



 *Eccellenze  
Meridionali*

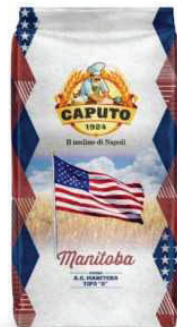
CATALOGO PRODOTTI  
2021



# FARINA MOLINO CAPUTO



**FARINA PIZZERIA**  
25KG €19.00



**FARINA MANITOBA**  
25KG €22.00



**FARINA SACCOROSSO**  
25KG €20.00



**FARINA NUVOLO**  
25KG €31.00  
**SUPER NUVOLO**  
25KG €34.00



*Eccellenze  
Meridionali*





**TERRA VIVA POMODORO  
PACCHETELLE ROSSO**  
€7.00 al KG



**TERRA VIVA POMODORO  
PACCHETELLE GIALLE**  
€7.00 al KG

## Oro Rosso



Il **Pomodoro del Piennolo del Vesuvio D.O.P.** (*Lycopersicon esculentum*) è uno dei prodotti più tipici ed antichi dell'agricoltura campana, tanto da essere perfino rappresentato nella scena del tradizionale presepe napoletano.

**TERRA VIVA PASSATA  
DI POMODORO DEL PIENNOLO**  
€4.00 500 GR

**DON CAMILLO  
PIENNOLO FRESCO**  
€12.00 al KG

**MASSERIA DELLO SBIRRO  
PIENNOLO FRESCO**  
€12.00 al KG

## PASSATE / PELATI

*Pomodoro San Marzano DOP Casa Marrazzo*



**PELATI**  
6x3 KG **€32.00**



**PELATI IN VETRO 500g**  
6x500 GR **€13.00**

**SICA PELATI VARIETÀ BLU**  
6x3 KG **€14.00**

**SICA PELATI VARIETÀ VERDE**  
6x3 KG **€16.00**

**SICA POMODORINI DI COLLINA**  
24x400 GR **€19.20**

**SICA POMODORINI DI COLLINA**  
3x6 KG **€21.00**

**SICA PASSATA BLU**  
3x6 KG **€14.00**

**PELATI TORRENTE**  
6x3 KG **€17.00**

**PASSATA TORRENTE**  
6x3 KG **€17.00**

**DATTERINI TORRENTE**  
24x400 GR **€19.20**



*Eccellenze  
Meridionali*

# CASEARIO (BUFALA)

(BARLOTTI, BENEDEUCE, MOZZARELLA D ORO, APULIA BUFALA)



**MOZZARELLA DI BUFALA**  
125 GR/250 GR €14.00 al KG



**TRECCIA DI BUFALA**  
€14.00 al KG



**CILIEGINE 30GR DI BUFALA**  
250 GR/ 500 GR/ 1 KG  
€14.00 al KG

**MOZZARELLA AVERSANA**  
500 GR €15.00 al KG

**ZIZZONA**  
500 GR €15.00 al KG

**FIGLIATA**  
500 GR €15.00 al KG

**BURRATA DI BUFALA**  
200 GR €13.00 al KG

**BURROTTA DI BUFALA**  
200 GR €13.00 al KG

**STRACCIATELLA DI BUFALA**  
200 GR €13.00 al KG

# CASEARIO (VACCINO)

(BENEDEUCE, MIR, SANGUE DOLCE)



**PROVOLA**  
500 GR €6.00 al KG



**BURRATA IGP**  
350 GR €14.00 al KG

**FILONCINO AFFUMICATO**  
2 KG €6.00 al KG

**FIOR DI RICOTTA**  
250 GR / 2 KG €6.00 al KG

**CACETTI AFFUMICATI**  
250 GR / 2 KG €12.00 al KG

**SFOGLIA DI MOZZARELLA**  
1 KG €6.00 al KG

**CILIEGINE 15 GR IN BUSTA**  
250 GR €6.00 al KG

**FIOR DI LATTE JULIENNE**  
3 KG €6.00 al KG

**FIOR DI LATTE INTERO MORBIDO**  
4 KG €6.00 al KG

**BURRATA**  
150 GR / 250 GR €12.00 al KG

**RICOTTA FRESCA**  
1 KG €7.00 al KG

**FIOR DI LATTE AGEROLA**  
500 GR €6.50 al KG





*Eccellenze  
Meridionali*



## La storia



Il Provolone del Monaco è un formaggio a pasta semidura, a media o lunga stagionatura, prodotto in Campania. La caratteristica di questo formaggio sta nei suoi ingredienti: solo latte della vacca Agerolese. Il nome deriva dalla mantella di tela di sacco che i pastori indossavano per ripararsi dal freddo durante il tragitto dalle colline di Vico Equense a Napoli, principale mercato per i loro prodotti.

**PROVOLONE DEL MONACO**  
 INTERO o TRANCI €30.00\* al KG



**PARMIGIANO REGGIANO**  
 1/8 24 MESI €16.00\* al KG



**GRANA PADANO**  
 1/8 €12.00\* al KG

\*Prezzi variabili secondo mercato.

## FORMAGGI STAGIONATI



**PECORINO AMATRICE AL TARTUFO**  
200 GR / 2 KG **€20.00** al KG



**PECORINO ROMANO DOP AMATRICE**  
200 GR **€6.50** al Pz



**PECORINO GIUNCO AMATRICE**  
400 GR **€16.00** al KG



**PECORINO GORZANO AMATRICE**  
400 GR **€28.00** al KG

## FORMAGGI STAGIONATI

**SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO**

1 KG €15.00 - 500 GR €9.50

**SCAGLIE DI GRANA PADANO 500 GR €8.50**

**GORGONZOLA PICCANTE 1/8 €8.00 al KG**

**GORGONZOLA DOLCE 1/8€8.00 al KG**

**BURRO 1 KG €7.00 al KG**

**PROVOLONE PANCETTA DOLCE**

6 KG €11.00 al KG

**GRATTUGGIATO MIX 1 KG €8.00**

**GRANA GRATTUGGIATO 1 KG €12.00**

**PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGGIATO**

1 KG €14.00

**TALEGGIO €8.50 al KG**

**PECORINO GRATTUGGIATO 1 KG €16.00**

**CACIOTTA**

**PEPERONCINO/TARTUFO/PEPE €15.00 al KG**

**CACIOCAVALLO €13.00 al KG**





*Eccellenze  
Meridionali*





## Borgo Oro

**Dissossato, pressato.** Si presenta a cassa alta assicurando al taglio fette più larghe dal colore rosso, sfumature rosate con venature di grasso bianco latte. Non utilizziamo nitriti e nitrati per garantire una più alta qualità del prosciutto. Il profumo è intenso, tipico di una lunga stagionatura di 12 mesi. Dolce al palato.

**Ingredienti:** Coscia di Suino, sale.

**Peso:** 6,5 - 7,5 kg

**Stagionatura:** 12 mesi

**Shelf life:** 180 giorni

**PROSCIUTTO CRUDO BORGORO**  
**RISERVA 12 MESI €12.00 al KG**



## Borgo Argento

**Dissossato, pressato.** Frutto della ricerca di prosciutti selezionati provenienti dai migliori allevamenti europei, il prosciutto dissossato borgo argento viene rifilato e stagionato in Italia. Al taglio il colore è rosso intenso con presenza, non eccessiva, di venature bianche di grasso. Profumato all'olfatto. Il peso varia tra i 6kg e i 7kg. La stagionatura è compresa tra 8 e 10 mesi.

**Ingredienti:** Coscia di Suino, sale.

**Peso:** 6,5 - 7,5 kg

**Stagionatura:** 8 mesi

**Shelf life:** 180 giorni

**PROSCIUTTO CRUDO BORGORO**  
**D'ARGENTO 8 MESI €11.00 al KG**



## Parma

**Dissossato, pressato.** Eccellenza della storia gastronomica italiana, il Prosciutto di Parma Borghigiano è un prodotto di alta qualità dall'inconfondibile dolcezza, frutto dell'attenta selezione delle carni provenienti da suini nati, allevati e macellati in Italia. È stagionato naturalmente secondo la tradizione e nel rispetto dei requisiti del Consorzio che garantiscono la DOP.

**Ingredienti:** Coscia di Suino, sale.

**Peso:** 7,5 - 8,5 kg

**Stagionatura:** 18 mesi

**Shelf life:** 180 giorni

**PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA**  
18 MESI **€16.00** al KG



## Galileo

### Prosciutto Cotto.

Risultato della lavorazione di cosce intere di prima scelta, il prosciutto cotto Galileo è tenero e gustoso. Senza polifosfati agglunti, senza glutine e derivati del latte.

**Ingredienti:** Coscia di Suino, sale.

**Peso:** 8 - 9 kg

**Shelf life:** 120 giorni

**PROSCIUTTO COTTO CALILEO**  
PRIMA QUALITÀ **€7.00** al KG

# MORTADELLA ARTIGIAN QUALITY BOLOGNA



**MORTADELLA CLASSICA LA SIMONA**  
300 GR/ 600 GR/ 3 KG  
**€12.00** al KG

## Bontà al tartufo



La mortadella Galliani al tartufo nero di Norcia rivisita un classico prodotto della tradizione bolognese, mantenendo la lavorazione manuale ma arricchendo l'impasto della mortadella con pregiato tartufo. Realizzata con spalla fresca di suino pesante italiano, la mortadella al tartufo è pensata per i palati più esigenti e golosi.



**MORTADELLA CON PISTACCHIO**  
300 GR/ 600 GR/ 3 KG  
**€14.00** al KG



**MORTADELLA CON TARTUFO NERO**  
300 GR/ 600 GR/ 3 KG  
**€18.00** al KG

# GOLOSITÀ SANNITE



## PANCETTA ARROTOLATA GUSTOSA INTERA

500 GR €10.00 al KG

## SALAME NAPOLI

CAL 80. / CAL.60 €9.50 al KG

## SALSICCIA PICCANTE BASTONE

€10.50 al KG

## DIAVOLETTI / ANGIOLETTI

350 GR €13.00 al KG

## CAPOCOLLO DOLCE

€11.00 al KG

## GUANCIALE INTERO / TRANCI

€12.00 al KG

## SPIANATA DOLCE / PICCANTE

€10.00 al KG

## SALSICCIA DI MAIALINO NERO

€19.00 al KG

## CICCIOLI 1/4 SOTTOVUOTO

€18.00 al KG



**SALAME TOSCANO**

2.5 KG €18.00 al KG

**FINOCCHIONA**

2.5 KG €18.00 al KG

**SALAME AROMA TARTUFO**

2.2 KG €24.00 al KG

**SALAME AROMA VINO CHIANTI DOCG**

€21.00 al KG

**SALAME AROMA CINGHIALE**

€30.00 al KG

**SALAME CON TORO**

€28.00 al KG

**PROSCIUTTO CRUDO GHIANDA  
CINTA SENESE CIRCA 1.8 KG  
SOTTO VUOTO €100.00 al KG**

**PROSCIUTTO CRUDO CINTA SENESE  
€75.00 al KG**

**LARDO €18.00 al KG**

**PANCETTA  
CLASSICA/PEPERONCINO/AGLIO  
€18.00 al KG**

**AROMI E SUGHI**

CREMA DI LARDO €7.50

ERBE PICCANTI €7.50

SUGO VITELLONE €7.50

SUGO CINGHIALE €7.50

**SPECIALITÀ NATALIZIE**

COTECHINO PRECOTTO €10.00

ZAMPONE PRECOTTO €15.00





*Eccellenze  
Meridionali*



**CREMA TARTUFATA**  
500 GR €15.00



**SALSA TARTUFATA**  
500 GR €15.00

**CONDIMENTO AROMATIZZATO  
AL TARTUFO BIANCO**  
250 ML €11.00

**CONDIMENTO AROMATIZZATO  
AL TARTUFO NERO**  
250 ML €11.00

**SALSA NERA AL TARTUFO 1%**  
80 GR €3.50

**CREMA PORCINI E TARTUFO BIANCO**  
80 GR €5.00

**SALSA AL TARTUFO BIANCO**  
80 GR €5.00

**STRANGOZZI AL TARTUFO**  
250 GR €4.50

**TAGLIATELLE AL TARTUFO BIANCO**  
250 GR €4.50

**RISO CARNAROLI AL TARTUFO**  
€4.50

**SPECIALITÀ PARMIGIANO REGGIANO  
E TARTUFO BIANCHETTO**  
50 GR €6.00



**CREMA DI OLIVE E TARTUFO**

80 GR €6.00

**PORCINI PEZZETTONI**

1 KG €18.00

**SALE CON TARTUFO**

€9.50

**TARTUFO NERO MACINATO 100%**

500 GR €60.00



*Eccellenze  
Meridionali*



# PASTIFICIO FAELLA



**TOFE**  
500 GR €1.90



**TORTIGLIONI**  
500 GR €1.90



**PASTA MISTA**  
500 GR €1.90



**FETTUCINE**  
500 GR €1.90



**SPAGHETTI**  
500 GR €1.90





**PACCHERI RIGATI**  
500 GR €2.90



**LINGUINE**  
500 GR €2.90



**CALAMARATA**  
500 GR €2.90



**MACCHERONCINI RIGATI**  
500 GR €2.90



**PAPPARDELLE**  
500 GR €2.90



# MARULO

pregiata pasta di Torre Annunziata

**PASTA MARULO**  
500 GR **€4.00**



**RISO ACQUERELLO**  
2.5 KG/ 250 GR **€9.00** al KG



**100% GRANO ITALIANO**

**ANTICO MULINO FALCO**  
500 GR **€1.35**



**PASTIFICIO LEONESSA**  
500 GR **€3.50**



**PASTA FRESCA RIPIENA  
ARTIGIANALE LEONESSA**

**(SOLO SU ORDINAZIONE 1 SETTIMANA PRIMA)**

**RAVIOLI CON SPINACI**  
500 GR **€6.00**

**RAVIOLI CON RICOTTA**  
500 GR **€6.00**

**GIRASOLI CON FUNGHI PORCINI**  
500 GR **€8.00**

**AGNOLOTTI CON MELANZANE**  
500 GR **€8.00**

**AGNOLOTTI CON PESCATRICE**  
500 GR **€10.00**

# PASTA FRESCA

(SOLO SU ORDINAZIONE 1 SETTIMANA PRIMA)

**GNOCCHI**  
1 KG €2.00

**TAGLIATELLE**  
500 GR €3.50

**FETTUCCINE**  
500 GR €3.50

**SCIALATIELLI**  
500 GR €3.50

**PAPPARDELLE**  
500 GR €3.50

**TORTELLINI CARNE**  
500 GR €2.00

**RAVIOLI CARNE**  
500 GR €2.00

**BASE PIZZA X2 ROSSA**  
€5.00

**BASE PIZZA X2 NORMALE**  
€4.00

**BASE PIZZA SENZA GLUTINE**  
€6.00





*Eccellenze  
Meridionali*





**FILETTI DI TONNO**  
300 GR **€4.50**

**BOTTARGA DI TONNO  
GRATTUGIATA**  
50 GR **€5.00**

**PESTO CETARESE**  
110 ML **€5.00**



**FILETTI DI ALICI**  
2.5 KG **€50.00**

**COLATURA DI ALICI  
BOTTIGLIA GIULIA**  
100 ML **€7.00**

**COLATURA DI ALICI  
BOTTIGLIA GIULIA**  
250 ML **€15.00**

**FILETTI DI ALICI**  
*ITTICA DI LUCIA*  
1.5 KG **€50.00**

**FILETTI DI ALICI**  
*ITTICA DI LUCIA*  
3 KG **€80.00**

## SOTT'OLI LA CAMPAGNOLA

**POMODORI SECCHI IN OLIO 3 KG €16.00**

**FILETTI DI MELANZANE IN OLIO 3 KG €13.50**

**ANTIPASTO 3 KG €18.00**

**FUNGHI CAMPIGNONE AL NATURALE  
LATTA DI 3 KG €6.50**

**SPICCHI DI CARCIOFI AL NATURALE  
LATTA DI 3 KG €6.50**

**CARCIOFI INTERI GRIGLIATI  
3 KG €23.00**

**CARCIOFI A SPICCHI GRIGLIATI IN OLIO  
3 KG €20.00**

**CARCIOFI A SPICCHI CONDITI IN OLIO  
3 KG €16.00**

**MIX FUNGHI 3 KG €18.00**

**BROCCOLI FRIARELLI DEL VESUVIO  
"TERRA VIVA" AL NATURALE 1 KG €6.00**



## AROMA IN CERAMICA

INTENSO  
DELICATO  
PEPERONCINO  
TIMO  
AGLIO  
AGLIO E PEPERONCINO

100 ML €10.00  
250 ML €14.00  
500 ML €25.00  
5 L €45.00

\*N.B. I PRODOTTI IN CERAMICA PENSATI COME  
OLI DA TAVOLA IN FORMATI FINO A 250ML,  
POSSONO SEMPRE ESSERE RIUTILIZZATI.



## OLIVA VERDE DOLCE SICILIA

250 GR **€1.50**

1 KG **€5.00**

5 KG **€4.50** al Kg

## RAVELLO

(MIX IN OLIO DI OLIVE,  
CARCIOFI E FUNGHI)

250 GR **€2.90**

3,5 KG **€18.00**

## NERE KALAMATA

250 GR **€1.80**

DENOCCIOLATE 200 GR **€1.80**

5 KG **€5.00** al Kg

5 KG DENOCCIOLATE **€6.50** al Kg

OLIVE ARROSTITE 1 KG **€7.50**

## OLIVA MIX FANTASIA

VERDI/NERE DENOCCIOLATE

2 KG **€15.00**

200 GR **€1.50**

## OLIVA MIX FANTASIA

VERDI/NERE

2 KG **€12.00**

## OLIVE NERE EXTRA

5 KG **€5.00** al KG

DENOCCIOLATE **€6.00** al KG

250 GR **€1.80**

## OLIVE VERDI MAMMUT

DENOCCIOLATE 5 KG **€26.00**



**OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**  
5 L €18.00



**OLIO DI ARACHIDI**  
1 L €2.50

**OLIO ARACHIDI**  
5 L €14.00

**OLIO D'OLIVA**  
5 L €16.00

**OLIO SEMI DI GIRASOLI**  
5 L €7.00

**OLIO AL PEPERONCINO**  
250 ML €2.50

**OLIO AL LIMONE**  
250 ML €2.50

**OLIO AL TARTUFO**  
250 ML €2.50

**OLIO SEMI DI GIRASOLI**  
1 L €1.50

**ACETO BALSAMICO IGP MODENA**  
500 ML €2.50

**OLIO D'OLIVA CRISTAL**  
250 ML €2.50





*Eccellenze  
Meridionali*

# Babberia



**BABA' BABBERIA**  
**€3.50** a pezzo  
(MINIMO CASSA DA 6 PEZZI)



**TIRAMISÙ ARTIGIANALI**  
500 GR **€7.50**



**CHEESE CAKE ARTIGIANALI**  
500 GR **€7.50**

## LA SALERNITANA TORTE



**TORTE 900GR €18.00** al KG  
**MONOPORZIONI €2.90** a pezzo

RICOTTA E PERA  
RICOTTA E COCCO  
RICOTTA E PISTACCHIO  
CHOCO BUENO  
RHUM E PERA  
CASSATA

ORANGE  
TIRAMISÙ  
MHARS  
SACKER  
CHARLOTTE  
SELVA NERA



**CREMA DI PISTACCHIO**  
500 GR €13.00

**CREMA DI PISTACCHIO**  
190 GR €7.00



**GRANELLA DI PASTACCHIO**  
1 KG €35.00



**PESTO DI PISTACCHIO**  
500 GR €13.00

**PESTO DI PISTACCHIO**  
190 GR €7.00



**CREMA DI MANDORLA**  
500 GR €12.00

**CREMA DI MANDORLA**  
190 GR €6.00



*Eccellenze  
Meridionali*

# LINEA SEPE



**FALANGHINA FRIZZANTE**  
€4.00

**FALANGHINA FERMO**  
€4.00

**NERO D'AVOLA**  
€4.00

**NERO DI TROIA**  
€4.00

**AGLIANICO**  
€4.00

**MONTEPULCIANO**  
€4.00

**PIEDIROSSO**  
€4.00

**CODA DI VOLPE**  
€4.00

**CHARDONNAY**  
€4.00

**MERLOT**  
€4.00

**PROSECCO SEPE EXTRA DRY**  
€6.50





## Storia Aziendale



Il fondatore Emanuele Sepe con la moglie Anna che nei primi anni '70 inizia questo lungo percorso, partendo da zero, iniziando a commercializzare vino sfuso nella propria Regione di appartenenza. E' da qui che l'ambizione diventa ancor più grande, l'azienda subisce un notevole ampliamento e la produzione raggiunge numeri importanti, cresce l'export ed in Italia l'azienda è ormai leader.

### FALANGHINA

€6.75

### FIANO

€6.75

### LACRIMA CRISTI BIANCO/ROSSO

€6.50

### PRIMITIVO SALENTO

€6.50

### AGLIANICO

€5.00

### ROSATO

€5.00

### CAMPI TAURASINI D.O.C

€9.00

### TAURASI

€13.00

### MARENCO BAROLO BRICCO DELLE VIOLE

€35.00

### FORNARO LACRYMA CRISTI BIANCO/ROSSO

€8.00

### PROSECCO EXTRA DRY BRUT C.BONAPARTE

€8.00

### GRAPPA CAROLINA 45 GRADI C.BONAPARTE

€60.00

# L.ROEDERERE



**L.ROEDERERE BRUT PREMIER**  
0.75 CL **€52.00**



**L.ROEDERERE PREMIER MAGNUM**  
3 LT **€280.00**



**L.ROEDERERE BRUT  
VINTAGE ROSE 2014**  
0.75 CL **€115.00**



**L.ROEDERERE CRISTAL 2012**  
0.70 CL **€230.00**



**DELAMAIN PALE & DRY 40**  
0.70 CL **€95.00**

## Delamain



La casa Delamain, grazie alle sue profonde radici in queste zone privilegiate ed ai rapporti costantemente amichevoli con i proprietari-distillatori, si è sempre assicurata i propri approvvigionamenti alle migliori fonti curando con particolare attenzione sia l'invecchiamento che le altre piccole fasi dell'elaborazione del Cognac.



**GLENFARCLAS MALT WHISKY**  
**12 ANOS 43 GRADI**  
**€55.00**



**LIMONCELLO PIEMME IGP**  
0.70 CL **€8.00**

# LIQUORI MELANU



**LINEA CREME E LIQUORI €7.00 70 CL**  
**MELONCELLO / LIMONCELLO €14.00 2 LT**

**AMARO LACRIMA CRISTI**  
**CREMA ANANAS**  
**CREMA CAFFE**  
**CREMA BANANA**  
**CREMA CASTAGNA**  
**CREMA CIOCCOLATO**  
**CREMA COCCO**  
**CREMA FRAGOLA**  
**CREMA LIMONELLA**  
**CREMA MELONE**  
**CREMA NOCCIALA**  
**CREMA PISTACCIO**

**LIQUORE FRAGOLINO**  
**LIQUORE AL CAFFE**  
**LIQUORE GIN CASTLE**  
**LIQUORE LIMONELLA**  
**LIQUORE FINOCCHIO**  
**LIQUORE LIQUIRIZIA**  
**LIQUORE MELA**  
**LIQUORE NOCINO**  
**LIQUORE RUCOLA**  
**LIQUORE VODKA**  
(FRAGOLA – MELONE – PESCA )  
**LIQUORE MIDORIS**  
**LIQUORE MENTA BIANCA**  
**LIQUORE GRAPPA BARRIQUE**  
**LIQUORE GRAPPA AGLIANICO**

## ACQUA E BIRRE

PERONI 33CL €0.65 cad.

PERONI GRAN RISERVA €1.20 cad.

PERONI BIRRA FORTE 8.0 €1.20 cad.

PERONI DOPPIO MALTO €1.20 cad.

PERONI CHILI LEMON €0.65 cad.

MORETTI LA CLASSICA 33CL €0.65 cad.

MORETTI ZERO ALCOOL €0.65 cad.

ICHUNUSA NON FILTRATA 50CL €0.65 cad.

ICHUNUSA 33CL €0.65 cad.

MESSINA CRISTALLI DI SALE 50CL €1.20 cad.

MESSINA 33CL €0.65 cad.

ACQUA SAN PALLEGRINO IN VETRO 50CL €0.70 cad.

ACQUA PANNA IN VETRO 50CL €0.70 cad.

## SPEZIE, AROMI E ALTRO

PANE CARASAU €4.00 250 GR

PAGEF CANNOLI VUOTI MEDI €2.50

PEPERONCINO BIOLOGICO FILIPPONE €2.50 50 GR

ROSMARINO BIOLOGICO FILIPPONE €2.50 50 GR

ORIGANO BIOLOGICO FILIPPONE €2.50 50 GR

SALVIA BIOLOGICA FILIPPONE €2.50 50 GR

SALE DA CUCINA €10.00 10 KG

CAFFÈ VESUVIO GRANULATO €16.00 1 KG

KIT CIALDE €28.00 150 PEZZI

MACINATO FRESCO €5.00 250 GR

NDUJA €4.50 300 GR

CIPOLLA MARINATA €4.50 300 GR



*Cucinare è un atto d'amore  
perche la si fa per gli altri.*



CALLE LONGITUDINAL, 9  
MERCABARNA - 08040 - BARCELONA  
+34 69 60 53 854  
[SALVATORE@ECCELLENZEMERIDIONALI.ES](mailto:SALVATORE@ECCELLENZEMERIDIONALI.ES)

[WWW.ECCELLENZEMERIDIONALI.ES](http://WWW.ECCELLENZEMERIDIONALI.ES)