



Sabelli Distribuzione s.r.l.

www.sabellidistribuzione.it

BANCO GASTRONOMIA

San Benedetto del Tronto (AP)

Via Vallepiana, 82/220
Tel. 0735.654010 - Fax 0735.753798

Roma

Via Melibeo, 70
Tel. 06.22796860 - Fx 06.22796853

Ancona

Via Giolitti, 2 (Osimo Stazione)
Tel. 071.781283 - Fax 071.7211260

Pescara

vVia Nazionale 60 Villanova di Cepagatti
Tel. 085.9772616

L'Aquila

Via Saragat, 80
Tel. 0735.654010 - Fax 0735.753798

San Giovanni Reatino (RI)

Via Salaria Km 70
Tel. 0735.654010 - Fax 0735.753798

Cesena

Via Tratturo, 415 Bertinoro
Tel. 0735.654010

Pesaro

Strada della Fabbreccia,5
Tel. 0735.654010 - Fax 0735.753798



L9/4011 - MOZZARELLA GR 300 X 10 KG 3
L5/0015 - MOZZARELLA GR 200 X 15 KG 3

L379 /0439 - FDL M.ARCHIMEDE X375 KG 3
L380/0440 - FDL M.ARCHIMEDE GR 200 X 15 KG 3



L117/0038 - SFOGLIA DI MOZZARELLA KG 1 X 2 PZ



L6/0016 - MOZZARELLA
CASTELLUCCIO GR 300 KG 3



L12/4002 - MOZZ. TRECCIA GR
250 X 4 (2 X 1 KG)

Sabelli
DISTRIBUZIONE



L311/1124 - MOZZARELLA FILONE KG 1



LE018 - MOZZARELLA SILURO ACCADEMIA DEI BUONGUSTAI KG 1 X 10



L980 - MOZZARELLA JULIENNE LATTE ITALIANO KG 2,5



LE016 - MOZZARELLA JULIENNE ACCADEMIA DEI BUONGUSTAI KG 3

LE015 - MOZZ. JULIENNE TAGLIO LARGO KG 3



- L477R/1125 - MOZZARELLA RAPE' KG 3
- L480/1128 - MOZZARELLA JULIENNE KG 3
- L477/1150 - MOZZARELLA CUBETTATA KG 3
- 1136 - MOZZARELLA JUL. TAGLIO LARGO KG 3
- L980



- L8480 - MOZZ. JULIENNE NAURA SINCRA KG 2,5
- L8477 - MOZZ. CUBETTATA NATURA SINCERA KG 2,5





L18/0018 - RICOTTA MISTA DI AFFIOR. KG 1,5



L349/0118 - RICOTTA MUCCA KG 1,5



L352/0114 - RICOTTA S/VUOTO
OMOGENIZZATA KG 1,5



L462/4473 - RICOTTA CAREZZA DI LATTE
KG 2



LH119/0057 - GIUNCATA SPIGA BIANCA KG 1,5
LH019/0506 - GIUNCATA BIANCA MATTONE KG 1,5



LH116/0069 - GIUNCATA SPIGA RUCOLA KG 1,5
LH016/0503 - GIUNCATA C/RUCOLA MATTONE KG 1,5



L821/4013 - BURRATA IN FOGLIA GR 350 X 3



L823/0725 - BURRATINE S/TESTA GR 100 X 8



L820/4010 - STRACCIATELLA KG 1 (2 PZ X CT)

L820V - STRACCIATELLA KG 3



L56 - FORMAGGIO CREMOSO SPALMABILE KG 1,350



L70 - PRIMOSALE SABELLI KG 1



L77 - REVIGIOLO BIANCO GR 250 X 6

L78 - REVIGIOLO RUCOLA GR 250 X 6

Sabelli
DISTRIBUZIONE



L441/4021 - SCAMORZINE B. KG 1

L442/4020 - SCAMORZINE AFF. KG 1

L21/0021B - SCAMORZE BIANCHE GR 250 X 6

L28/0031B - SCAMORZE AFFUMICATE GR 250 X 6



L66/0104 - TRECCIONE AFFUMICATO KG 2

L398/0103 - TRECCIONE BIANCO KG 2

L166/0105 - TRECCIONE AFFUMICATO KG 15

L167/0108 - TRECCIONE BIANCO KG 15

L431/4005 - PROVOLA FILONE AFFUMICATO KG 2

L430/4004 - PROVOLA FILONE BIANCO KG 2



L23/4006 - CACIOSABELLI BIANCO KG 1,5 X 2

L24/4007 - CACIOSABELLI AFF. KG 1,5 X 2



LH007/0612 - CACIOTTA DI MUCCA KG 2



LH008/0022 - CACIOTTA MISTA KG 2



LH210/0630 - CACIOTTELLA DI MUCCA ALLE NOCI KG 1 S.V.



MA9210 - FORMAGGIO VACCINO SANPIETRINO KG 1,5



LH211/0631 - CACIOTTELLA DI MUCCA AL TARTUFO KG 1 S.V.



LH212/0632 - CACIOTTELLA DI MUCCA AL PEPERONCINO KG 1 S.V.



LH213/0033 - CACIOTTELLA DI MUCCA ALLE OLIVE KG 1 S.V.



L362/8102 - STRACCHINO GR 250 X 4



L60 - CAPRINO SABELLI GR 100 X 7



L46/8101 - STRACCHINO KG 1 X 2



L63 - ROBIOLA GR 100 X 8 GASTRONOMIA

L59 - ROBIOLA GR 100 X 8 L.S.



L65 - SQUACQUERONE GR 250 X 6

L62 - SQUACQUERONE GR 250 LS X 6



L64 - SQUACQUERONE GR 800

Sabelli
DISTRIBUZIONE



La Perla del Mediterraneo



PE06 - TRECCIONE KG 1
PE06A - TRECCIONE AFFUMICATO KG 1
PE07/4510A - TRECCIONE KG 2
PE08/5105E - TRECCIONE KG 3
PE09 - TRECCIA GR 250 X 12
PE23 - TRECCIA GR 500 X 6
PE05/5003 - RICOTTA DI BUFALA GR 300 X 5



PE00 - BOCCONCINO GR 125 X 2 SACCH. (12 PZ)
PE12/4506 - PALLA GR 250 X 12
PE10/4502 - PALLA GR 500 X 6
PE11/4507 - BOCCONCINO GR 50 X 5 SACCHETTO (12 PZ)
PE13 - PROVOLA AFFUMICATA GR 50 X 5 (12 PZ)
4511 - PALLA GR.250 X 6 SACCHETTO
4512 - BOCCONCINI GR.50X5 (6 PZ X CT) SACCHETTO

PE14 - MOZZ. DI BUFALA GR 50 X 5 S/LATTOSIO (12 PZ)
PE15 - MOZZ. DI BUFALA GR 250 S/LATTOSIO (12 PZ)

PE01 - MOZZ. BUFALA GR 250 SFUSA (KG 3)
PE02 - MOZZ. BUFALA GR 500 SFUSA (KG 3)
PE03 - MOZZ. BUFALA GR 50 SFUSA (KG 3)

LA BUFALA D.O.P.



PE17 - CIAMBELLA GR 250 X 12
PE18 - CIAMBELLINE GR 100 X 5 (6 PZ)



PE20 - SIZZA DI CAPACCIO KG 1
PE20A - SIZZA DI CAPACCIO KG 2
PE20B - SIZZA DI CAPACCIO KG 3
PE20AF - SIZZA AFFUM.TA KG 1

Sabelli
DISTRIBUZIONE



IL NOSTRO MARCHIO



- PE30 - MOZZ. BUFALA FAVOLOSA GR 500 X 6 D.O.P.
- PE31 - MOZZ. BUFALA FAVOLOSA GR 250 X 12 D.O.P.
- PE32 - BOCCONCINI BUFALA FAVOLOSA" GR 50X5 (12 Pz) D.O.P.

Sabelli
DISTRIBUZIONE



QUALITA' E PASSIONE TUTTI I GIORNI



AR0114 - FIORDILATTE NUDO GR 125 X 8 (2 X 1 KG)

AR0119 - FIORDILATTE NUDO GR 350 X 10



AR0169 - FIORDILATTE GR 350 X 10 CARTA



AR0127 - QUADRIFOGLIO GR 350 X 3 (2 X 1 KG)



AR0132 - FIOR DI MASSERIA GR 200 X 10 CLIPPATA



AR0202 - NODO NUDO GR 70 (2 X 1 KG)

AR0256 - NODO GR 150 CARTA (2 X 1 KG)



AR0233 - NODO GR 50 X 5 VASCHETTA
(1 CT 9 PZ)

Sabelli
DISTRIBUZIONE



CASEIFICIO

QUALITA' E PASSIONE TUTTI I GIORNI



PREMIO 2018



AR0501 - BURRATA GR 335 X 3 CIUFFO (2 X 1 KG)

AR0601 - BURRATA GR 125 X 8 (2 X 1 KG)

AR065 - BURRATA GR 125 X 8 BICCHIERE

AR0669 - BURRATA GR 125 X8 AFF. BICCHIERE



AR0810 - STRACCIATELLA KG 1 (2 X 1 KG)



AR1101 - SCAMORZA FRESCA GR 300 X 4 (2X 1,2 KG)



AR1803 - RICOTTA
FRESCA GR 300 X 6

AR1523 - GIUNCO BIANCO KG 1,5 (2 X 1,5 KG)



AR1902 - CREMA DI RUGIADA KG 1,5
(2 X 1,5 KG)

Sabelli
DISTRIBUZIONE

Formaggio cremoso spalmabile
prodotto da latte crudo



CASEIFICIO

QUALITA' E PASSIONE TUTTI I GIORNI



AR1301 - SCAMORZA AFF.TA GR300 X 4 (2 X 1,2 KG)



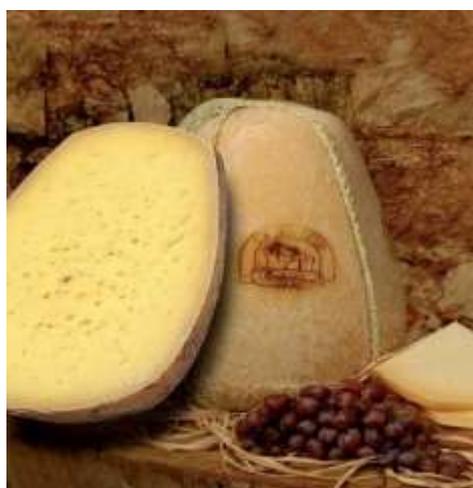
AR1306 - SCHIACCIATINA AFF.TA KG 1 X 2



AR1308 - CIAMBELLA AFFUMICATA KG 3



AR2107 - CACIOCAVALLO BIANCO OCCHIATO KG 3



AR2302 - CAPASONE KG 7

Latte crudo pugliese stagionato 9 mesi in cantine di roccia naturale, sapore tostato di frutta secca con retrogusto leggermente piccante



AR2309 - CACIOCAVALLO AFFINATO IN

Latte crudo pugliese stagionato 6 mesi in grotte naturali dove l'umidità crea delle muffe nobili sulla crosta

Sabelli
DISTRIBUZIONE



Prodotti di latte di capre allevate nella Murgia Pugliese



AR3756 - RICOTTA DI CAPRA GR 200 X 8

Cremosa sapida e avvolgente al palato dal basso contenuto calorico



AR3760 - BIANCO FIOCCO KG 1 X 2

Formaggio fresco di capra pugliese dal sapore delicato e dalle note vegetali



AR3730 - AMORE DI CAPRA GR 100 X 15 BICCHIERE

Formaggio fresco cremoso spalamabile dal sapore acidulo da abbinare agli ortaggi e frutta fresca



AR3751 - CAPRA DI PUGLIA KG 1,8

Formaggio morbido gustoso leggero e delicato
Stagionatura 20 gg ca



AR3712 - A'NINETTA GR 500 X 4

Formaggio di capra molle a pasta fiorita dal sapore delicato e leggero
Stagionatura 20 gg ca

Sabelli
DISTRIBUZIONE

Stella BIANCA

FORMAGGI FRESCHI DA LATTE DI CAPRA 100% ITALIANO

Situata nel Lodigiano, Stella Bianca è un'azienda specializzata nella produzione di stracchino, robiola, caprino, formaggi spalmabili freschi e solo da latte 100% italiano.



LB754 - STRACCHINO DI CAPRA GR 200 X 4



LB112 - ROBIOLA DI CAPRA GR 100 X 8



LB723 - FORMAGGIO SPALMABILE DI CAPRA GR 125



LB724 - CAPRINO DI CAPRA GR 40 X 3 (9 PZ)

Selezione Sabelli



4940/SD187 - RICOTTA PURA PECORA KG 2

*siero di solo latte di pecora
laziale*



LQ04 - FRESCO DI CAPRA KG 1,20

*capra 100% stagionatura
10 gg*



8169B - PECORINO CANESTRATO
DEL PASTORE KG 1,5 atm

*pecorino dolce canestrato
stagionatura 20 gg*



8169A - PECORINO DEL
PASTORE KG 1,5 atm

*pecorino dolce scodellato a
pasta liscia stag. 20 gg*



LQ03 - CACIOTTONE DEL PASTORE
KG 3 atm

*misto pecora dolce
stagionatura 30 gg*



LQ01 - PECORINO
ANTICA RISERVA KG 4

*solo latte di pecora
laziale dal sapore
deciso stag. 6 mesi*



LQ02 - PECORINO DEL PASTORE
STAGIONATO KG 2,5

*pura pecora laziale
stagionato 3 mesi*

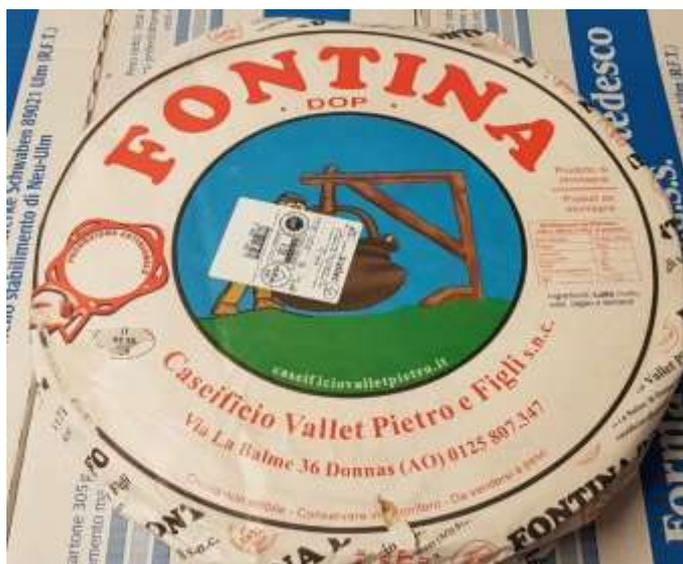
LA FONTINA VALDOSTANA D.O.P.



La Fontina DOP della Valle d'Aosta è un formaggio a Denominazione d'Origine Protetta dalla pasta morbida e dal gusto dolce e gradevole

0531 - FONTINA VALDOSTANA 1/4 D.O.P. KG 2 ATM

Prodotto con latte crudo delle valli della Val D'Aosta conferito da 50 soci allevatori



V8/0009 - FONTINA VALDOSTANA D.O.P. KG 8

Sabelli
DISTRIBUZIONE



CA105 - CACIO DE ROMA KG 3

Pecorino classico della tradizione romana dal gusto deciso. Stagionato per circa 60 giorni, presenta una pasta paglierina ed è anche questo frutto di una lunga tradizione.



CA106 - RUSTICO DE ROMA KG 4

Il Rustico Deroma è un pecorino stagionato a pasta compatta e leggermente paglierina. Ha un a forma irregolare frutto della sua produzione artigianale in piccole fasce così come un tempo. Il gusto è deciso ma allo stesso tempo elegante con un leggero retrogusto piccante. La sua stagionatura è di oltre 150 gg



CA80 - CREMOSO DEI COLLI SABINI KG 1

Il Cremoso dei Colli Sabini è un pecorino fresco a pasta morbida, bianca e leggermente occhiata. Caratterizzato da un sapore delicato e con una stagionatura media di circa 30 giorni.



CA12 - RICOTTA DI PECORA DEROMA KG 1,8

La Ricotta Romana di pecora viene prodotta con siero e latte delle campagne Sabine



Dal latte ovino della nostra filiera.

I prodotti del Caseificio Casearea Agri In nascono da materie prime prodotte localmente e sottoposte ad accurati e continui controlli.

La filiera corta e l'alta qualità del latte, insieme alla lavorazione artigianale dove tutte le fasi vengono ancora svolte manualmente, ci permettono di ottenere prodotti unici dal caratteristico sapore. Primo fra tutti il nostro pecorino romano DOP, che oltre a ricevere nel 2015 il premio del Gambero Rosso e a rispondere a tutti i criteri necessari per la denominazione, è l'unico in Italia ad essere prodotto in provincia di Roma. Utilizziamo latte ovino esclusivamente laziale, in prevalenza proveniente dall'agro romano, dalla provincia di Latina e Viterbo, e lo trasformiamo, lavorandolo artigianalmente, dal taglio alla formatura, alle 4 salature a secco.



- CA053 - PECORINO ROMANO D.O.P. FORMA INTERA
- CA054 - PECORINO ROMANO D.O.P. DEL LAZIO 1/4 KG 7
- CA055 - PECORINO ROMANO D.O.P. GR 200 PESO FISSO (8 pz x ct)
- CA059 - PECORINO ROMANO D.O.P. GRATTUGGIATO KG 1
- CA059G - PECORINO GRATTUGGIATO KG 1

Sabelli
DISTRIBUZIONE

I FORMAGGI STAGIONATI



Q203/2225 - REGGIANO D.O.P. FORMA SCELTO
Q213/2221 - REGGIANO D.O.P. 1/8 KG 4

STAGIONATURA 24 MESI



Q263- GRANA PADANO D.O.P. 1/8 KG 4
S1567/2226 - GRANA PAD. DOP INC. ANON.

STAGIONATURA 16 MESI



C030 - PECORINO ROMANO D.O.P. 1/4 CENTRAL
C030F - PECORINO ROMANO DOP FORMA INT. KG 30



STAGIONATURA 12 MESI

2210 - FORMAGGIO DURO ITALIANO KG 4



SD19240,29 - PECORINO DI FOSSA D.O.P. KG 1



CZ01 - PECORINO DI NEROLA KG 4

STAGIONATURA 12 MESI
PURA PECORA

Angelo Croce

CASEIFICIO 



Z2/Z002- GORGONZOLA MALGHESE PICC. 1/8 KG 1,5
Z1 - GORGONZOLA MALGHESE PICC. 1/2 KG 6



Z4 /Z005- GORGONZOLA AL CUCCHIAIO LIQUIDA KG 6
Z5/Z003 - GORGONZOLA PANNA 1/8 KG 1,5
Z5A- GORGONZOLA PANNA 1/2 KG 6
Z5B - GORGONZOLA AL CUCCHIAIO KG 12



X1250 - GORGONZOLA DOP COSTA KG 1,5
LT042 - GORGONZOLA DOP ORO 1/2 KG 6
LT142 - GORGONZOLA DOP ORO INT. KG 12



Q7820/0063 - BRIE COR DE LION KG 1
Q7211 - BRIE COR DE LION KG 3



Z7 - GORGONZOLA AL MASCARPONE CROCE KG 1



Z6 - TALEGGIO INT. DOP KG 2 CROCE
LT212/0004 - TALEGGIO DOP LATINI 1/2 KG 1



MOLITERNUM GIGANTEUM

COD. 20047FF

KG 8

Il fratello maggiore del Moliterno è un formaggio a pasta dura con stagionatura minima di 10 mesi, cotto più a lungo del moliterno per aiutare la stagionatura avanzata. La crosta è giallo bruna con la rigatura tipica del cestino in giunco, la pasta è bianca e friabile con occhiatura irregolare diffusa su tutta la forma. Il sapore è sapido con note piccanti sia per via del caglio di agnello che per la stagionatura più lunga

STAGIONATURA 10 MESI

MOLITERNO AL TARTUFO

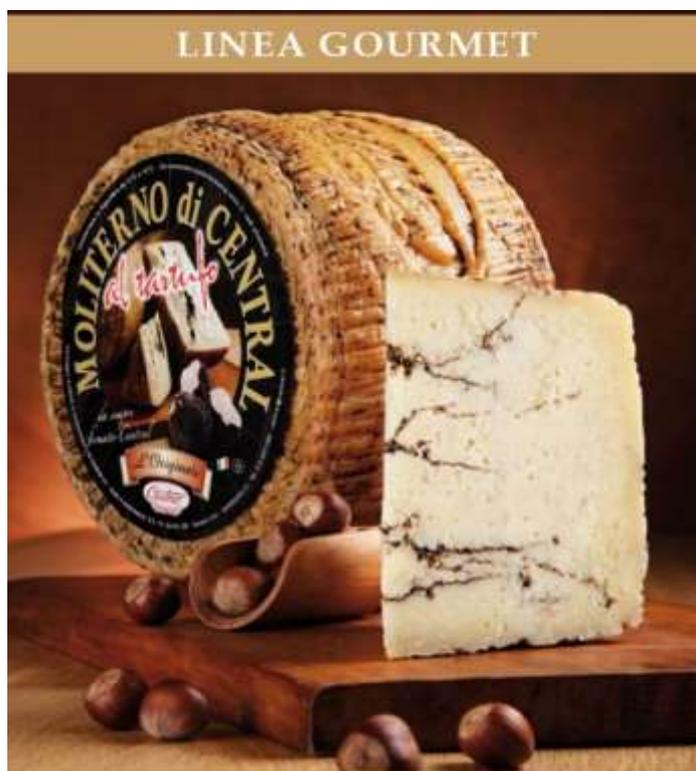
COD. C2304

KG 5

Formaggio ovino a pasta semidura o dura, da tavola o da grattugia. Il gusto pieno del Moliterno si esalta nelle particolari note gustative del tartufo.

La pasta è bianca con venature di tartufo, la crosta mostra i tipici segni del canestro in giunco e infine il marchio "Central" su tutte le forme ne garantisce la qualità.

STAGIONATURA 5 MESI



Sabelli
DISTRIBUZIONE



C2001 - FIORE DEL PASTORE KG 3
STAGIONATURA 150 GG



C2501 - FIORE CENTRAL KG 3
STAGIONATURA 40 GG



C1002 - BON SARDO KG 4

È un formaggio ovino di pasta tenera o semi-dura e struttura compatta. Il sapore è dolce e leggermente aromatico

STAGIONATURA 20 GG



C3004/4949A - SILA AL PEPERONCINO KG 3,5
STAGIONATURA 50 GG



C2004/4946 - MOLITERNO KG 5
STAGIONATURA 150 GG



Scamorze al tartufo estivo del Molise prodotte con latte proveniente esclusivamente dal Parco regionale del Matese

IA65 - SCAMORZE TARTUFATE GR 250 X 8

Grottone®

Dalla tradizione casearia del sud Italia nasce "Il Grottone" un formaggio a pasta filata semidura occhiato dall'inconfondibile profumo di nocciole tostate e dal sapore dolce e avvolgente tipico della stagionatura nelle "grotte tufacee"



IA767 - IL GROTTONE KG 7

IA772 - IL GROTTONE AFFUMICATO KG 7

Sabelli
DISTRIBUZIONE

BEPPINO OCCELLI®



i sapori dell'eccellenza

Il gusto non si può raccontare...Assaggiateli



OC42 - OCCELLI AL BAROLO 1/4 KG 1,5 s.v.
stagionato 6 mesi nelle cantine di Valcasotto
latte di vacca affinato altri 2 mesi in vinacce di Langa e Barolo



OC25 - OCCELLI IN FOGLIE DI CASTAGNO
1/4 KG 1,5 S.V.

stagionato 12 mesi in cantina
latte di pecora e vacca affinato in foglie di
castagno raccolte a mano arricchendolo di un
gusto eccezionale



OC43 - OCCELLI NEL FIENO DI MAGGENGO
1/4 S.V. KG 1,5

stagionato 4 mesi in cantina
latte di capra e vacca affinato nel fieno
primaverile di montagna arricchito dagli
aromi della flora alpina

Sabelli
DISTRIBUZIONE

BEPPINO OCCELLI®



i sapori dell'eccellenza

Il gusto non si può raccontare...Assaggiateli



OC31 - OCCELLI AL PEPE NERO E
BACCHE ROSA 1/4 KG 1,5 S.V.

stagionatura 4 mesi
latte di pecora e vacca
stagionato nelle cantine di
Valcasotto su assi di legno



OC1 - BURRO OCCELLI GR 100

OC2 - BURRO OCCELLI GR 200



OC68 - OCCELLI MALTO D'ORZO E WHISKY
1/4 S.V. KG 1,5

stagionato 6 mesi in cantina
latte di vacca maturato a lungo e affinate in
orzo maltato e whisky conferendo un
profumo intenso



OC17 - OCCELLI ALLA FRUTTA E GRAPPA DI
MOSCATO 1/4 KG 1,5 S.V.

stagionato 12 mesi in cantina
latte di vacca e pecora affinato per altri due
mesi con frutta passita e grappa di moscato

Sabelli
DISTRIBUZIONE

BEPPINO OCCELLI®



i sapori dell'eccellenza



OC72 - VALCASOTTO INT. KG 7,5

OC72M - VALCASOTTO 1/2 KG 3,5

stagionato 70/90 gg in cantina

prodotto con buon latte crudo di vacca e stagionato su assi di legno locale nelle "Antiche Stagionature" a Valcasotto, nei borghi dei formaggi

Porzionati Occelli a peso fisso e variabile

- OC25A- OCCELLI FOGLIE DI CASTAGNO GR 160 X 7 P.V.
- OC25P - OCCELLI FOGLIE DI CASTAGNO GR 80 X 8
- OC31P - OCCELLI PEPE NERO BACCHE ROSA GR 80 X 8 P.F.
- OC42A - OCCELLI AL BAROLO GR 160 X 7 P.V.
- OC42P - OCCELLI AL BAROLO GR 80 X 8 PF
- OC73A - CUSIE' PECORA E VACCA GR 160 X 7 PV
- OC73P - CUSIE' PECORA E VACCA GR 80 X 8 PF
- OC74A - CUSIE' CAPRA E VACCA GR 160 X 7 PV
- OC74P - CUSIE' CAPRA E VACCA GR 80 X 8 PF
- OC82P - OCCELLI NEL FIENO MAGGENDO GR 80 X 8

Sabelli
DISTRIBUZIONE



IF033 - RISERVA DEL FONDATORE KG 18

IF033A - 1/2 FORMA

IF033B - 1/4 DI FORMA

stagionatura 180 gg in cantina + 60 gg in grotta



IF037 - CACIO DI CATERINA KG 5



**IF050 - FIORIN BLU - PECORINO ERBORINATO
KG 4**

stagionatura 60 gg + 60 gg in grotta

Sabelli
DISTRIBUZIONE



IF041 - CACIO DI VENERE KG 8

in cassa di legno

stagionatura 10 mesi in grotta del Fiorini

Pecorino stagionato con latte di pecora biologico di Maremma e tartufo bianchetto biologico toscano dell'azienda di Stefania Calugi.

Un sapore delicato conferito dal latte ovino maremmano si meschia con il profumo intenso del tartufo. Il risultato è un prodotto bilanciato senza che un sapore prevalga sull'altro.

Il Cacio di Venere è realizzato con latte biologico di altissima qualità, proveniente dai pascoli nei dintorni del caseificio di Roccalbegna alle pendici dell'Amiata.

Suggerito per chi ama il sapore e l'aroma del tartufo bianchetto.

Perfetto per un risotto, per mantecare gnocchi o tagliolini. Ve lo consigliamo per arricchire una tartare di manzo oppure una pizza bianca.

Sabelli
DISTRIBUZIONE



IF101 - MARZOLINO D'ETRURIA
A LATTE CRUDO KG 1
stagionatura 25 gg



IF011 - CACIO
MARZOLINO MISTO KG 1
stagionatura 20 gg



IF110 - MARZOLINO PURA
PECORA KG 1
stagionatura 20 gg



IF124 - PECORINO AL
PISTACCHIO D BRONTE KG 2
stagionatura 20 gg



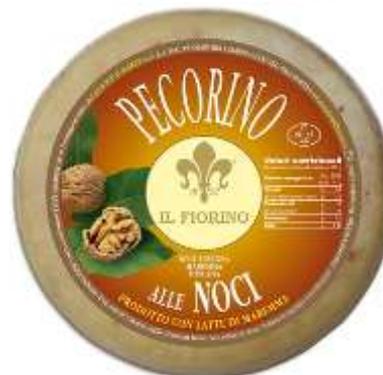
IF11 - PECORINO AL PESTO KG
1,5
stagionatura 30 gg



IF114 - PECORINO AL TARTUFO
KG 1,3
stagionatura 20 gg



IF120 - PECORINO ALLO ZAFFERANO KG 1,3



IF122 - PECORINO ALLE NOCI
KG 1,3
stagionatura 20 gg

Sabelli
DISTRIBUZIONE

Disponibile in magazzino



IF100 - PECORINO FRESCO KG 2

stagionatura 30 gg



IF002 - PECORINO SEMISTAGIONATO KG 2

stagionatura 45 gg



IF003 - PECORINO STAGIONATO KG 2

stagionatura 60 gg



IF015 - PECORINO SEM. BIO CAGLIO VEGETALE KG 2

stagionatura 60 gg



IF023 - CACIO NERO DEL FIORINI KG 2

stagionatura 90 gg



IF012 - PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO KG 2

stagionatura 120 gg

Sabelli
DISTRIBUZIONE

Disponibile in magazzino

LA PECORELLA



IL BUON FORMAGGIO ITALIANO



LP01 - CACIOTTA MISTA LA PECORELLA KG 1,3
stagionatura 20 gg



LP36 - CACIOTTA DI MUCCA LA VACCARELLA KG 1,3
stagionatura 20 gg



LP07 - RICOTTA MISTA CON PANNA KG 1,5



LP15 - MARZOLINO DI PECORA KG 1
stagionatura 20 gg



LP09 - CACIOTTA MISTA
SENELLA KG 1,8
stagionatura 45 gg



LP110 - CACIOTTA MISTA
AL PEPERONCINO KG 1,8
stagionatura 20 gg

Sabelli
DISTRIBUZIONE

formaggi a "km 0" con latte proveniente dai pascoli romani



A02 - PEPERONCINO KG 2
 stagionatura 30 gg



A13 - CREMA CAPITOLINA MISTO KG 1,6
 stagionatura 20 gg



A15 - SIENA MISTO KG 1,7
 stagionatura 20 gg



A05 - PURA PECORA KG 3
 stagionatura 60 gg



A18 - RUGANTINO PURA PECORA KG 4,5
 stagionatura 90 gg



A17 - MATUSA PECORA KG 5
 stagionatura 180 gg



A08 - CIUMACHELLA DI CAPRA KG 1,2
 stagionatura 15 gg

la capra



A09 - CAPRA DURA KG 2,3
 stagionatura 60 gg

I FORMAGGI



CB12 - SILANO BIANCO BRUSCINO KG 1,5 X 1

Prodotto con latte del Frusinate
stagionatura 30 gg



CB13 - SILANO AFFUMICATO BRUSCINO KG 1,5 X 1

Prodotto con latte del Frusinate
stagionatura 30 gg



SD189 - PECORINO STAGIONATO IN GROTTA
CHIAVISTELLO KG 1,2
stagionatura 50/60 gg

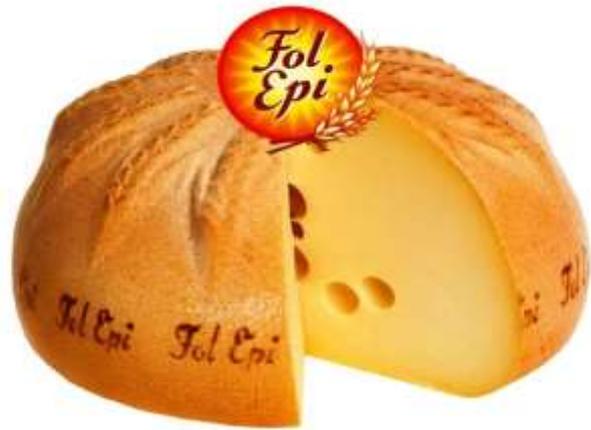


CA258 - FORMAGGIO UBRIACONE KG 5
stagionatura 60 gg

I FORMAGGI



Q5510 - CAMOSCIO D'ORO KG 2,5



Q5440 - FOL EPI KG 3



Q4350 - RAMBOL TRONCHETTO GR 500 X 3



PROVOLONE SORESINA kg 4 s.v.

0210 - PROVOLONE CLASSICO MANDARINO KG 8

S0303 - PICCANTE kg 4

S0119 - DOLCE kg 4

SU ORDINAZIONE

Sabelli
DISTRIBUZIONE



F1550/0803 - PRATAIOLA MIGNON KG 1,2

F1620 - CACIOTTA DOLCE LATTE GR 600 X 4
 Formaggio fresco di breve o media stagionatura, a pasta cruda, molle fiorito con crosta edibile



F2245/0807 - TOMA D.O.P. KG 5



F3400/0829 - BRA TENERO D.O.P. KG 5



F5200/0828 - RASCHERA D.O.P. KG 5



F4600/0830 - CASTELMAGNO
 D.O.P. KG 5



CL409 - VECCHIO PIAVE
SELEZIONE ORO KG 6



CL420 - LATTERIA
CREMOSO KG 5



CL622 - PIAVE DOP VECCHIO KG 6
CL612 - PIAVE DOP MEZZANO 1/4
CL602 - PIAVE DOP FRESCO 1/4

STAGIONATURA OLTRE 12 MESI

STAGIONATURA OLTRE 6 MESI



CL634 - MONTASIO DOP 1/4
KG 1,6



0054 - ASIAGO NERO FORMA KG 12
0563 - ASIAGO NERO 1/4 FORMA KG 3



CL917 - ASIAGO PRESSATO DOP
1/4 KG 3,6



I PASTELLATI



AS272 - FILETTI DI BACCALA' GR 700



AS262 - FIORI DI ZUCCA GR 700
MOZZARELLA E ALICI



- AS101 - SUPPLI FRESCO SEMPLICE GR 100 X 18
- AS111 - SUPPLI FRESCO DI MANZO GR 100 X 18
- AS121 - SUPPLI FRESCO 'NDUJA GR 100 X 18
- AS141 - SUPPLI FRESCO AMATRICIANO GR 100 X 18
- AS151 - SUPPLI FRESCO CACIO E PEPE GR 100 X 18
- AS154 - SUPPLI FRESCO CARBONARO GR 100 X 18
- AS376 - SUPPLI FRESCO MEL. PARMIGIANA GR 90 X 18

AS161 - CROCCHETTE DI PATATE FRESCHE GR 90 X 18



AS200 - CAVOLFIORI
PASTELLATO KG 1



AS100 - CARCIOFI PREFRITTI
PASTELLATI KG 1

Sabelli
DISTRIBUZIONE



MIGLIORI
OLIVE ASCOLANE
Ascoli Piceno



Piazza Arringo (AP)



MI17 - OLIVE ASCOLANE FRESCHE DA FORNO KG 2

MI001 - OLIVE ASCOLANE FRESCHE KG 1

MI005 - OLIVE ASCOLANE FRESCHE KG 5



MI18 - OLIVE ASCOLANE FRESCHE DA FORNO GR 250

MI002 - OLIVE ASCOLANE FRESCHE GR 500



MI514 - OLIVE RIPIENE AL TARTUFO FRESCHE KG 2



MI498 - OLIVE AL TARTUFO FRESCHE GR 250



MI96 - CREMINI FRESCI DA FORNO KG 2



MI97 - CREMINI FRESCI DA FORNO GR 250

Preordine:
sab x mart
mer x ven

Sabelli
DISTRIBUZIONE



Le Olive



B821 - OLIVE CASTELVETRANO SCHIACC. KG 5

B817 - OLIVE VERDI DOLCI
GIGANTI SECCHIO KG 5



B818 - OLIVE GRECIA
COLOSSAL KG 5



V1932 - OLIVE COCKTAIL KG 1,5

mix di 3 tipi di olive

B819 - OLIVE ITRANA ORIGINALI KG 5

B820 - OLIVE TIPO ITRANA KG 5



B822 - OLIVE NERE AL FORNO
IN VASCHETTA KG 3



B823 - OLIVE VERDI PICC.
DEN. GIGANTI
VASCHETTA KG 2



B824 - OLIVE LECCINO
DEN. CONDITE KG 2

Sabelli
DISTRIBUZIONE



Un invito a tavola



B1445/2341 - MELANZANE 1,8 KG
B140 - MELANZANE 1 KG



B154 - ZUCCHINE KG 1



B141 - PEPERONI KG 1



B151/2345 - POMODORI SECCHI 1 KG



B146/2340 - CARCIOFI C/GAMBO
B147 - CARCIOFI INT. 1 KG



B138 - POMODORI SEMIDRY KG 1



B152 - MELANZANE A FILETTI 1 KG



B143 - CIPOLLINE BOR. 1 KG



B176/2346 - PEPERONI RIPIENI 1 KG

Sabelli
DISTRIBUZIONE

Specialità Ittiche Marinare



B712- INSALATA MARE
NATURALE KG 3 SGOC.



B719 - INS. MARE C/VERD. KG 1



RE01 - INSALATA DI MARE KG 1
REGNOLI



B705 - TROPICALI SURIMI KG 1
B723 - TROPICALI SURIMI KG 2



B711 - FILETTI SGOMBRO KG 1
B708 - FILETTI SGOMBRO KG 2



B702 - ALICI MARINATE KG 1
B721 - ALICI MARINATE KG 2



B704 - FILETTI DI ARINGHE KG 2



B952 - POLPI KG 1



B714 - CARPACCIO DI SALMONE
KG 1

Sabelli
DISTRIBUZIONE



La Qualità dal 1967



Petto di Tacchino al Miele
GA138 - PETTO DI TACCHINO ITALIANO AL
MIELE KG 4



Petto di Pollo Italiano al Forno
GA689 - PETTO DI POLLO ITALIANO
S/ANTIBIOTICI KG 4



Cotto Nazionale Premium
GA281 - COTTO NAZIONALE PREMIUM KG 8



Arrosto alle Erbe Mediterranee
GA249 - PROSCIUTTO COTTO ALLE ERBE 1/2 KG 4



Praga Qualità Oro
GA230 - COTTO PRAGA QUALITÀ ORO KG 8



La Qualità dal 1967



GA198 - CARPACCIO DI ANGUS KG 2



GA205 - BRESAOLA ANGUS 1/2 SV



GA143 - CULATELLO TRADIZIONALE PRONTO TAGLIO KG 4



GA130 - STINCO ITALIANO ARROSTO CONF X 3



GA411 - COSTINE AL FORNO X 8



GU02 - PROSCIUTTO CRUDO VENETO
D.O.P. KG 10



18 MESI



GU49 - PROSCIUTTO CRUDO VENETO
D.O.P. DIS. ADDOBBO KG 8



GU50 - PROSCIUTTO CRUDO VENETO
D.O.P. DIS. PIATTO KG 8

CARNE ITALIANA



GU202 - PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE
KG 10



GU49 - PROSCIUTTO CRUDO
NAZIONALE DIS. ADDOBBO KG 8

L'ARTE DI FAR PROSCIUTTI

Il Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo nasce a Montagnana il 10 giugno 1971 tra i produttori operanti nella pianura compresa tra i Colli Berici e gli Euganei, con l'obiettivo di tutelare l'origine e la qualità del prodotto, il Prosciutto, che qui ancora oggi viene lavorato secondo antiche usanze e tradizioni.



GU50 - CRUDO NAZIONALE DIS.
PIATTO KG 8

LA SALUMERIA

I PROSCIUTTI CRUDI



PL01 - CULATTA STAGIONATA NAZIONALE S.V. KG 6



PL02 - CULATTA MEC PULITA S.V. KG 5



G114/9348 - SAN DANIELE DISSATO KG 8



G117 - PROSCIUTTO PARMA DIS. 24 MESI ADDOBBO
SALUMIFICIO ERMES FONTANA



G112 - PARMA C/OSSO KG 10
RISERVA 16 M
(SALUMIFICIO ERMES FONTANA)



G113 - PROSCIUTTO PARMA DIS. KG 8
G116 - PARMA DIS. ADDOBBO KG 8
(SALUMIFICIO MONPIU')
16 MESI

Sabelli
DISTRIBUZIONE

LA SALUMERIA

I PROSCIUTTI CRUDI



G021S - TUTTO PROSCIUTTO
SALPI KG 6,5



G021/9339 - CRUDO
DELLO CHEF KG 5



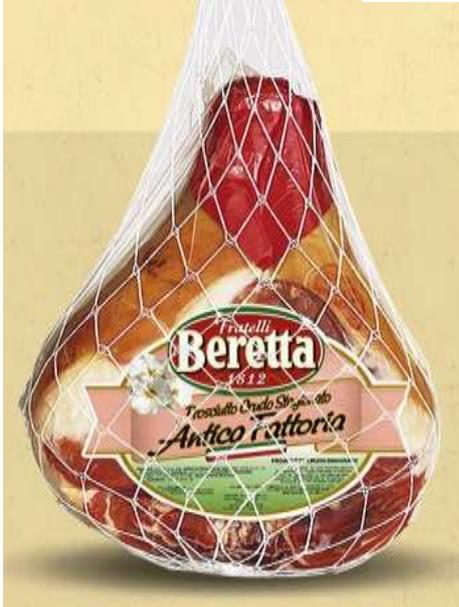
G022/9344 - CUOR DI CRUDO
S.V. KG 6



G021A - DOLCE CRUDO AFFUMICATO KG 6



9119A - DISSOATO PRESSATTO KG 6
9119B - DISSOATO ADDOBBO KG 6



SB03 - PROSCIUTTO CRUDO
MEC S/OSSO 6 KG CA



SB02 - PROSCIUTTO CRUDO ANTICA
FATTORIA CON OSSO KG 7



SB09 - PROSCIUTTO PARMA
DOP ADDOBBO S/OSSO 16
MESI KG 8



SB11 - PROSCIUTTO PARMA
DOP C/OSSO 18 MESI KG 10



SB19 - MORTADELLA G. BERETTA C/PISTACCHIO KG 7,5
SB20 - MORTADELLA G. BERETTA S/PISTACCHIO KG 7,5



SB04 - PROSCIUTTO COTTO
GRAN SIGILLO KG 8

SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO



SB04A - PROSCIUTTO COTTO
GRAN BONTA' KG 9



SB14 - SALAME MILANO KG 3



SB17 - CACCIATORE DOP KG 3



SB15 - SAL. UNGHERESE KG 3





Federici

arte del salumaio



G047/9153 - CIAUSCOLO "IGP" GR 400 X 4



G180/9180 - SALSICCIA DI CARNE KG 2 VASCHETTA
G019/9187 - IMPASTO DI SALSICCIA FEDERICI KG 1,2



G017/9154 - LONZA NOSTRANA FEDERICI KG 1,5



G26/9432 - LONZINO FEDERICI KG 1,5



G018/9183B - SALAME TAGLIO
S/LARDELLO GR 1200



G178/9178 - SALAMELLA DI FEGATO GR 300
(1 CT 10 PZ)

Sabelli
DISTRIBUZIONE

HNOS RODRIGUEZ BARBANCHO

iBEDUL



HR040 - PROSCIUTTO IBERICO CEBO
TAGLIO A COLTELLO GR 100 (PZ 10 X CT)



HR356 - LOMO SERRANO RESERVA
PREAFFETTATO GR 100 (PZ 24 X CT)



HR400 - CHORIZO CULAR IBERICO EXTRA
GR 100 (24 PZ X CT)

Sabelli
DISTRIBUZIONE



HR462 - PROSCIUTTO SERRANO SCATOLA REGALO C/COLTELLO E TAGLIERE



HR010 - PROSCIUTTO IBERICO BELLOTA 36 M 50% RAZZA IBERICA KG 8

HR020 - PROSCIUTTO CRUDO IBERICO CEBO C/OSSO 24 M KG 8



Bassiano, cittadina medievale dei Monti Lepini

Apprezzato per la salubrità dell'aria e dell'ambiente è sito in una posizione strategica: aperto al sole e vicino al mare, di cui gode della frizzante brezza e della cui umidità è protetto dalla montagna, è immerso nei boschi di faggio che gli regalano aria fresca e leggera, che contiene tutti gli aromi del bosco e presenta le condizioni ottimali per la stagionatura ottimale del prosciutto



PB02 - PROSCIUTTO DI BASSIANO 18 M
C/OSSO KG 10



PB04 - PROSCIUTTO DI BASSIANO 18 M
DIS. ADDOBBO KG 7,5



PB03 - PROSCIUTTO DI BASSIANO 18 M
DIS. PIATTO KG 7,5

Carpegna prosciutti



Nato nella terra di confine della Romagna, ma già nelle Marche, il Prosciutto di Carpegna, pur riconoscendosi tra i crudi dolci, rimane leggermente aromatico.

E' la fase di asciugatura, che avviene a temperatura leggermente superiore rispetto alla media, ad incidere sia sulla cromaticità che sulla texture della fetta.

La stuccatura a base di pepe e paprika unitamente al microclima unico in cui stagiona donano, infine, al Carpegna DOP un profumo e un aroma se non speziati, decisamente caratteristici



SB154 - PROSCIUTTO DI CARPEGNA D.O.P. C/OSSO

SB602 - PROSCIUTTO CARPEGNA DOP DIS. PRESSATO KG 8

Sabelli
DISTRIBUZIONE



Produciamo il nostro prosciutto da carni di maiale selezionatissime, di provenienza rigorosamente nazionale. La carne viene rifilata manualmente, salata e condita con ingredienti naturali come sale e spezie nel rispetto delle tradizioni della norcineria umbra e del disciplinare di produzione del Prosciutto di Norcia IGP.



SL01 - PROSCIUTTO DI NORCIA I.G.P. SALPI

SL02 - PROSCIUTTO DI NORCIA IGP DIS. ADDOBBO KG 8

SL03 - PROSCIUTTO DI NORCIA IGP DIS. PIATTO KG 8

Il Prosciutto di Norcia viene da noi stagionato ad aria naturale per almeno 14 mesi. Il suo colore uniforme tra il rosa e il rosso è inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse. Il caratteristico profumo aromatico si accompagna ad un sapore sapido ma non salato.

Sabelli
DISTRIBUZIONE

MAX SCONTO 15

Le specialità Marchigiane



IL TACCHINO IN PORCHETTA

OG950/ - FEMMINA 1/2 S.V. KG 3,5

OG956 - MASCHIO MAXI 1/2 S.V. KG 6
OG957 - MASCHIO S.V. KG 13



LA COSCIA DI SUINO PRELIBATA

OG985 - INTERA CON OSSO S.V. KG 8

IL CONIGLIO IN PORCHETTA

OG940 - CONIGLIO IN PORCHETTA KG 3



ANATRA TARTUFATA

OG969 - ANATRA TARUFATA KG 3

POLLO ALLE CASTAGNE

OG973 - POLLO ALLE CASTAGNE 1/2 KG 1,5

Sabelli
DISTRIBUZIONE



RL6002 - COPPA DI TESTA IN JUTA KG 4 S.V.

RL6008 - COPPA DI TESTA PICCANTE IN JUTA KG 4



RL2001 - PORCHETTA DI ARICCIA IGP KG 10

RL2082 - PORCHETTA DI ARICCIA IGP KG 5 S.V.

RL2002 - PORCHETTA DI ARICCIA IGP 1/2 KG 5

RL1001 - POCHETTA DI ARICCIA C/TESTA KG 35



RL5003 - SALSICCIA STAGIONATA
BOCCONCINO S.V. KG 1



RL5001 - SALSICCIA STAGIONATA DOLCE KG 1

RL5002 - SALSICCIA STAG. PICCANTE KG 1



RL3001 - COPPIETTE DI SUINO KG 1 S.V.



RL4001 - SALSICCIA MACINATA SUINO KG 3

RL4002 - SALSICCIA A PEZZI SUINO KG 3

DISPONIBILE A STOCK

Sabelli
DISTRIBUZIONE

SU ORDINAZIONE A X B ENTRO LE 12
MESSAGGIO GRUPPO PORCHETTA



Solo carni selezionate di prosciutto italiano.

Preparato con sale arricchito di iodio

A ridotto contenuto di grassi

Certificato dal marchio spiga sbarrata per l'assenza di glutine

G100 - GOLFETTA KG 4,5

Unico, originale.

Preparato con carni scelte di prosciutto italiano, dalla forma accattivante, stagionato in tela di cotone, il Golfetta è un piacere unico ed autentico, dal gusto inimitabile. Leggero e gustoso, soddisfa le esigenze nutrizionali del consumatore moderno: con un elevato apporto proteico e un ridotto contenuto di grassi (40% di grassi in meno rispetto ad un salame tradizionale), il Golfetta è un secondo piatto ideale. Assaporalo così, al naturale, o condito con olio extra vergine di oliva e limone per gustare appieno tutta la sua fragranza.

Sabelli
DISTRIBUZIONE



La mia Bresaola
Walter Sosio



9222 - LA MIA BRESAOLA KG 5

La mia Bresaola è proprio come piace a me! Ho voluto prepararla come ho imparato da piccolo, nel retrobottega della macelleria della mia famiglia. Così ho riscoperto il piacere di lavorare a mano e la soddisfazione del vero artigiano

Walter Sosio

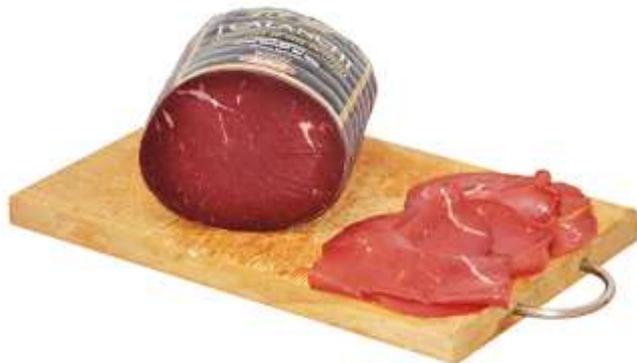
Sabelli
DISTRIBUZIONE

LA SALUMERIA

LE SPECIALITA' STAGIONATE



PM960 - GUANCIALE INTERO S.V. MANZINI KG 1,5



G03 - BRESAOLA PUNTA D'ANCA "IGP" KG 3,5

G04 - BRESAOLA PUNTA D'ANCA 1/2 "IGP" KG 1,5

9202 - BRESAOLA DELLO CHEF 1/2



RL5004 - GUANCIALE LEONI AL PEPE KG 1,5

RL5005 GUANCIALE LEONI AL PEPERONCINO KG 1,5



IL GUANCIALE DI MAIALE NAZIONALE

G023 - GUANCIALE AL PEPERONCINO KG 1,5

G024 - GUANCIALE AL PEPE KG 1,5



G025 - PANCETTA TESA DOLCE 1/2 S.V. KG 1,3

G026 - PANCETTA TESA AFF. 1/2 S.V. KG 1,3

G027 - PANCETTA TESA PEPE NERO 1/2 S.V. KG 1,3



PM1113 - PANCETTA COPPATA 1/2 S.V. KG 2,5

Sabelli
DISTRIBUZIONE



G136 - FIOCCO DI PROSCIUTTO NAZIONALE KG 3



G133 - SALME FELINO S.V. GR 350 P.F.

SOLO
CARNE
DI SUINO
NAZIONA
LE
PESANTE



G134 - STROLGHINO DI CULATELLO GR 240
S.V. P.F.

Sabelli
DISTRIBUZIONE



Torciglione

La filiera dei salumi

È una filiera a ciclo chiuso: dopo la fecondazione delle scrofe e la nascita dei suinetti nella scrofaia, questi vengono portati nelle stalle d'ingrasso situate nel territorio maceratese e nell'ascolano e vengono tutti alimentati con mangimi no-ogm. I suini adulti vengono macellati e commercializzati nei propri punti vendita dalla Cooperativa agricola "La Cisterna".



Mangimi bio e no-ogm

Il mangimificio rappresenta il fulcro intorno al quale ruota l'alimentazione curatissima e iper-controllata degli allevamenti Saipa. In produzione tre diverse linee: i mangimi no-ogm, i mangimi biologici e i mangimi estrusi, ovvero acquacoltura e crocchette per animali.

PV01 - TORCIGLIONE PS ATM KG 3
PV00 - TRESPOLO PER TORCIGLIONE

Carne nazionale senza glutine e lattosio

Sabelli
DISTRIBUZIONE

LA SALUMERIA

I SALAMI



G363 - SALAME MILANO 1/2 S.V. KG 2
G364 - SALAME UNGHERESE 1/2 S.V. - KG 2



G250 - SPIANATA PICCANTE S.V. 1/2 KG 1,2
G251 - SPIANATA DOLCE S.V. 1/2 KG 1,2



FINOCCHIONA



G243 - VENTRICINA 1/2 S.V. KG 2



G501 - SPECK "i Calanchi" 1/2 - KG 2 - 4 STELLE
G501C - SPECK 1/2 - KG 2 - 3 STELLE



G222 - 'NDUJA DI SPILINGA GR
150 S.V.

NOVITA'

LA SALUMERIA

LE SPECIALITA' COTTE



G66 - GRAN FESA DI TACCHINO
LENTI KG 3



G805 - COSCIOTTO
DI SUINO AL FORNO
KG 3,5



G802 - PROSCIUTTO COTTO
GRIGLIATO 1/2 KG 3,5



G661 - FESA DI TACCHINO
KG 2,5



G804 - PETTO INTERO TACCHINO
AL FORNO 1/2 KG 3,5



G217 - PROSC. COTTO I CALANCHI KG 8
G218 - COTTO I CALANCHI 1/2 KG 4



G219 - COTTO DELLO CHEF KG 8

Sabelli
DISTRIBUZIONE

ALTA SALUMERIA



CARNE 100% ITALIANA

CARNE SUINA FRESCA

MACINATURA LENTA

BREVETTO ESCLUSIVO

LEGATA A MANO

FE264 - L'ARTIGIANALE C/PISTACCHIO KG 13

FE263 - L'ARTIGIANALE S/PISTACCHIO KG 13

FE220 - L'ARTIGIANALE C/PISTACCHIO 1/2 KG 6,50

CARNE 100% ITALIANA

LEGATA A MANO

SAPORE INCONFONDIBILE

PROFUMO INTENSO



FE517 - LA SAPORITA C/PISTACCHIO KG 13

FE320 - LA SAPORITA C/PISTACCHIO KG 7



FE420 - LA SAPORITA KG 1

Sabelli
DISTRIBUZIONE

LA SALUMERIA

LE MORTADELLE



FE019 - MORTADELLA FELSINEO C/P IGP KG 13

FE039 - MORTADELLA FELSINEO C/P IGP KG 7



FE859 - MORTADELLA CHEF C/P KG 7

FE879 - MORTADELLA CHEF C/P KG 13

Sabelli
DISTRIBUZIONE

SA. CA. GASTRONOMIA



Z017 - CARCIOFINI MEDI IN
OLIO 50/60 GR 1700



Z102 - CARCIOFINI SPACCATI GR 3100



T01 - PESTO ALLA GENOVESE KG 1,8
T02 - PESTO ALLA GENOVESE KG 3
T05 - PESTO S/AGLIO KG 1,8



SD006 - LIEVITO GR 25 (10 PZ)

SA.DI. GASTRONOMIA



SD151 - TONNO CALLIPO TRANCI KG 1,700
PESO SGOCCIOLATO KG 1,15
QUALITA' PINNE GIALLE



SD671 - ACCIUGHE SALATE KG 5 2 BARRE
PESO SGOCCIOLATO KG 3,9
38/42 PZ PER 1 KG DI PRODOTTO
13/15 PESCI PER STRATO



V166 - TONNO DONZELA KG 1,7
PESO SGOCCIOLATO GR 1350



V167 - TONNO DONZELA GR 80 X 3 IN OLIO D'OLIVA
(1 CT 30 PZ)

IL NOSTRO BACCALÀ



FI082 - FILETTO DI BACCALÀ SUPERIORE
GR 500 VASCHETTA - 1 CT 15 PZ

2086 - BACCALÀ SECCO SUPER
1/2 PESCE KG 1 (10 PZ X CT)

FI001 - FILETTO BACCALÀ AMMOLLATO
GR 600 X 6 VASSOIO (KG 3,6)



FI13 - FILETTONE BACCALÀ GR 400/700 KG 5

FI14 - FILETTONE BACCALÀ GR 700/1000 KG 5

FI15 - FILETTONE BACCALÀ GR 1000 UP KG 5



FI49 - BACCALÀ SAN GIOVANNI KG 5

ALTA QUALITÀ



PASSIONE UNICA

Siamo un team di cuochi e pasticceri che condivide la passione per la cucina genuina e per un lavoro ben fatto.

Uniamo al gusto delle ricette tradizionali la qualità della produzione tecnologicamente controllata ed altamente garantita.

Utilizziamo solo materie prime altamente selezionate ed una produzione totalmente fatta a mano, con confezionamento automatizzato, per fare piatti e pasticceria della tradizione italiana anche Cuciniamo ogni giorno per proporre freschezza e genuinità, per salvaguardare la qualità di ogni piatto ed esaltare la nostra passione.



- I3103 - LASAGNE AL RAGU' COTTE 6 PORZ. KG 2
- I3109 - LASAGNE AL RAGU' GIALLE CRUDE KG 2
- I3207 - LASAGNE BIANCHE ALLE VERDURE KG 2
- I3272 - LASAGNE NORCINA (SALSICCE/TARTUFO) KG 2
- I3121 - CANNELLONI DI RIC/SPINACI AL RAGU'KG 2
- I3282 - INSALATA PORTOFINO KG 1,5
- I3205 - INSALATA DI RISO KG 2
- I3171 - INSALATA DI FARRO KG 1,5

- I3165 - ALETTE POLLO PICCANTI KG 1,5
- I3248 - GALLETTO ALLA GRIGLIA KG 1,5
- I3249 - COSCETTE DI POLLO ALL'AMERICANA KG 1,5
- I3255 - HAMBURGER DI SALSICCIA KG 1,5
- I3260P - COTOLETTE MILANESE DI POLLO KG 1,5**
- I3264 - COTOLETTE MILANESE DI SUINO KG 1,5



- I3545 - BACCALA AL VAPORE KG 1,5
- I3644 - INSALATA DI BACCALA KG 1,5
- I3600 - SEPIA CON PISELLI KG 1,5

LINEA BANCO GASTRONOMIA

Sabelli
DISTRIBUZIONE

ALTA QUALITÀ



PASSIONE UNICA



- I3143 - PATATE AL FORNO KG 1,2
- I3339 - VERDURE ALLA GRIGLIA KG 1,5
- I3200 - CONTORNI MISTI GRATINATI KG 1,5
- I3221 - VERDURE FRITTE KG 1,5



- I3234 - BROCCOLI AL VAPORE KG 1,5
- I3392 - CARCIOFI FRITTI KG 1,5
- I3625 - BROCCOLI AL VAPORE KG 1,5
- I3643 - PATATE AL VAPORE S/V KG 2
- I3259 - CICORIA AL VAPORE KG 1,2
- I3164 - TRIS VERDURE AL VAPORE KG 1,5
- I3135 - SPINACI BOLLITI KG 1

LIBERO SERVIZIO



- I4513 - ERBETTE OLIO GR 200 X 4
- I4623 - ERBETTE OLIO AGLIO/PEP. GR 200 X 4
- I4624 - CICORIA AGLIO/OLIO/PEP. GR 200 X 4
- I4625 - SPINACI AGLIO/OLIO E PEP. GR 200 X 4
- I4516 - SPINACI BOLLITI GR 200 X 4



- I4626 - VERZE IN PADELLA C/PANCETTA GR 200 X 4
- I4512 - VERDURE GRIGLIATE GR 200 X 4
- I4627 - PATATE GRIGLIATE GR 200 X 4
- I4628 - FRICO' DI VERDURE GR 200 X 4



Sabelli
DISTRIBUZIONE