

III
MANGIAR
BENE[®]

I Sapori
dell'Eccellenza





Lo stomaco è il direttore che dirige la grande orchestra delle nostre passioni.
Non conosco un'occupazione migliore del mangiare, cioè, del mangiar bene veramente.

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 una squadra che vanta un'esperienza ventennale nella realizzazione e nella scelta di specialità alimentari e che ha fatto della qualità la sua stella polare.

In questo spazio trovano posto tanto le realizzazioni delle nostre "botteghe", quanto i prodotti da noi accuratamente selezionati.

In entrambi i casi la garanzia è quella di una accuratissima selezione della materia prima, unita

a tecniche di lavorazione in grado di mantenerne le sue caratteristiche originarie.

Il Mangiarbene ha insito nel suo stesso nome un manifesto programmatico: la nostra passione, il nostro impegno nello scegliere il meglio ogni giorno per tutti coloro che cercano 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.



il Riso

**MANGIAR
BENE®**



Questo è IL Carnaroli

Non Karnak, Poseidone o Carnise, ma Carnaroli!
Spesso nel vostro piatto trovate qualcosa che può essere chiamato legalmente Carnaroli, ma che in realtà non lo è. Le norme, infatti, consentono di trattare delle varietà di risone come il Karnak, il Poseidone o il Carnise e di dare il nome "Carnaroli" al prodotto finito, ma le caratteristiche organolettiche di queste varietà sono radicalmente differenti da quello autentico. Da qui la necessità, talvolta poco conosciuta persino dagli amatori, di distinguere il "Carnaroli" di origine spuria da un riso Carnaroli in purezza come il nostro.

Il contesto completa il capolavoro. Questo Carnaroli viene prodotto nel Parco Naturale del Ticino, dove le risaie sono alimentate da ben 44 polle di acqua sorgiva. Il mantenimento dell'erba sulle ripe dei campi, i solchi profondi attorno al loro perimetro, la rotazione delle colture e in generale le tecniche di agricoltura integrata sono solo alcuni degli esempi di buone pratiche che hanno contribuito a mantenere inalterata la biodiversità locale nel pieno rispetto dell'ambiente.

Finita l'opera della Natura, inizia quella della tecnologia. Raggiunta la giusta maturazione il risone viene raccolto e subito essiccato in cascina. Durante il procedimento viene usato il gas metano. Questo gas, a differenza del più diffuso uso del gasolio, è completamente inodore e consente di non intaccare l'aroma e il sapore del riso. Uno scambiatore termico, inoltre, annulla ogni contatto tra le esalazioni e i chicchi. Questo metodo di essiccazione garantisce la salubrità del riso e rende possibile l'utilizzo di temperature moderate, fondamentali al fine di mantenere integro e compatto ogni singolo chicco.

Il prodotto ora è nelle nostre cucine e possiamo apprezzarne le caratteristiche uniche che lo distinguono da un Carnaroli qualsiasi. Guardiamo il riso: perfetto, bianco, senza striature, nessun chicco rotto. Mettiamo in bocca un chicco crudo, facciamolo passare fra lingua e palato: noteremo la sua caratteristica forma panciuta. Ora, finalmente, cuciniamolo e otterremo una grande tenuta di cottura e soprattutto un rilascio di amido oltre ogni aspettativa (circa il 25% di amilosio) che garantisce una cremosità tale da mettere d'accordo su un aspetto molti chef: con questo riso la mantecatura è un'opzione, non certo un obbligo.



Carnaroli Classico

I chicchi di questo riso Carnaroli Classico tendono, man mano che si raffreddano, a tornare "al dente". Al termine della cottura non si sfaldano e si presentano omogenei e compatti. Perfetto per la preparazione di risotti, anche grazie all'altissima percentuale di amido sprigionata in cottura. Il nostro Riso Carnaroli Classico sprigiona i profumi della Riserva Naturale in cui viene coltivato, all'interno del Parco del Ticino. Un ambiente incontaminato e ricco di biodiversità, con terreni ricchi di sostanze organiche, irrigati da polle di acqua naturali. Tempo di cottura: 13 - 15 minuti

COD. 25145 - 1 Kg
COD. 25142 - 300g

la Pasta all'uovo di Campofilone

Un'esperienza lunga 100 anni

Un piccolo borgo come Campfillù, Campofilone, arroccato sulle colline marchigiane 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. Riferimenti a questa specialità compaiono in testi risalenti già al 1400. Fra i tanti appassionati spicca il poeta Giacomo Leopardi che tra i 49 piatti che più desiderava elencava proprio la pasta all'uovo di Campofilone.

Oggi la Campofilone Il Mangiarbene rappresenta un ritorno alla tradizione, al rispetto delle materie prime e dei cicli della natura. Una pasta che è massima espressione del concetto di filiera chiusa, all'interno della quale vengono prodotte tutte le materie prime necessarie per la realizzazione del prodotto finito. La coltivazione del grano nelle Marche, lo stoccaggio a temperatura controllata per evitare la formazioni di muffe, le uova prodotte da galline allevate a terra e nutrite con mangimi vegetali arricchiti con semi di lino, così da aumentarne il quantitativo di Omega-3. Il tutto nel rispetto di un rigido disciplinare IGP, che esige una particolare sottigliezza della sfoglia e lunghi tempi di essiccazione.

Tutto ciò si rivela nel piatto, dove al gusto si abbina una resa eccellente (250gr. per 4 porzioni) e una capacità di assorbimento dei condimenti impareggiabile.



Maccheroncini IGP

.....
COD. 25331
da 250 g

Pasta alla Chitarra

.....
COD. 25334
da 250 g



Fettuccine

.....
COD. 25330
da 250 g



Linguine

.....
COD. 25332
da 250 g

Pappardelle

.....
COD. 25333
da 250 g



la Pasta all'uovo aromatizzata di Campofilone

La tradizione di domani

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

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

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



Fettuccine all'Arancia

.....
COD. 25349
da 250 g

Linguine Nero di Seppia

.....
COD. 25340
da 250 g



Fettuccine alla Salvia

.....
COD. 25341
da 250 g



Fettuccine al Limone

.....
COD. 25348
da 250 g

Fettuccine al Peperoncino

.....
COD. 25345
da 250 g



la Pasta di semola di Campofilone

L'esperienza insegna, la virtù delizia

Per la nostra pasta di semola vengono impiegati esclusivamente grani marchigiani di primissima qualità, con una bassissima percentuale di ceneri e un alto tasso proteico, come da tradizione. Dal raccolto estivo si ottiene una miscela di grano che, prima di essere lavorata per diventare semola, viene stoccata ad una temperatura inferiore ai 18°C, in modo da evitare la formazione di muffe.

Alla tradizione si affianca poi il meglio della tecnologia. Si consente infatti all'impasto di assorbire l'acqua gradualmente, a temperatura controllata, al fine di evitare la denaturazione termica delle proteine. La trafilatura al bronzo è caratterizzata da una pressione moderata, con lo scopo di garantire, ancora una volta, la conservazione delle benefiche proprietà di carboidrati e glutine. L'essiccazione avviene lentamente, ad una temperatura media di 40°C (un terzo rispetto ai procedimenti industriali) e per almeno 24 ore, mantenendo così intatte le qualità nutrizionali ed organolettiche. Il nostro rigoroso controllo sull'intera filiera garantisce l'assenza di tracce di glifosato.

Risultato in cucina? Una pasta di altissima qualità, gustosa, sana e dalla superficie ruvida che consente l'assorbimento ottimale del condimento, valorizzata da una struttura poco incline alla rottura anche nei formati più "difficili", come il pacchero.



Spaghetti

.....
COD. 25208 - 500 g

Mezze Maniche

.....
COD. 25209 - 500 g

Tortiglioni

.....
COD. 25210 - 500 g

Paccheri Medi

.....
COD. 25211 - 500 g

Spaghettoni

.....
COD. 25212 - 500 g

Linguine

.....
COD. 25213 - 500 g

Fusilli

.....
COD. 25214 - 500 g

Mezzi Paccheri

.....
COD. 25215 - 500 g

Penne Rigate

.....
COD. 25216 - 500 g

Rigatoni

.....
COD. 25217 - 500 g

Pasta dell'Umbria

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

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



Strangozzi
Dell'umbria

COD. 25320 - 300 g



Strozzapreti
Dell'umbria

COD. 25321 - 400 g



Tagliatelle
all'Uovo

COD. 25315 - 250 g

Legumi dell'Umbria



Lenticchie Dell'umbria

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

COD. 18309 - 300 g



Zuppa del Sentiero

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

COD. 18308 - 300 g

lo Zafferano

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. Avvolto tra miti e leggende, una storia spicca su tutte: quella di un giovane, Croco, che si innamorò perdutamente della ninfa Smilace. Ma un mortale, per l'antica religione ellenica, non poteva amare una ninfa, così gli dèi lo trasformarono in un piccolo fiore viola con un cuore di fuoco, il croco per l'appunto, da cui si ricava oggi lo zafferano.

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



Zafferano 2g

COD. 30170



Zafferano 5g

COD. 30169

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.

il Mare del Nord

MANGIAR BENE

Cuore di Salmone Scozzese Affumicato

COD. 27142 - 200 g

Il modo più gustoso ed esclusivo di presentare il salmone affumicato. Il nostro cuore di salmone è realizzato da pesce fresco, salato a mano e affumicato per 15-20 ore con pregiato legno di faggio, in osservanza all'antica tradizione danese. Il taglio è il più pregiato e succulento dell'intera bafra e si presta particolarmente alla realizzazione di fette di circa 5 mm, particolarmente appetitoso in antipasti o secondi piatti.



L'incontro fra gusto e benessere

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

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

Alla nostra ristretta selezione di salmoni si aggiunge il merluzzo affumicato Gadus Morhua, islandese. Una delizia dalla consistenza caratteristica e dal gusto delicato e raffinato, una "tela bianca" su cui dipingere piatti indimenticabili

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: salmo Salar qualità Superior

Salatura: manuale a sale secco

Affumicatura: lenta, in verticale, con legno naturale

Gusto: l'affumicatura al sandalo dona a questo prodotto di allevamento premium un'eleganza inaspettata, contraddistinta da raffinatezza ed equilibrio

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

.....
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

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

.....
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: sapido e allo stesso tempo delicato e neutro, si addice a molteplici abbinamenti culinari

Pezzatura variabile da gr. 800 a 1 kg ca. Vendita al kg.

.....
COD. 27128 - AFFETTATO

Confezione in legno: solo su richiesta

.....
COD. 98516



i Tesori di Cabras

MANGIAR BENE

Vero artigianato dalla Sardegna

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

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

In particolare la nostra bottarga si pone al vertice assoluto, ottenendo anno dopo anno riconoscimenti sempre più importanti. Tra questi spicca il "Sardinia Food Award 2018" per la migliore bottarga dell'intera Sardegna.

Una delle sue principali caratteristiche è quella di non spezzarsi quando grattugiata. Un risultato ottenuto grazie alla tradizionale essiccazione che ne garantisce il corretto calo di peso.

Ma da Cabras non arriva solo bottarga. La lavorazione artigianale condotta con metodi tradizionali, unita all'affumicatura con naturali legni pregiati tipici della macchia sarda, consentono la creazione di specialità ittiche rare e squisite a base di rana pescatrice, muggine e anguilla, adatte per carpacci e per la creazione di primi piatti squisiti e indimenticabili.

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 nel pieno rispetto della tradizione 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



La Bottarga Autoctona di Cabras

È l'unica, vera e tradizionale, bottarga, prodotta solo con uova di muggine provenienti dalle zone FAO italiane, in particolare la 37.1 (Mediterraneo Occidentale). La sempre crescente popolarità di questa delizia, infatti, fa sì che la stragrande maggioranza delle bottarghe presenti sul mercato sia lavorata a Cabras, ma originaria dell'Oceano Indiano, Atlantico o Pacifico. Solo una produzione selezionata come questa riesce a riportare la degustazione alla sua essenza, dato che l'habitat del pesce (in particolare temperatura e salinità dell'acqua) ne influenza profondamente lo sviluppo, e conseguentemente, il gusto.

.....
COD. 27140 - pezzatura 200/400 g



i Tesori di Cabras

**MANGIAR
BENE**

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.



Produzione
Limitata

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

Sardine Affumicate

I nostri filetti di sardine affumicate sono completamente artigianali, vengono preparati a mano e privati di pelle e spine, senza l'aiuto di macchinari. Contraddistinti dalle migliori caratteristiche organolettiche e finemente affumicati con legni tipici della macchia sarda, rappresentano un perfetto equilibrio di qualità, sapore e consistenza.

.....
COD. 01309 - Confezione da 350 g sgocciolato



i Tesori di Acqua Dolce

**MANGIAR
BENE**

Coccole per palati esigenti

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

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

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

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

Caviale Adams Black

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

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



Trota Iridea all'Olio EVO e Alloro

La Trota Iridea (*Oncorhynchus mykiss*) è magra e delicata, ricca di proteine nobili e di sali minerali e di omega3, qui impreziosita dalla nota aromatica e balsamica dell'alloro. La selezione della materia prima gioca un ruolo fondamentale nell'ottenimento di carni compatte e gustose, la lavorazione interamente a mano e la cottura a vapore garantiscono standard qualitativi elevatissimi.

.....
COD. 01715 - pezzatura 212 g

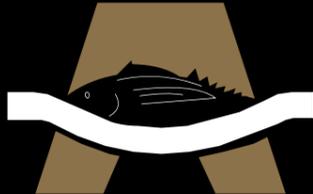


Trota Fario all'Olio EVO

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

.....
COD. 01716 - pezzatura 150 g





ARROYABE

Conserviamo la naturalità

L'arte di preservare i Sapori

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

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

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

Arroyabe e il Mangiarbene: uniti in nome del gusto e dell'ambiente.



Yellowfin Filetti

COD.01224 - 1800 g

Yellowfin Tranci

COD.01252 - 1 Kg



Yellowfin Ventresca

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

COD.01157 - 120 g



Yellowfin Filetti

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

COD.01801 - 314 g



Aguglie

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

COD.01261 - 180 g



le Eccellenze del Cantabrico

M
MANGIAR
BENE®

Le migliori Acciughe al Mondo

Il pescato del Cantabrico ricopre un posto speciale nel cuore di ogni gourmet. Il motivo risiede nelle particolari condizioni che caratterizzano il litorale atlantico che bagna la costa nord della Spagna e quella nord-ovest della Francia. Una zona particolarmente adatta al ciclo di vita del pesce, con acque fredde e ben ossigenate. L'acciuga ne è senza dubbio il prodotto principe.

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

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

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



Filetti di Acciughe del Cantabrico

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

.....
COD. 01317 - 345 g
COD. 01324 - 80 g
COD. 01325 - 50 g

Acciughe al Sale del Cantabrico

.....
COD. 27125 - 5 Kg
COD. 27141 - 10 Kg

Bonito, il Tonno Pregiato e Salutare

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

Il *Bonito* è un pesce che vive in acque temperate e proprio il Mar Cantabrico è meta delle migrazioni dalle Azzorre durante i mesi estivi. La sua cattura, rigorosamente a lenza, avviene quindi fra giugno e ottobre. È un pesce di medie dimensioni, da sempre considerato un prodotto eccezionale per il suo sapore delicato, per il colore chiaro e un basso contenuto di grassi.

Bonito del Norte

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

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



Ventresca di Bonito

Si tratta di morbidi filetti ottenuti dalla parte più pregiata del tonno, quella più grassa, che avvolge la cavità addominale e costituisce solo il 3% del peso dell'intero pesce. La ventresca è particolarmente ricca di Omega 3. Un taglio ricercato per la sua compattezza e la morbidezza delle carni. 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. 01158 - 120 g

Bonito del Norte

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

.....
COD. 01122 - 1000 g



la Salumeria Italiana

MANGIAR BENE

Un Viaggio nella Tradizione

Muovere i propri passi attraverso la Salumeria Italiana equivale a compiere un cammino per i mille campanili del nostro Paese, visitando luoghi incantevoli e stringendo mani sapienti. Nella nostra selezione vivono e vivranno insieme anime molto lontane, che condividono la passione per la qualità della materia prima e per una lavorazione rispettosa e artigianale.

Dalla riscoperta della tradizione alpina in tirature limitatissime, passando per Parma, toccando il Centro Italia, fino a ritrovare le sorprendenti qualità del maiale nero.

Un viaggio che tratta ogni stagionato come fosse la fotografia di quel luogo incantevole di tradizione e gusto che almeno una volta abbiamo visitato.

Prosciutto da Suino Nero Lucano "Il Normanno"

Nell'ambito della riscoperta delle razze autoctone di maiale nero, fra le varie peculiarità regionali, si segnala la storia del Suino Nero Lucano. Fino alla Rivoluzione Industriale l'Italia era costellata di razze di maiale nero, ognuna con le sue particolarità.

Agli inizi del 1800, a seguito dell'incrocio del piccolo suino di razza Cavallina Lucana con altre razze viene posta la prima pietra di quello che oggi è l'attuale Nero Lucano. La nuova razza garantisce un aumento della taglia dell'animale, più ricco in grasso e in carne, che rende più solida l'autosufficienza alimentare delle popolazioni locali. "Il Normanno" è realizzato da carni di filiera, con allevamento allo stato semi-brado e produzione in capo alla stessa realtà artigianale. Vita all'aperto, acqua e cibo a volontà (con una dieta ricca di cereali e integrata con castagne), rispetto dei principi del benessere animale sono alla base della qualità di queste carni. La trasformazione e la stagionatura sono artigianali, nel rispetto della tradizione. Tutte accortezze necessarie per ottenere un prodotto delizioso e salubre.

.....
cod. 32392 con osso



Prosciutto da Suino Nero Casertano "Il Borbone"

La pregiata razza Casertana ha origini antiche, già rappresentata in affreschi di epoca romana. Oggi è tra le sei razze di suini italiani in via d'estinzione. Si stima la sua presenza in poche centinaia sul territorio nazionale, anche se fino ai primi decenni del '900 il suino casertano era tra i più diffusi in diverse aree del nostro paese. Solo grazie alla sua riscoperta da parte di alcuni allevatori la tendenza si sta invertendo. La causa della sua scomparsa è da ricercarsi nella massimizzazione dei profitti che ha spostato negli ultimi decenni l'allevamento sempre più verso le razze di maiale bianco, che richiedono minor tempo di ingrasso e che sono caratterizzate da una resa molto più alta. Laddove infatti il maiale nero raggiunge la sua maturità ad almeno 14 mesi, il bianco è pronto per la macellazione già a circa 7 mesi. E se il nero raggiunge un peso di 130/150 kg, il bianco cresce invece fino ai 200/300kg. Il suino Nero Casertano è particolarmente grasso, ma si tratta di un grasso caratterizzato da alte percentuali di Omega 3 e Omega 6, particolarmente sano. Per molti aspetti le carni sono paragonabili a quelle di razza Iberica. L'allevamento allo stato brado e semi-brado di piccole popolazioni alimentate anche con ghianda, castagne, olive, garantisce altissima qualità e salubrità delle carni, oltre a un benessere dell'animale fuori dalla norma.

Il prosciutto da suino Nero Casertano è un prodotto che pretende un trattamento particolare, differente e unico per ogni pezzo con stagionature di almeno 18 mesi, ma che si protraggono a volte fino e oltre i 24 mesi. Questo per garantire che ogni pezzo abbia il giusto grado di affinamento per le sue specifiche caratteristiche. Si tratta, in effetti, di un'incomparabile esperienza gusto-olfattiva: la parte magra, di colore rosso intenso, ha un penetrante profumo di erbe di campo. Il grasso è scioglievole e reagisce immediatamente al contatto con l'aria, è notevolmente dolce e collabora alla creazione di un sapore intenso, estremamente lungo al palato, profondo e indimenticabile.

.....
COD. 32317 con osso



la Salumeria Italiana

M
MANGIAR
BENE

Prosciutto di Parma DOP Mangiarbene "Antica Cantina di Langhirano"

Il Prosciutto di Parma DOP "Antica cantina di Langhirano" de Il Mangiarbene, dolcissimo e dalla consistenza morbida nonostante i 24 mesi di stagionatura, racconta una storia di artigianalità, di pavimenti in cotto, di una cantina permeata da muffe autoctone che gli donano sentori di miele di acacia e di glicine. Esperti stagionatori, forti di una tradizione tramandata attraverso generazioni, decidono quando aprire le finestre dell'"Antica cantina di Langhirano" per sfruttare il microclima del borgo, adagiato su un altopiano sulla sponda sinistra del torrente Parma, dove l'aria salmastra proveniente dal golfo di La Spezia e dalla Versilia si addolcisce nello scontro con le pareti carsiche della Cisa, pronta a conferire a questa icona del benessere il giusto grado di affinamento.

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

DISPONIBILE ANCHE DISSOSSATO SOTTOVUOTO

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



Prosciutto di Norcia Riserva IGP "Sua Altezza"

Solo 10 produttori di Norcia possono vantare l'IGP. Per il nostro marchio abbiamo scelto un prodotto di assoluta eccellenza, a partire dal luogo di stagionatura. Per raggiungere questo altopiano, infatti, occorre percorrere una strada stretta e impervia, che porta a una natura incontaminata. Proprio qui, a circa 1.000 metri sul livello del mare, nasce il nostro prosciutto di Norcia Mangiarbene. Un prodotto che si giova dell'ambiente circostante, senza compromessi e in grado di soddisfare i palati più fini. La speziatura tradizionale comprende l'utilizzo di aglio e pepe, per donare a questo prodotto un aroma inconfondibile. La stagionatura di almeno 16/18 mesi (ben superiore alla media di questa tipologia di prodotto), ne addolcisce ulteriormente il carattere e prepara la fetta al piacevole incontro col nostro palato.

.....
COD. 32314

DISPONIBILE ANCHE DISSOSSATO
SOTTOVUOTO

.....
COD. 32315



Prosciutto Affumicato "Gran Fumè"

Il Prosciutto "Mangiarbene Gran Fumè", elaborato esclusivamente dai nostri artigiani norcini, rappresenta la quintessenza dell'intensità del sapore della salumeria italiana. La selezione della materia prima (rigorosamente nazionale) è fondamentale, unita alle caratteristiche uniche del luogo di stagionatura: un antico prosciuttificio artigianale immerso in colline aperte al sole, ben ventilate, ricche di vegetazione. Le cosce vengono lasciate stagionare senza fretta, senza sbalzi di temperatura, per ottenere quel melange irresistibile di profumi e sapori che caratterizza questa delizia del palato. L'affumicatura a freddo con legno di faggio è suadente e delicata, valore aggiunto e non presenza ingombrante. Giorno dopo giorno, con dedizione e amore, la migliore ventilazione viene ottenuta in maniera tradizionale, aprendo e chiudendo le finestre secondo l'umidità dell'aria.

.....
COD. 32301

DISPONIBILE ANCHE:
DISSOSSATO SOTTOVUOTO

.....
COD. 32302

TRANCIO

.....
COD. 32299



la Salumeria Italiana

MANGIAR BENE®

Brisaola di Madesimo - Codone

Non è dato sapere l'esatta origine della parola Brisaola. Una delle possibili origini del nome si presume derivi dalla parola braci, in dialetto *brisa*, che tradizionalmente asciugavano queste carni. Quello che è certo è che questa Brisaola esce dalle logiche industriali e spicca come vera gemma della tradizione italiana.

Peculiare è la sperimentazione di stagionature su tagli meno comuni per questo tipo di lavorazioni.

E' il caso della Brisaola di Codone, realizzata con l'omonimo taglio, chiamato anche *copertina dello scamone* o, alla brasiliana, *picanha*. Questo stagionato di oltre 60 giorni presenta un'appetitosa e bilanciata fascia di grasso che si traduce in un gusto deciso, profondo e allo stesso tempo elegante.

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



Brisaola di Madesimo - Sottofesa

La stagionatura delle cosce di manzo è patrimonio della Valle Spluga fin dal 1400, ma sono rimasti in pochissimi a produrre la Brisaola secondo tradizione.

Il Mangiarbene, in questo ambito, ha scelto prodotti rari ed esclusivi, frutto della ricerca e della maestria di artigiani appassionati.

Il peculiare microclima che caratterizza Madesimo (1.550 mslm) è particolarmente adatto a trasformare e affinare i tagli migliori, consentendo la realizzazione di una Brisaola con un contenuto bassissimo di sodio, ideale per una sana alimentazione. La lavorazione estremamente accurata e "personalizzata" di ogni pezzo di carne, la massaggiatura manuale, la lenta stagionatura fino a 90 giorni a ventilazione naturale, collaborano alla realizzazione di un prodotto unico. Il taglio sottofesa, a nostro parere, rappresenta un giusto equilibrio fra tenerezza e fine marmorizzazione del grasso nel muscolo, per garantire un sapore dolce, speziato e burroso.

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



Slinzega di Madesimo

Dopo la Brisaola, ecco un altro grande prodotto tradizionale della Val Chiavenna, dal sapore più intenso e deciso, ottenuto dai ritagli della lavorazione della punta d'anca e della sottofesa di bovine fra i 16 e i 20 mesi di età.

La carne viene riflata e pulita dal grasso in eccesso, successivamente salata, finemente speziata e posta in stagionatura senza conservanti chimici: unici ingredienti sono carne, sale, spezie e la grande, appassionata esperienza delle mani che la lavorano.

Il prodotto ha una stagionatura minima di 45 giorni.

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

Speck "de na'olta" artigianale

Coscia di suino nazionale di grossa pezzatura, del peso di circa 180-200kg. Dopo la disossatura viene speziata e massaggiata ogni 3 giorni, si passa in seguito all'affumicatura per 4-5 giorni. Aromatizzata con sale, pepe, aglio, pimento, coriandolo, lauro, noce moscata, cannella, anice stellato ed affumicata in relazione alla pezzatura per garantire un gusto perfetto, avvolgente, fragrante ciò ne determina il suo successo. La ricetta del maestro macellaio Carlo Flaim della Val di Non ricorda tradizione, storia e sapori di un prodotto dal gusto inconfondibile. La paziente stagionatura garantisce un risultato di eccellenza.

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



Capocollo speziato di Bassiano

Per la nostra Lonza abbiamo rispolverato una ricetta contadina, con una forte impronta del centro Italia. Nella nobile e antica arte della norcineria, infatti, le spezie non rappresentavano solo il marchio gustativo della Lonza, ma anche un conservante e, con i loro profumi forti e aromatici, un dissuasore per gli insetti. Queste carni nazionali, dopo una marinatura in vino bianco, vengono impreziosite da semi di finocchio, pepe, peperoncino e avvolte in budello naturale. Le note speziate e una dolcezza di fondo vengono ben equilibrate al palato da una sapidità protagonista non invadente, che corrobora una spiccata persistenza.

.....
COD. 32303 - 2/3 Kg



Salame di Suino Nero delle Alpi

Si tratta di un insaccato esclusivo, elaborato col 90% di carne di suino nero delle Alpi e 10% di carne di manzo e con una stagionatura di almeno 80 giorni, nel clima ideale di Madesimo (1.550 metri sul livello del mare). Espressione della ricerca e della dedizione di appassionati artigiani, questo prodotto si pone nel quadro del progressivo recupero di una razza ormai rara, il maiale nero delle Alpi, razza autoctona delle Alpi, maiale robusto per il pascolo e adatto all'alpeggio, le cui origini si pongono prima dello sviluppo delle razze moderne.

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



Soppressata Irpina

Salame da carni italiane scelte di alta qualità, con un basso contenuto di sale e una fine speziatura al pepe nero. La nostra soppressata è prodotta in budello naturale e legata a mano, senza conservanti aggiunti, secondo la tradizione del territorio in cui viene prodotta: l'Irpinia, una terra dalla lunghissima tradizione nella lavorazione del maiale. Il sapore è delicato, dolce e valorizza l'alta qualità delle carni impiegate. La stagionatura è di 60/90 giorni.

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



Culatello di Zibello DOP - 15 mesi

Si ricava dalla parte posteriore e più pregiata della coscia dei suini pesanti. Suini nati ed allevati rigorosamente tra Emilia Romagna e bassa Lombardia. Cosce intere, attentamente selezionate secondo peso e marezatura. La salatura è calibrata su ogni culatello, a seconda del suo peso. Ogni culatello viene massaggiato a mano. Ne risulta un sapore dolce e delicato.

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

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

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

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



Culatta "Antica Cantina di Langhirano"

Morbida come il prosciutto, dolce e pastosa come il culatello: questa è la nostra culatta. Si ricava dalla parte più pregiata del prosciutto e viene stagionata per 12-14 mesi nel microclima perfetto della collina di Langhirano.

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

Non è insaccata, ha poco scarto e la sua forma consente di fare fette delle stesse dimensioni, quasi dall'inizio alla fine.

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



Fiocco di Norcia

È una parte del prosciutto di pezzatura piccola, con grande equilibrio tra magro e grasso. La speziatura tradizionale e l'assenza di conservanti ne fanno un prodotto genuino dal gusto inconfondibile. Il profumo è intenso, mentre al palato rileva un equilibrato livello di sapidità e un sapore delicato e profondo.

La pezzatura e il basso livello di scarto lo rendono ideale anche in ambienti con poca possibilità di stoccaggio, garantendo qualità e ricercatezza senza penalizzare la praticità. La stagionatura è di almeno 6 mesi.

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



la Salumeria Italiana

MANGIAR BENE

Lardo Affumicato "Sintesi"

Il gusto delicato della tradizione valdostana del lardo sposa la suadente affumicatura con legno di faggio naturale. Questo prodotto così speciale rappresenta infatti la sintesi di due tradizioni: quella valdostana del lardo di Arnad DOP (è realizzato con il medesimo procedimento) e quella altoatesina dell'affumicatura, realizzata in maniera magistrale.

Gli spallotti di suino Nazionale pesante riposano 3 mesi nei "doil" di legno con le stesse spezie valdostane usate nella ricetta del Lardo d'Arnad e, al termine della stagionatura, vengono mandati in Alto Adige, dove l'arte dell'affumicatura è tradizione fin dall'antichità. Il Lardo Affumicato "Sintesi" è un salume che può essere gustato in vari modi: affettato sottile sul tagliere degli antipasti o per farcire gustosi panini, accompagna inoltre i più svariati ingredienti delle ricette italiane negli accostamenti gastronomici di tendenza.

.....
COD. 32320 - 0,8 / 1,3 kg circa



Guanciale

Il Guanciale è la guancia del maiale, una carne composta da venature magre e da un grasso più pregiato rispetto a quello che caratterizza altri tagli del suino. Originario dell'Italia centrale, il suo gusto deciso e avvolgente lo sta rendendo sempre più protagonista della cucina italiana a tutte le latitudini.

Il Guanciale de Il Mangiarbene è caratterizzato da equilibrio e armonia, con una fetta caratterizzata dalla giusta proporzione grasso/magro, un magro ben marmorizzato e un grasso leggermente rosato.

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

.....
COD. 32304 - 1,3 Kg circa



Pancetta Affumicata

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

Il profumo è gradevole, anch'esso richiama dolcezza, mufte nobili e note speziate. Questa è la nostra Pancetta, elaborata secondo un'antica ricetta contadina: solo carne di suino nazionale selezionato, aglio, rosmarino, peperoncino e... un leggero tocco di fumo. Oltre che come ingrediente, tagliata sottile è possibile servirla nel tagliere di salumi: dalla degustazione in purezza fino all'abbinamento a pere e miele d'acacia non finirà mai di stupire.

.....
COD. 32306 - 1,5 / 2 kg circa

la Salumeria dei Sibillini

MANGIAR
BENE



I maiali di Rosso Brado provengono esclusivamente da un allevamento immerso nella campagna umbra tra prati e boschi.

Qui troverete maiali che crescono e ingrassano allo stato brado e semi-brado in regime di benessere animale.

SENZA NITRITI E NITRATI

Si conserva solo grazie ai Polifenoli.

Salame Gentile Stagionatura: 4 Mesi

Un salame ottenuto dalle carni di Rosso Brado. Viene stagionato in budello naturale detto "Gentile".

Un budello grazie al quale si riesce far stagionare questo salame molto a lungo, ma senza renderlo legnoso.

.....
COD. 32400 - 800-900g



Prosciutto Stagionatura: 24 Mesi

da maiale cintato rosso
Salatura: Semi dolce

.....
Con osso: 10-11 Kg
Cod. 32393

Disossato: 6-7 Kg
Cod. 32394



ROSSO
BRADO

MAIALE LIBERO
DELL'UMBRIA

Una stagionatura di almeno 24 mesi, nel silenzioso e peculiare mondo degli enzimi offerti dal microclima della Val Nerina.

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



la Salumeria dei Sibillini

**MANGIAR
BENE**

Lonzino Alle Erbe dei Monti Sibillini

Selezione di lombo di suino italiano allevato senza antibiotici, finemente stagionata a Castel Sant'Angelo sul Nera, Visso.

La speziatura dona alle carni i sentori inconfondibili delle erbe aromatiche tipiche del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, che circonda la piccola norcineria produttrice di questo splendido salume. La parte sapida e consistente del magro si fonde al morso con la dolcezza della parte grassa, nell'equilibrio che contraddistingue la grande norcineria umbro-marchigiana, le erbe raccolte sui monti circostanti donano sentori aromatici e balsamici.

Un nuovo classico, per impreziosire i taglieri più raffinati.

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

Pancetta Arrotolata dei Monti Sibillini

Altra variazione norcina della stagionatura della pancia del maiale, la pancetta arrotolata trova posto sia in cucina (anche battuta come base di condimenti) che su un tagliere assortito. Le pancette, selezionate da animali allevati senza l'utilizzo di antibiotici, vengono salate e speziate con aglio, pepe e vino bianco e lasciate insaporire per alcuni giorni prima di essere arrotolate e legate. La stagionatura, che avviene nell'ambiente salubre delle sorgenti del fiume Nera, è di circa 3/4 mesi.

.....
COD. 32298 - 1,5 / 2 Kg circa

Pancetta Tesa Stagionata dei Monti Sibillini

La pancetta tesa è ottenuta da parte del ventre del maiale e la sua stagionatura è un classico della norcineria umbro-marchigiana. Caratterizzata da un grande equilibrio fra parti grasse e parti magre, viene speziata con aglio e pepe e poi stagionata all'aria salubre del Parco Nazionale dei Monti Sibillini per almeno 3 mesi.

Pur trovando la sua migliore collocazione nelle migliori cucine per la ricettazione, il suo gusto deciso è in grado di arricchire anche taglieri di salumi pregiati.

.....
COD. 32297 - 1,5 / 2 Kg circa



la Salumeria dei Sibillini

MANGIAR
BENE®

Capocollo dei Monti Sibillini

Ricavato dalla parte compresa tra la testa ed il lombo del maiale, il capocollo (anche noto col nome di coppa o lonza) è uno dei classici della salumeria dei Monti Sibillini e italiana in generale. Magro e grasso si alternano in maniera equilibrata, col grasso a rendere la parte magra più dolce e soave. L'attenta stagionatura, di 70/100 giorni, regala un gusto intenso e accentua le note aromatiche del prodotto. La decisa speziatura, tipica della tradizione umbro-marchigiana, fa sì che questo nobile salume entri, e a buon diritto, nelle selezioni più importanti della gastronomia nazionale. Allevamento dei maiali senza antibiotici.

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



Ciauscolo IGP

Salame morbido tipico della zona dei monti Sibillini (Visso e Norcia) e delizia della salumeria umbro-marchigiana. È ottenuto da tagli selezionati di pancetta, spalla, guancia e carnette di maiale risultanti dalla rifilatura dei prodotti "nobili" della lavorazione del maiale (allevato senza antibiotici) e viene speziato con sale, aglio, pepe e vino. Il suo aroma e la sua morbidezza sono in grado di conquistare i palati più esigenti. La grande spalmabilità lo rende eccellente anche su bruschette di pane caldo e polenta grigliata.

.....
COD. 32382 - 800 g



Salame al Ginepro dei Monti Sibillini

La maestria e la creatività dei maestri norcini della Valle del Nera emergono chiaramente in questo gustoso prodotto, un eccellente insaccato a grana sottile con aggiunta nell'impasto di bacche di ginepro e di ginepro polverizzato, che dona un profilo aromatico elegante e leggermente balsamico alle carni. Un salume di pregio dal sapore di bosco e di montagna, frutto di una tradizione secolare e di un'attenta stagionatura. Allevamento dei maiali senza antibiotici.

.....
COD. 32381 - 400 g



Salame Lardellato dei Monti Sibillini

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

.....
COD. 32380 - 800 g



i Cotti

**MANGIAR
BENE**

Mortadella da Suino Nero Lucano "La Normanna"

Il recupero delle razze di suino nero autoctone del nostro paese rappresenta senza dubbio la frontiera dall'allevamento e della salumeria italiane. Il suino Nero Lucano rappresenta una delle razze più promettenti in grado, grazie a un'accurata selezione dei capi, di garantire i pregi del maiale nero e allo stesso tempo una buona resa. Allevamento allo stato brado in querceti e uliveti, in regime di benessere animale, alimentazione sana (solo mangimi di qualità, cereali e castagne), filiera cortissima, lavorazione artigianale e una grande salubrità delle carni (ricche di grassi monoinsaturi, di Omega3, Omega6, Omega9) sono gli ingredienti principali di questa mortadella artigianale dal gusto deciso e dalla stupefacente spugnosità.

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



Abbiamo voluto dedicare una sezione specifica ai "Cotti", a rimarcare quanto teniamo a questi prodotti. I salumi cotti sono spesso relegati in secondo piano a causa di produzioni massificate che a volte si basano su materia prima ritenuta indegna della stagionatura. Non è il nostro caso. In queste pagine troverete una selezione che premia l'artigianalità, la qualità delle materie prime e la creatività. Se infatti una buona carne è alla base del gusto di un prodotto, essa può essere valorizzata ulteriormente da accurati massaggi, lunghe cotture, lavorazioni tutt'altro che banali e suadenti spezie. Elementi che si coordinano per donare al palato sensazioni uniche e mai provate prima.



Mortadella "La Sette Chiese" BIO

Unica Mortadella Biologica prodotta a Bologna. La Sette Chiese è lavorata artigianalmente con carni nazionali e biologiche, selezionate da allevamenti locali. L'importanza di utilizzare prodotti biologici per creare questa mortadella è essenziale per dare al consumatore finale un'eccellenza che rappresenti a pieno il territorio bolognese. Caratterizzata da una macinatura omogenea e fine rivela un sapore delicato ed aromatico. L'assenza di sottoprodotti della carne fra gli ingredienti la rende sana e particolarmente digeribile.

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

Mortadella "Anima Rosa"

Dalla ricetta classica della mortadella bolognese un prodotto che racchiude in sé tutti i pregi dell'artigianalità di bottega, grazie a una filiera corta e a materie prime di altissima qualità. Realizzata solo da carni italiane, con l'utilizzo esclusivo di grasso pregiato di gola, insaccata in vescica naturale e legata a mano, la "Anima Rosa" è una creazione che richiama i sapori di una volta grazie alla lunga cottura e all'utilizzo di spezie naturali. L'assenza di farine, latte, lattosio, coloranti, polifosfati aggiunti e di sottoprodotti della carne, abbina al gusto sublime un'incredibile digeribilità.

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

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

.....
CON PISTACCHIO DI BRONTE IGP

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

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

Salame Rosa "Anima Prima"

Questa antica ricetta bolognese rappresenta sotto molti aspetti l'antenato dell'odierno prosciutto cotto. La lavorazione prevede l'utilizzo di parti di spalla, gola e prosciutto tagliati in punta di coltello e poi uniti all'impasto della mortadella, per raggiungere un tripudio di gusto e naturalezza. La totale assenza di farine, latte, lattosio, coloranti, polifosfati aggiunti rappresenta una costante nei nostri prodotti di questa classe. Chiamata anche "Salame Rosa", la nostra "Anima Prima" è caratterizzata da un gusto che si rivela un connubio fra un prosciutto cotto appena sfornato e una mortadella artigianale, dotato di un'eleganza fuori dal comune.

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

i Cotti

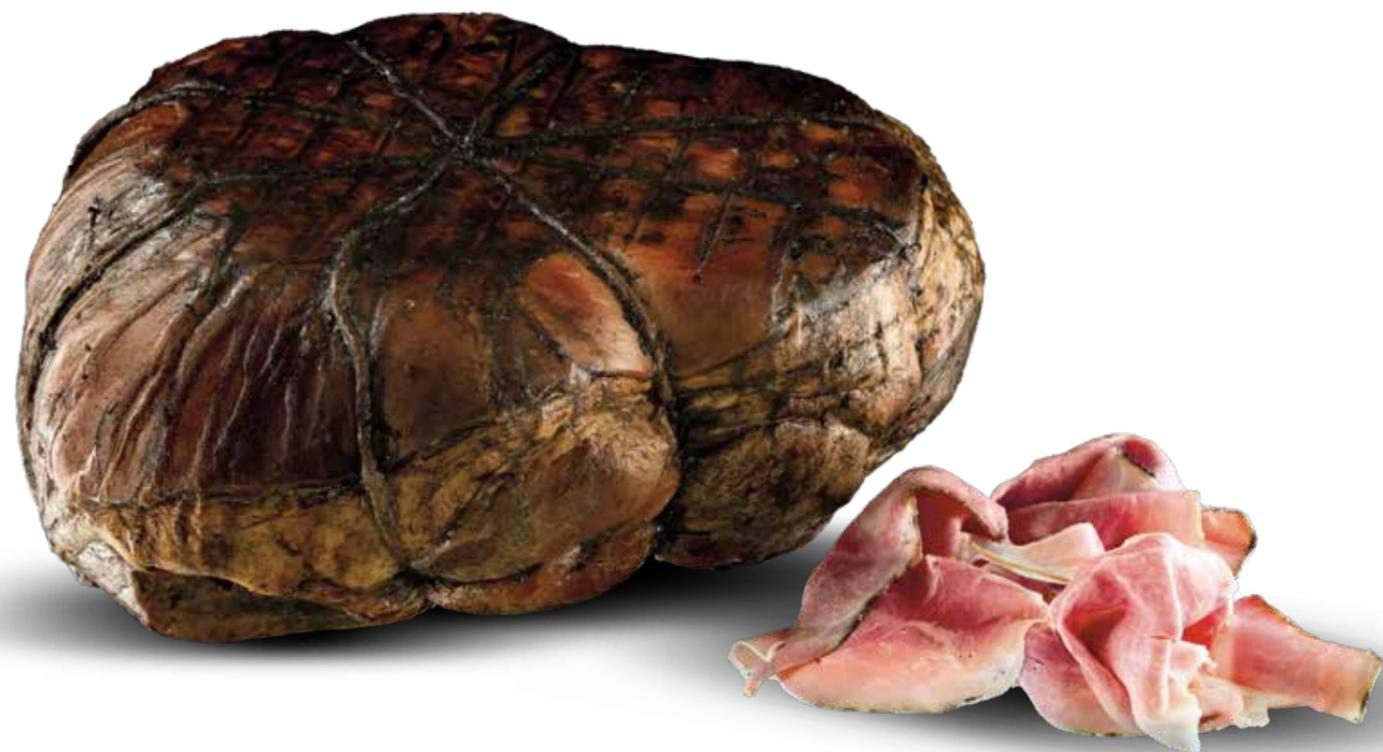
**MANGIAR
BENE**

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

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

.....
COD. 32325 - 8/9 Kg

COD. 32327 - 4/5 Kg A METÀ



Prosciutto Cotto Affinato con Senape e Miele "Il Senapotto"

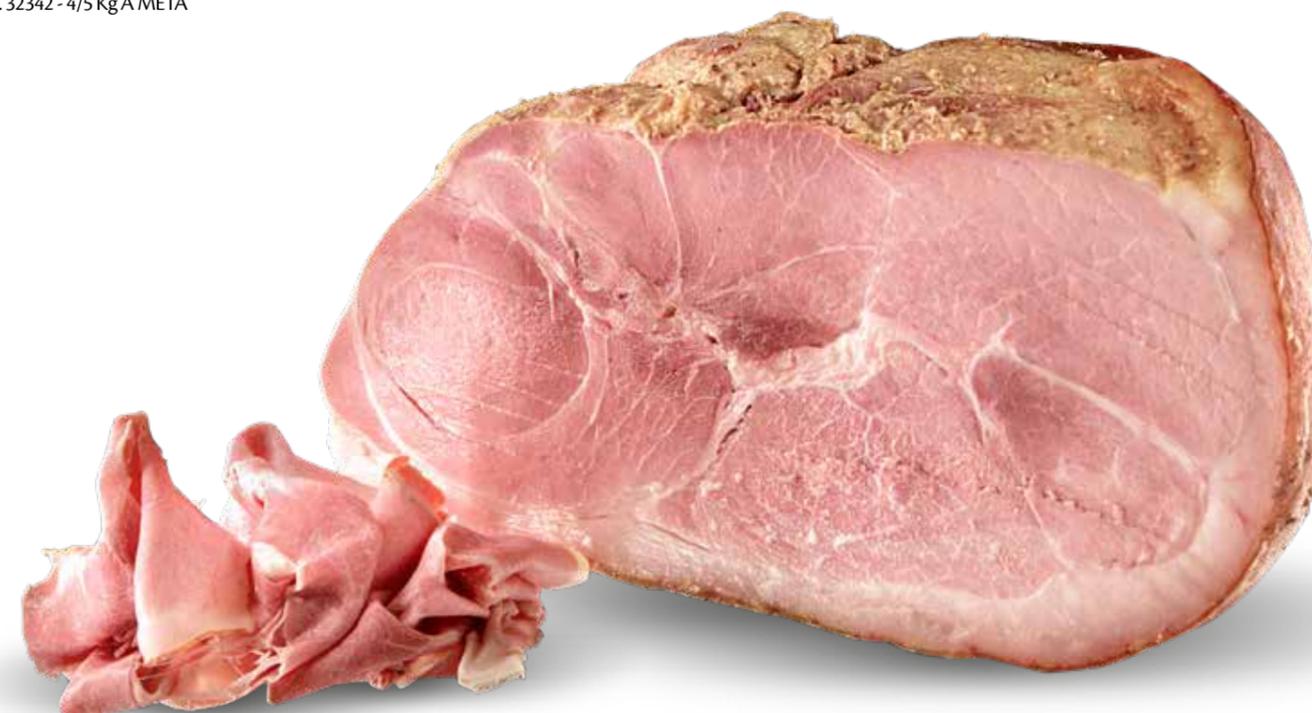
Il Senapotto è un'altra "pazza idea" targata Mangiarbene, che condivide le caratteristiche di base della nostra linea di cotti: artigianali, legati a mano, di alta qualità, innovativi e... Deliziosi.

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

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

.....
COD. 32343 - 8/9 Kg

COD. 32342 - 4/5 Kg A METÀ



i Cotti

M
MANGIAR
BENE®

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

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

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

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

.....
COD. 32344 - 8/9 Kg circa



Pulled Pork

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

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



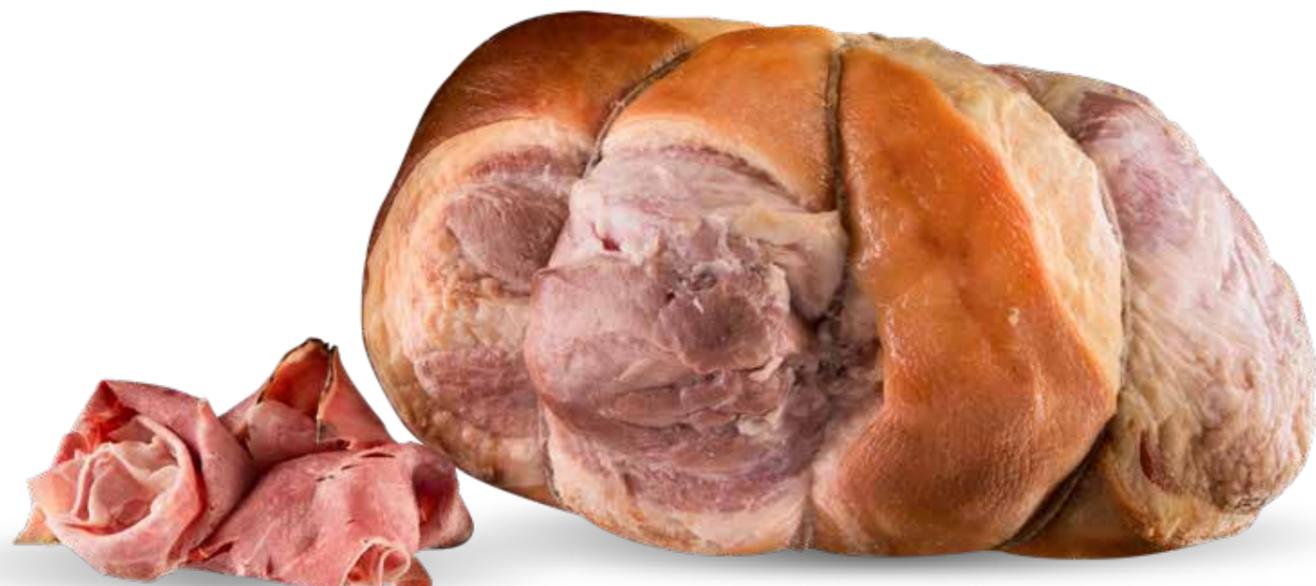
Prosciutto Cotto da Suino Nero Lucano "Il Normanno"

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

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

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

.....
COD. 32391 - 8/9 Kg circa



la Salumeria di Ibérico

M
MANGIAR
BENE®

Una genetica eccezionale: quella “iberica”, un allevamento lungo allo stato brado o semi-brado (fino e oltre i 21 mesi), un'alimentazione naturale ed equilibrata e una stagionatura lunghissima (può superare i 48 mesi): questi gli ingredienti della salumeria iberica, che comprende quelli che unanimemente sono considerati i migliori prosciutti al mondo, ossia i leggendari *Patanegra*.

La tradizione dell'allevamento suino in terra di Spagna è un'arte antichissima e trova la sua ragione d'essere nell'ingrasso: la *montanera*.

Ed è proprio in base all'alimentazione del maiale che si può distinguere in prosciutti *de Bellota*: ovvero ghianda, o *de Cebo de Campo*: ghianda unitamente a selezionati mangimi di fattoria.

I maiali le cui zampe posteriori diventeranno *Jamón Ibérico de Bellota* sono allevati allo stato brado, nei boschi e si nutrono essenzialmente di ghiande di quercia, sughero e leccio. L'alto tasso di acido oleico presente in queste bacche lo ritroveremo “infiltrato” nel grasso del prosciutto, conferendo alle carni una sorprendente ricchezza di Omega-3 e caratteristiche salutari assai simili a quelle dell'olio evo.

L'infiltrazione del grasso nella parte magra, la cosiddetta *marmorizzazione*, rappresenta la caratteristica principale di una fetta di prosciutto Ibérico, ed è ciò che ne garantisce la scioglievolezza fra lingua e palato.

IL SISTEMA DELLE DENOMINAZIONI

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

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

DENOMINAZIONE DI ORIGINE 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 Ibérico in questa cittadina è fatta risalire al Medioevo ed è definitivamente esplosa nel secolo scorso, grazie all'impegno congiunto del tessuto sociale, imprenditoriale e amministrativo nella promozione e nella divulgazione del prodotto.

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

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

DENOMINAZIONE DI ORIGINE DEHESA DE EXTREMADURA

La Denominación de Origen Dehesa de Extremadura, la più antica di Spagna, ha sede a Merida, nella provincia di Badajoz.

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

L'Extremadura, nel sud-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.



la Salumeria di Ibérico

M
MANGIAR
BENE

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

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

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

.....
COD. 32039

DISPONIBILE ANCHE DISSOATO SOTTOVUOTO

.....
COD. 32078



Jamón Ibérico de Bellota Montaraz "Don Ramón"

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

Elaborato da maiali iberici al 100% e 75% allevati e ingrassati in libertà nei pascoli con ghiande, che vengono macellati solo dopo i 18 mesi di età. Il prosciutto che si ottiene è sottoposto a una stagionatura di oltre 40 mesi in essiccatoi e cantine naturali.

.....
COD. 32076 - 100% - COD. 32075 - 75%

DISPONIBILE ANCHE DISSOATO SOTTOVUOTO

.....
COD. 32112



Paleta Ibérica Puro de Bellota Montaraz "Don Ramón"

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

È la spalla ottenuta da maiali iberici al 100%, allevati e ingrassati in libertà nei pascoli con ghiande, con una stagionatura che può superare i 24 mesi, in asciugatoi e cantine naturali.

.....
COD 32113

DISPONIBILE ANCHE DISSOATA SOTTOVUOTO

.....
COD. 32019



la Salumeria di Ibérico

MANGIAR
BENE

Jamón Ibérico de Cebo de Campo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN GUIJUELO

Ottenuto da maiali di oltre 14 mesi, iberici al 50%, allevati e ingrassati in libertà nei pascoli con prodotti della campagna.
Stagionatura di oltre 30 mesi in essiccatoi e cantine naturali.

.....
COD. 32011

DISPONIBILE ANCHE DISSOCCATO SOTTOVUOTO

.....
COD. 32014



Jamón Ibérico de Bellota Reserva

DENOMINACIÓN DE ORIGEN GUIJUELO

Ottenuto da maiali iberici al 75% allevati in libertà e alimentati esclusivamente con ghiande, con un'età superiore ai 20 mesi.
Stagionatura di oltre 36 mesi in essiccatoi e cantine naturali.

.....
COD. 32012

DISPONIBILE ANCHE DISSOCCATO SOTTOVUOTO

.....
COD. 32015



Jamón Ibérico Puro de Bellota Gran Reserva

DENOMINACIÓN DE ORIGEN GUIJUELO

Da maiale Ibérico puro al 100% allevato in libertà e ingrassato con ghiande, viene macellato solo dopo i 21 mesi di età.
Il prosciutto che si ottiene è sottoposto a una stagionatura di oltre 48 mesi in essiccatoi e cantine

.....
COD. 32013



la Salumeria di Ibérico

MANGIAR
BENE®

Presa (Lomito) Ibérico de Bellota

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

La "Presas" è uno dei tagli più nobili e gustosi del maiale. Spesso consumata cotta, la sua versione stagionata (tipicità soprattutto dell'Estremadura) rappresenta una delle vette assolute della salumeria iberica, per molti amatori persino superiore al prosciutto "patanegra". La fetta si presenta di color rosso vivo a causa dell'alto contenuto di ferro di questo taglio, con una spiccata marmorizzazione. La nostra Presa è elaborata esclusivamente da maiale Ibérico alimentato con ghiande e vissuto allo stato brado, mantenendo quindi tutte le caratteristiche benefiche del prosciutto Ibérico, fra cui spicca un altissimo contenuto di Acido Oleico e di Omega 3. Insaccata in budello naturale e affinata con un velo di paprika dolce, la Presa va consumata a temperatura ambiente e a fette sottilissime per apprezzarne la suadente scioglievolezza.

.....
COD. 32184 - 400 g circa



Salchichon Ibérico

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

Salume compatto e saporito, preparato usando carni altamente selezionate di maiale Ibérico 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 - 1,5 Kg circa



Chorizo Ibérico

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

Salume tenero e speziato, estremamente succoso e dal sapore unico e ineguagliabile. Preparato usando carni altamente selezionate di maiale Ibérico, nutrito con ghiande 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 - 1,5 Kg circa



la Salumeria di Ibérico

MANGIAR BENE

Lomo Ibérico

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA
Lonza di maiale Ibérico leggermente affumicata con legno di quercia, con una stagionatura lenta e controllata di almeno 5 mesi. Il lomo è il più pregiato degli insaccati a base di Ibérico: 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 - 800 g circa



Take Away de Cebo de Campo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA
Succose fette di Jamón Ibérico de Cebo, salvaguardate da film separatore ed elegantemente confezionate.

COD. 32017 - 100 g Jamón de Cebo de Campo
COD. 32016 - 100 g Paleta de Cebo de Campo



Tagliere misto di Salumi di Maiale Ibérico

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

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

COD. 32181 - 100 g



i Salumi Spagnoli

**MANGIAR
BENE**

Cecina de León "Suprema"

CASTILLA Y LEON

In esclusiva per Il Mangiarbene un prodotto superiore e affascinante, che si pone come il *patanegra* dei salumi di manzo, elaborato col taglio selezionato "centro de contra" (sottofesa) dai migliori manzi della zona di almeno 6 anni di età e con un peso minimo di 450kg.

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



La salumeria in Spagna non è solamente Iberico. Questa terra meravigliosa e ricca di tradizioni, infatti, è ricordata per la qualità del trattamento e della conservazione delle carni fin dai tempi degli antichi romani. Il prosciutto, la parte più pregiata, succosa e saporita dell'animale, era destinata alle classi dominanti, ma ogni parte del maiale e del manzo poteva essere elaborata, con maestria sempre crescente. Arrivarono ad esistere cuochi specializzati nell'elaborazione di prosciutti e altri insaccati chiamati "vicarius supra cenas", che venivano persino inviati a Roma per tenere dei "master" ante-litteram nella loro materia di specializzazione.

Siamo testimoni di questa tradizione con la nostra selezione di prodotti della Castiglia Y León (Cecina de León e "Beso del Caballero") e dell'Aragona (Jamon Serrano denominación de origen Teruel), realizzati a grande altitudine in zone incontaminate.

Cecina de León "Reserva" IGP

CASTILLA Y LEÓN

Per Il Mangiarbene abbiamo selezionato una Cecina de León IGP "Reserva", uno dei salumi di manzo più ricercati al mondo, con oltre 12 mesi di stagionatura rispetto ai 7 dello standard e ottenuta dal taglio di manzo denominato "tapa" (fesa).

La Cecina "Reserva" è caratterizzata da una intensa infiltrazione (marezzatura/marmorizzazione) dei grassi, minore umidità, colore intenso e grande compattezza.

La nostra Cecina viene prodotta a oltre quota 1200, sulla Cordigliera Cantabrica, in un piccolo borgo di 50 abitanti immerso in una meravigliosa e incontaminata "Riserva della Biosfera" UNESCO, dove nascono altre splendide specialità alimentari da carni bovine, come il Beso del Caballero.

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



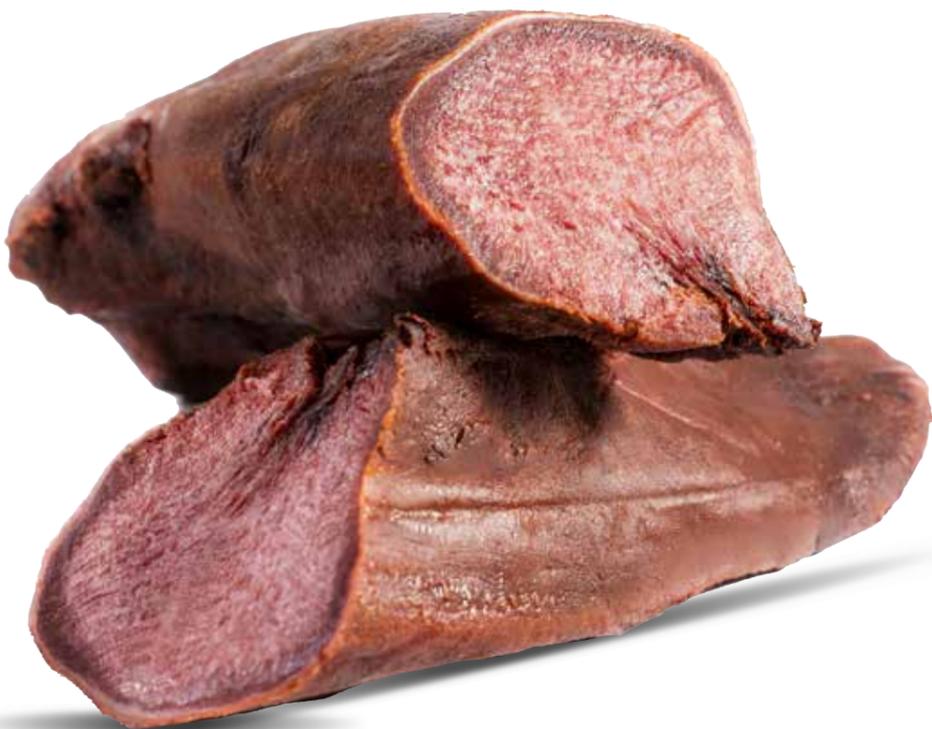
i Salumi Spagnoli

M
MANGIAR
BENE®

Beso del Caballero CASTILLA Y LEÓN

Il "Beso del Caballero" (bacio del cavaliere) è un prodotto di salumeria elaborato da lingua bovina. La preparazione di questa prelibatezza è molto complessa: inizialmente la lingua viene cotta a una temperatura medio-alta, dopodiché si lascia marinare per almeno 48 ore. Successivamente inizia la fase della stagionatura naturale che durerà circa 30 giorni. Il clima freddo e secco della Cordigliera Cantabrica (nord della Spagna, a 1.200 metri sul livello del mare) favorisce l'essiccazione della carne che sviluppa delicati aromi caratteristici. Al termine della stagionatura, la lingua di manzo viene leggermente affumicata con legno di rovere.

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



Jamón Serrano Reserva Denominación de Origen Teruel ARAGONA (SPAGNA)

Il prosciutto di Teruel è stato il primo in Spagna ad ottenere la Denominazione di Origine Protetta. Il disciplinare promuove la filiera corta, prevedendo che la materia prima provenga esclusivamente da maiali nati e allevati nella provincia di Teruel. Le razze di maiale caratteristica della Denominación de Origen è un incrocio fra le razze Landrace e Large White per la linea paterna e Duroc per quella materna. E' caratterizzato al taglio da un colore rosso brillante per il magro e dal bianco tendente al giallo per la parte grassa, che rivela una buona infiltrazione nella massa muscolare.

La forma di questi prosciutti è peculiare, allargata ma profilata e arrotondata, sinuosa come il sapore che lo contraddistingue, delicato e poco salato. I piacevoli sentori tipici della lunga attività degli enzimi, caratteristica dei nostri prosciutti, sono dovuti alla lunga stagionatura in essiccatoi naturali a circa 1.000 metri sul livello del mare, sulle montagne dell'Aragona. Serrano, d'altronde, significa semplicemente "di montagna".

.....
COD. 32050

DISPONIBILE ANCHE DI SOSSATO SOTTOVUOTO

.....
COD. 32051



i Pesti e le Creme

**MANGIAR
BENE**

Salsa al Tartufo Nero Pregiato

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

COD. 15141 - 200 g



Dalla terra alla tavola

Dalla raccolta alla tavola, un breve ma decisivo cammino.

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

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

Pesto di Capperi

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

COD. 16057 - 200 g



Pesto di Agrumi

Una preparazione gastronomica eccellente, a base di arance, limoni e mandorle dalla Sicilia (oltre il 50% del contenuto).

COD. 15202 - 200 g



Pesto di Pistacchio

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

COD. 15201 - 200 g



Patè di Fegatini

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

COD. 16065 - 200 g



Patè di Olive Taggiasche

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

.....
COD. 16054 - 200 g



Patè di Olive Verdi

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

.....
COD. 16056 - 200 g



Crema di Pomodori Secchi

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

.....
COD. 15088 - 200 g



Crema di Cime di Rapa

La Crema di Cime di Rapa è un'eccellenza culinaria pugliese, realizzata esclusivamente con cime di rapa raccolte nel pieno della loro stagione, quando il sapore è al massimo della sua intensità. Le raccogliamo nell'orto d'Italia: la puglia e viene ricettata dal fresco per preservarne il gusto autentico e le proprietà nutritive. Ideale per arricchire primi piatti, crostini e pizze questa crema racchiude tutto il sapore genuino della ricetta tradizionale pugliese.

.....
COD. 15156 - 200 G



Crema di Noci

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

.....
COD. 16053 - 200 g



Crema di Porcini

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

.....
COD. 15103 - 200 g



Crema di Asparagi

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

.....
COD. 15042 - 200 g



Crema di 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 ingolisca pane o focaccia, o che impreziosisca gustosi primi piatti, è una prelibatezza naturale contraddistinta dalla delicatezza.

.....
COD. 15053 - 200 g



i Sughi e i Ragù

**MANGIAR
BENE**

Trito e Condito

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

.....
COD. 20164 - 370 g



L'eccellenza nella semplicità

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

Arrabbiata

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

.....
COD. 20239 - 370 g



Ragù di Cinghiale

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

.....
COD. 16050 - 200 g



Ragù alla Senese

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

.....
COD. 16052 - 200 g



Ragù di Chianina

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

.....
COD. 16051 - 200 g



i Sapori Pugliesi

**MANGIAR
BENE**

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

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

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

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

Giardiniera

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

.....
COD. 16040 - 580 g
COD. 16030 - VV1700



Puntarelle

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

.....
COD. 18488 - 580 g
COD. 18329 - VV1700



Carciofi Boccioli

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

.....
COD. 10048 - 580 g



i Sapori Pugliesi

**MANGIAR
BENE**

Pomodorini Rossi "Sol Gentile"

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

.....
COD. 18462 - 200 g
COD. 18458 - 370 g



Pomodorini Gialli "Sol Gentile"

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

.....
COD. 18461 - 200 g
COD. 18459 - 370 g



Pomomorbidi

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

.....
COD. 18439 - 370 g



Pomodori Secchi

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

.....
COD. 18456 - 370 g



i Saponi Pugliesi

MANGIAR BENE

Peperoni a Filetti Grigliati

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

COD. 22116 - 370 g



Lampascioni

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

COD. 11276 - 370 g



Cipolle Rosse Essiccate

Con Cipolla Rossa di Tropea, Calabria, IGP.

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

COD. 18192 - 200 g



i Saponi Pugliesi

MANGIAR BENE

Carciofi alla Romana

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

.....
COD. 10066 - 370 g



Carciofi Boccioli

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

.....
COD. 10050 - 200 g
COD. 10047 - 370 g



Carciofi alla Rustica

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

.....
COD. 10090 - 370 g



Carciofi Spaccati Grigliati

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

.....
COD. 10124 - 370 g



Carpaccio di Carciofi

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

.....
COD. 10057 - 200 g



i Sapori Pugliesi

**MANGIAR
BENE**

Carciofi alla Rustica

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

.....
COD. 10089 - VV3100



Carciofi Spaccati

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

.....
COD. 10119 - VV3100



Pomodori Secchi

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

.....
COD. 18438 - VV3100



la Via del Sale

MANGIAR BENE®

Sale grosso e sale fino. È davvero così semplice?

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

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

Pepe Affumicato al Melo

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

.....
COD. 30030 - 90 g



Sale Marino alle Erbe

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

.....
COD. 30016 - 200 g



Sale di Thor

È una miscela di sale finemente affumicato e spezie, preparata ispirandosi all'antica tradizione della cucina Norrena. È consigliato soprattutto sui piatti semplici di ogni giorno (uova, zuppe, verdure, pollo, patate al forno e formaggi), ma si presta agli utilizzi creativi più spizzanti.

.....
COD. 30018 - 250 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



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

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

Piramidi di Sale di Cipro

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

.....
COD. 30014 - 120 g

I'Olio

**MANGIAR
BENE**

Il Simbolo della cultura Mediterranea

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

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



Gusto Classico

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

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

**MANGIAR
BENE**

Un gioiello per vestire i vostri piatti

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

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

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

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



Aceto Balsamico IGP Vivace

Aceto balsamico elegante, suadente, dotato di buona densità. All'analisi visiva appare bruno e denso, all'olfatto 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 IGP Nobile

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

.....
COD. 09005 - 250 ml

a Tutta Frutta

**MANGIAR
BENE**

Ampio assortimento con un'alta percentuale di frutta

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

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

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

Marroni in sciroppo

I migliori marroni dei Monti Cimini diventano una dolcezza a cui è impossibile resistere.

COD. 13031 - 200 g



Tuttafrutta

Pere e Noci
COD. 35094 - 240 g

Mango
COD. 35091 - 240 g

Lamponi
COD. 35093 - 240 g

Mele e Zenzero
COD. 35092 - 240 g

Fragole
COD. 35095 - 240 g

Pesche
COD. 35096 - 240 g

Nuovi Gusti

Albicocca
COD. 35132 - 240 g

Arancia
COD. 35134 - 240 g

Fichi
COD. 35135 - 240 g

Mirtilli Neri
COD. 35133 - 240 g

il Franciacorta



Cascina San Pietro

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

Il Mangiarbene ha selezionato "Cascina San Pietro", un piccolo produttore (soli 6 ettari) che rispetta il ciclo biologico della vite e del territorio circostante, al fine di ottenere un vino che sia specchio delle caratteristiche del *terroir* e di un'agricoltura attenta e sostenibile.

Le vigne sono esposte a Sud-Est e a Sud-Ovest, su terreni in prevalenza di tipo morenico sottile ed in piccola parte a depositi fini e sono coltivate a *Guyot*, con densità per ettaro che varia dai 4000 ai 5500 ceppi. Tutti gli impianti, infine, vengono gestiti in misura 214, uno specifico programma attuato per ridurre l'impatto ambientale. Ci sono tutti gli ingredienti, insomma, per un calice da degustare ogni volta con stupore e passione.



Pas Dosé 'Terre dei Trici' Millesimato

VARIETÀ DELLE UVE: Chardonnay 100%
COMPOSIZIONE TERRENI: Morenico
VENDEMMIA: Manuale in cassette da 14 kg
RESA PER ETTARO: 8.000 kg / 5.000 litri

VINIFICAZIONE

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

PERMANENZA SUI LIEVITI: minimo 48 mesi
DOSAGGIO: 1,5 gr/litro

COD. 33015

Brut Rosé Cuvée R.R.

VARIETÀ DELLE UVE: Chardonnay 55%,
Pinot Nero 45%
COMPOSIZIONE TERRENI: Morenico
VENDEMMIA: Manuale in cassette da 14 kg
RESA PER ETTARO: 8.000 kg / 5.000 litri

VINIFICAZIONE

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

PERMANENZA SUI LIEVITI: minimo 36 mesi
DOSAGGIO: 8 gr/litro

COD. 33014



Brut Cuvée Oro

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

VINIFICAZIONE

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

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

COD. 33012
COD. 33020 - MAGNUM



Brut Satèn Cuvée Excellent

VARIETÀ DELLE UVE: Chardonnay 100%
COMPOSIZIONE TERRENI: Morenico
VENDEMMIA: Manuale in cassette da 14 kg
RESA PER ETTARO: 10.000 kg / 6500 litri

VINIFICAZIONE

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

PERMANENZA SUI LIEVITI: almeno 30 mesi
DOSAGGIO: 8 gr litro

COD. 33013



III
MANGIAR
BENE®

www.ilmangiarbene.it

II
MANGIAR
BENE®

www.ilmangiarbene.it

