml  
Tonno in olio d'oliva  
Real Conservera Española



**PEC002** 1000 ml  
Tonno in olio d'oliva  
Real Conservera Española



**PEC007** 120 ml  
Ventresca di Tonno  
in olio d'oliva  
Real Conservera Española



**PEC049** 120 ml  
Uova bianche di Nasello  
Real Conservera Española



**PEC065** 120 ml  
7 - 9 pz. per latta  
Cozza "Premium" in escabeche  
Real Conservera Española



**PEC032** 120 ml  
12 - 16 pz. per latta  
Cozza in escabeche



## CANTABRIC ANCHOVIES



**PEC111** 120 g  
10 - 12 filetti  
Acciuga Cantabrico XL

**PEC110** 35 ml  
7 - 8 filetti  
Acciuga Cantabrico filetti  
scatola porzione



**PEC100** 3,6 kg (netto)  
Acciuga salata del Cantabrico  
"0" - 10 pz. / strato

**PEC102** 3,6 kg (netto)  
Acciuga salata del Cantabrico  
Riserva "II" - 12 pz. / strato

**PEC104** 3,6 kg (netto)  
Acciuga salata del Cantabrico  
"00" - 9 pz. / strato

**PEC103** 3,6 kg (netto)  
Acciuga salata del Cantabrico  
"I" - 11 pz. / strato



**PEC106** 700 g ca. (netto)  
Filetto di Acciuga del Cantabrico  
banqueting  
150/160 filetti per latta



**IPF245** 100 ml  
Colatura di alici di Cetara



# CAVIAR PASSION



**Caviar House & Prunier** is the company recognized globally as a reference for its ability to select, salt and mature Sturgeon eggs. Prunier is the only caviar breeder-producer in the world to value the production of its caviar using traditional methods; the Prunier Manufacture is thus able to guarantee caviar with a unique and exquisite taste. **Prunier** caviar is obtained from the sturgeon "ACIPENSER BAERII," native to Siberia and bred in France. Selected at the time of fish slaughter, the caviar is salted and left to mature using the same methods in use on the Caspian Sea.

# ASETRA CAVIAR



PRUNIER  
PARIS



**CV164** 20 g  
Caviale Asetra  
Prunier

**CV167** 125 g  
Caviale Asetra  
Prunier

**CV165** 30 g  
Caviale Asetra  
Prunier

**CV168** 250 g  
Caviale Asetra  
Prunier

**CV166** 50 g  
Caviale Asetra  
Prunier

# BAERII CAVIAR



PRUNIER  
POISS



**CV085** 10 g  
Caviare Baerii  
Prunier

**CV082** 50 g  
Caviare Baerii  
Prunier

**CV080** 20 g  
Caviare Baerii  
Prunier

**CV083** 125 g  
Caviare Baerii  
Prunier

**CV081** 30 g  
Caviare Baerii  
Prunier

**CV084** 250 g  
Caviare Baerii  
Prunier



**CV001** 30 g  
Caviare TRADITION  
Prunier

**CV002** 50 g  
Caviare TRADITION  
Prunier

**CV003** 125 g  
Caviare TRADITION  
Prunier

**CV004** 250 g  
Caviare TRADITION  
Prunier



**CV007** 30 g  
Caviare ST. JAMES  
Prunier

**CV005** 50 g  
Caviare ST. JAMES  
Prunier

**CV006** 125 g  
Caviare ST. JAMES  
Prunier



**CV023** 125 g  
Caviare TRADITION  
in scatola d'origine  
(disponibilità dicembre)  
Prunier

Le scatole d'origine sono ordinabili nel  
formato da 1,5 kg circa, secondo disponibilità.



**CV070** 125 g  
Caviare ST. JAMES  
in scatola d'origine  
(disponibilità dicembre)  
Prunier

Le scatole d'origine sono ordinabili nel  
formato da 1,5 kg circa, secondo disponibilità.



# BELUGA CAVIAR



PRUNIER  
POISS



**CV046** 30 g  
Caviale BELUGA sel. AAA  
Caviar House

**CV067** 250 g  
Caviale BELUGA sel. AAA  
Caviar House

**CV047** 50 g  
Caviale BELUGA sel. AAA  
Caviar House

**CV048** 125 g  
Caviale BELUGA sel. AAA  
Caviar House



**CV060** 20 g  
Caviale BELUGA sel. A  
Caviar House

**CV063** 125 g  
Caviale BELUGA sel. A  
Caviar House

**CV061** 30 g  
Caviale BELUGA sel. A  
Caviar House

**CV065** 50 g  
Caviale BELUGA sel. A  
Caviar House

# ASETRA & IMPERIAL SELECTION CAVIAR



PRUNIER  
PARIS



**CV039** 20 g  
Caviale ASETRA  
Caviar House

**CV012** 125 g  
Caviale ASETRA  
Caviar House

**CV008** 30 g  
Caviale ASETRA  
Caviar House

**CV028** 250 g  
Caviale ASETRA  
Caviar House

**CV014** 50 g  
Caviale ASETRA  
Caviar House



**CV150** 30 g  
Caviale selezione IMPERIAL  
Caviar House

**CV153** 250 g  
Caviale selezione IMPERIAL  
Caviar House

**CV151** 50 g  
Caviale selezione IMPERIAL  
Caviar House

**CV152** 125 g  
Caviale selezione IMPERIAL  
Caviar House



**CV140** 30 g  
Caviale selezione ROYAL BLACK  
Caviar House

**CV143** 250 g  
Caviale selezione ROYAL BLACK  
Caviar House

**CV141** 50 g  
Caviale selezione ROYAL BLACK  
Caviar House

**CV142** 125 g  
Caviale selezione ROYAL BLACK  
Caviar House



# FISH EGGS



**CV170** 15 g  
Caviale organic  
RioFrio



**CV171** 100 g  
Caviale organic  
RioFrio



**SM060** 100 g  
Masago Wasabi  
uova di Capelin



**SM062** 100 g  
Masago Soja  
uova di Capelin



**SM063** 100 g  
Uova di Coregone



**SM064** 100 g  
Uova di Luccio



**SM070** 200 g  
Uova di Trota iridea salmonata



**SM071** 200 g  
Uova di Salmerino



**SM535** 500 g  
Uova di Salmone



# BOTTARGA

## RED TUNA AND MULLET ROE



**SM014** 110 - 140 g  
Bottarga di Muggine



**SM025** 500 g  
Bottarga di Muggine grattugiata



**SM040** 0,7 - 1,6 kg  
Bottarga di Tonno Rosso

**SM043** 1,6 - 3 kg  
Bottarga di Tonno Rosso XXL



**SM041** 350 - 600 g  
Bottarga di Tonno Rosso trancio

## READY FOR USE



**ZCSM056** 50 - 110 g  
Tentacolo M Polpo 50/110 cotto (gelo)



**ZCSM054** 110 - 180 g  
Tentacolo L Polpo 110/180 cotto (gelo)



**ZCSM102** 0,9 - 1 kg  
Carpaccio di polpo da affettare (gelo)



**ZCIM0405** 30 - 50 pz./kg  
Buccine di mare cotte (bulots) (gelo)



**ZCISV365** 30 - 50 pz./kg  
Gambero cotto indopacifico (gelo)  
Cinq Degrés Ouest®



**ZCIPF219** 60 g  
Salsa Pil Pil (gelo)

# SARDINES



PRUNIER  
P O I S



**PEC061** 115 g  
Sardina in olio extra vergine  
di oliva  
Prunier



**PEC060** 115 g  
Sardina in olio extra vergine  
di oliva piccante  
Prunier



---

# STURGEON



PRUNIER  
P O I S



**PEC064** 115 g  
Storione in olio extra vergine  
di oliva al peperoncino  
Prunier



**PEC063** 115 g  
Storione in olio extra vergine  
di oliva al limone  
Prunier



**PEC062** 115 g  
Storione al vino bianco  
e aromi  
Prunier





# SEAWATER FOOD-GRADE



**IAC230** 100 ml  
Spray Acqua di Mare



**IAC215** 5l  
Acqua di Mare alimentare



**IAC216** 10 l  
Acqua di Mare alimentare





**FOOD EXCELLENCE PROVIDER**

[www.er-excellence.supplies](http://www.er-excellence.supplies)

[info@er-excellence.supplies](mailto:info@er-excellence.supplies)

Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14

# DELICACIES

*by Vincenzo Esposito*

SUMMER  
2025  
MEAT  
CATALOGUE



FOOD EXCELLENCE PROVIDER

DE DE di De Angelis Raffaella & C.  
Via Ferdinando Galliani 30 - Box 18  
80122 Napoli - Italy  
Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14

[www.er-excellence.supplies](http://www.er-excellence.supplies)  
[info@er-excellence.supplies](mailto:info@er-excellence.supplies)



**TO BE THE DIRECT LINK BETWEEN THE  
BEST FOOD PRODUCERS  
AND THE MOST DEMANDING CULINARY  
PROFESSIONALS HAS BEEN, FOR OVER 40  
YEARS, OUR MISSION.**

Through careful research, E&R is able to offer its customers raw materials of the highest quality: from meats to fish products, from cheeses to cured meats, chocolate, vegetables, spices, grains and legumes.

A selection of raw materials conducted to identify the best producers of their kind, wherever they are located, passing on to them the expectations of the Chefs and acquiring a wealth of knowledge to share with culinary professionals.



# Juicy Cuts

POULTRY, BEEF, GAME & MORE



# **SELECTED POULTRY, FOWL, BIRD AND RABBIT FROM THE WORLD**





# POULTRY



**PL223** 1,8 - 2,3 kg  
Pollo di Bresse DOP



**PL231** 3,2 - 3,8 kg  
Tacchinella di Bresse DOP  
(disponibilità 15 - 31 dicembre)



**PL230** 3,8 - 4,5 kg  
Cappone di Bresse DOP  
(disponibilità 15 - 31 dicembre)



**PL221** 2,2 - 2,8 kg  
Cappone nazionale



**PL251** 0,8 - 1,2 kg  
Cappone disossato  
(disponibilità dicembre)



**PL235** 2 - 3 kg  
Cappone tradizionale di Morozzo  
(disponibilità dicembre)



**PL217** 2 - 3 kg  
Pollo nostrano a busto



**PL222** 1,3 kg ca.  
Pollastra nostrana a busto



**PL224** 2,5 - 3 kg  
Gallina ruspante a busto nazionale

**PL228** 1 - 1,4 kg  
Gallina media a busto nazionale





**PL341** 6 - 7 kg  
Tacchina a busto nazionale  
**PL342** 4 - 5 kg  
Tacchina disossata nazionale



**PL225** 700 g ca.  
Galletto disossato nazionale  
**PL215** 650 g ca.  
Galletto a busto nazionale  
**PL211** 450 g ca.  
Galletto a busto nazionale



**PL220** 500 - 580 g  
Galletto di Borgogna a busto



**PL229** 200 g ca.  
Suprema (mezzo petto con ala) di "Poulet Jaune" allevato a mais Francia



**ZCPL226** 15 g ca.  
Creste di galletto (gelo)



**PL227** 350 g ca.  
Petto (con ala, con pelle) di galletto nazionale

# GUINEA FOWL



**FA001** 1,2 kg ca.  
Faraona di cascina a busto



**FA017** 250 g ca.  
Petto (senza ala, con pelle) di faraona di cascina



**FA016** 160 - 200 g  
Coscia di faraona di cascina



**FA002** 800 g ca.  
Faraona disossata nazionale





**FA003** 250 - 300 g  
Petto (senza ala, con pelle)  
di faraona  
nazionale



**FA012** 170 - 190 g  
Suprema (mezzo petto con ala,  
con pelle) di faraona  
nazionale

**FA004** 180 - 200 g  
Suprema (mezzo petto con ala,  
con pelle) di faraona  
Francia



**FA005** 170 - 190 g  
Coscia di faraona  
nazionale



**FA007** 100 - 140 g  
Filetto (senza ala, con pelle)  
di faraona  
Francia



# PIGEON



**PL008** 400 - 450 g  
Piccione spiumato a mano  
nazionale

**PL007** 450 - 500 g  
Piccione spiumato a mano  
nazionale



**PL012** 450 - 500 g  
Piccione spiumato a mano  
Francia

**PL009** 500 - 600 g  
Piccione spiumato a mano  
Francia

**PL013** 600 g +  
Piccione "Extra" d'Anjou  
spiumato a mano

**PL010** 250 g ca.  
Piccione disossato  
Francia



**PL018** 80 - 120 g  
Suprema (mezzo petto con ala)  
di piccione  
Francia



**ZCPL037** 5 kg  
Carcassa di piccione con cosce  
Francia



# GOOSE



**OC005** 750 g ca.  
Fegato grasso di oca  
qualità extra

**OC009** 450 g ca.  
Fegato grasso di oca  
selezione per terrine



**OC001** 4 kg ca.  
Oca a busto  
Ungheria



**OC013** 3,5 kg ca.  
Oca di Tolosa semidisossata  
(taglio paletot)  
Ungheria



**OC002** 300 g ca.  
Petto (taglio magret) di oca  
Ungheria



**OC003** 400 g ca.  
Coscia di oca  
Ungheria

**OC007** 280 g ca.  
Coscia disossata di oca  
Ungheria



**OC016** 25 g ca.  
Durelli di oca



**OC014** 230 g ca.  
Collo disossato di oca  
Ungheria



**ZCOC021** 60 - 80 g  
Scaloppa di fegato grasso di oca  
(gelo)



# DUCK



**AN002** 3 - 4 kg  
Anatra maschio nazionale  
a busto

**AN001** 1,5 - 2 kg  
Anatra femmina nazionale  
a busto

**AN014** 1,5 - 1,8 kg  
Anatra Canette de Barberie  
a busto  
Francia



**AN004** 450 g ca.  
Petto  
di anatra maschio  
nazionale



**AN003** 250 - 300 g  
Petto  
di anatra femmina  
nazionale



**AN018** 250 g ca.  
Petto  
di anatra Canette de Barberie  
Francia



**AN015** 300 g ca.  
Petto (taglio magret)  
di anatra grassa  
Ungheria

**AN050** 250 g ca.  
Petto di anatra giovane  
Ungheria



**AN005** 350 g ca.  
Petto (taglio magret)  
di anatra Mulard  
**Rougié**



**ZCAN023** 200 g ca.  
Petto di anatra Mulard  
porzionato a metà  
(gelo)  
**Rougié**



**AN046** 320 g ca.  
Coscia di anatra grassa  
Ungheria

**AN011** 300 g ca.  
Coscia di anatra Mulard  
Francia



**AN006** 400 g ca.  
Coscia  
di anatra maschio  
nazionale



**ZCAN020** 1 kg ca.  
Polpa di anatra  
nazionale (gelo)



**AN007** 30 g ca.  
Fegatelli di anatra



**AN009** 500 g ca.  
Fegato grasso di anatra Mulard  
1° qualità



**ZCAN021** 40 - 60 g ca.  
Scaloppa di Fegato Grasso  
d'anatra  
(gelo)

# QUAIL



**PL144** 220 g ca.  
Quaglia gigante  
Francia

**PL108** 120 - 150 g  
Quaglia gigante disossata  
Francia



**PL137** 50 - 60 g  
Petto di quaglia  
(senza ala, senza pelle)  
nazionale



**PL019** 40 - 60 g  
Suprema  
(mezzo petto con ala, con pelle)  
di quaglia  
Francia



**PL109** 16 g ca.  
Coscette di quaglia  
nazionale



**PL111** 10 g ca.  
Uova di quaglia  
fresche



# READY FOR USE



**PT011** 180 g  
Coscia di anatra in confit  
**Rougié**

**PT511** 180 g - 6 pz.  
Coscia di anatra in confit  
**Rougié**



**PT095** 100 g  
Alette di anatra in confit  
**Rougié**



**PT008** 1,5 kg  
Sfilacci d'anatra in confit  
**Rougié**



**PT206** 190 g  
Coscia di faraona  
disossata e farcita



**PT207** 160 g  
Quaglia disossata e farcita



**PT211** 500 g  
Terrina di faraona ai pistacchi



# RABBIT



**C0001** 1,5 - 1,8 kg  
Coniglio intero  
nazionale

**C0002** 800 - 1000 g  
Coniglio disossato  
nazionale

**C0022** 800 - 1000 g  
Coniglio di fattoria  
disossato  
Ungheria



**C0020** 160 - 200 g  
Coscia disossata di coniglio  
di fattoria  
Ungheria

**C0006** 250 - 300 g  
Coscia di coniglio di fattoria  
Ungheria



**C0009** 30 - 50 g  
Fegatelli di coniglio



**C0003** 500 - 600 g  
Sella di coniglio  
nazionale

**C0015** 280 - 350 g  
Sella disossata di coniglio  
di fattoria  
Ungheria



**C0005** 80 - 100 g  
Filetto di coniglio  
nazionale



**C0010** 10 - 20 g  
Rognoni di coniglio



# SELECTED BEEF AND VEAL FROM THE WORLD





# PURA

## LOIN COLLECTION

**Pura** identifies the excellence of cattle production from the main European countries, with a careful selection of loins.

A collection of the highest quality sirloins, guaranteeing the origin, selection and transparency of the animals and valuing the work of those who raise cattle and care for their territory.

**Origin.** Animal welfare comes first; cattle entering the **Pura** collection must be born, raised and slaughtered in the same geographical area using methods that respect the animal's life and growth.

**Selection.** Thanks to our long-standing collaboration with some beef suppliers, the characteristics that each animal from which the loin is obtained have been defined: nutrition, conformation, fat, all the way to maturation in dedicated cells with controlled temperature and humidity.

**Transparency.** **Pura** animals are accompanied by the label of origin in which all the characteristics of the animal are highlighted; they are also marked with the **Pura** seal in which the breed of the animal and the origin are highlighted, guaranteeing the quality of the product.





# PURA LOIN COLLECTION



**BV001** 20 - 25 kg  
Lombo 8 coste  
(senza testa del filetto)  
di scottona Irlanda  
**Nature's Meadow**



**BV038** 10 - 14 kg  
Lombo 3 coste dry aged  
(senza testa del filetto)  
di bovino Irlanda  
**Nature's Meadow**



**BV034** 7 - 9 kg  
Standing Rib 5 coste dry aged  
di bovino Irlanda  
**Nature's Meadow**



**BV080** 18 - 20 kg  
Lombo 8 coste  
(senza testa del filetto)  
di scottona Irlanda  
**Red Hereford**



**BV082** 18 - 22 kg  
Lombo 8 coste  
(senza testa del filetto)  
di bovino Irlanda  
**Red Hereford**



**BV432** 23 - 28 kg  
Lombo 8 coste  
(con testa del filetto)  
di bovino Scozia  
Aberdeen Angus IGP  
**Caledonia Crown**



**BV084** 24 - 28 kg  
Lombo 8 coste  
(con testa del filetto)  
di scottona Germania Simmental IGP



**BV211** 25 - 30 kg  
Lombo 8 coste  
(con testa del filetto)  
di bovino Polonia





**BV150** 28 - 32 kg  
Lombo 8 coste  
(con testa del filetto)  
di bovino razza Piemontese  
*La Piemontese*



**BV167** 22 - 26 kg  
Lombo 8 coste  
(con testa del filetto)  
di scottona razza Piemontese  
*La Piemontese*



**BV131** 28 - 35 kg  
Lombo 8 coste  
(con testa del filetto)  
di bovino di razza Romagnola  
dell'Appennino centrale IGP



**BV128** 28 - 32 kg  
Lombo 8 coste  
(con testa del filetto)  
di scottona di razza Romagnola  
dell'Appennino centrale IGP



**BV133** 28 - 35 kg  
Lombo 8 coste  
(con testa del filetto)  
di bovino di razza Marchigiana  
dell'Appennino centrale IGP



**BV129** 28 - 32 kg  
Lombo 8 coste  
(con testa del filetto)  
di scottona di razza Marchigiana  
dell'Appennino centrale IGP



**BV134** 28 - 35 kg  
Lombo 8 coste  
(con testa del filetto)  
di bovino di razza Chianina  
dell'Appennino centrale IGP



**BV125** 30 - 36 kg  
Lombo 8 coste  
(con testa del filetto)  
di scottona di razza Chianina  
dell'Appennino centrale IGP

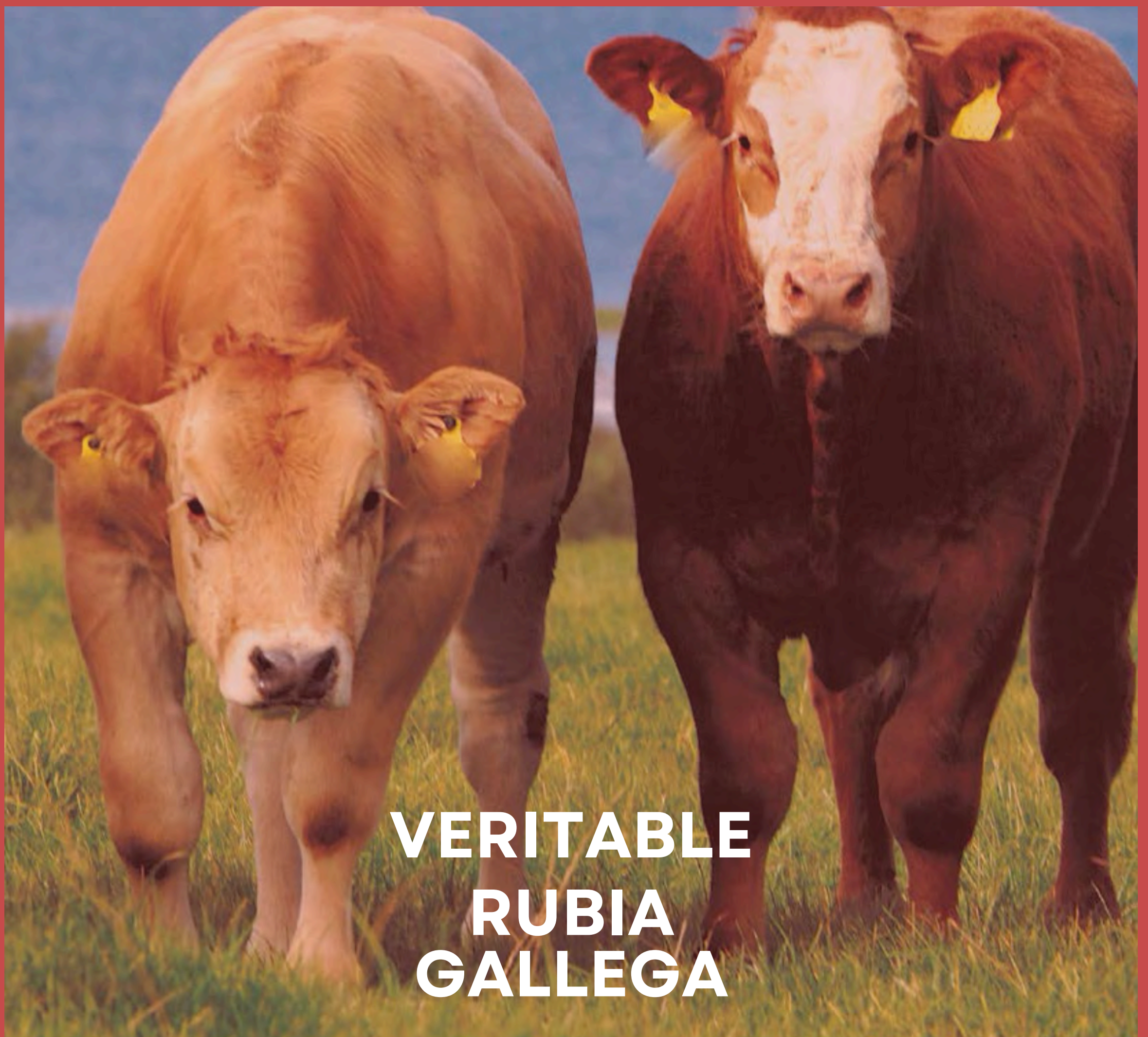


**BV083** 22 - 28 kg  
Lombo 8 coste  
(con testa del filetto)  
di vacca razza Hereford



**BV429** 22 - 28 kg  
Lombo 8 coste  
(con testa del filetto)  
di vacca razza Aberdeen Angus





## VERITABLE RUBIA GALLEGA

It has always been the philosophy of **Carnicas LyO**, a company owned by brothers Aladino and Oscar Juan Galvan, to work exclusively with cattle born, raised and slaughtered in Galicia, following all the processes: from the relationship with the breeder to the slaughtering, up to the final stage of maturation. The selection of the animals takes place weekly with great care, in order to ensure homogeneous and consistent quality over time. The ability to offer superior quality meat has made **Carnicas LyO** one of the most influential brands in the selection and processing of authentic Rubia Gallega.





**BV650** 25 - 30 kg  
Lombo 9 coste  
(senza filetto)  
di bovino Rubia Gallega "Standard"  
**Carnicas Lyo**



**BV651** 25 - 32 kg  
Lombo 9 coste  
(senza filetto)  
di bovino Rubia Gallega "Premium"  
**Carnicas Lyo**



**BV652** 35 - 45 kg  
Lombo 9 coste  
(senza filetto)  
di bovino Rubia Gallega "Extra"  
**Carnicas Lyo**



**BV670** 30 - 40 kg  
Lombo 9 coste  
(senza filetto)  
di bovino Rubia Gallega certificata



**BV654** 75 - 110 kg  
Lombo 10 coste  
(senza filetto)  
di bovino Buey Gallego  
**Carnicas Lyo**







# SELECTED BEEF FROM IRELAND

Ireland, with its unspoiled nature and all-natural farms, is a privileged origin in terms of quality, reliability, taste and flavor of beef.

Dawn Meats enhances the prestigious Nature's Meadow brand, exclusively for Italy, so then we can draw only from the best Irish farms.

The cattle, raised on pasture, are fed on grass for most of the year; during the winter, with particularly cold temperatures, the diet also includes other natural foods such as hay, cereals, beets and molasses. Traditional maturation on the bone allows for the concentration of flavors, the formation of a distinct taste, tenderness, and deep ruby color, combined with streaks of fat from the natural marbling of the meat.





# IRISH BEEF

Est. 1985  
**NATURE'S MEADOW**  
PREMIUM IRISH BEEF & LAMB  
JUST AS NATURE INTENDED



**BV027** 5 - 6,5 kg  
Tomahawk 5 coste  
di bovino Irlanda  
**Nature's Meadow**



**BV007** 4,5 - 6 kg  
Costata 5 coste  
(senza colonna, senza copertina)  
di bovino Irlanda  
**Nature's Meadow**



**BV023** 3,8 - 4,5 kg  
Cow boy steak 5 coste  
di bovino Irlanda  
**Nature's Meadow**



**BV002** 12 - 15 kg  
Lombo 3 coste  
(con testa del filetto)  
di bovino Irlanda  
**Nature's Meadow**



**BV043** 7 - 9 kg  
T-bone 0 coste  
di bovino Irlanda  
**Nature's Meadow**



**BV037** 500 - 700 g  
Costine della costata  
di bovino Irlanda  
**Nature's Meadow**



**BV008** 2,5 - 3,5 kg  
Cuore di costata (Rib Eye)  
di bovino Irlanda  
**Nature's Meadow**



**BV006** 7 - 8 kg  
Controfiletto  
di bovino Irlanda  
**Nature's Meadow**



**BV021** 2,7 - 3,2 kg  
Filetto con cordone  
di bovino Irlanda  
**Nature's Meadow**

**BV033** 3,2 - 3,6 kg  
Filetto con cordone  
di bovino Irlanda  
**Nature's Meadow**





**BV022** 1,5 kg ca.  
Testa di filetto  
di bovino Irlanda  
Nature's Meadow



**BV010** 3,5 - 4 kg  
Scamone PAD  
di bovino Irlanda  
Nature's Meadow



**BV016** 1,4 - 2 kg  
Codone (Picanha)  
di bovino Irlanda  
Nature's Meadow



**BV011** 5 - 6 kg  
Fesa vero binden  
di bovino Irlanda  
Nature's Meadow



**BV236** 4,5 - 5,5 kg  
Sottofesa Brick  
di bovino Irlanda  
Nature's Meadow



**BV014** 3 - 4 kg  
Girello  
di bovino Irlanda  
Nature's Meadow



**BV009** 5 - 6 kg  
Noce  
di bovino Irlanda  
Nature's Meadow



**BV040** 1 - 1,5 kg  
Spinacino  
di bovino Irlanda  
Nature's Meadow



**BV028** 2 - 2,5 kg  
Copertina di spalla  
(cappello da prete)  
di bovino Irlanda  
Nature's Meadow



**BV042** 0,8 - 1 Kg  
Aletta di spalla per tagliata  
(Flat Iron Steak)  
di bovino Irlanda  
Nature's Meadow



**BV035** 1,2 kg  
Fusello di spalla PAD  
di bovino Irlanda  
Nature's Meadow



**BV036** 120 g ca.  
Diamante di spalla  
di bovino Irlanda  
Nature's Meadow





**BV018** 7 - 8 kg  
Reale  
di bovino Irlanda  
*Nature's Meadow*



**BV031** 1,5 - 2 kg  
Spuntatura di petto con osso  
"Jacob's Ladder"  
di bovino Irlanda  
*Nature's Meadow*



**BV047** 3 - 4,5 kg  
Pancia senza osso  
di bovino Irlanda  
*Nature's Meadow*



**BV012** 850 g ca.  
Fianchetto (Flank Steak) PAD  
di bovino Irlanda  
*Nature's Meadow*



**BV013** 1 - 1,5 kg  
Bavetta (Flap Meat)  
di bovino Irlanda  
*Nature's Meadow*



**BV015** 600 - 800 g  
Diaframma  
di bovino Irlanda  
*Nature's Meadow*



**BV017** 500 - 600 g  
Guanciale  
di bovino Irlanda  
*Nature's Meadow*



**BV229** 1 - 1,2 kg  
Coda  
di bovino Irlanda  
*Nature's Meadow*



**BV020** 1,5 - 2 kg  
Muscolo  
di bovino Irlanda  
*Nature's Meadow*



# IRISH BEEF

## BLACK ANGUS



**BV575** 4,5 kg ca.  
Costata 5 coste  
(senza colonna, senza copertina)  
di bovino  
Black Angus Irlanda



**BV574** 3 - 3,5 kg  
Controfiletto a metà  
di bovino  
Black Angus Irlanda



**BV572** 2,4 - 2,8 kg  
Filetto con cordone  
di bovino  
Black Angus Irlanda



**BV573** 3 - 4 kg  
Cuore di costata (Rib Eye)  
di bovino  
Black Angus Irlanda



**BV576** 3 - 4 kg  
Scamone PAD  
di bovino  
Black Angus Irlanda



**BV578** 4 - 5 kg  
Petto senza osso Brisket  
di bovino  
Black Angus Irlanda



**BV579** 1,4 - 1,6 kg ca.  
Codone (Picanha)  
di bovino  
Black Angus Irlanda





# SCOTTISH BEEF

## ABERDEEN ANGUS



CALEDONIA  
CROWN



**BV426** 18 - 22 kg  
Lombo 8 coste  
(lombo 3 coste con testa del  
filetto + costata senza colonna e  
senza copertina)  
di bovino  
Scozia Aberdeen Angus IGP  
**Caledonia Crown**

**BV424** 14 - 16 kg  
Lombo 3 coste  
(con testa del filetto)  
di bovino  
Scozia Aberdeen Angus IGP  
**Caledonia Crown**

**BV414** 7 - 9 kg  
T-Bone 0 coste  
di bovino  
Scozia Aberdeen Angus IGP  
**Caledonia Crown**

**BV422** 4,5 - 6 kg  
Costata 5 coste  
(senza colonna, senza copertina)  
di bovino  
Scozia Aberdeen Angus IGP  
**Caledonia Crown**



# SCOTTISH BEEF



**BV433** 5 - 6 kg  
Costata 5 coste  
(senza colonna, senza copertina)  
di bovino  
Scozia



**BV430** 2,5 - 3,5 kg  
Cuore di costata (Rib Eye)  
di bovino  
Scozia



**BV410** 2,2 - 2,8 kg  
Filetto senza cordone  
di bovino  
Scozia



**BV420** 5,5 - 6,5 kg  
Controfiletto  
di bovino  
Scozia





# JAPANESE BEEF

KAGOSHIMA & HOKKAIDO WAGYU



**BV730** 4,5 - 6 kg  
Filetto di bovino  
Wagyu A5 Japan  
Kagoshima

**BV747** 4,5 - 5,5 kg  
Filetto di bovino  
Wagyu A3/A4 Japan  
Kagoshima

**BV750** 4,5 - 6 kg  
Filetto di bovino  
Wagyu A5 Japan  
Hokkaido

**BV755** 4,5 - 6 kg  
Filetto di bovino  
Wagyu A4 Japan  
Hokkaido

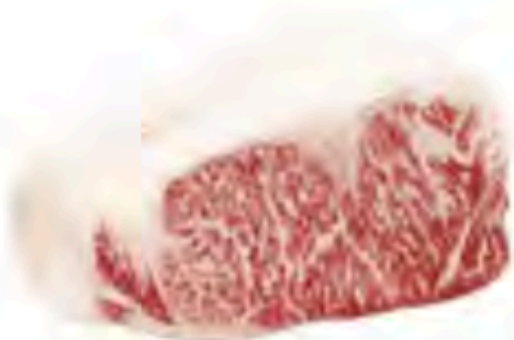


**BV734** 2,5 - 3,5 kg  
Entrecôte di bovino  
Wagyu A5 Japan  
Kagoshima

**BV743** 2 - 3 kg  
Entrecôte di bovino  
Wagyu A3/A4 Japan  
Kagoshima

**BV751** 2,5 - 4 kg  
Entrecôte di bovino  
Wagyu A5 Japan  
Hokkaido

**BV756** 2,5 - 4 kg  
Entrecôte di bovino  
Wagyu A4 Japan  
Hokkaido



**BV732** 3 - 4,5 kg  
Controfiletto di bovino  
Wagyu A5 Japan  
Kagoshima

**BV745** 3 - 4,5 kg  
Controfiletto di bovino  
Wagyu A3/A4 Japan  
Kagoshima

**BV752** 3 - 4,5 kg  
Controfiletto di bovino  
Wagyu A5 Japan  
Hokkaido

**BV757** 3 - 4,5 kg  
Controfiletto di bovino  
Wagyu A4 Japan  
Hokkaido



**BV736** 1,7 - 2,2 kg  
Top entrecôte  
(Copertina Rib Eye)  
di bovino Wagyu A5 Japan  
Kagoshima

**BV749** 1,5 - 2 kg  
Top entrecôte  
(Copertina Rib Eye)  
di bovino Wagyu A3/A4 Japan  
Kagoshima

**BV753** 1,7 - 2,2 kg  
Top entrecôte  
(Copertina Rib Eye)  
di bovino Wagyu A5 Japan  
Hokkaido

**BV758** 1,5 - 2 kg  
Top entrecôte  
(Copertina Rib Eye)  
di bovino Wagyu A4 Japan  
Hokkaido





# SPANISH WAGYU BEEF



**BV722** 7 - 9 kg  
Tomahawk 7 coste  
di bovino  
Wagyu Spagna



**BV704** 3,5 - 4 kg  
Scamone a cuore  
di bovino  
Wagyu Spagna



**BV705** 3 - 4 kg  
Codone (Picanha)  
di bovino  
Wagyu Spagna



**BV706** 2,5 - 4 kg  
Ala di bovino  
Wagyu Spagna



**BV712** 1,5 - 2,25 kg  
Bavetta (Flap Meat)  
di bovino  
Wagyu Spagna



**BV714** 800 - 1200 g  
Fianchetto (Flank Steak)  
di bovino  
Wagyu Spagna



**BV708** 3 - 4 kg  
Copertina di spalla  
(cappello da prete)  
di bovino  
Wagyu Spagna



**BV700** 2,5 - 3,5 kg  
Filetto di bovino  
Wagyu Spagna



**BV701** 2,5 - 3,5 kg  
Reale disossato (Chuck Roll)  
di bovino  
Wagyu Spagna



**BV702** 7 - 9 kg  
Cuore di costata (Rib Eye)  
di bovino  
Wagyu Spagna





# CANADIAN BEEF

## HERITAGE ANGUS



**BV592** 9 - 11 Kg  
T-bone 1 costa  
di bovino  
Canada  
Heritage Angus



**BV593** 6,5 - 8 kg  
Tomahawk 7 coste  
di bovino  
Canada  
Heritage Angus



**BV594** 6,5 - 8 kg  
Costata 7 coste  
(senza colonna, senza copertina)  
di bovino  
Canada  
Heritage Angus



**BV580** 4,5 - 6 kg  
Controfiletto  
di bovino  
Canada  
Heritage Angus



**BV588** 4,5 - 5,5 kg  
Cuore di costata (Rib Eye)  
di bovino  
Canada  
Heritage Angus



**BV589** 2,5 kg ca.  
Filetto senza cordone  
di bovino  
Canada  
Heritage Angus



**BV584** 3 kg ca.  
Scamone a cuore  
di bovino  
Canada  
Heritage Angus



**BV587** 2 - 2,5 kg  
Codone (Picanha)  
di bovino  
Canada  
Heritage Angus



**BV582** 800 - 1200 g  
Cuore di Reale (Chuck Flap)  
di bovino  
Canada  
Heritage Angus





**BV583** 1,5 - 2 kg  
Bavetta (Flap Meat)  
di bovino  
Canada  
Heritage Angus



**BV585** 900 - 1100 g  
Fianchetto (Flank Steak)  
di bovino  
Canada  
Heritage Angus



**BV596** 1,2 - 1,4 kg  
Spuntatura di petto con osso  
(short ribs)  
di bovino  
Canada  
Heritage Angus



**BV581** 4 - 5 kg  
Petto senza osso (Brisket)  
di bovino  
Canada  
Heritage Angus



**BV586** 2,5 kg ca.  
Copertina di spalla  
(cappello da prete)  
di bovino  
Canada  
Heritage Angus



**BV597** 600 - 800 g  
Aletta di spalla per tagliata  
(Flat Iron Steak)  
di bovino  
Canada  
Heritage Angus



# ARGENTINIAN BEEF



**BV373** 2 - 2,5 kg  
Cuore di costata (Rib Eye)  
di bovino  
Argentina



**BV370** 2 kg ca.  
Filetto senza cordone 4/5 libbre  
di bovino  
Argentina

**BV371** 1,6 kg ca.  
Filetto senza cordone 3/4 libbre  
di bovino  
Argentina



**BV372** 3,5 - 4,5 kg  
Controfiletto  
di bovino  
Argentina





# ITALIAN BEEF

## LA PIEMONTESE



**BV181** 6 - 7 kg  
Cuore di costata (Rib Eye)  
La Piemontese



**BV182** 5 - 6 kg  
Controfiletto  
La Piemontese



**BV171** 3,5 - 4,5 kg  
Filetto con cordone  
La Piemontese



**BV179** 7 - 9 kg  
Costata 5 coste  
(senza colonna, senza copertina)  
La Piemontese



**BV161** 1,8 - 2,2 kg  
Tomahawk porzionato  
La Piemontese



**BV180** 6 - 7 kg  
Scamone a cuore  
La Piemontese



**BV164** 3 - 4 kg  
Reale  
La Piemontese



**BV154** 4 - 5 kg  
Punta di petto senza osso  
La Piemontese



**BV153** 7 - 9 kg  
Noce  
La Piemontese



**BV176** 600 - 700 g  
Diaframma  
La Piemontese



**BV177** 1,3 - 1,6 kg  
Bavetta (Flap Meat)  
La Piemontese



# ITALIAN BEEF



**BV247** 3,5 - 4,5 kg  
Cuore di costata (Rib Eye)  
di bovino adulto



**BV225** 5 - 6 kg  
Controfiletto  
di bovino adulto



**BV214** 2,5 - 3 kg  
Filetto con cordone  
di bovino adulto



**BV244** 1,6 - 1,8 kg  
Lingua salmistrata (da cuocere)  
di vitellone



# ITALIAN VEAL



**VI070** 1,5 kg ca.  
Filetto con cordone  
di vitellone  
8 - 12 mesi



**VI065** 5 kg ca.  
Controfiletto  
di vitellone  
8 - 12 mesi

# ITALIAN VEAL



**VI002** 8 - 12 kg  
Lombo 8 coste  
di vitello nazionale



**VI045** 1,5 - 2,5 kg  
Frenched Rack 5 coste  
di vitello nazionale



**VI039** 4 - 6 kg  
Controfiletto  
di vitello nazionale



**VI037** 1,2 - 1,5 kg  
Filetto con cordone  
di vitello nazionale



**VI001** 500 - 600 g  
Teste di filetto  
di vitello nazionale



**VI054** 2 - 2,5 kg  
Scamone a cuore  
di vitello nazionale



**VI053** 1 kg ca.  
Girello  
di vitello nazionale



**VI010** 200 g ca.  
Guancia  
di vitello nazionale

**ZCVIII2** 200 g ca.  
Guancia  
di vitello nazionale  
(gelo)



**VI014** 3 - 4 kg  
Punta di petto senz'osso  
di vitello nazionale



**ZCVI043** 150 - 250 g  
Ossa tranciate di stinco  
di vitello nazionale  
(gelo)



# DUTCH VEAL



**VI005** 8 - 12 kg  
Lombo 8 coste  
di vitello  
**Frisian**



**VI026** 2 - 2,5 kg  
Frenched Rack 6 coste  
di vitello  
**Frisian**



**VI015** 3 - 3,5 kg  
Costoletta scalzata 6 coste  
di vitello  
**Frisian**



**VI006** 4 - 5 kg  
Controfiletto  
di vitello  
**Frisian**



**VI023** 1 kg ca.  
Filetto con cordone  
di vitello  
**Frisian**



**VI033** 2 - 2,5 kg  
Scamone a cuore  
di vitello  
**Frisian**



**VI008** 4,5 - 5,5 kg  
Fesa  
di vitello  
**Frisian**





**VI009** 2,5 - 3,5 kg  
Noce  
di vitello  
**Frisian**



**VI016** 1 kg  
Girello  
di vitello  
**Frisian**



**VI046** 100 - 150 g  
Anchetta  
(Spider Steak)  
di vitello  
**Frisian**



**VI011** 0,8 - 1,2 kg  
Copertina di spalla  
(cappello da prete)  
di vitello  
**Frisian**



**VI038** 800 g ca.  
Fusello  
di vitello  
**Frisian**



**VI007** 2 kg ca.  
Stinco posteriore  
(spuntato)  
di vitello  
**Frisian**



**ZCVI020** 220 - 280 g cad.  
Ossobuco  
di vitello  
(gelo)  
**Frisian**



# DUTCH VEAL

## FIFTH QUARTER



**VII05** 200 g ca.

Guancia  
di vitello

**Frisian**

**ZCVII08** 200 g ca.

Guancia  
di vitello  
(gelo)

**Frisian**



**ZCVII27** 500 - 600 g

Cervella  
di vitello  
(gelo)

**Frisian**



**ZCVII03** 2 kg ca.

Testina arrotolata con lingua  
di vitello  
(gelo)

**Frisian**



**VII35** 0,8 - 1 kg

Lingua  
di vitello

**Frisian**



**VII02** 1,2 kg ca.

Animelle di gola

**Frisian**



**VII06** 1 - 1,2 kg

Animelle di cuore

**Frisian**



**VII25** 4 - 5 kg

Fegato  
di vitello

**Frisian**



**VII07** 600 - 800 g

Cuore  
di vitello

**Frisian**



**VII31** 1 kg ca.

Rognone  
di vitello con grasso

**Frisian**



**VII36** 600 - 800 g

Coda  
di vitello

**Frisian**



# READY FOR USE



**BV155** 200 g ca.  
Cubo per tagliata  
[La Piemontese](#)



**BV156** 150 g ca.  
Polpa intera per tartare  
[La Piemontese](#)



**BV163** 150 g ca.  
Trita sceltissima  
[La Piemontese](#)

**BV169** 3 kg ca.  
Trita sceltissima  
[La Piemontese](#)



**BV162** 100 g ca.  
Fettine di carpaccio  
[La Piemontese](#)



**BV159** 5 kg ca.  
Mix bollito di bovino  
[La Piemontese](#)



**BV172** 1,5 - 2 kg  
Girello pronto taglio  
[La Piemontese](#)

# READY FOR USE



**BV175** 200 g ca.  
Hamburger  
La Piemontese



**BV158** 160 g ca.  
Hamburger  
La Piemontese  
**BV165** 160 g ca.  
Hamburger (20 pz.)  
La Piemontese



**BV174** 35 g ca.  
Mini hamburger  
La Piemontese



**BV145** 150 - 170 g  
Hamburger di bovino  
di razza Chianina



**BV148** 40 g ca.  
Mini hamburger di bovino  
di razza Chianina



**BV721** 120 g ca.  
Hamburger di bovino  
Wagyu Spagna



**BV718** 30 - 35 g  
Mini hamburger di bovino  
Wagyu Spagna



**ZCBV653** 200 g ca.  
Hamburger dry aged  
di Vaca Gallega  
(gelo)



# **SELECTED AMERICAN BUFFALO MEAT**







# TRUE AMERICAN BUFFALO



**BV615** 7 - 8 kg  
Costata 5 coste  
(senza colonna, senza copertina)  
di bisonte



**BV610** 3,5 - 5 kg  
Cuore di costata (Rib Eye)  
di bisonte



**BV620** 2 - 2,5 kg  
Controfiletto  
di bisonte



**BV630** 2 - 3 kg  
Scamone a cuore  
di bisonte



**BV622** 1,3 - 1,6 kg  
Codone (Picanha)  
di bisonte



**BV612** 1 - 1,5 kg  
Bavetta (Flap Meat)  
di bisonte



**BV618** 700 - 900 g  
Cuore di Reale (Chuck Flap)  
di bisonte



# SELECTED PORK AND PIGLET MEAT





# ITALIAN PORK



**VI325** 6 - 8 kg  
Carrè taglio Bologna  
di suino nazionale



**VI322** 4 - 5 kg  
Lonza  
di suino nazionale



**VI314** 450 - 600 g  
Filetto  
di suino nazionale



**VI326** 1 kg ca.  
Costine taglio St. Louis  
squadrate  
di suino nazionale



**VI335** 1,5 kg ca.  
Costine del lombo taglio  
Baby Back  
di suino nazionale



**VI323** 4 kg ca.  
Pancia squadrata con cotenna  
di suino nazionale



**VI327** 7 - 10 kg  
Prosciutto fresco senza osso  
(coscia intera disossata)  
di suino nazionale



**VI328** 6 - 7 kg  
Spalla senza osso e senza  
cotenna  
di suino nazionale



**VI320** 700 g ca.  
Stinco  
di suino nazionale



**VI313** 500 g ca.  
Rete  
di suino nazionale





IBÉRICO

# SPANISH PORK



**ZCVI355** 2,3 - 2,7 kg  
Frenched Rack Il coste  
di suino Iberico cebo de campo  
(gelo)



**ZCVI345** 250 g ca.  
Pluma/Ala  
di suino Iberico cebo de campo  
(gelo)



**ZCVI349** 650 g ca.  
Costine  
di suino Iberico cebo de campo  
(gelo)



**ZCVI363** 70 - 100 g  
Lagrima/carne intercostale  
di suino Iberico cebo de campo  
(gelo)



**ZCVI367** 180 - 240 g  
Palomita/Rib eye  
di suino Iberico cebo de campo  
(gelo)



**ZCVI368** 200 - 300 g  
Tapilla/aletta  
di suino Iberico cebo de campo  
(gelo)



# SPANISH PORK

BELLOTA - CINCO JOTAS



**ZCVI402** 300 g ca.  
Filetto  
di suino Iberico bellota 5J  
(gelo)  
*Cinco Jotas*



**ZCVI400** 250 g ca.  
Pluma/Ala  
di suino Iberico bellota 5J  
(gelo)  
*Cinco Jotas*



**ZCVI407** 600 - 700 g  
Presa/Coppa  
di suino Iberico bellota 5J  
(gelo)  
*Cinco Jotas*





# SPANISH PORK

## BELLOTA - CASALBA



**ZCVB43** 600 - 700 g  
Presa/Coppa  
di suino Iberico bellota  
(gelo)  
Casalba



**ZCVB57** 600 - 800 g  
Morillo de Aguja/capocollo  
di suino Iberico bellota  
(gelo)  
Casalba



**ZCVB62** 200 - 300 g  
Tapilla/aletta  
di suino Iberico bellota  
(gelo)  
Casalba



**ZCVB41** 500 g ca.  
Segreto  
di suino Iberico bellota  
(gelo)  
Casalba



**ZCVB40** 250 g ca.  
Filetto  
di suino Iberico bellota  
(gelo)  
Casalba



**ZCVB42** 250 g ca.  
Pluma/Ala  
di suino Iberico bellota  
(gelo)  
Casalba



**ZCVB61** 150 - 200 g  
Lagarto/bavetta  
di suino Iberico bellota  
(gelo)  
Casalba



**ZCVB60** 70 - 100 g  
Lagrima/carne intercostale  
di suino Iberico bellota  
(gelo)  
Casalba



**ZCVB53** 600 - 700 g  
Ventresca  
di suino Iberico bellota  
(gelo)  
Casalba



**ZCVB44** 150 - 200 g  
Guancia  
di suino Iberico bellota  
(gelo)  
Casalba



# SPANISH PIGLET



**VI317** 2,5 - 3 kg  
Sella  
di maialino da latte



**VI309** 1,5 kg ca.  
Carrè 10 coste scalzato  
con lombatina  
di maialino da latte



**VI336** 1,5 - 2,2 kg  
Lonzetta senz'osso  
di maialino da latte



**VI304** 1,2 kg ca.  
Pancia senz'osso stesa  
di maialino da latte



**VI308** 1,4 kg ca.  
Pancia con osso stesa  
di maialino da latte



**VI318** 1 - 1,5 kg  
Coppa con cotenna  
di maialino da latte



**VI316** 2 - 3 kg  
Cosciotto con osso  
di maialino da latte

**VI307** 2 kg ca.  
Cosciotto senza osso  
di maialino da latte



**VI337** 1,2 kg ca.  
Culatta senz'osso  
di maialino da latte



**VI321** 1,2 - 1,8 kg  
Spalla con osso  
di maialino da latte

**VI319** 1 kg ca.  
Spalla senza osso  
di maialino da latte



**VI315** 400 - 450 g  
Stinco posteriore  
di maialino da latte



**VI329** 40 - 50 g  
Guancia  
di maialino da latte



# SPANISH PIGLET COCHINILLO



**VB11** 4 - 5 kg  
Maialino da latte intero  
Cochinillo

**VB10** 8 - 10 kg  
Maialino da latte intero  
Cochinillo

**VB12** 6,5 - 8 kg  
Maialino da latte disossato  
Cochinillo



**VB00** 3,2 kg ca.  
Sella  
di Cochinillo



**VB02** 1 kg ca.  
Coppa con cotenna  
di Cochinillo



**VB01** 2,5 - 2,8 kg  
Cosciotto con osso  
di Cochinillo



**VB03** 450 - 550 g  
Stinco posteriore  
di Cochinillo

# LUMINA

## THE NEW FRONTIER OF LAMB

New Zealand is famous for its pristine green spaces, lush pastures and perfect timing of the seasons.

Here, a group of careful agronomists and meticulous breeders have initiated an unprecedented project: the search for the "Perfect Breed." Thus was born the **Lumina** lamb, the result of years of research on the DNA of different breeds until the ideal breed was obtained for breeding in the southernmost and coldest parts of the wonderful island that is New Zealand.

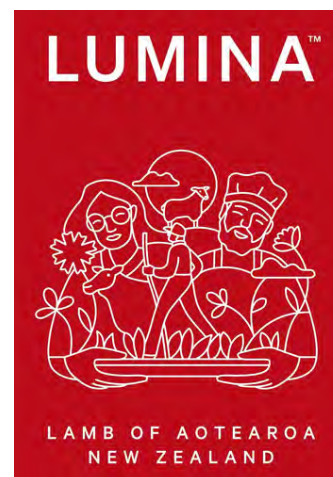
**Lumina** lamb differs from any other lamb in several peculiarities: from the diet, based on wild chicory, to the breeding area, which is very cold and therefore favors firm meat, to the three-week bone-in maturation, which gives meat with very little water content and brings out all the scents of free-range grazing. **Lumina** is a marbled lamb, rich in polyunsaturated fats and Omega 3.







# NEW ZEALAND LAMB



**ZCOV250** 750 - 850 g  
Frenched Rack  
8 coste con copertina  
di agnello  
Nuova Zelanda  
(gelo)  
**Lumina**



**ZCOV251** 300 - 350 g  
Controfiletto con copertina  
di agnello  
Nuova Zelanda  
(gelo)  
**Lumina**



**ZCOV252** 1 - 1,2 kg  
Spalla  
di agnello  
Nuova Zelanda  
(gelo)  
**Lumina**



**ZCOV253** 400 - 450 g  
Scamone con copertina  
di agnello  
Nuova Zelanda  
(gelo)  
**Lumina**





# NEW ZEALAND LAMB



**ZCOV211** 2 kg ca.  
Carrè di agnello  
8 coste + lombata  
Nuova Zelanda  
(gelo)



**OV210** 400 - 500 g  
Carrè 8 coste scalzato di agnello  
Nuova Zelanda  
**ZCOV222** 500 - 600 g  
Carrè 8 coste scalzato di agnello  
Nuova Zelanda  
(gelo)



**OV229** 350 - 450 g  
Frenched Rack 8 coste di agnello  
Nuova Zelanda



**OV205** 160 - 250 g  
Controfiletto di agnello  
Nuova Zelanda



**ZCOV204** 2 - 2,5 kg  
Cosciotto di agnello  
Nuova Zelanda  
(gelo)



**ZCOV207** 400 - 500 g  
Stinco posteriore di agnello  
Nuova Zelanda  
(gelo)



**ZCOV200** 20 - 40 g  
Animelle di agnello  
Nuova Zelanda  
(gelo)



# **SELECTED LAMB, KID & HORSE MEAT FROM THE WORLD**







# CERTIFIED WALES LAMB



**OV131** 500 - 550 g  
Frenched Rack 8 coste con copertina  
di agnello  
Galles IGP  
**ZCOV136** 500 - 550 g  
Frenched Rack 8 coste con copertina  
di agnello  
Galles IGP  
(gelo)



**OV132** 200 g ca.  
Controfiletto senza copertina  
di agnello  
Galles IGP



**OV133** 2 kg ca.  
Spalla con osso  
di agnello  
Galles IGP



**OV134** 450 g ca.  
Pancia senza osso  
di agnello  
Galles IGP



# CERTIFIED FRENCH LAMB



**OV301** 6 - 7 kg  
Agnello da latte intero



**OV006** 1,8 - 2,4 kg  
Sella 10 coste con lombatina  
di agnello da latte  
dei Pirenei



**OV008** 1 kg ca.  
Cosciotto  
di agnello da latte  
dei Pirenei



**OV003** 700 g ca.  
Spalla  
di agnello da latte  
dei Pirenei





# IRISH LAMB

Est. 1985  
**NATURE'S MEADOW**  
PREMIUM IRISH BEEF & LAMB  
JUST AS NATURE INTENDED



**OV106** 3 - 4 kg  
Sella 8 coste con lombatina  
di agnello  
Irlanda  
**Nature's Meadow**



**OV105** 1,5 - 2,5 kg  
Sella 8 coste  
di agnello  
Irlanda  
**Nature's Meadow**



**OV109** 1 - 1,5 kg  
Lombatina  
di agnello  
Irlanda  
**Nature's Meadow**



**OV004** 1 - 1,4 kg  
Carrè 8 coste taglio Francia  
di agnello  
Irlanda  
**Nature's Meadow**



**ZCOV114** 650 - 750 g  
Frenched Rack 8 coste  
con copertina di agnello  
Irlanda (gelo)  
**Nature's Meadow**



**OV110** 600 - 700 g  
Rack di spalla (Saratoga cut)  
di agnello  
Irlanda  
**Nature's Meadow**



**OV111** 350 - 400 g  
Scamone con copertina  
di agnello  
Irlanda  
**Nature's Meadow**



**OV113** 1,5 - 2 kg  
Spalla taglio rotondo  
di agnello  
Irlanda  
**Nature's Meadow**



**OV108** 550 - 700 g  
Pancia senz'osso  
di agnello  
Irlanda  
**Nature's Meadow**



**OV107** 2 - 2,5 kg  
Cosciotto  
di agnello  
Irlanda  
**Nature's Meadow**



**OV115** 450 g ca.  
Stinco posteriore  
di agnello  
Irlanda  
**Nature's Meadow**



# FRENCH KID



**OV319** 4 - 6 kg  
Capretto da latte senza testa  
Francia



---

# HORSE MEAT



**EQ003** 2 - 2,5 kg  
Filetto con cordone  
di equino



**EQ002** 5 - 7 kg  
Controfiletto  
di equino



**EQ004** 3 - 4 kg  
Polpa di coscia  
di equino





# FOIE GRAS

## FRESH, FROZEN AND PRESERVED

Rougié is one of France's leading foie gras producers, positioned in the heart of Perigord in Sarlat. Rougié has always combined tradition and innovation to offer the best duck and goose foie gras. With the continuous refinement of processing methods and recipes, it has become the brand of choice for gourmets around the world.



It is in Rougié's 100-year tradition to process foie gras with the utmost care, according to methods designed to preserve flavor and ensure maximum food safety. At Rougié, flavor and quality come together to achieve excellence in taste.





# FOIE GRAS

## FRESH & FROZEN



**AN008** 530 g ca.  
Fegato grasso  
di anatra extra  
**Rougié**



**ZCAN033** 500 g ca.  
Fegato grasso  
di anatra intero  
(gelo)  
**Rougié**



**ZCAN027** 500 g ca.  
Fegato grasso  
di anatra mondato  
(gelo)  
**Rougié**



**ZCAN034** 500 g ca.  
Fegato grasso  
di anatra mondato  
(gelo)  
**Rougié**



**ZCAN032** 4 kg  
Fegato grasso  
di anatra mondato  
(gelo)  
**Rougié**



**ZCAN031** 25 - 40 g  
Mini scaloppa di fegato grasso  
di anatra (gelo)  
**Rougié**



**ZCAN026** 40 - 60 g  
Scaloppa di fegato grasso  
di anatra "premarcata"  
(gelo)  
**Rougié**

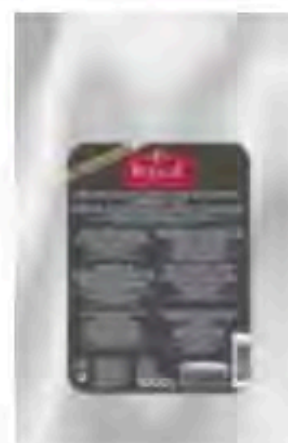
**ZCAN022** 40 - 60 g  
Scaloppa di fegato grasso  
di anatra (gelo)  
**Rougié**

**ZCAN035** 60 - 80 g  
Scaloppa di fegato grasso  
di anatra Prestige (gelo)  
**Rougié**

**ZCAN030** 60 - 80 g  
Scaloppa di fegato grasso  
di anatra Grand Chef (gelo)  
**Rougié**



**ZCAN025** 7 - 12 g  
Pepite di fegato grasso  
di anatra  
(gelo)  
**Rougié**



**ZCAN024** 2 - 3 g  
Bloc di fegato grasso  
di anatra in dadini  
(gelo)  
**Rougié**



# GOOSE AND DUCK FOIE GRAS & TERRINES



**PT127** 450 g  
Torchon di fegato grasso  
d'oca intero  
**Rougié**

**PT076** 300 g  
Torchon di fegato grasso  
d'oca intero  
**Rougié**



**PT075** 300 g  
Torchon di fegato grasso  
d'anatra intero  
(disponibilità set-dic)  
**Rougié**



**PT104** 40 g  
Fegato grasso d'anatra  
intero in vasetto di vetro  
**Rougié**



**PT096** 180 g  
Terrina di fegato grasso d'oca  
intero  
**Rougié**



**PT090** 180 g  
Terrina di fegato grasso d'anatra  
intero  
**Rougié**



**PT092** 180 g  
Terrina di fegato grasso d'anatra  
intero pepe e Champagne  
**Rougié**

**PT043** 500 g  
Terrina di fegato grasso d'anatra  
intero pepe e Champagne  
**Rougié**



**PT094** 180 g  
Terrina di fegato grasso d'anatra  
intero ai fichi  
**Rougié**

**PT029** 500 g  
Terrina di fegato grasso d'anatra  
intero ai fichi  
**Rougié**



**PT091** 500 g  
Terrina di fegato grasso d'anatra  
intero e Yuzu  
**Rougié**



**PT098** 180 g  
Assortimento 12 terrine  
di fegato grasso  
**Rougié**





**PT020** 500 g  
Terrina spalmabile di fegato  
grasso d'anatra e carne  
*Rougié*



**PT021** 1 kg  
Terrina di carne d'anatra  
all'arancia  
*Rougié*



**PT019** 1 kg  
Terrina di carne d'oca  
alla senape rustica  
*Rougié*



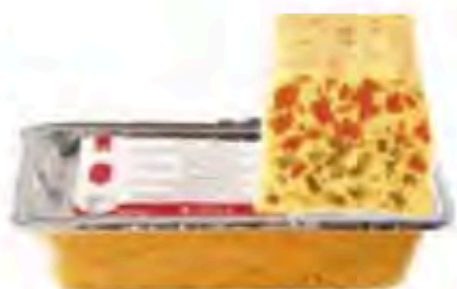
**PT014** 1 kg  
Terrina di fagiano  
ai funghi cantarelli  
*Rougié*



**PT012** 1 kg  
Terrina di piccione e fegato  
grasso d'anatra  
*Rougié*



**PT022** 1 kg  
Terrina di fegatelli  
*Rougié*



**PT052** 1 kg  
Terrina di verdure  
*Rougié*





**PT093** 180 g  
Bloc di fegato grasso d'oca  
con tartufo  
Rougié

**PT038** 180 g  
Bloc di fegato grasso d'oca  
con pezzi  
Rougié



**PT061** 180 g  
Bloc di fegato grasso d'anatra  
con pezzi  
Rougié



**PT031** 500 g  
Bloc di fegato grasso d'anatra  
con pezzi  
Rougié



**PT015** 40 g x 2  
Bloc di fegato grasso d'oca  
"Allegro"  
Rougié



**PT016** 40 g x 2  
Bloc di fegato grasso d'anatra  
"Allegro"  
Rougié



**PT046** 40 g  
Monoporzione di bloc  
di fegato grasso d'oca  
Rougié

**PT047** 40 g  
Monoporzione di bloc  
di fegato grasso d'anatra  
Rougié



**AN051** 700 g  
Grasso fuso raffinato d'anatra  
Rougié



**OCO10** 700 g  
Grasso fuso raffinato d'oca  
Rougié



**OCO11** vasetto da 320 g  
Grasso d'oca in vasetto  
Rougié



**PT005** 320 g  
Paté di fegato grasso d'oca  
Rougié



**PT057** 500 g  
Ganache di fegato grasso  
d'anatra (50% di foie gras)  
Rougié



**PT024** 1,2 kg  
Mousse di fegato grasso d'oca  
Rougié

**PT042** 1,2 kg  
Mousse di fegato grasso d'anatra  
Rougié



# PRESERVED GOOSE AND DUCK FOIE GRAS



**PT100** 180 g  
Fegato grasso d'anatra intero  
allo Champagne rosé  
e pepe di Sarawak  
(disponibilità set -dic)  
**Rougié**



**PT010** 200 g  
Fegato grasso d'anatra intero  
pepe e Champagne  
(disponibilità set-dic)  
**Rougié**



**PT079** 145 g  
Bloc di fegato grasso d'oca  
al Sauternes  
**Rougié**



**PT001** 145 g  
Bloc di fegato grasso d'anatra  
e Champagne  
(disponibilità set-dic)  
**Rougié**



**PT054** 180 g  
Bloc di fegato grasso d'oca  
**Rougié**



**PT055** 180 g  
Bloc di fegato grasso d'anatra  
**Rougié**



**PT003** 75 g  
Bloc di fegato grasso d'oca  
**Rougié**



**PT006** 75 g  
Bloc di fegato grasso d'oca  
tartufato  
**Rougié**



**PT007** 210 g  
Bloc di fegato grasso d'oca  
**Rougié**



**PT056** 40 g x 2  
"Duo" bloc di fegato grasso  
d'oca e d'anatra  
**Rougié**



**SELECTED  
WILD & FARMED GAME  
FROM THE WORLD**





# FARMED DEER

## NEW ZEALAND



**SE008** 7 kg ca.  
Sella  
di cervo allevato  
Nuova Zelanda



**SE005** 1 - 1,5 kg  
Frenched Rack 10 coste  
di cervo allevato  
Nuova Zelanda



**ZCSE051** 1 - 1,5 kg  
Frenched Rack 10 coste  
di cervo allevato  
Nuova Zelanda  
(gelo)

**SE023** 500 - 700 g  
Controfiletto  
di cervo allevato  
Nuova Zelanda



**ZCSE052** 500 - 700 g  
Controfiletto  
di cervo allevato  
Nuova Zelanda  
(gelo)



**SE046** 400 - 500 g  
Filetto  
di cervo allevato  
Nuova Zelanda

**SE007** 4 - 5 kg  
Coscia disossata in 4 tagli anatomici  
di cervo allevato  
Nuova Zelanda



**SE010** 2,5 - 3 kg  
Spalla disossata  
di cervo allevato  
Nuova Zelanda





# WILD DEER HUNGARY



**SE115** 5 - 8 kg  
Sella tagliata a metà  
di cervo cacciato  
Ungheria



**SE133** 2 - 3 kg  
Filetto e controfiletto  
di cervo cacciato  
Ungheria



**SE114** 1 - 1,5 kg  
Costine  
di cervo cacciato  
Ungheria



**SE009** 8 kg ca.  
Coscia con osso  
di cervo cacciato  
Ungheria



**SE129** 6 - 8 kg  
Coscia disossata in 4 tagli anatomici  
di cervo cacciato  
Ungheria



**SE119** 4 - 5 kg  
Spalla disossata  
di cervo cacciato  
Ungheria



**SE110** 15 - 30 g  
Bocconcini  
di cervo cacciato  
Ungheria



**ZCSE111** 150 g  
Hamburger  
di cervo cacciato  
Ungheria  
(gelo)

# WILD ROE-DEER HUNGARY



**SE001** 1,8 - 2,2 kg  
Sella  
di capriolo cacciato  
Ungheria



**SE036** 500 - 600 g  
Controfiletto  
di capriolo cacciato  
Ungheria



**SE002** 2,2 - 2,5 kg  
Coscia  
di capriolo cacciato  
Ungheria



**SE035** 1,6 - 1,8 kg  
Coscia disossata in 4 tagli anatomici  
di capriolo cacciato  
Ungheria



**SE003** 700 - 800 g  
Spalla disossata  
di capriolo cacciato  
Ungheria



# WILD BOAR

## SPAIN



**SE076** 4 - 7 kg  
Sella  
di cinghiale cacciato  
Spagna



**SE073** 1 - 1,5 kg  
Frenched Rack 10 coste  
di cinghiale cacciato  
Spagna



**SE074** 800 - 1200 g  
Costine  
di cinghiale cacciato  
Spagna



**SE071** 2,5 - 4,5 kg  
Coscia disossata  
di cinghiale cacciato  
Spagna



**SE077** 2,5 - 4,5 kg  
Coscia disossata in 4 tagli anatomici  
di cinghiale cacciato  
Spagna



**SE072** 2,5 - 4 kg  
Spalla disossata  
di cinghiale cacciato  
Spagna



**SE070** 2,8 - 4 kg  
Sella di Marcassin  
(cinghialeto) cacciato  
Spagna



**SE075** 2 - 3 kg  
Coscia disossata in 4 tagli anatomici  
di Marcassin (cinghialeto) cacciato  
Spagna



**ZCSE078** 70 - 130 g  
Guanciale  
di cinghiale cacciato  
Spagna  
(gelo)

# SEASONAL WILD GAME UNITED KINGDOM



**ZCSE221** 600 - 700 g  
Germano senza testa  
(gelo)



**ZCSE207** 230 - 300 g  
Colombaccio senza testa  
(gelo)



**ZCSE203** 250 - 350 g  
Pernice rossa senza testa  
(gelo)



**ZCSE226** 900 - 1200 g  
Fagiano senza testa  
(gelo)



**ZCSE229** 120 - 150 g  
Suprema di fagiano  
(gelo)



**ZCSE247** 1,8 - 2,2 kg  
Sella di capriolo cacciato  
(gelo)



**ZCSE241** 1,8 - 2,5 kg  
Lepre senza testa  
(gelo)



**ZCSE242** 600 - 700 g  
Sella di lepre  
(gelo)



**ZCSE245** 300 - 400 g  
Coscia di lepre  
(gelo)



**ZCSE244** 150 - 200 g  
Spalla di lepre  
(gelo)



**ZCSE243** 700 - 900 g  
Coniglio selvatico senza testa  
(gelo)



# SMALL GAME

## WILD AND FARMED



**SE237** 250 - 350 g  
Pernice rossa senza testa



**SE238** 250 - 350 g  
Colombaccio senza testa



**SE239** 400 - 600 g  
Germano senza testa



**SE240** 700 - 1000 g  
Fagiano senza testa



**SE016** 1 - 1,3 kg  
Fagiano spiumato d'allevamento  
(disponibilità set-gen)



**ZCSE017** 100 - 130 g  
Petto di fagiano  
senza pelle e osso, cacciato  
(gelo)



**ZCSE053** 110 - 130 g  
Petto di fagiano con pelle  
(gelo)



**SE249** 180 - 200 g  
Suprema di fagiano



**SE048** 800 - 1000 g  
Germano reale a busto  
d'allevamento



**SE018** 450 g ca.  
Pernice rossa d'allevamento  
(disponibilità set-gen)



**ZCSE028** 2 kg ca.  
Lepre intera eviscerata  
senza pelle  
(gelo)



**ZCSE026** 700 - 800 g  
Sella di lepre  
(gelo)



**SE248** 800 - 1000 g  
Coniglio selvatico senza testa





**FOOD EXCELLENCE PROVIDER**

[www.er-excellence.supplies](http://www.er-excellence.supplies)

[info@er-excellence.supplies](mailto:info@er-excellence.supplies)

Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14

# DELICACIES

*by Vincenzo Esposito*

SUMMER  
2025

PANTRY  
DELIGHTS  
CATALOGUE



**FOOD EXCELLENCE PROVIDER**

DE.DE di De Angelis Raffaella & C.  
Via Ferdinando Galliani 30 - Box 18  
80122 Napoli - Italy  
Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14

[www.er-excellence.supplies](http://www.er-excellence.supplies)  
[info@er-excellence.supplies](mailto:info@er-excellence.supplies)





**TO BE THE DIRECT LINK BETWEEN THE  
BEST FOOD PRODUCERS  
AND THE MOST DEMANDING CULINARY  
PROFESSIONALS HAS BEEN, FOR OVER 40  
YEARS, OUR MISSION.**

Through careful research, **E&R** is able to offer its customers raw materials of the highest quality: from meats to fish products, from cheeses to cured meats, chocolate, vegetables, spices, grains and legumes.

A selection of raw materials conducted to identify the best producers of their kind, wherever they are located, passing on to them the expectations of the Chefs and acquiring a wealth of knowledge to share with culinary professionals.

# Spice Up!

**SPICES, PRESERVES, VINEGARS, FLOURS  
AND MORE**





# WHOLE SPICES



**SP001** 400 g - sacchetto  
Anice selvatico



**SP018** 150 g - sacchetto  
Anice stellato



**SP002** 250 g - sacchetto  
Bacche di ginepro BIO



**SP003** 200 g - sacchetto  
Cannella intera BIO



**SP004** 200 g - sacchetto  
Cardamomo verde BIO



**SP058** 300 g - sacchetto  
Cardamomo bianco



**SP005** 250 g - sacchetto  
Chiodi di garofano BIO



**SP021** 250 g - sacchetto  
Coriandolo BIO



**SP020** 500 g - sacchetto  
Cumino BIO



**SP025** 200 g - vasetto  
Fave Tonka



**SP007** 150 g - sacchetto  
Macis



**SP009** 300 g - sacchetto  
Noce moscata BIO



**VE014** 100 g - vasetto  
Origano di Pantelleria



**SP034** 500 g - sacchetto  
Papavero bianco (semi)



**SP015** 500 g - sacchetto  
Papavero blu (semi)



**SP031** 200 g - sacchetto  
Pepe lungo di Java BIO



**SP032** 500 g - sacchetto  
Pepe rosso Pondichery



**SP010** 250 g - sacchetto  
Pepe rosa

**SP010A** 25 g - vasetto  
(vetro con macina)  
Pepe rosa



**SP053** 500 g - sacchetto  
Pepe bianco di Sarawak

**SP053A** 60 g - vasetto  
(vetro con macina)  
Pepe bianco di Sarawak



**SP012** 500 g - sacchetto  
Pepe nero di Sarawak

**SP012A** 65 g - vasetto  
(vetro con macina)  
Pepe nero di Sarawak



**SP014** 200 g - sacchetto  
Pepe rosso di Sichuan

**SP014A** 20 g - vasetto  
(vetro con macina)  
Pepe rosso di Sichuan





**SP177** 200 g - sacchetto  
Pepe verde di Sichuan

**SP177A** 25 g - vasetto  
(vetro con macina)  
Pepe verde di Sichuan



**SP087** 200 g - sacchetto  
Pepe Tchuli BIO

**SP087A** 40 g - vasetto  
(vetro con macina)  
Pepe Tchuli BIO



**SP047** 200 g - sacchetto  
Pepe Timut del Nepal

**SP047A** 30 g - vasetto  
(vetro con macina)  
Pepe Timut del Nepal



**SP013** 400 g - sacchetto  
Pepe verde di Kerala

**SP013A** 25 g - vasetto  
(vetro con macina)  
Pepe verde di Kerala



**SP152** 200 g - sacchetto  
Pepe selvatico Voa-Tsyperifery  
Borbone

**SP152A** 60 g - vasetto  
(vetro con macina)  
Pepe selvatico Voa-Tsyperifery  
Borbone



**SP033** 200 g - sacchetto  
Pimento della Giamaica

**SP033A** 35 g - vasetto  
Pimento della Giamaica



**SP023** 500 g - sacchetto  
Senape gialla in grani



**SP024** 500 g - sacchetto  
Senape nera in grani



**SP022** 500 g - sacchetto  
Sesamo bianco BIO



**SP026** 500 g - sacchetto  
Sesamo dorato



**SP027** 500 g - sacchetto  
Sesamo nero BIO

# GROUND SPICES AND CURRIES



**SP079** 170 g - sacchetto  
Lemon peppers macinato

**SP079A** 50 g - vasetto  
Lemon peppers macinato



**SP049** 500 g - sacchetto  
Sumac (Sommaco)



**SP039** 500 g - sacchetto  
Curcuma BIO in polvere



**SP171** 75 g - vasetto  
Pimentón de la Vera DOP  
(Paprika dolce affumicata)



**SP028** 500 g - sacchetto  
Paprika dolce in polvere



**SP040** 500 g - sacchetto  
Peperoncino "Pays Basque"



**SP174** 200 g - sacchetto  
Chasse a courre®  
a caccia con i segugi

**SP174A** 40 g - vasetto  
Chasse a courre®  
a caccia con i segugi



**SP105** 500 g - sacchetto  
Court-bouillon di mare



**SP078** 200 g - sacchetto  
Grizzli® miscela di spezie  
in polvere

**SP078A** 70 g - vasetto  
Grizzli® miscela di spezie  
in polvere



**SP106** 500 g - sacchetto  
Miscela Cajun





**SP008** 500 g - sacchetto  
Miscela di pepe 5 tipi

**SP008A** 50 g - vasetto  
(vetro con macina)  
Miscela di pepe 5 tipi



**SP029** 500 g - sacchetto  
Spezie per pan di spezie



**SP173** 400 g - sacchetto  
Zathar phenicien® in polvere

**SP173A** 35 g - vasetto  
Zathar phenicien® in polvere



**SP098** 350 g - sacchetto  
Curry 1001 night® milleunanotte

**SP098A** 45 g - vasetto  
Curry 1001 night® milleunanotte



**SP178** 200 g - sacchetto  
Curry black pearl®

**SP178A** 40 g - vasetto  
Curry black pearl®



**SP175** 500 g - sacchetto  
Curry Bombay medium

**SP175A** 50 g - vasetto  
Curry Bombay medium



**SP006** 500 g - sacchetto  
Curry Madras forte

**SP006A** 50 g - vasetto  
Curry Madras forte



**SP176** 200 g - sacchetto  
Curry Red Thaihiri®

**SP176A** 45 g - vasetto  
Curry Red Thaihiri®



**SP074** 200 g - sacchetto  
Curry Rose Corail®

**SP074A** 45 g - vasetto  
Curry Rose Corail®



**SP035** 500 g - sacchetto  
Masala Fish

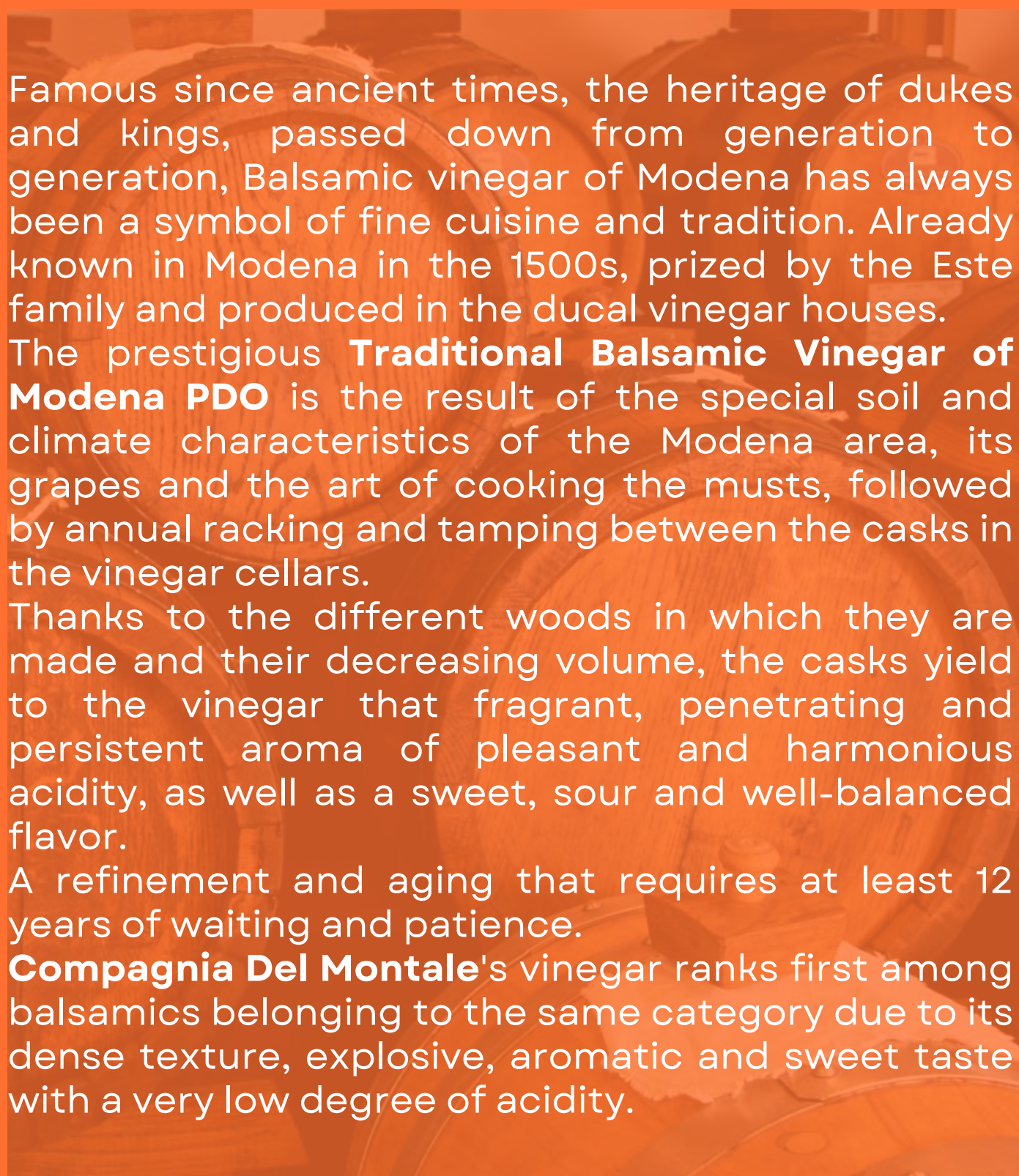


**SP036** 500 g - sacchetto  
Masala Meat



**SP038** 110 g - vasetto  
Masala Vadouvan

## TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PDO



Famous since ancient times, the heritage of dukes and kings, passed down from generation to generation, Balsamic vinegar of Modena has always been a symbol of fine cuisine and tradition. Already known in Modena in the 1500s, prized by the Este family and produced in the ducal vinegar houses.

The prestigious **Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO** is the result of the special soil and climate characteristics of the Modena area, its grapes and the art of cooking the musts, followed by annual racking and tamping between the casks in the vinegar cellars.

Thanks to the different woods in which they are made and their decreasing volume, the casks yield to the vinegar that fragrant, penetrating and persistent aroma of pleasant and harmonious acidity, as well as a sweet, sour and well-balanced flavor.

A refinement and aging that requires at least 12 years of waiting and patience.

**Compagnia Del Montale**'s vinegar ranks first among balsamics belonging to the same category due to its dense texture, explosive, aromatic and sweet taste with a very low degree of acidity.



ACETAIA  
COMPAGNIA DEL MONTALE

# MODENA BALSAMIC VINEGAR



**VA030** 100 ml  
Aceto Balsamico Tradizionale  
di Modena DOP Extravecchio  
25 anni  
Compagnia Del Montale



**VA020** 100 ml  
Aceto Balsamico Tradizionale di  
Modena DOP Affinato  
12 anni  
Compagnia Del Montale



**VA028** 250 ml  
Aceto Balsamico di Modena IGP  
Vigna Oro  
Compagnia Del Montale



**VA022** 250 ml  
Aceto Balsamico di Modena IGP  
Vigna Argento  
Compagnia Del Montale



**VA026** 250 ml  
Aceto Balsamico di Modena IGP  
Vigna Bordò  
Compagnia Del Montale



**VA021** 100 ml  
"Balsamic" condimento  
all'Aceto Balsamico di Modena  
Vigna Oro  
Compagnia Del Montale



**VA024** 250 ml  
Aceto Balsamico di Modena IGP  
"Calamaio"  
Compagnia Del Montale



**VA029** 2 l  
Aceto Balsamico di Modena IGP  
"Uso Professionale"  
Compagnia Del Montale



**VA095** 140 g  
Molecole all'Aceto Balsamico  
di Modena IGP  
Compagnia Del Montale



**VA088** 200 g  
Perle all'Aceto Balsamico  
di Modena IGP  
Compagnia Del Montale



**VA037** 50 g  
Perle all'Aceto Balsamico  
di Modena IGP  
Compagnia Del Montale



**VA027** 115 g  
Gelatina all'Aceto Balsamico  
di Modena IGP  
Compagnia Del Montale



**VA094** 400 g - vaschetta  
Gelatina all'Aceto Balsamico di  
Modena IGP  
Compagnia Del Montale



**VA025** 500 ml  
Aceto Balsamico di Modena IGP  
Vigna Bianca  
Compagnia Del Montale



## TRADITIONAL JAPANESE VINEGAR SINCE 140 YEARS

The Marusho family vinegar factory was founded in 1879 in Tenma, Nachikatsuura, southeast of Wakayama Prefecture and on the Kii Peninsula.

The atmosphere inside the production facility is still the same today after more than 140 years of operation: mortar and wood walls and terracotta floors house giant cedarwood barrels-some of them more than a century old-where the fermentation of rice vinegar continues undisturbed, supervised and guarded by the third generation of artisans.

The vinegars are made from the highest quality ingredients starting with rice grown on the family's land and spring water collected from the sacred mountain Nachi, the same water that gives life to the waterfall of the same name, the highest in Japan. The fermentation process is meticulously monitored throughout, which lasts from a minimum of 90 to a maximum of 500 days.

Renowned for their quality and consistency, Marusho vinegars are ideal both for restoring the authenticity of traditional Japanese flavors and for innovating certain recipes that involve marinating fish and meat, or even for flavoring soups, stews and risottos.

The Marusho family vinegar factory was founded in

# JAPANESE VINEGARS & CONDIMENTS



**VA162** 700 ml  
Champonzu tradizionale  
Marusho



**VA166** 700 ml  
Daidai Ponzu  
Marusho



**VA152** 700 ml  
Korai Jo Sushi Su  
(aceto pregiato per sushi)  
Marusho



**VA165** 700 ml  
Sanbaizu  
Marusho



**VA170** 300 ml  
Teshibori Yuzu  
Marusho



**VA150** 700 ml  
Tosazu  
(aceto affumicato)  
Marusho



**VA167** 700 ml  
Tsuyu  
(condimento a base di  
salsa di soia)  
Marusho



**VA154** 700 ml  
Vermont Kurozu  
Marusho

MEET THE MASTERS:

 **MARUSHO**



# ITALIAN AND FOREIGN VINEGARS



**VA034** 250 ml  
Aceto di vino rosso  
"Fiore di Lambrusco"  
Compagnia Del Montale



**VA035** 250 ml  
Aceto di vino bianco  
"Fiore di Monovitigno"  
Compagnia Del Montale



**VA465** 200 g  
Perle bianche agrodolci  
Compagnia Del Montale



**VA005** 500 ml  
Aceto di vino rosso invecchiato



**VA006** 500 ml  
Aceto Champagne Ardenne



**VA008** 500 ml  
Aceto di mele



**VA007** 500 ml  
Aceto di vino rosso  
al succo di lamponi



**VA004** 250 ml  
Aceto di Jerez Reserva  
Olmeda Origenes



**VA010** 250 ml  
Aceto di Jerez riserva F. De Castilla  
Gran Reserva  
(Spagna)



**VA012** 250 ml  
Aceto di Jerez Pedro Ximenes  
Gran Reserva F. De Castilla  
(Spagna)

# ASIAN SAUCES



**VA018** 500 ml  
Aceto di cereali per sushi



**VA019** 300 ml  
Condimento per sushi  
con aceto di riso



**SP102** 1 l  
Salsa di soia cinese



**SP107** 1 l  
Salsa di soia Kikkoman UE



**SP108** 43 g  
Wasabi in pasta



**SP103** 1,5 kg  
Zenzero in agrodolce



# GASTRONOMIC SAUCES



**VA110** 250 g  
Senape all'aneto  
Balik



**VA050** 200 g  
Senape extra forte Dijon



**VA051** 200 g  
Senape rustica con grani



**VA052** 1 kg  
Senape extra forte Dijon



**VA053** 1 kg  
Senape rustica con grani



**VA086** 250 ml  
Mosto Cotto  
Compagnia Del Montale



**VA011** 820 ml  
Succo di uva verde "Verjus"  
con acini

# COOKING OILS



**VA003** 500 ml  
Olio di Mandorla dolce



**VA002** 500 ml  
Olio di Nocciola



**VA001** 500 ml  
Olio di Noce



# PRESERVED TRUFFLES AND TRUFFLE SAUCES



**VA092** 200 g  
Burro chiarificato  
con tartufo Nero d'estate



**VA036** 250 g  
Burro con tartufo



**VA040** 250 ml  
Condimento al tartufo bianco



**VA047** 130 g  
Crema di Fontal e  
Tartufo Nero d'estate



**VA017** 80 g  
Fette di Tartufo Nero d'estate



**VA043** 80 g  
Crema di Tartufo Nero d'estate



**VA016** 200 g  
Tartufo d'estate intero



**VA042** 20 g  
Tartufo Nero pregiato intero



# JAMS, FRUIT MUSTARDS AND SPECIALTIES



**VA301** 110 g  
Confettura di ciliegia nera  
MonS



**VA302** 110 g  
Confettura di cotogno,  
timo e rosmarino  
MonS



**VA304** 110 g  
Confettura di fichi e miele  
MonS



**VA303** 110 g  
Confettura di mirtilli  
e frutti di bosco  
MonS



**VA220** 240 g  
Confettura di cipolle



**VA104** 220 g sgocciolato  
Mostarda Cremonese  
di frutti misti



**VA100** 500 g x 6 vasetti  
Mostarda di frutta assortita  
(ciliegie, clementine, pere, fichi,  
melone e zucca)



**VA103** 400 g  
Salsa piccante di clementine





**VA107** 400 g  
Salsa piccante di cotogne



**VA101** 400 g  
Salsa piccante di fichi



**VA108** 400 g  
Salsa piccante di limoni



**VA102** 400 g  
Salsa piccante di pere



**VA403** 250 g  
Pan di albicocche  
Olmeda Origenes



**VA402** 250 g  
Pan di datteri  
Olmeda Origenes



**VA400** 250 g  
Pan di fichi di Caceres  
Olmeda Origenes



**VA300** 500 g  
Pan di spezie Toussaint



**VA401** 450 g  
Cotognata di Caceres  
(Membrillo)  
Olmeda Origenes

# HONEY



**PA117** 500 g  
Miele di Ailanto BIO



**PA116** 690 g  
Miele di Carrubo



**PA115** 500 g  
Miele di Castagno BIO



**PA119** 250 g  
Miele di Corbezzolo



**PA118** 500 g  
Miele di Lavanda



**PA102** 230 g  
Miele alle spezie



**PA101** 225 g  
Miele allo Zafferano



## WELSH SEA SALT



The secret of Halen Môn lies in the small crystals that make it up. White, impressively pure, and rich in calcium, zinc, and magnesium, they are particularly prized for the taste they give to the preparations to which it is combined. Halen Môn is a 100 percent natural sea salt, which is produced from the cold Atlantic waters that wash the Isle of Anglesey.



# SALT HALEN MÔN

NATURAL  
**HALEN  
MÔN**  
ANGLESEY SEA SALT



**VA063** 100 g  
Sale fine  
(setacciato)  
Halen Môn



**VA064** 500 g  
Sale puro  
Halen Môn



**VA066** 100 g  
Sale puro  
Halen Môn



**VA068** 500 g  
Sale affumicato  
Halen Môn



**VA070** 100 g  
Sale affumicato  
Halen Môn



**VA072** 500 g  
Sale speziato  
Halen Môn



**VA074** 100 g  
Sale speziato  
Halen Môn





**VA062** 100 g  
Sale con semi di sedano  
Halen Môn



**VA046** 10 g x 5 vasetti  
Assortimento 5 sali  
Halen Môn



**VA077** 100 g  
Assortimento di sale  
(puro, speziato, affumicato,  
sedano)  
Halen Môn



**VA069** 200 g x 2 vasetti  
Taste of the Sea Giftset  
Halen Môn



**VA082** 150 ml  
Acqua affumicata  
Halen Môn



**VA085** 100 g  
Pepe nero Vietnam  
Halen Môn



# RICE



**RI025** 800 g  
Riso Carnaroli IGP  
del Delta del Po



**RI009** 1 kg  
Riso Carnaroli veronese



**RI010** 1 kg  
Riso Vialone Nano veronese IGP



**RI024** 1 kg  
Riso Carnaroli veronese  
sacco di tela



**RI022** 1 kg  
Riso Vialone Nano veronese IGP  
sacco di tela



**RI002** 2 kg  
Riso Basmati India



**RI003** 1 kg  
Riso profumato Thailandia





**RI006** 1 kg  
Riso nero Thailandia



**RI001** 2,5 kg  
Riso nero selvatico canadese



**RI040** 900 g  
Riso rosso Camargue



**RI007** 1 kg  
Riso per sushi



# CEREALS



**RI014** 1 kg  
Farro semintegrale



**RI027** 1 kg  
Orzo semintegrale

# LEGUMES



**RI016** 500 g  
Cece di Spello  
BIO



**RI019** 500 g  
Cicerchia di Spello  
BIO



**RI015** 500 g  
Fagiolo Cocco bianco di Spello  
BIO



**RI011** 500 g  
Fagiolo Risina di Spello  
BIO



**RI012** 1 kg  
Lenticchia di Castelluccio  
di Norcia IGP



**RI029** 500 g  
Lenticchia di Spello  
BIO



# FLOURS



**RI220** 5 kg  
Farina di avena BIO



**RI225** 5 kg  
Farina di ceci



**RI239** 5 kg  
Farina di 5 cereali BIO



**RI227** 1 kg  
Farina di farro integrale BIO



**RI224** 5 kg  
Farina di grano saraceno BIO



**RI221** 5 kg  
Farina di grano tenero tipo "0"  
W 180/260 BIO



**RI233** 5 kg  
Farina di grano tenero tipo "2"  
BIO



**RI222** 5 kg  
Farina di grano tenero integrale  
BIO



**RI223** 5 kg  
Farina di grano tenero di forza  
W 290/320 BIO



**RI218** 5 kg  
Farina di mais integrale  
(gialla) BIO



**RI231** 5 kg  
Farina di segale integrale BIO



**RI219** 5 kg  
Farina di Kamut BIO



**RI236** 5 kg  
Farina per grissini  
W inf. 170 BIO



**RI226** 5 kg  
Semola di grano duro BIO



**RI240** 1 kg  
Farina di mais biancoverla



**RI229** 1 kg  
Farina di orzo



**RI237** 1 kg  
Farina di Riso Vialone Nano  
macinato a pietra



# FRY SPECIALS



**R1128** 1 kg  
Panko



**R1129** 10 kg  
Panko



**R1250** 600 g  
Farina per "Tempura"  
Giappone



**R1252** 10 kg  
Farina per "Tempura"  
Giappone



**FOOD EXCELLENCE PROVIDER**

[www.er-excellence.supplies](http://www.er-excellence.supplies)

[info@er-excellence.supplies](mailto:info@er-excellence.supplies)

Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14



# DELICACIES

*by Vincenzo Esposito*

SUMMER  
2025

BREAD AND  
PASTRY  
CATALOGUE



**FOOD EXCELLENCE PROVIDER**

DE.DE di De Angelis Raffaella & C.  
Via Ferdinando Galliani 30 - Box 18  
80122 Napoli - Italy  
Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14

[www.er-excellence.supplies](http://www.er-excellence.supplies)  
[info@er-excellence.supplies](mailto:info@er-excellence.supplies)





**TO BE THE DIRECT LINK BETWEEN THE  
BEST FOOD PRODUCERS  
AND THE MOST DEMANDING CULINARY  
PROFESSIONALS HAS BEEN, FOR OVER 40  
YEARS, OUR MISSION.**

Through careful research, **E&R** is able to offer its customers raw materials of the highest quality: from meats to fish products, from cheeses to cured meats, chocolate, vegetables, spices, grains and legumes.

A selection of raw materials conducted to identify the best producers of their kind, wherever they are located, passing on to them the expectations of the Chefs and acquiring a wealth of knowledge to share with culinary professionals.



# Sweet World

**PASTRY, SPECIALTY BREAD AND  
DESSERTS**



# BREAKFAST







**BRIOCHE DEL DOGE**

3012982

 90 g  40 pz  22-24 min  160 °C



**BOCCONDORO**

3032574

 45 g  15 pz 



**CORNETTO RE B. INTEGRALE E  
CURCUMA VUOTO**

3013106

85 g 50 pz 22-24 min 175 °C

**CORNETTO RE B. INTEGRALE E  
CURCUMA MIRTILLO**

3013107

105 g 50 pz 22-24 min 175 °C



**CORNETTO RE B. INTEGRALE E  
CURCUMA CREMA AGRUMATA**

3013108

105 g 50 pz 22-24 min 175 °C



**CORNETTO RE B.**

3012697

65 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO RE B. GLASSATO**

3012592

3012518

70 g 50 pz 20-22 min 175 °C  
85 g 50 pz 20-22 min 175 °C





**CORNETTO RE B.  
GLASSATO ALBICOCCA**

3012593  
3012571

85 g 105 g 50 pz 50 pz 20-22 min 20-22 min 175 °C 175 °C



**CORNETTO RE B.  
GLASSATO CREMA**

3012572

105 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO RE B. GLASSATO  
CIOCCOLATO NOBILE**

3012645

105 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO RE B.  
GLASSATO PISTACCHIO**

3013130

85 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO RE B. GLASSATO MALTO  
MIELE E ZENZERO**

3012704

105 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO RE B. GLASSATO  
LAMPONE E YOGURT**

3012769

105 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO RE B. CEREALI**

3012941

85 g 50 pz 22-24 min 175 °C





### CROISSANT VUOTO

3012778  
3012776  
3012981

30 g  
65 g  
80 g   150 pz  
50 pz  
50 pz   13-14 min  
15-17 min  
15-16 min   165-170 °C



### TRESORÈ CEREALI VUOTO

3012913  
MINI - 3012939

80 g  
30 g   55 pz  
150 pz   15-17 min  
16 min   170 °C  
165 °C



### TRESORÈ ALBICOCCA

3012905

95 g   48 pz   20-22 min   180/190 °C



### GIRO CREMA UVETTA

3012781

100 g   50 pz   17-18 min   165-170 °C



### TRECCIA CREMA E CIOCCOLATO

3012983

100 g   36 pz   20-22 min   165 °C



### PAIN 3 CIOCCOLATI

3012790

95 g   60 pz   17-18 min   165-170 °C



### PAIN AU CHOCOLAT

3012780

70 g   50 pz   17-18 min   165-170 °C



### MINI PAIN CHOCOLAT

3032794

32 g   150 pz   30-40 min   13-14 min   165-170 °C



**TRESORÈ MIGNON VUOTO****3012466**

30 g 150 pz 25 min 165 °C

**TRESORÈ MIGNON  
ALBICOCCA****3012473**

35 g 100 pz 25 min 165 °C

**TRESORÈ MIGNON  
CREMA****3012467**

35 g 100 pz 25 min 165 °C

**TRESORÈ MIGNON  
CIOCREAM****3012468**

35 g 100 pz 25 min 165 °C

**FORMINI BURRO****3012779**

30 g 150 pz 13-14 min 165-170 °C

**STRUDELINO VEGAN  
FRAGOLA RIBES****3013156 PQV**

70 g 45 pz 22-24 min 185 °C

**STRUDELINO VEGAN  
MELE E UVETTA****3012990 PQV**

70 g 45 pz 20-22 min 180-190 °C



**CORNARETTO GLASSATO  
MIELE**

3012313

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO CEREALI  
ARANCIA AMARA**

3012922

75 g 50 pz 23-24 min 175 °C



**CORNETTO CEREALI  
MELE E MIRTILLO**

3012441

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO GLASSATO  
CEREALI**

3012315

65 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO INTEGRALE  
MIELE**

3012745

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO VUOTO  
CEREALI E SESAMO**

3012112

58 g 60 pz 20-22 min 175 °C





**CORNETTO VEGAN  
VUOTO**

3012989 PQV

65 g 45 pz 20-22 min 170 °C



**CORNETTO VEGAN  
CARBONE**

3012987 PQV

65 g 45 pz 20-22 min 170 °C



**CORNETTO VEGAN  
ALBICOCCA**

3012986 PQV

80 g 45 pz 20-22 min 170 °C



**CORNETTO VEGAN  
CIOCREAM**

3012643 PQV

85 g 40 pz 20-22 min 170 °C



**CORNETTO VEGAN CEREALI  
SAMBUCO E LAMPONE**

3012988 PQV

80 g 45 pz 20-22 min 170 °C

**CORNETTO VEGAN CEREALI  
FICO E MANDORLA**

3012705 PQV

80 g 40 pz 20-22 min 170 °C



**MINI CORNETTO VEGAN  
CEREALI**

3012509 PQV

35 g 100 pz 20 min 170 °C



**CORNETTO CACAO E NOCCIOLE  
GLUTEN FREE**

3012683

100 g 12 pz 45 sec 750 W  
*Microonde*



**CORNETTO ALBICOCCA  
GLUTEN FREE**

3012682

100 g 12 pz 45 sec 750 W  
*Microonde*



**RE CORNARETTO  
EXTRA ALBICOCCA**

3012262

95 g 55 pz 20-22 min 175 °C



**RE CORNARETTO  
EXTRA CREMA**

3012263

95 g 55 pz 20-22 min 175 °C



**RE CORNARETTO  
EXTRA CIOCREAM**

3012264

95 g 55 pz 20-22 min 175 °C



**RE CORNARETTO  
EXTRA CREMA E AMARENA**

3012504

95 g 55 pz 20-22 min 175 °C





**CORNARETTO REGINA  
CREMA**

3012103

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNARETTO REGINA  
ALBICOCCA**

3012104

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNARETTO REGINA  
CEREALI E FRUTTI DI BOSCO**

3012290

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNARETTO REGINA  
CIOCREAM**

3012102

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNARETTO GLASSATO  
MANDORLA**

3012276

75 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNARETTO GLASSATO  
VUOTO**

3012105

65 g 60 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO VUOTO CURVO**      **MAXI - 3012123**

 75 g    50 pz    20-22 min    175 °C



**CORNETTO ALBICOCCA**      **MAXI - 3012118**

 90 g    50 pz    20-22 min    175 °C



**CORNETTO CREMA**      **MAXI - 3012121**

 90 g    50 pz    20-22 min    175 °C



**CORNETTO GLASSATO  
VUOTO**      **MAXI - 3012289**

 75 g    50 pz    20-22 min    175 °C



**CORNETTO GLASSATO  
ALBICOCCA**      **MAXI - 3012300**

 90 g    50 pz    20-22 min    175 °C



**CORNETTO GLASSATO  
CREMA**      **MAXI - 3012299**

 90 g    50 pz    20-22 min    175 °C





**CORNETTO GLASSATO  
CIOCREAM**

MAXI - 3012301

90 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**CORNETTO GLASSATO  
PISTACCHIO**

3012377

95 g 40 pz 22-24 min 175 °C



**CIOKORIGO**

MAXI - 3012448

95 g 55 pz 22-24 min 175 °C



**BOSCORIGO**

MAXI - 3012452

95 g 55 pz 22-24 min 175 °C



**MINI CORNARETTO GLASSATO  
VUOTO**

3012126

40 g 75 pz 20 min 175 °C



**PRINCIPINO GLASSATO  
ALBICOCCA**

3012305

35 g 3 kg 20 min 175 °C



### PRINCIPINO GLASSATO CREMA

3012307

35 g 3 kg 20 min 175 °C



### PRINCIPINO GLASSATO CIOCREAM

3012306

35 g 3 kg 20 min 175 °C



### PRINCIPINI GLASSATI MIX

3012310

35 g 3x1,5 kg 20 min 175 °C



### CORNETTO BABY

3012265

25-30 g 4 kg 20 min 175 °C



### PRINCIPINO GLASSATO CEREALI MISTO BOSCO

3012308

35 g 3 kg 20 min 175 °C



### PRINCIPINO INTEGRALE MIELE

3012316


35 g 3 kg 20 min 175 °C








**CORNETTO  
VUOTO CURVO**

3002010  
3002024  
3002023

 100 g  
70 g  
55 g

 70 pz  
80 pz  
108 pz

 20-22 min  
20-22 min  
20-22 min

 175 °C  
175 °C  
175 °C



**CORNETTO  
INTEGRALE MIELE**

3002016

 65 g

 96 pz

 20-22 min

 175 °C



**CROISSANT**

3002073

 65 g

 165 pz

 15-17 min

 167x170 °C



**CORNETTO ALBICOCCA**

3002074

 90 g

 80 pz


 20-22 min


 175 °C





**CORNETTO INTEGRALE**

3002017

 58 g

 110 pz

 20-22 min

 175 °C

## FILLED PASTRY







### CONCHIGLIA BISQUIT & CREMA

3013057

🏺 90 g 📦 60 pz ⌚ 24-25 min 🌡️ 180 °C



### CONCHIGLIA VUOTA

3012097

🏺 70 g 📦 70 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 180-190 °C



### OLÈ LATTEPANNA E AMARENA

3012505

🏺 90 g 📦 60 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 180-190 °C



### CONCHIGLIA CIOCREAM

3012098

🏺 90 g 📦 60 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 180-190 °C



### CONCHIGLIA LATTEPANNA

3012093

🏺 90 g 📦 60 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 180-190 °C



### STRUDELINO MELA

3012204

🏺 70 g 📦 90 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 180-190 °C



### PERNOCIO PERE E CIOCREAM

3012179

🏺 80 g 📦 60 pz ⌚ 20-22 min 🌡️ 180-190 °C



### TRECCIA NOCI PECAN

3012921

100 g 4x12 pz 20-22 min 175 °C



### MINI TRECCIA NOCI PECAN

3012992

50 g 4x20 pz 20-22 min 190-200 °C



### RAMPOLINA CREMA E FRUTTI DI BOSCO

3012188

75 g 75 pz 20-22 min 180-190 °C



### TRECCIA ALBICOCCA

3012209

70 g 80 pz 20-22 min 180-190 °C



### TRECCIA CREMA

3012211

70 g 80 pz 20-22 min 180-190 °C



### TRECCIA CIOCREAM

3012210

70 g 80 pz 20-22 min 180-190 °C



### TRECCIA MANDORLA E ARANCIA

3012991

95 g 4x12 pz 20-22 min 190-200 °C



### SFOGLIA MIX

3012280

45 g 5 kg 20-22 min 180-190 °C





**TOSCANELLA  
CREMA NOCCIOLA**

3012510

 90 g  40 pz  20-22 min  180-190 °C



**TOSCANELLA CREMA E RISO**

3012206

 80 g  70 pz  20-22 min  180-190 °C



**DOLCE MELE**

3012144

 80 g  60 pz  20-22 min  180-190 °C



**DANESINA CREMA**

3012143

 75 g  50 pz  20-22 min  180-190 °C



**SFOGLIA ALLE MELE**

3013157

 100 g  45 pz  20 min  200-220 °C

## BREAKFAST SPECIALS







**PAN DEGLI DEI**

**3012521**

90 g 50 pz 20-22 min 175 °C



**SACCHETTINO RE B. CREMA**

**3012859**

85 g 60 pz 20-22 min 175 °C



**SACCHETTINO CIOCREAM  
GLASSATO**

**3012367**

85 g 60 pz 20-22 min 175 °C



**SACCHETTINO CEREALI  
AI FRUTTI DI BOSCO**

**3012943**

85 g 60 pz 20-22 min 180 °C



**SACCHETTINO CIOCCOGOCCE**

**3012191**

65 g 60 pz 20-22 min 175 °C



**SACCHETTINO MIGNON  
CEREALI AI FRUTTI DI BOSCO**

**3012942**

40 g 100 pz 20-22 min 180 °C



**SACCHETTINO  
PESCA E MARACUJA**

**3012839**

85 g 60 pz 22-24 min 175 °C



**GIGA MELE**

**3012161**

80 g 60 pz 20-22 min 175 °C



**KRAPFEN MIGNON VUOTO**

3032076

15 g 2,5 kg



**KRAPFEN MIGNON ALBICOCCA**

3032075

25 g 2,5 kg



**KRAPFEN MIGNON CACAO**

3032073

25 g 2,5 kg



**KRAPFEN MIGNON CREMA**

3032074

25 g 2,5 kg



**CUORICINI LATTEPANNA**

3032062

25 g 2,5 kg



**CUORICINI NOCCIOLA**

3032120

25 g 2,5 kg



**CIAMBELLA MIGNON**

3032259

25 g 2,5 kg



**CIAMBELLA**

**MAXI -** 3032059

3032060

95 g  
60 g 30 pz  
40 pz





**TORTINO CAROTE**

3032843

70 g 12 pz 1,5 h



**TORTINO CAPRESE**

3032844

75 g 12 pz 1,5 h



**MINI MUFFIN CACAO**

3032581

30 g 70 pz



**MINI MUFFIN GUSTO VANIGLIA**

3032582

30 g 70 pz



**MINI MUFFIN MELA CANNELLA**

3032583

30 g 70 pz



**PLUMMY 4 GUSTI**

3032125

~98 g 24 pz



**MUFFIN ALBICOCCA**

3032528

85 g 20 pz



**MUFFIN CACAO E CIOCCOLATO**

3032530

85 g 20 pz



**MUFFIN GUSTO VANIGLIA**

3032531

70 g 20 pz



**CIAMBELLA CREMA**

3032263

70 g 32 pz



**CIAMBELLA CREMA  
NOCCIOLA E CACAO**

3032262

70 g 32 pz



**CIAMBELLA DONUT LATTEPANNA**

3032123

70 g 36 pz



**CIAMBELLA DONUT  
CREMACACAO**

3032124

70 g 36 pz



**MIX DOTS**

3032293

55-60 g 60 pz



**PANCAKE**

3012884

40 g 40 pz 3 min 180 °C



# COOKIES





**CESTINI MISTI 4 GUSTI**  
**3032122**

75 g 24 pz 8 cm



**FROLLE MISTE**  
**3041066**

60 g 20 pz



**ESSE CIOCK**  
**3041059**

70 g 20 pz



**RUGANTINI NOCCIOLA**  
**3041089**

60 g 40 pz



**CANNOLI MIGNON NOCCIOLA**  
**3041056**

2x1 kg



**BARCLETTE ALBICOCCA E CILIEGIA**  
**3041038**

2x1 kg



**MARGHERITE ALBICOCCA  
E CILIEGIA**  
**3041077**

2x1 kg



**BUDINO DI RISO**  
**3012075**

90 g 24 pz 20-22 min 175 °C



**OCCHIO DI BUE ALBICOCCA**  
**3041084**

60 g 20 pz



**ESSE COTTE**  
**3041061**

60 g 20 pz



**BISCOTTI CHARLOTTE**  
**3041039**

65 g 40 pz



**MINI BISCOTTI MIX**  
**3041094**

2x1 kg



**CESTINI NOCCIOLA**  
**3041093**

2 kg



**MARGHERITE CREMA  
E NOCCIOLA**  
**3041095**

2x1 kg





**CANNOLO SICILIANO  
PISTACCHIO**

3041268

1,5 kg



**FERRI CAVALLO**

3041310

1 kg



**VASSOIO FANTASIA FROLLA**

3041280

1,5 kg



**VASSOIO FANTASIA  
FROLLA GLASSATO**

3041281

1,5 kg



**OCCHI DI BUE MISTI**

3041249

1,2 kg



**PESCHINE MIGNON**

3041088

1,5 kg 3,5 cm



**CROSTATINA ALBICOCCA**

3041271

1,7 kg 24 pz



**CROSTATINA GIANDUIA**

3041273

1,7 kg 24 pz



**CESTINI ZUCCHERATI**

3162036

37 g 54 pz 10,5 cm



**TARTELLETTE MIGNON BURRO**

3062058

3 kg 4,5 cm

**MANDORLINE****3041076**

2 kg 6 cm

**LINGUE DI GATTO****3041072**

1 kg 7,4x3,4 cm

**MELICIONDOLI****3041303**

1 kg 6 cm

**BISCOTTI DAMINE****3041040**

10 g 2 kg

**CANESTRELLI AL BURRO****3041050**

2 kg 4,5 cm

**BACI DI DAMA CACAO****3041306**

1 kg 2,5 cm

**BACI DI DAMA MANDORLA****3041304**

1 kg 2,5 cm

**BISCOTTO CEREALI  
E SCAGLIE DI CIOCCOLATO****3041261**

1,5 kg

**BISCOTTO CURCUMA  
E MIRTILLO****3041264**

1,5 kg

**BISCOTTO FARINA  
DI CANAPA E MELAGRANA****3041265**

1,5 kg

**ARAGOSTINA CREMA BIANCA****3041258**

1,5 kg

**ARAGOSTINA GIANDUIA****3041259**

1,5 kg

**ARAGOSTINA PISTACCHIO****3041260**

1,5 kg

**CANNOLO SICILIANO GIANDUIA****3041266**

1,5 kg






# CAKES





**CROSTATA ALBICOCCA**




3212273

 900 g  2 h  27 cm



**CROSTATA AMARENA**




3212276

 900 g  2 h  27 cm



**PASTIERA NAPOLETANA**




3212042

 1300 g  2-3 h  27 cm



**TORTA MELE**




3212221

 1400 g  2-3 h  27 cm



**TORTA DELLA NONNA**




3212215

 1400 g  2-3 h  27 cm



**CHEESECAKE ITALIANA  
FRAGOLE E RIBES**

3212257

 1500 g  4-5 h  27 cm





**TORTA SOFFICE  
YOGURT E LAMPONI**

3212296

🍽️ 1000 g 🌡️ 1-2 h 🌀 24 cm



**TORTA PERE E CIOCCOLATO**

3212199

🍽️ 1400 g 🌡️ 2-3 h 🌀 27 cm



**TORTA MORBIDA ANANAS**

3212181

🍽️ 1300 g 🌡️ 2-3 h 🌀 27 cm



**TORTA MORBIDA ALBICOCCA**

3212180

🍽️ 1300 g 🌡️ 2-3 h 🌀 27 cm



**TORTA MORBIDA MELE**

3212183

🍽️ 1300 g 🌡️ 2-3 h 🌀 27 cm



**TORTA MORBIDA  
PERE E CIOCCOLATO**

3212179

🍽️ 1300 g 🌡️ 2-3 h 🌀 27 cm



**TORTA MORBIDA  
FRUTTI DI BOSCO**

3212182

🍽️ 1300 g 🌡️ 2-3 h 🌀 27 cm



**TORTA CAROTA**





3212541

🍽️ 1100 g 🌡️ 2-3 h 🌀 27 cm



**TORTA MULTISTRATO FONDENTE**





3202327

 1900 g  16 pz  4 h  25 cm



**TORTA MULTISTRATO RED VELVET**





3202265

 1850 g  16 pz  3 h  24 cm



**NEW YORK CHEESECAKE**





3202328

 1500 g  16 pz  4 h  24 cm



**CHEESECAKE FRAGOLINE**




3202330

 1800 g  16 pz  5 h  24 cm



**CASSATA SICILIANA**




3212014

 1000 g  2-3 h  24 cm



**TORTA FORESTA NERA**




3212239

 1300 g  1-2 h  24 cm



**TORTA FRUTTI DI BOSCO**

3212188

 1400 g  2-3 h  27 cm



## SINGLE PORTION DESSERTS





### SEMIFREDDO CHEESECAKE

3252373

90 g 9 pz 7 cm

### SEMIFREDDO RICOTTA E NOCCIOLA 3252374

90 g 9 pz 7 cm



### SEMIFREDDO CIOCCOLATO

3252375

90 g 9 pz 7 cm



### SEMIFREDDO CIOCCOLATO DI MODICA

3232046

100 g 6 pz 45 min 6,5 cm



### SEMIFREDDO PISTACCHIO VERDE DI BRONTE

3232045

100 g 6 pz 45 min 6,5 cm



**CUORE CALDO  
AL CIOCCOLATO FONDENTE**

3252372

 100 g  12 pz  55 sec  750 W  8 cm  
*Microonde*



**CUORE CALDO AL PISTACCHIO**




3252371

 90 g  12 pz  45 sec  750 W  8 cm  
*Microonde*



**TARTUFO BIANCO**

3232027

 100 g  16 pz  45 min



**TARTUFO NERO**

3232028

 100 g  16 pz  45 min



**BICCHIERE CHEESECAKE  
SEMIFREDDO**

3252367

🏺 95 g 📦 6 pz ⏱ 30 min



**BICCHIERE PISTACCHIO  
SEMIFREDDO**

3252365

🏺 70 g 📦 6 pz ⏱ 30 min



**BICCHIERE TIRAMISÙ SEMIFREDDO**

3252366

🏺 70 g 📦 6 pz ⏱ 30 min



**MINI TIRAMISÙ MASCARPONE**

3251091

🏺 110 g 📦 10 pz ⏱ 1-2 h 📏 7x11 cm



**DELIZIA AL LIMONE**

3252035

🏺 100 g 📦 6 pz ⏱



**BABÀ RHUM**

3252037

🏺 140 g 📦 12 pz ⏱



**CASSATA SICILIANA**

3032027

🏺 110 g 📦 12 pz ⏱



## SPECIALTY DESSERTS



**PASTIERINA****3032095**

100 g 24 pz

**SFOGLIATELLA NAPOLETANA****3012977 / MINI - 3012978** 110 g 50 pz 40 min 180-190 °C  
35 g 6 kg 25/30 min 180-190 °C**CODA ARAGOSTA****3012979 / MINNI - 3012980** 120 g 50 pz 30 min 180-190 °C  
25-28 g 10 kg 25 min 180-190 °C**SFOGLIATA SANTA ROSA****3012976**

140 g 60 pz 30 min 200 °C

**FROLLA GRANDE****3012156**

130 g 75 pz 30 min 175 °C

**CANNOLO SICILIANO****3032116 / MINI - 3032024** 120 g 10 pz   
40 g 30 pz**BRIOCHE CON TUPPO****3032520**

90 g 35 pz

**PASTICCIOTTO RICOTTA  
E GOCCE DI CIOCCOLATO****3232205**

110 g 30 pz 15-20 min 180 °C

**PASTICCIOTTO CREMA****3232037**

110 g 30 pz 15-20 min 180 °C

**PASTICCIOTTO  
CREMA E AMARENA****3232038**

110 g 30 pz 15-20 min 180 °C

**PASTICCIOTTO CIOK****3232232**

110 g 32 pz 15-20 min 180 °C

**PASTICCIOTTI MIGNON****3232199**

50 g 40 pz 15-20 min 180 °C

**ROLLÈ ALLA RICOTTA****3032096**

100 g 12 pz

**PASTICCINI MIGNON****3252275**

700 g 26 pz 1 ora



# **SPECIALTY FOCACCIA, PIZZA AND BREAD**



**FOCACCINA OLIO****3102441**

50 g 50 pz 9-10 min 180 °C 9 cm

**FOCACCINA  
MULTICEREALI****3102483**

50 g 50 pz 5-7 min 180-190 °C 9 cm

**FOCACCINA  
ERBE PROVENZALI****3102484**

50 g 50 pz 5-7 min 180-190 °C 9 cm

**FOCACCINA OLIVE GIGANTI****3102442**

50 g 50 pz 4 min 200 °C 9 cm

**FOCACCINA  
POMODORO AL FORNO****3102443**

50 g 50 pz 9-10 min 180 °C 9 cm

**FOCACCIA VERSILIA****3402078**

250 g 12 pz 5 min 220 °C 20 cm

**FOCACCE MIGNON VERSILIA****3402079**

48 g 54 pz 5 min 220 °C 8 cm

**FOCACCINE VERSILIA MISTE****3402084**

50 g 52 pz 5 min 220 °C 7-8 cm





### FOCACCIA OVALE CORTA






3402082

 70 g  30 pz  5 min  220 °C  16x10 cm



### FOCACCIA ALL'OLIO

3402088

 180 g  3x10 pz  5 min  220 °C  18x15 cm








### FOCACCIA CON ROSMARINO

3402089

 180 g  3x10 pz  5 min  220 °C  18x15 cm

### FOCACCIA SALSICCIA FRIARELLI






3102535

 1000 g  5 pz  5 min  220 °C  30x40 cm



### FOCACCIA PESTO E POMODORINI

3102536

 950 g  5 pz  5 min  220 °C  30x40 cm



### FOCACCIA OLIO DI OLIVA

3102494

600 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



### FOCACCIA CON STRACCHINO

3102491

850 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



### FOCACCIA CON CIPOLLE

3402318

800 g 5 pz 5-6 min 170-180 °C 30x40 cm



### PIZZA ALTA POMODORO

3102035

800 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



### FOCACCIA PATATE ROSMARINO

3402319

750 g 5 pz 5-6 min 170-180 °C 30x40 cm



### FOCACCIA CON OLIVE

3102492

850 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



### FOCACCIA POMODORINI E ORIGANO

3102493

850 g 5 pz 5 min 220 °C 30x40 cm



### GENOVESE VERDURE

3402012





1000 g 5 pz 3/4 min 220/240 °C 30x40 cm









### PINSA CLASSICA

3422310

 230 g  24 pz  5-6 min  250 °C

### PINSA INTEGRALE





3422331

 230 g  24 pz  5-6 min  250 °C



### PINSA MONOPORZIONE

3422332

 130 g  48 pz  5-6 min  250 °C



### BOCCONCINI COLORATI MIX

3422266

30 g 100 pz 3-5 min 3-5 min 180 °C



### BUN ZUCCA E PAPAVERO

3422330

85 g 34 pz 10 cm



### SCHIACCIATA ROMANA PRETAGLIATA

3422111

100 g 32 pz 17,5x12,5 cm



### FOCACCIA ATTORCIGLIATA CON SEMI

3422145

135 g 24 pz 8x21 cm



### FOCACCIA ROMANA

3422141

220 g 20 pz 24x18 cm



### PANE ALLE OLIVE

3422086

100 g 12 pz 5 min 220 °C



### SCHIOCCO ORIGINALE

3492004

100 g 45 pz 28 min 180 °C



### SCHIOCCO MULTICEREALI

3492005 / 3492003 / MINI - 3492001

100 g 45 pz 28 min 180 °C  
 65 g 70 pz 24 min 180 °C  
 35 g 128 pz 15 min 180 °C



### PAN CONCHIGLIA

3422319

100 g 30 pz



### MINI BOCCONCINI MIX

3422175

35 g 3 kg 15 min 180 °C



### ALPE ADRIA MIX 4 TIPI

3422087

30-40 g 4x20 pz 10 min 200 °C



### MINI MIX PANE KAISER

3422056

35 g 4x20 pz 5 min 200 °C  
 7 cm





**PANE MAIS E GIRASOLE****3422152**

100 g 30 pz

**PANE MALTO E SEMI MISTI****3422153**

120 g 30 pz

**BAGEL SAPORITO****3422317** 115 g 30 pz 5-10 min 180 °C  
 12 cm**BAGEL CON SEMI DI SESAMO****3422316** 115 g 30 pz 5-10 min 180 °C  
 12 cm**LAUGEN****3422139**

70 g 60 pz 3 min 150 °C

**BRETZEL****3422142**

100 g 30 pz 4 min 180 °C

**CIABATTA MULTICEREALI****3422183**

100 g 40 pz

**CIABATTINA 100% SEMOLA****3422315**

100 g 40 pz 10-12 min 220 °C

**CIABATTINA CON VARIETÀ  
SENATORE CAPPELLI****3422140**

100 g 36 pz 10 min 180 °C

**CIABATTA RUSTICA****INTERA - 3422313 / TAGLIATA - 3422314** 100 g 40 pz 10-12 min 220 °C  
 100 g 40 pz 10-12 min 220 °C**CIABATTA MACINATA A PIETRA****3422174**

300 g 10 pz 15 min 190 °C

**CIABATTA BOLLE DI PANE****3422150**

170 g 20 pz 10-12 min 200 °C



### CIABATTA TRADIZIONALE

3422104

270 g 12 pz 5 min 220 °C



### CIABATTA CON LIEVITO MADRE E SEMI

3422149

220 g 10 pz 15 min 200 °C



### CIABATTA COTTA

3422088

270 g 12 pz 10 min 220 °C

33x9 cm



### FILONCINO RUSTICO

3422144

120 g 28 pz 8 min 200 °C



### FILONE RUSTICO

3422308

295 g 15 pz 10 min 180 °C

46,5x9,5 cm



### FILONE SEMI E CEREALI

3422154

345 g 16 pz 18 min 200 °C



### BAGUETTE DA 300 G

3422167

300 g 30 pz 15-20 min 220 °C



### BAGUETTE

3422169 / 3422168 / 3422173

3422172 / 3422171

150 g	27 pz	10-12 min	220 °C
110 g	30 pz	10-12 min	220 °C
50 g	60 pz	10-12 min	220 °C
40 g	75 pz	10-12 min	220 °C
35 g	80 pz	10-12 min	220 °C



### MINI BAGUETTE INTEGRALE DA 35 G

3422176

35 g 80 pz 10 min 180-190 °C

## NOVITÀ



### BURGER CRISTAL GRILL

3422333

90 g 40 pz 30 min 1-2 min 200 °C



## NOVITÀ

### CIABATTA MINI

3422334

40 g 100 pz 30 min 1-2 min 200 °C





### FOCACCIA FUMÈ

3102479

 360 g  6 pz  10 min  200 °C  22 cm



### FOCACCIA RUSTICA

3102477

 360 g  6 pz  10 min  200 °C  22 cm



### FOCACCIA ITALIANA



3102480

 360 g  6 pz  10 min  200 °C  22 cm



### FOCACCIA SPECK E BRIE

3102481

 360 g  6 pz  10 min  200 °C  22 cm



### FOCACCIA CAPRESE

3102482

 360 g  6 pz  10 min  200 °C  22 cm



### FOCACCIA VEGETALE

3102478

 360 g  6 pz  10 min  200 °C  22 cm

**FOCACCIA MEDITERRANEA****3102084**

360 g
 6 pz
 10 min
 200 °C

22 cm

**TRECCIA 4 FORMAGGI****3102418**

100 g
 15 pz
 8-10 min
 200 °C

18x6,5 cm

**SORRENTINA MOZZARELLA E POMODORO****3102105**

150 g
 16 pz
 15 min
 190 °C

26x5 cm

**SORRENTINA SPECK E BRIE****3102304**

140 g
 16 pz
 15 min
 190 °C

26x5 cm

**SORRENTINA VERDURE GRIGLIATE****3102303**

140 g
 16 pz
 15 min
 190 °C

26x5 cm

**CALZONE FRITTO POMODORO E MOZZARELLA****3102283**

120 g
 25 pz
 10 min
 200 °C

**CALZONE POMODORO MOZZARELLA E PROSCIUTTO****3102059**

150 g
 26 pz
 15 min
 190 °C

17x9 cm

**PIZZY ARLECCHINO****3102151**

300 g
 6 pz
 
 8 min
 200 °C

21x12 cm

**PIZZY RUGANTINO****3102153**

300 g
 6 pz
 
 8 min
 200 °C

21x12 cm

**PIZZY PIERROT****3102152**

300 g
 6 pz
 
 8 min
 200 °C

21x12 cm

**PIZZETTE MARGHERITA MINI****3102143**

25 g
 2,5 kg
 5 min
 200 °C

7 cm

**PIZZETTE MARGHERITA SOFFICI****3102312**

32-33 g
 64 pz
 5 min
 220 °C

8 cm

**PIZZETTE MARGHERITA MEDIE****3102145**

45 g
 30 pz
 8 min
 200 °C

8 cm





**PIZZETTE  
MARGHERITA GRANDI**

**3102487**

130 g 36 pz 5-7 min 200 °C  
 16 cm



**PIZZA MARGHERITA**

**3102486**

310 g 16 pz 6-8 min 220 °C  
 27,5 cm



**TRANCIO MARGHERITA**

**3102362**

600 g 8 pz 10 min 200 °C  
 28x32 cm



**TRANCIO MARGHERITA  
DOPPIA MOZZARELLA**

**3102435**

925 g 7 pz 10 min 180 °C  
 30x40 cm



**PIZZOTTELLA MARGHERITA**

**3102445**

200 g 12 pz 7-9 min 220 °C  
 25x14 cm



**BRUSCHETTA MARGHERITA**

**3102040**

230 g 8 pz 8 min 200 °C  
 24x14 cm



**BASE PIZZA BIANCA ROTONDA**

**3162011**

230 g 20 pz 5 min 220 °C  
 29 cm



**BASE PIZZA POMODORO**

**3102027**

285 g 21 pz 5 min 220 °C  
 29 cm



**BASE PIZZA BIANCA  
RETTANGOLARE**

**3162141**

400 g 15 pz 5 min 220 °C  
 30x40 cm



**BASE PIZZA POMODORO**

**3102434**

700 g 8 pz 10 min 180 °C  
 30x40 cm



**BASE PIZZA MEZZO METRO**

**3102275**

500 g 20 pz 12 min 280 °C  
 30x40 cm



**SPIANATA ROMANA**

**3112012**

1100 g 14 pz 12 min 250 °C  
 59x29 cm



**FOOD EXCELLENCE PROVIDER**

[www.er-excellence.supplies](http://www.er-excellence.supplies)

[info@er-excellence.supplies](mailto:info@er-excellence.supplies)

Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14



# DELICACIES

*by Vincenzo Esposito*

SUMMER  
2025

VEGETABLES  
AND GREENS  
CATALOGUE



**FOOD EXCELLENCE PROVIDER**

DE.DE di De Angelis Raffaella & C.  
Via Ferdinando Galliani 30 - Box 18  
80122 Napoli - Italy  
Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14

[www.er-excellence.supplies](http://www.er-excellence.supplies)  
[info@er-excellence.supplies](mailto:info@er-excellence.supplies)



# Green Freshness

**FRESH AND PRESERVED VEGETABLES**







**TO BE THE DIRECT LINK BETWEEN THE  
BEST FOOD PRODUCERS  
AND THE MOST DEMANDING CULINARY  
PROFESSIONALS HAS BEEN, FOR OVER 40  
YEARS, OUR MISSION.**

Through careful research, **E&R** is able to offer its customers raw materials of the highest quality: from meats to fish products, from cheeses to cured meats, chocolate, vegetables, spices, grains and legumes.

A selection of raw materials conducted to identify the best producers of their kind, wherever they are located, passing on to them the expectations of the Chefs and acquiring a wealth of knowledge to share with culinary professionals.

# AROMATIC HERBS, PLANTS AND ROOTS



**EA001** 220 g  
Acetosella



**EA002** 160 g  
Aneto



**EA005** 120 g  
Cerfoglio



**EA006** 120 g  
Cipollina



**EA007** 160 g  
Coriandolo



**EA010** 160 g  
Dragoncello





**EA015** 180 g  
Levistico



**EA012** 170 g  
Maggiorana



**EA028** 170 g  
Melissa



**EA013** 180 g  
Menta



**EA026** 140 g  
Origano



**EA014** 100 g  
Prezzemolo riccio



**EA018** 140 g  
Santoreggia



**VE097** 2 conf. da 50 rametti  
Salty Fingers



**VE182** 2 conf. da 50 g  
Sea Fennel



**EA019** 140 g  
Timo



**EA020** 120 g  
Timo al limone



**EA017** 150 g  
Verbena

# WATERCRESS, SPECIALTY SALADS AND SHOOTS



**VE190** 12 vaschette  
Accla cress



**VE074** 12 vaschette  
Affilla cress



**VE086** 12 vaschette  
Atsina cress



**VE166** 16 vaschette  
Basil cress thai



**VE159** 2 vaschette  
Blinq blossom



**VE096** 16 vaschette  
Borage cress



**VE134** 2 vaschette da 25 foglie  
Citra leaves®  
(Oxalis Acetosella)



**VE076** 18 vaschette  
Daikon cress



**VE114** 500 g  
Finger lime





**VE081** 1 vaschetta da 50 pz.  
Foglie d'ostrica  
(Oyster leaves)



**VE065** 18 vaschette  
Goa cress



**VE181** 2 scatole - 200 rametti  
Hippo tops



**VE092** 12 vaschette  
Honny cress



**VE168** 2 vaschette da 25 foglie  
Kaffir lime leaves



**VE136** 2 vaschette da 25 foglie  
Kikuna leaves



**VE093** 16 vaschette  
Limon cress



**VE237** 12 vaschette  
Lupine cress



**VE157** 4 conf. da 25 g cad.  
Micro red vein sorrel



**VE189** 12 vaschette  
Motti cress



**VE147** 2 vaschette da 51 foglie  
Paztizz tops



**VE099** 12 vaschette  
Prezzemolo cress



**VE126** 18 vaschette  
Rock chives



**VE177** 18 vaschette  
Rucola cress



**VE143** 2 vassoi da 100 g  
Salad pea



**EA040** 100 g  
Salicornia



**IM0435** 3 kg  
Asparago di mare o Salicornia  
(disponibilità giu-set)



**VE079** 12 vaschette  
Salicornia single cress  
(disponibilità giu-sett)



**VE122** 16 vaschette  
Scarlett cress



**VE077** 12 vaschette  
Sechuan single cress



**VE073** 12 vaschette  
Shiso rosso cress



**VE069** 12 vaschette  
Shiso verde cress



**VE228** 12 vaschette  
Shiso verde foglie



**VE088** 18 vaschette  
Tarwe wheat grass





**VE138** 12 vaschette  
Tahoon cress



**VE178** 2 conf. da 100 g cad.  
Tendril pea



**VE183** 12 vaschette  
Vene single cress



**VE195** 16 vaschette  
Zorri cress



**VE156** 8 vaschette  
"Aroma e Colore"  
Mix crescioni



**VE130** 15 vaschette  
Assortimento crescioni



**VE172** 5 vaschette  
Assortimento "Autunno"



**VE154** 14 vaschette  
Assortimento "Christmas Tasty"



**VE185** 14 vaschette  
Assortimento "Halloween"



**VE162** 10 vaschette  
Assortimento "Primavera"



**VE155** 8 vaschette  
Assortimento "Romantico"



**VE160** 5 vaschette  
Assortimento "Sapore di mare"



**VE094** 4 vaschette  
Crescioni di mare mix



**VE078** 16 vaschette  
Dolce cress mix



**VE145** conf. da 5 vaschette  
Mix Estivo Fiori e Crescioni  
(disponibilità giu-set)



**VE080** 4 vaschette  
Mix piccante di germogli



**VE071** 12 vaschette  
Mix foglie Shiso



**VE174** 4 vaschette da 30 g  
Oriental mix



**VE075** 12 vaschette  
Sakura mix single cress



**VE070** 12 vaschette  
Shiso mix single cress



**VE194** 18 vaschette  
Taste sensations cress mix



**VE199** 4 vaschette  
The possibilities box mix



**VE098** 12 vaschette  
Whatznew mix single cress



**VE120** 4 vaschette da 500 g  
Foglie di banana Thailandia





**VE022** 1 kg  
Insalata Glaciale



**VE024** 200 g  
Asiatico mix di germogli  
e insalate



**VE055** 200 g  
Insalata aromatica mix



**VE061** 200 g  
Insalata di campo mix



**VE067** 200 g  
Soncino mix



**VE193** 50 g - 8 vaschette  
Barbabietola rossa germogli



**VE064** 100 g - 8 buste  
Pisello germogli



**VE191** 50 g - 8 vaschette  
Porro germogli



**VE040** 8 vaschette  
Misto di germogli



**EA031** 40 g  
Profumi e colori  
(erbe aromatiche e fiori)



**EA023** 1 kg  
Rabarbaro rosso



**EA033** 100 g  
Lemon Grass radice



**EA034** 100 g - 4/5 bulbi  
Nero di Voghiera  
bulbi di aglio fermentato



**EA035** 50 g  
Nero di Voghiera  
aglio fermentato  
spicchi sbucciati



**EA036** 300 g  
Crema di Nero di Voghiera  
(aglio fermentato)



**VE116** 100 g  
Sawa Wasabi  
radice fresca



**EA021** 1 kg  
Zenzero radice



# YOUNG SALADS AND SPROUTS



**VE029** 200 g  
Barbabietola



**VE058** 200 g  
Mizuna



**VE227** 300 g ca.  
Pak choi



**VE025** 200 g  
Rucola



**VE023** 200 g  
Spinacio



**VE059** 200 g  
Tatsoi

# EDIBLE FLOWERS



**VE048** vaschetta da 20 fiori  
Begonia



**VE047** vaschetta da 15 fiori  
Bocca di leone



**VE046** vaschetta da 30 fiori  
Borragine



**VE089** vaschetta da 50 fiori  
Dushi Buttons



**VE027** vaschetta da 20 fiori  
Fiamma Stellata  
(disponibilità giu-ott)



**VE043** 8 vaschette da 10 fiori  
Fiori di cipollina  
(disponibilità mar-giu)



**VE087** vaschetta da 100 fiori  
Fiori di melo  
(Apple Blossom)



**VE041** vaschetta da 15 fiori  
Garofano d'India





**VE044** vaschetta da 30 fiori  
Garofano dei poeti



**VE220** vaschetta da 15 foglie  
Foglia di Nasturzio



**VE037** vaschetta da 30 fiori  
Paquerette  
(disponibilità nel periodo invernale)



**VE049** vaschetta da 15 fiori  
Primula  
(disponibilità gen-mag)



**VE090** vaschetta da 30 g  
Rosa di Vence (petali)  
(disponibilità mag-nov)



**VE083** vaschetta da 30 fiori  
Sechuan Buttons  
(Fiore Elettrico)



**VE042** vaschetta (3 colori)  
da 80 fiori ca.  
Stella Egiziana



**VE045** vaschetta da 10 fiori  
Viola del pensiero  
(disponibilità annuale  
con riserva nel periodo estivo)



**VE238** vaschetta da 150 pz.  
Zallotti Blossom



**VE038** vaschetta da 10 - 15 fiori  
Mix fiori eduli



**VE036** 4 tipologie di fiore  
8 vaschette  
Assortimento stagionale  
fiori eduli



# SEAWEED SELECTION



**VE051** 250 g  
Dulse  
alghe al naturale



**VE052** 250 g  
Fagiolino di mare  
alghe al naturale



**VE056** 250 g  
Kombu  
alghe al naturale



**VE050** 250 g  
Lattuga di mare  
alghe al naturale



**VE054** 250 g  
Wakame  
alghe al naturale



**SP110** 50 fogli (125 g)  
Alga Nori disidratata per sushi



**VE240** 35 g  
Moai Caviar



**IM0430** 1-2 kg  
Alghe decorative per plateau



**IM0441** 35 g  
Battuto di alghe



# BABY GREENS



**VE006** 200 g  
Asparagi mini bianchi



**VE032** 200 g  
Asparagi mini verdi



**VE003** 400 g  
Carote baby con ciuffo



**VE192** 200 g  
Carote Rainbow mini



**VE005** 250 g  
Finocchi baby



**VE012** 250 g  
Porri baby



**VE013** 250 g  
Rape baby



**VE033** 1 kg  
Peperoni Tinkerbelle mix



**VE221** 250 g  
Pomodorini Carnival Mix



**VE225** 250 g  
Pomodorino Cherry dolce verde



**VE226** 250 g  
Pomodorino Cherry giallo



**VE224** 2 kg  
Pomodorini Party mix



**VE222** 125 g  
Tomberry giallo



**VE223** 125 g  
Tomberry rosso



**VE035** 2 kg  
Taccole



**VE034** 2 kg  
Fagiolini finissimi



**VE009** 750 g  
Zucchine baby





# FRESH VEGGIES



**VE001** 1 kg  
Asparago bianco di  
Bassano del Grappa DOP  
(disponibilità mar-mag)



**VE004** 1 kg  
Asparago violetto di Albenga  
**Presidio Slow Food**  
(disponibilità apr-giu)



**VE020** 5 kg  
Bietole (Navet) Arcobaleno



**VE017** 5 kg  
Carote mix di colori



**VE108** 10 kg  
Patata La Grenaille



**VE101** 5 kg  
Patata Ratte Classica



**VE110** 5 kg  
Patata Vitelotte viola



**VE111** 5 kg  
Patata Bleu de la Manche



**VE115** 5 kg  
Topinambour

# PRESERVED VEGGIES AND GREENS



**VE261** 500 g  
Capperi di Pantelleria IGP



**VE015** 1 kg  
Capperi in sale marino medi



**VE251** 220 g  
Foglie di capperi  
in olio extravergine d'oliva



**VE252** 150 g  
Capperi in polvere



**VE250** 1 kg  
Cucunci in sale marino



**VE253** 950 g  
Cucunci in olio



**VE254** 120 g  
Granella di cucunci



**VE200** 2 kg sgocciolato  
Cetriolini sott'aceto latta 5L



**VE062** 420 g sgocciolato  
Foglie di ortica  
al naturale



**VE053** 290 g  
(12/16 frutti a vasetto)  
Peperone del piquillo  
Olmeda Origenes



**VE553** 2,5 kg  
(80/100 frutti)  
Peperone del piquillo  
Olmeda Origenes





# PRESERVED TOMATOES



**VAlI1** 580 ml  
Passata pomodoro BIO



**VAlI2** 1062 ml  
Pomodoro cubettato conserva  
BIO



**VAlI3** 3100 ml  
Passata pomodoro catering BIO



**VAlI4** 3100 ml  
Pomodoro cubettato catering  
conserva BIO



**VAlI5** 580 ml  
Datterino giallo intero in acqua  
BIO



**VAlI6** 1062 ml  
Pomodoro pelato nel suo sugo  
BIO



# MUSHROOMS FRESH AND DRIED



**VE063** 1,5 kg  
Funghi Shiitake freschi



**SP016** 250 g  
Spugnole teste disidratate



**ZCVE032** 5 kg  
Funghi porcini interi Extra  
(gelo)



**ZCVE033** 4 kg  
Funghi porcini a fette 1ª Cat  
(gelo)



**ZCVE035** 1 kg  
Funghi galletti  
(gelo)



**ZCVE030** 1 kg  
Misto bosco con funghi porcini  
(gelo)





**FOOD EXCELLENCE PROVIDER**

[www.er-excellence.supplies](http://www.er-excellence.supplies)

[info@er-excellence.supplies](mailto:info@er-excellence.supplies)

Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14