

I Sapori
dell'Eccellenza

III
MANGIAR
BENE®





M
MANGIAR
BENE®



Non conosco un'occupazione migliore
del mangiare, cioè, del mangiar bene
veramente. L'appetito è per lo stomaco
quello che l'amore è per il cuore.
Lo stomaco è il direttore che dirige
la grande orchestra delle nostre passioni.

Gioacchino Rossini, illustre compositore e gourmet (1792-1868)

Solo chi padroneggia i segreti della produzione sa riconoscere e selezionare l'eccellenza.

Il Mangiarbene è il progetto di un team che vanta un'esperienza ventennale nella realizzazione e nella scelta di specialità alimentari, che ha fatto della qualità la sua stella polare.

In questo spazio trovano posto, infatti, tanto realizzazioni delle nostre "botteghe", all'avanguardia nella selezione della materia prima e in tecniche di lavorazione in grado di mantenerne le caratteristiche originarie, quanto

prodotti da noi accuratamente selezionati, al fine di portare fino a te una preziosa alchimia di sapori, profumi e colori.

Il Mangiarbene ha insito nel suo stesso nome un manifesto programmatico: la nostra passione, il nostro impegno nello scegliere il meglio ogni giorno per noi, per le nostre famiglie, per te... che cerchi prelibatezze e specialità gastronomiche di qualità acclarata al giusto prezzo.

Ci mettiamo la faccia, perché questo per noi non è un gioco o una moda, ma una vera e propria scelta di vita.



la Pasta all'uovo di Campofilone

Un'esperienza
lunga 100 anni

Campofilone è un piccolo paese delle Marche, ma è anche sinonimo di orgoglio, di tradizione, di qualità. Un piccolo borgo come Campfillù, arroccato sulle colline del fermano, aveva ben poche possibilità di restare negli annali... se non fosse stato per l'eccezionale qualità della sua produzione di pasta all'uovo. L'origine della pasta all'uovo di Campofilone è tramandata tanto dalla tradizione orale, quanto da quella scritta, con riferimenti già su testi risalenti alla 1400. I primi documenti ufficiali che fanno riferimento a questa eccellenza tutta italiana risalgono agli atti del Concilio di Trento del 1560, in cui si menzionano i maccheroncini con la dicitura "così sottile da sciogliersi in bocca". Da allora in poi fu solo gloria: i maccheroncini e la pasta di Campofilone in generale sono anche citati nei ricettari di varie casate nobili del 1700 e del 1800 come i conti Stelluti-Scala e i conti Vinci. Inoltre il poeta Giacomo Leopardi nei suoi 49 piatti più desiderati, elencava tre modi diversi in cui preferiva i prodotti di pasta all'uovo di Campofilone... come promemoria per i suoi cuochi. Che dire quindi, se non che le parole del grande poeta possono solo confermare ciò che i nostri palati ben conoscono: un'eccellenza, realizzata secondo tradizione ma sfruttando quanto di buono e funzionale offre la modernità e cercando gli ingredienti di origine esclusivamente nel grano delle Marche e nelle uova di galline allevate a terra. La poesia in cucina.



Maccheroncini i.g.p.

.....
COD. 25331
da 250 g
COD. 25335
cartone da 2 Kg

Pasta alla Chitarra

COD. 25334
da 250 g
COD. 25338
cartone da 2 Kg



Fettuccine

COD. 25330
da 250 g
COD. 25336
cartone da 2 Kg



Linguine

COD. 25332
da 250 g



Pappardelle

COD. 25333
da 250 g
COD. 25337
cartone da 2 Kg



la Pasta all'uovo aromatizzata di Campofilone

La tradizione incontra la creatività

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

Le fragranze mediterranee di salvia, peperoncino, arancia, limone, nero di seppia conferiscono a questo prodotto di eccellenza ulteriore versatilità, ispirando la fantasia di chef e amatori, innovando la tradizione e fondendo emozione cromatica e gustativa.

Nessun tradimento delle origini, ma solo italice creatività. Quella che oggi è consolidata tradizione fu un tempo geniale innovazione, nello spirito di continua crescita che anima la nostra missione: portare sulle vostre tavole tutto ciò che può davvero deliziare e affascinare il vostro palato.



Fettuccine
all'Arancia

.....
COD. 25349

da 250 g

Linguine
Nero di Seppia

.....
COD. 25340
da 250 g



Fettuccine
alla Salvia

.....
COD. 25341
da 250 g



Fettuccine
al Limone

.....
COD. 25348
da 250 g



Fettuccine
al Peperoncino

.....
COD. 25345
da 250 g



il Riso

III
MANGIAR
BENE®

Carnaroli, qualità certificata

Il riso. Questo oggi è IL Carnaroli. Non Karnak, Poseidone o Carnise. Carnaroli. Spesso infatti, quando guardate nel vostro piatto, trovate qualcosa che viene chiamato, legalmente, Carnaroli, ma non lo è al 100%, in realtà.

Occorre però chiarire alcuni aspetti della coltivazione e della trasformazione del riso. Spesso infatti differente è la varietà di risone (il cereale nei campi), da quella del riso (che acquistiamo e cuciniamo, dopo la trasformazione).

Le norme, infatti, consentono di utilizzare delle varietà di risone legalmente assimilabili al Carnaroli (fra cui quelle indicate sopra) e di dare il nome "Carnaroli" al prodotto finito, quando le caratteristiche organolettiche del prodotto sono radicalmente, storicamente, differenti. Da lì la necessità, talvolta poco conosciuta anche dagli amatori, di distinguere il "Carnaroli" di origine spuria dal "Carnaroli Classico".

Il nostro riso è "Carnaroli Classico", fin nel suo DNA (come è anche infatti certificato da analisi di laboratorio). Nel nostro DNA, invece c'è la passione: essiccazione a bassa temperatura, nessun utilizzo di conservanti, pilatura effettuata solo nei tempi e nelle quantità rapportate agli ordinativi (per mantenere la massima freschezza), raffinazione a bassa intensità, confezionamento in atmosfera protetta... sposando il meglio della tradizione e della tecnologia.





Carnaroli Bianco

Il caratteristico colore giallo paglierino del nostro Carnaroli deriva dalla lavorazione tradizionale con un'unica sbiancatura senza impiego di prodotti chimici. L'autentico riso Carnaroli superfino Il Mangiarbene è adatto ai migliori risotti per le sue grandi doti gastronomiche, in particolare la bassa collosità e l'ottima tenuta di cottura. Tempo di cottura: 15/17 minuti

COD. 25145 - 1 Kg

Carnaroli Integrale

Il caratteristico color nocciola e la propria tonalità naturale derivano esclusivamente dall'asportazione della buccia esterna cosiddetta "lolla o glumella". Tale tipologia di raffinazione, effettuata senza l'utilizzo di prodotti chimici, permette di mantenere tutte le qualità organolettiche e nutritive del riso, fra cui la naturale ricchezza di fibre, proteine e glucidi. L'autentico riso Carnaroli integrale Il Mangiarbene è particolarmente indicato per i migliori risotti freddi ed insalate di riso grazie alle sue caratteristiche peculiari di eccellenza, in particolare la bassa collosità e l'ottima tenuta di cottura. Tempo di cottura: 40/45 minuti

COD. 25146 - 1 Kg

lo Zafferano

M
MANGIAR
BENE®



La leggenda dell'oro rosso

Una parola persiana, za'faran, e i suoi significati: oro, luce, ma anche consapevolezza e saggezza.

Proprio dall'antica Persia, l'attuale Iran, proviene il nostro zafferano, prezioso per la tradizione buddista, ricordato in quella Egiziana, protagonista di varie leggende dell'Antica Grecia, spesso considerato afrodisiaco, ma anche ricco di antiossidanti per il nostro organismo.

Selezioniamo per voi, con competenza e ricerca, i migliori pistilli di zafferano

iraniano: lunghi, di colore rosso porpora, fragranti e correttamente essiccati.

Lo facciamo con amore, perché la leggenda più ricordata riguardante questa preziosa e suadente spezia ci parla di un giovane, Croco, che si innamorò perdutamente della ninfa Smilace. Ma un mortale, per l'antica religione ellenica, non poteva amare una ninfa, così gli dei lo trasformarono in un piccolo fiore viola con un cuore di fuoco, il croco per l'appunto, da cui si ricava oggi lo zafferano.



Zafferano 2 gr.

COD. 30170

Zafferano 5 gr.

COD. 30169



.....
In un'elegante
e prestigiosa confezione,
scelto fra le migliori
produzioni degli altipiani
dell'Iran e ulteriormente
selezionato in Spagna
e in Italia, ecco uno
zafferano puro e pregiato.

i Tesori del mare

Il magico incontro fra gusto e benessere

A volte c'è bisogno di passione, tempo, tenacia.

Ci vuole la durezza dei volti dei pescatori del Nord-America e del Nord-Europa, vicino al circolo polare artico, unita alla dolcezza e alla delicatezza del legno di sandalo... per spingersi a selezionare l'eccellenza.

Per questo abbiamo scelto un approccio che privilegia il selvaggio, pescato all'amo. Abbiamo scelto il salmone più grande, il Red King, e il più piccolo, il Sockeye, per darvi il meglio di questo mondo.

Nel nostro viaggio abbiamo assaporato ogni variante, fino a selezionare un salmone affumicato al legno di sandalo, seducente e vivace, come il suo colore.

Ci siamo spinti sino in Islanda, per scoprire come il Gadus Morhua possa sciogliersi sul nostro palato in un tripudio di gusto.

La lenta affumicatura e la salatura manuale ci regalano un prodotto impeccabile, in grado di unire il piacere gustativo alle note proprietà benefiche di questo cibo che si cristallizza nella parola benessere.



Salmone Selvaggio
Canadese Red King

.....

COD. 27131 - INTERO

Il "Re Rosso", della famiglia di maggiori dimensioni fra i salmoni selvaggi, può raggiungere oltre i 20 kg di peso. Anche per questo motivo è il preferito dai cultori dell'alta gastronomia.

CARATTERISTICHE

Qualità: filetto di salmone selvaggio d'Alaska Red King

Salatura: manuale a sale secco

Affumicatura: lenta, in verticale, con legni pregiati

Confezione: pesce intero. Pezzatura variabile da 2 kg. a 3+ kg. Vendita al kg.

Salmone Norvegese Affumicato al Sandalo

Il gusto di un'antica tradizione vichinga sulla vostra tavola.

L'aromatizzazione al legno di sandalo rende il prodotto più asciutto e dal sapore e colore inconfondibili.

CARATTERISTICHE

Qualità: salmon Salar qualità Superior

Salatura: manuale a sale secco

Affumicatura: lenta, in verticale, con legno naturale

Confezione: pesce pre-affettato. Pezzatura da gr. 800 ca. in scatola regalo.

Vendita al pezzo.

.....

COD. 27129 - AFFETTATO



Salmone Selvaggio Canadese Sockeye

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

CARATTERISTICHE

Qualità: salmone Sockeye

Pesca: in mare aperto, con metodi tradizionali

Colore: rosso intenso

Carne: pastosa e morbida, poco grassa

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

Confezione: pesce intero. Pezzatura da gr. 800 ca. in scatola regalo.

Vendita al pezzo.

.....

COD. 27130 - INTERO



Merluzzo Affumicato Gadus Morhua

Il pesce più pescato del nord Europa, sano e naturale, in una nuova ricetta che esalta la qualità delle carni e il gusto decisamente singolare.

CARATTERISTICHE

Qualità merluzzo: Gadus Morhua

Pesca: in mare aperto, con metodi tradizionali

Colore: bianco intenso

Carne: polposa e soda a scaglie grandi

Gusto: delicato, neutro, si addice a molteplici abbinamenti culinari

Confezione: pesce pre-affettato. Pezzatura variabile da gr. 800 a 1 kg ca.

.....

COD. 27128 - AFFETTATO



Tesori di Cabras

M
**MANGIAR
BENE®**

Cabras è sicuramente luogo di eccellenze e di Storia.

Questa area dove la biodiversità raggiunge i suoi massimi, dove il sistema palustre rappresenta habitat prediletto per numerose specie ittiche, è da sempre conosciuta per la produzione di bottarga, consumata in grandi quantità prima dai Fenici e poi dai Romani.

La bottarga, utilizzata come condimento per deliziosi primi piatti o degustata in purezza con un filo di olio e del pane tostato, rappresenta una delle più conosciute eccellenze culinarie italiane nel mondo.

Ma Cabras non dona al mondo esclusivamente questa specialità.

La zona di produzione si dispiega dagli stagni di Cabras alla penisola del Sinis, oggi Area Marina Protetta. L'eccezionale integrità ambientale degli stagni di quest'area e dei mari circostanti permette la pesca di una materia prima di altissima qualità, e la lavorazione artigianale condotta con metodi tradizionali, unita all'affumicatura con naturali legni pregiati, consente la creazione di specialità alimentari rare e squisite, in grado di sedurre e conquistare. Amore a primo assaggio.

La Bottarga di Muggine

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

L'umidità tipica della zona, infatti, consente la creazione della leggera muffa alimentare che si forma sulla superficie delle baffe, consentendo lo sprigionarsi di aromi unici, che caratterizzano l'ambiente cittadino per tutto il periodo che va da giugno a novembre.

La nostra bottarga non tradisce la tradizione ed è elaborata secondo natura da sapienti mani artigianali, senza l'utilizzo di tecniche di essiccazione forzata, ponendosi nell'ambito dell'esclusività riservata a grandi chef e gourmet.

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

COD. 27138 - pezzatura 110/150 g

COD. 27139 - pezzatura 150/200 g

COD. 27140 - Bottarga Autoctona di Cabras



Filetto di Rana Pescatrice Affumicato

Varietà di pesce dalle carni particolarmente delicate e prestanti, la pescatrice viene totalmente pulita e lavorata in acqua e sale, poi, dopo un processo di lenta affumicatura condotto con lentischio e ginepro, subisce un'ulteriore lavorazione con tecniche riservate, affinché possa raggiungere una consistenza e una delicatezza delle carni indimenticabile.

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



Filetto di Muggine Affumicato

Il muggine di Cabras può competere con qualsiasi altro prodotto ittico pregiato esistente nel Mediterraneo, considerato in loco alla pari con i rinomati branzino e orata. Il prodotto viene lavorato dal fresco e sfilettato, salato e lasciato riposare per alcuni giorni in forno a temperatura costante e leggermente affumicato con legni tipici, per esaltarne sapore e profumi.

.....
COD. 27137 - Pezzatura variabile da 150 a 350 g circa ,
secondo disponibilità.



Filetto di Anguilla Affumicata

Conosciuta dai Cabraresi fin dall'antichità, le origini della sua lavorazione sono riportate e documentate in testi risalenti al 1400. L'anguilla, completamente pulita e sgrassata, viene affumicata lentamente con legni tipici della macchia mediterranea.

.....
COD. 27135- Confezione da 100 g circa





ARROYABE
Conserviamo la naturalità



Le eccellenze del Cantabrico

Il pescato del Cantabrico è un prodotto di grande qualità che combina la lavorazione artigianale con una centenaria tradizione marinara. Prendiamo ad esempio l'acciuga, il prodotto principe... essa trascorre la sua vita nelle profondità del mare,

ma all'arrivo della primavera si muove in branco verso la costa per riporre le uova sui fondali sabbiosi. Caratterizzata da una carne naturalmente saporita e gustosa, l'anchoa Cantabrica è una risorsa preziosa per l'economia locale, lavorata a mano e senza fretta: appena pescata viene pulita, lavata con acqua e sale e asciugata. Viene poi riposta in barili tra strati di sale marino, dove inizia la maturazione che durerà alcuni mesi. Le acciughe, pronte per la finitura, vengono sciacquate prima con acqua fredda, poi calda e infine salata. L'acciuga Cantabrica, pescata subito dopo la deposizione delle uova, periodo migliore per la qualità, si distingue dalle altre per dimensioni del filetto, carnosità e qualità del sapore, leggendario...



Acciughe Cantabrico

Le Acciughe del Mar Cantabrico sono considerate le migliori del mercato: molto spesse, saporite e polpose, in quanto in questo habitat trovano la possibilità di nutrirsi abbondantemente ed in acqua ben ossigenata e fredda. Il pesce, in questo contesto, sviluppa una delicata coltre di grasso, che incide particolarmente nell'inimitabile gusto.
.....

COD. 01317 - 345 g

COD. 01324 - 80 g

COD. 01325 - 50 g


ARROYABE
Conserviamo la naturalità



Yellowfin Filetti

.....
COD.01224 - 1800 g

Yellowfin Tranci

.....
COD.01252 - 1 Kg
COD.01227 - 5 Kg



Yellowfin Filetti

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

.....
COD. 01801 - 314 g



Ventresca di tonno

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

.....
COD. 01157 - 120 g



Bonito del norte

Il Tonno Bonito è un'ottima qualità di tonno pescato selvaggio. Il suo eccellente sapore, il particolare colore rosa chiaro e il minor contenuto di sostanze grasse nelle sue tenere carni rendono questo tonno veramente unico.

.....
COD. 01122 - 1000 g



Bonito del norte

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

.....
COD. 01153 - 1000 g
COD. 01151 - 250 g

la Salumeria Iberica

III
MANGIAR
BENE®

I "vicarius supra cenas", all'epoca degli antichi romani, erano dei cuochi specializzati nell'elaborazione di prosciutti e altri insaccati riservati alla élite della società, facendo riferimento ai grandi prodotti derivati del maiale provenienti dalla Spagna. La tradizione dell'allevamento suino in queste terre, infatti, è arte antichissima, e trova la sua eccellenza nell'ingrasso (la "montanera") e nell'elaborazione dei maiali di razza "Iberica": "de Bellota" (di ghianda) o "de Cebo" (di ricco mangime di fattoria). I maiali le cui zampe posteriori diventeranno "Jamón Iberico de Bellota" sono allevati allo stato brado nei boschi (un massimo di due maiali per ettaro) e si nutrono essenzialmente di ghiande di quercia, sughero e leccio cadute dagli alberi, ricchissime di acido oleico (ampiamente presente anche nell'olio extravergine di oliva). Tale acido oleico, grazie alla lunghissima stagionatura, lo ritroveremo poi "infiltrato" nel grasso del prosciutto, che assumerà così caratteristiche salutari assai simili a quelle dell'olio evo e un'inaspettata ricchezza di Omega 3... un concentrato di colesterolo "buono"! L'infiltrazione del grasso nella parte magra ("marmorizzazione") andrà a scatenare la meraviglia gustativa tipica di una fine fetta di prosciutto iberico che si scioglie fra lingua e palato.

I più buoni
prosciutti
del mondo.
Per davvero.

IL SISTEMA DELLE DENOMINAZIONI

La qualità dei prosciutti "Iberici" è protetta da un disciplinare che stabilisce le rigide linee guida legate alla razza, all'alimentazione e all'allevamento allo stato brado del maiale Iberico, nonché luoghi, condizioni, temperatura e durata della stagionatura delle sue pregiate carni.

Ogni Denominazione di Origine Controllata garantisce la qualità dei suoi prosciutti e protegge il consumatore finale. Ne esistono quattro, noi ne abbiamo selezionate due con caratteristiche particolarmente distinte, in grado di rappresentare a pieno le sfumature di questa eccellenza gastronomica.



DENOMINAZIONE DI ORIGINE GUIJUELO

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

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

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

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

DENOMINAZIONE DI ORIGINE DEHESA DE EXTREMADURA

La DO Dehesa de Extremadura, la più antica di Spagna, ha sede a Merida, nella provincia di Badajoz. La differenza principale della DO Extremadura rispetto alle altre DO è che gli animali devono provenire solo dalle dehesas (zone di allevamento) dell'Extremadura, mentre le altre prevedono la possibilità d'acquistare animali da qualsiasi altra dehesa del resto della Spagna. L'Extremadura, nel sud-est della Spagna, è la regione europea con maggior superficie di dehesa, l'habitat in cui i maiali iberici trovano il loro miglior ambiente. I suoi lecci, sugheri e pascoli alimentano molti dei maiali iberici che saranno sacrificati e stagionati in seguito in altre zone, come Salamanca o Huelva, dove le superficie boschive di questo genere sono molto più ridotte. Il prosciutto di Extremadura è caratterizzato da un aroma e un sapore intenso e lungamente persistente, pur mantenendo un caratteristico basso contenuto in sale. Restituisce al palato aromi peculiari, con sentori di frutta secca e un invidiabile omogeneità di sapore nelle sue diverse parti.

Jamon Iberico Puro de Bellota "Don Ramón"

DO DEHESA DE EXTREMADURA

Elaborato da maiali iberici alimentati esclusivamente con ghiande, che vengono macellati solo dopo i 18 mesi di età. Il prosciutto che si ottiene è sottoposto a una stagionatura dai 30 ai 36 mesi in essiccatoi e cantine naturali.

.....
COD. 32075

DISPONIBILE ANCHE DISSOSSATO SOTTOVUOTO

.....
COD. 32112



Jamon Iberico de Cebo

DO DEHESA DE EXTREMADURA

Elaborato da maiali iberici alimentati esclusivamente con mangime di campagna, che vengono macellati solo dopo almeno i 12 mesi di età. Il prosciutto che si ottiene è sottoposto a una stagionatura di almeno 24 mesi in essiccatoi e cantine naturali.

.....
COD. 32039

DISPONIBILE ANCHE DISSOSSATO SOTTOVUOTO

.....
COD. 32078



la Salumeria Iberica

**MANGIAR
BENE®**

Jamon Iberico de Bellota Reserva

DO GUIJUELO

Ottenuto da maiali iberici al 75% allevati in libertà e alimentati esclusivamente con ghiande, con un'età superiore ai 18 mesi. Stagionatura di oltre 36 mesi in essiccatoi e cantine naturali.

.....
COD. 32012

DISPONIBILE ANCHE DISSOSSATO SOTTOVUOTO

.....
COD. 32015



Jamon Iberico Puro de Bellota Gran Reserva

DO GUIJUELO

Da maiale iberico puro al 100% allevato in libertà e alimentato esclusivamente con ghiande, viene macellato solo dopo i 21 mesi di età. Il prosciutto che si ottiene è sottoposto a una stagionatura di oltre 40 mesi in essiccatoi e cantine naturali.

.....
COD. 32013



Jamon Iberico De Cebo

DO GUIJUELO

Ottenuto da maiali di oltre 12 mesi, iberici al 50%, allevati e ingrassati in libertà nei pascoli con prodotti della campagna. Stagionatura di oltre 30 mesi in essiccatoi e cantine naturali.

.....
COD. 32011

DISPONIBILE ANCHE DISSOSSATO SOTTOVUOTO

.....
COD. 32014





Paleta Iberico de Cebo

DO GUIJUELO

E' la spalla prodotta da maiali di oltre 12 mesi, iberici oltre al 50%, allevati e ingrassati in libertà nei pascoli con prodotti della campagna e una stagionatura di oltre 24 mesi in asciugatoi e cantine naturali.

.....
COD. 32016 DISSOATA SOTTOVUOTO

Lomo Iberico

DO DEHESA DE EXTREMADURA

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

.....
COD. 32193



Paleta Iberico de Cebo Take Away 100 g

DO GUIJUELO

Succose fette di Spalletta Iberica de Cebo, salvaguardate da film separatore ed elegantemente confezionate.

.....
COD. 32016

Chorizo Iberico

DO GUIJUELO

Salume tenero e speziato, estremamente succoso e dal sapore unico e ineguagliabile. Preparato usando carni altamente selezionate di maiale iberico, nutrito con ghiande e insaccato in budello naturale, finemente speziato, è legato a mano e asciugato utilizzando legno di quercia. Stagiona in essiccatoi naturali per oltre 5 mesi.

.....
COD. 32194



Jamon Iberico Cebo Take Away 100 g

DO GUIJUELO

Succose fette di Prosciutto Iberico de Cebo, salvaguardate da film separatore ed elegantemente confezionate.

.....
COD. 32017

Salsichon Iberico

DO GUIJUELO

Salume compatto e saporito, preparato usando carni altamente selezionate di maiale iberico nutrito con ghiande e insaccato in budello naturale, è legato a mano e asciugato usando legno di quercia. Stagiona in essiccatoi naturali per oltre 5 mesi.

.....
COD. 32195



il Tartufo

M
MANGIAR
BENE®



Un incontro col cibo degli dei

Fin dall'antichità il tartufo è stato considerato un alimento estremamente prelibato, tanto che già fra gli antichi romani i poeti Apicio e Giovenale ne cantarono la bontà

e ne fissarono le prime "regole di ingaggio" in cucina. Come dimenticare, inoltre, il grande compositore e gourmet Gioacchino Rossini che, non limitandosi al gusto per le sette note, codificò alcune ricette a base di tartufo ancora oggi immortali, come il celeberrimo filetto o la gustosa insalata... entrambi à la Rossini appunto. Fin dal '700 le rotte commerciali del tartufo muovevano dall'Umbria, dalle Marche, dall'Irpinia e dal Piemonte verso Firenze, Milano, Roma, Venezia... per deliziare il palato di chi poteva permettersi il prezioso fungo ipogeo. Ancora oggi, grazie ai moderni metodi di conservazione, il tartufo può emozionarci in ogni stagione, salvaguardando le sue splendide proprietà per le nostre tavole.



Salsa al tartufo bianco

Il Tartufo Bianco (*Tuber Magnatum Pico*) è la specie di tartufo più ricercata e preziosa, tanto dal punto di vista gastronomico quanto da quello economico, data la sua relativa rarità e gli elevati costi che può raggiungere, soprattutto in annate di scarso raccolto.

Ha un profumo intenso e particolare, che ricorda il gas metano e il formaggio, leggermente agiaceo. Il sapore è leggermente piccante e assimilabile in parte, volendo identificare un'affinità, a quello del formaggio grana.

.....
COD. 15138 - 350 g



Salsa al tartufo nero

Il Tartufo Nero Pregiato (*Tuber Melanosporum Vittadini*) rappresenta la variante più pregiata fra i "neri". Ha un aroma intenso, a differenza dei cugini "poveri" estivo e invernale, molto caratteristico, aromatico e fruttato. Il sapore è delicato ed elegante, ma molto intenso. Per alcuni richiama in parte quello di un altro principe del bosco, il fungo Porcino.

.....
COD. 15137 - 350 g

COD. 15136 - 270 g

le Creme

M
MANGIAR
BENE®

Dalla terra alla tavola

Dalle migliori materie prime nascono le nostre creme, sapientemente trasformate nel rispetto di una tradizione che si giova di tutte le più moderne tecnologie per la conservazione del gusto e della fragranza del fresco: dalla raccolta alla tavola, un breve ma deciso cammino.

Pomodori Secchi

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

.....
COD. 15089 - 270 g



Carciofi

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

.....
COD. 15052 - 270 g



Asparagi

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

.....
COD. 15041 - 270 g



Porcini

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

.....
COD. 15101 - 270 g



i Sughii

**MANGIAR
BENE®**

L'eccellenza nella semplicità

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

Trito e Condito

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

COD. 20164 - 370 g



Arrabbiata

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

.....
COD. 20239 - 370 g



Marinara

Olio extravergine, aglio, origano e un altro tuffo nella tradizione. Quella napoletana, in questo caso. Questa salsa golosa e intrigante racchiude in sé i profumi del mediterraneo, il mare nostrum che rappresenta il centro ispiratore del gusto e della cucina a oggi livello.

.....
COD. 20237 - 370 g



Pesto alla Genovese

Il "battuto" viene menzionato nelle cronache genovesi da vari secoli, ma è dall'Ottocento che il Pesto di Basilico trova definitivamente il suo posto negli annali, grazie a Giovanni Battista Ratto, raffinato gourmet, che ne cita la ricetta nel suo "Cucinario genovese". Come allora, selezioniamo il migliore basilico e i pregiati pinoli per portare sulla tavola un grande classico della cucina ligure e italiana.

.....
COD. 15198 - 370 g



i Sapori Pugliesi


MANGIAR
BENE®

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

A questi ultimi ci ispiriamo con la nostra collezione di specialità pugliesi, che rappresenta il frutto di un lavoro di ricerca e di selezione costante. Dai Dauni, i Peucezi e i Messapi, fino ai Normanni e gli Aragonesi, agli Angioini e agli Spagnoli, ai Borboni e ai Piemontesi... l'eccellenza dell'agricoltura pugliese non è mai stata messa in discussione.

La sua rilevanza ha attraversato i secoli fino a giungere all'oggi, dove tradizione e tecnica si fondono per offrire solo il meglio... a chi sa riconoscerlo.

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

Viaggiare, assaggiare, scegliere: sono passioni che si trasformano in esperienza, in un sapiente lavoro di analisi che ci porta a vagliare costantemente i nostri raccolti e negare le nostre certezze in cerca di quanto di più vero e gustoso questa splendida terra possa offrire. Sapori di Puglia, sapori di vita.



Carciofi Interi

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

.....
COD. 10044 - 370 g



Carciofi con Gambo

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

.....
COD. 10066 - 370 g



Lampascioni

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

.....
COD. 11276 - 370 g



Peperoni a Filetti Grigliati

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

.....
COD. 22116 - 370 g



Pomodori secchi

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

.....
COD. 18456 - 370 g

I'Olio Evo


MANGIAR
BENE®

Il dono di Atena

L'olivo accompagna la vita dell'uomo dagli albori della civiltà, da sempre simbolo di sacralità e di pace. Secondo la mitologia greca fu creato da Atena durante una gara fra dei, che le fruttò il dominio sulla città che da lei prese il nome, Atene. L'olivo è al centro della cultura mediterranea e l'olio d'oliva rappresenta la

sintesi delle sue qualità. Notizie del frutto della spremitura delle olive, infatti, si riscontrano già molti secoli prima della nascita di Cristo, come già in epoca romana troviamo le prime classificazioni qualitative del prezioso condimento, utilizzato anche come premio durante gare sportive o come gradito dono. Condimento salutare per eccellenza, il nostro olio extravergine di oliva ottenuto da olive italiane macinate a freddo esclusivamente con procedimenti meccanici, esalta sapori e profumi tanto dei semplici prodotti della terra, quanto delle grandi cucine.



Gusto Classico

L'olio Mangiarbene Classico è un olio extra vergine di oliva ottenuto da olive italiane, raccolte al giusto punto di maturazione.

È consigliato a tutti gli amanti delle autentiche cucine italiane, per la sua piacevolezza e per la grande capacità di adattarsi alla maggior parte di tipologie di portata. Gradevolissimo se utilizzato a crudo e sulle carni, è ottimo anche in cottura per cucine equilibrate, ricche di armonia e sapore.

.....
 COD. 09115 - 500 ml

Gusto Fruttato

L'olio Mangiarbene Fruttato è un olio extra vergine di oliva ottenuto da olive italiane ed estratto da specifiche cultivar che, raggiunto il perfetto grado di maturazione, lo caratterizzano con particolari qualità organolettiche.

Per il suo intenso e gradevolissimo sentore del frutto sano, si apprezza soprattutto a crudo, per valorizzare bruschette, verdure lessate od insalate o per impreziosire primi piatti.

.....
 COD. 09116 - 500 ml

il Balsamico

M
MANGIAR
BENE®

Un gioiello per vestire i vostri piatti

La leggenda narra che l'Aceto Balsamico di Modena nacque intorno al 1200 d.c., quando un poco di saba, (un tipo di mosto d'uva cotto in uso a Modena in quel periodo), cadde casualmente dentro una botte di vino ed ebbe il tempo di fermentare trasformandosi in un aceto molto aromatico dotato di un particolare gusto dolce, leggermente acido e di un colore bruno scuro. Il procedimento poi fu affinato, ma ancora oggi il mosto di uve tipiche coltivate da secoli nella zona

di origine, cotto in vaso aperto e a fuoco diretto, viene posto in barili di legni pregiati dove acetifica con processi fermentativi e ossidativi naturali estremamente complessi. Nella quiete delle acetaie, con la particolare tecnica dei travasi ed i molti anni di affinamento ed invecchiamento, la vasta gamma dei prodotti di trasformazioni microbiche ed enzimatiche raggiunge un sorprendente equilibrio di aroma e di sapidità. L'aceto balsamico è un condimento versatile, dai tanti abbinamenti, assai diffuso nella cucina italiana. Si può utilizzare con quasi tutto, sui piatti di carne e su quelli di pesce, cotti e crudi, sul gelato, sul parmigiano e con la frutta fresca. Ovviamente, per ottenere un risultato ottimale, in cui il condimento valorizzi gli ingredienti principali del piatto, abbiamo bisogno di un aceto balsamico di alta qualità. E il nostro Aceto Balsamico di Modena IGP, prodotto senza uso alcuno di addensanti, lo è.



Aceto Balsamico | I.G.P. Vivace

Aceto balsamico elegante, suadente, dotato di buona densità. All'analisi visiva appare bruno e denso, all'olfattiva si rivela forte e dolce. Il palato, ultimo giudice, ne cattura la dolcezza e la lieve nota acidula. Particolarmente indicato per insalate, carni e abbinamenti creativi con frutta.

.....

COD. 09004 - 250 ml

Aceto Balsamico | I.G.P. Nobile

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

.....

COD. 09005 - 250 ml

la via del Sale

III
MANGIAR
BENE®

Sale grosso e sale fino. E' davvero così semplice?

Per fortuna no, il sale in realtà ha mille sfumature e variazioni, diverse per ogni tipologia. Che sia frutto dell'acqua marina, del sole e del vento, che provenga da millenarie miniere di salgemma, che sia più o meno ricco di oligoelementi, minerali e micronutrienti, il sale è un alimento di frontiera, e la ricerca di nuovi gusti e aromi rappresenta una delle sfide più affascinanti per la gastronomia contemporanea più raffinata.

Abbiamo selezionato alcune tipologie di sali pregiati, miscelandoli con

spezie ed erbe per proporvi sapori esclusivi, riscoperto tradizioni manuali di affumicatura, scelto il fior di sale più puro, per donare alla vostra cucina un sapore unico e affascinante e impreziosire ogni piatto col giusto complemento, il più importante e distintivo.

Sale Marino alle Erbe

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

.....
COD. 30016 - 200 g



Sale Affumicato al Faggio

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

.....
COD. 30015 - 250 g

Flor de Sal dell'Algarve

In Portogallo, suo paese di origine, è detto "crema del sole". Raro, pregiato, totalmente organico, quasi privo di elementi insolubili, era il preferito dagli antichi Romani. Raccolto a mano, apporta una nota croccante a qualsiasi pietanza ed è prediletto dai grandi chef per la sua eccellente qualità e la sua sapidità persistente.

.....
COD. 30013 - 220 g



Fior di Sale di Sicilia, Limone e Lavanda

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

.....
COD. 30012 - 200 g

Fior di Sale di Sicilia, Arancia e Bacche Rosa

È il Fior di Sale della Sicilia impreziosito da olio essenziale di arancia e bacche rosa. È ideale per insaporire crostacei e molluschi, ma anche carni bianche come pollo e tacchino e selvaggina pregiata (anatra in particolare).

.....
COD. 30011 - 200 g



Piramidi di Sale di Cipro

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

.....
COD. 30014 - 120 g



Ampio assortimento con un'alta percentuale di frutta

1556. Michel de Notre-Dame. Nostradamus.
Incredibile pensare che nell'anno di uscita del suo primo almanacco, Nostradamus, proprio lui, propose al suo pubblico anche il "Trattato delle confetture". Niente centurie, nessuna previsione del futuro: solamente un dolce, profumato, succulento pensiero che si traduce in parola scritta. Nostradamus ci trasmise nella sua opera il "segreto" della trasformazione e conservazione delle sostanze deperibili, fino ad allora gelosamente conservato e tramandato per via orale fra pochi iniziati. La vera alchimia è descritta nel suo trattato e nella magia della conservazione della frutta, che allora veniva per lo più essiccata.

Potremmo quindi asserire che il vero segreto di Nostradamus non fu quello di predire l'accadimento futuro di eventi e fatti di portata mondiale, ma quello di codificare l'alchimia della preparazione delle confetture. Dalla sua penna scaturirono ricette per frutti canditi o marmellate "asciutte" (come lui le chiamava), e le sue tecniche per conservare con lo zucchero la frutta, senza seccarla com'era in voga all'epoca, suscitavano grande interesse. La grande tradizione francese rivive quindi oggi in Leonce Blanc, con ricette che sicuramente non fanno rimpiangere quelle regalate all'eternità dal grande medico e "profeta" occitano...



60% frutta

Fichi e pere

COD. 35082 - 330 g

Arancia, cannella e vaniglia

COD. 35080 - 330 g

Albicocca e vaniglia

COD. 35081 - 330 g

Fragole e fragoline di bosco

COD. 35088 - 330 g



65% frutta

Albicocca

COD. 35083 - 330 g

Arancia

COD. 35085 - 330 g

Fichi

COD. 35084 - 330 g

Mirtillo

COD. 35087 - 330 g

Crema di marroni alla vaniglia

38% di frutta

COD. 35086 - 330 g

il Franciacorta

M
MANGIAR
BENE[®]

L'eccellenza dello spumante italiano

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

Il nostro Franciacorta è prodotto nel rispetto del ciclo biologico della vite e del territorio circostante, al fine di ottenere un vino che sia specchio delle caratteristiche del terroir e di un'agricoltura attenta e sostenibile, mentre le nostre vigne sono esposte a sud/est ed a sud/ovest, su terreni in prevalenza di tipo Morenico Sottile ed in piccola parte a depositi fini. Le viti sono coltivate a Guyot, con densità per ettaro che varia dai 4000 ai 5500 ceppi.

Tutti i nostri impianti, infine, vengono gestiti in misura 214, uno specifico programma attuato per ridurre l'impatto ambientale. Ci sono tutti gli ingredienti, insomma, per un calice da degustare ogni volta con stupore e passione.



Brut

COD. 33012

VARIETÀ DELLE UVE Chardonnay 100%
COMPOSIZIONE TERRENI Morenico
VENDEMMIA Manuale in cassette
da 14 kg
RESA PER ETTARO 10000 kg 6500 litri
VINIFICAZIONE

Le uve arrivano in cantina in un tempo massimo di 2 ore, pressatura soffice dell'uva intera dove viene usato per il Franciacorta solo il mosto fiore di Prima pressatura.

Abbattimento della temperatura del mosto a 14° e decantazione in vasca per 18/24 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio con lieviti selezionati.

Dopo alcuni travasi del vino base si procede alla stabilizzazione con una leggera chiarifica e filtrazione, stabilizzando a freddo.

In primavera si crea la cuvée utilizzando più partite di vini base franciacorta.
PERMANENZA SUI LIEVITI 30 mesi
di media DOSAGGIO 7 gr litro



Saten Brut

COD. 33013

VARIETÀ DELLE UVE Chardonnay 100%
COMPOSIZIONE TERRENI Morenico
VENDEMMIA Manuale in cassette da 14 kg
RESA PER ETTARO 10000 kg 6500 litri
VINIFICAZIONE

Le uve arrivano in cantina in un tempo massimo di 2 ore, pressatura soffice dell'uva intera dove viene usato per il Franciacorta solo il mosto fiore di prima pressatura. Abbattimento della temperatura del mosto a 14° e decantazione statica in vasca per 18/24 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio e parte in barrique con lieviti selezionati.

Dopo alcuni travasi del vino base si procede alla stabilizzazione con leggera chiarifica, filtrazione e stabilizzazione a freddo.

In primavera si crea la cuvée utilizzando i vini affinati in barriques e alcune partite di vino base Franciacorta affinate in acciaio.

PERMANENZA SUI LIEVITI 36 mesi
di media DOSAGGIO 7 gr litro



le Gift Box


MANGIAR
BENE®



Platinum

cod. 98099

Prosecco Docg, acciughe del cantabrico, jamon iberico preaffettato, fettuccine di Campofilone, ventresca di tonno, olio extra v. italiano, tonno bonito filetoni.



Gold

cod. 98098

Prosecco Docg, jamon iberico preaffettato, fettuccine di Campofilone, ventresca di tonno, olio extra v. italiano, zafferano, riso integrale 100% Carnaroli.



Le Gift Box

M
MANGIAR
BENE®

Silver

cod.98097

Prosecco Doc, tonno bonito vaso, fettuccine di Campofilone, jamon iberico preaffettato, peperoncino macinato in olio, crema pomodori secchi, crema di carciofi.



Diamond

cod. 98096

Prosecco Doc, lampascioni, pomodori secchi, peperoncino macinato, tonno bonito, fettuccine di campofilone.



Special

cod. 98324

Riso carnaroli integrale, lampascioni,
pomodori secchi, aceto balsamico,
peperoni



Elegance

cod. 98325

Carciofi, lampascioni, pomodori secchi,
crema asparagi, crema tartufo nero,
trito e condito



Luxury

cod. 98326

Franciacorta brut, riso 100% carnaroli
autentico, zafferano fili



gli Espositori


MANGIAR
BENE®

Gli espositori dedicati ai prodotti della linea "Il MangiarBene" sono eleganti, minimal e adatti a ogni tipo di ambiente, tanto nell'ambito della ristorazione, quanto in quello dei retailer. La struttura è leggera ma allo stesso tempo molto robusta e flessibile, grazie alla possibilità di variare a proprio piacimento l'altezza dei ripiani. In virtù di questo accorgimento gli espositori permettono il perfetto utilizzo degli spazi e la possibilità di decidere autonomamente quali prodotti porre in posizione privilegiata agli occhi del cliente.

Gli espositori garantiscono la comunicazione della qualità dei prodotti utilizzati nelle preparazioni e ne agevolano allo stesso tempo la vendita al dettaglio, aggiungendo un tocco di stile all'ambiente in cui sono posti e adattandosi a qualsiasi tipologia di arredamento preesistente.



cod. 98217
50 x 35 x 100cm



cod. 98216
50 x 35 x 186 cm

III
MANGIAR
BENE®

Viander SPA

www.viander.it

www.ilmangiarbene.it