



Food  
Art ★  
100% QUALITY PRODUCTS

Da oltre 40 anni la nostra missione è  
stata quella di trovare i migliori artigiani nel mondo.





# Food

The Italian tradition



# ZAMPONE COTTO

ZAMPONE  
COTTO  
N00092  
(kg 1)

pz x ct: 1  
€ 16,90



Viene prodotto con un impasto di carni suine selezionate (gola, guanciaie, spalla, testa), sale e spezie, avvolto dall'involucro formato dalla zampa di un maiale. Ha una consistenza soda ed uniforme, una collosità non eccessiva, e un colore rosa brillante tendente al rosso. Lo zampone non contiene Glutine.

# COTECHINO COTTO



COTECHINO  
COTTO  
N00094  
(g 500)

pz x ct: 1  
€ 12,50



Il Cotechino è costituito da parti nobili del maiale e cotenna, come prescrive la tradizione. Le carni, da suini italiani, vengono macinate e delicatamente insaporite con spezie ed erbe aromatiche (chiodi di garofano, pepe, noce moscata, cannella e vino) e in seguito insaccato in budelli. Il prodotto precotto è confezionato in buste ermetiche e sottoposto a trattamento termico ad elevate temperature per un tempo sufficiente a garantirne la stabilità organolettica. Il cotechino non contiene Glutine.

# STINCO COTTO



STINCO  
COTTO  
N05204  
(g 600)

pz x ct: 1  
€ 12,50



Lo stinco di maiale è ottenuto disossando le cosce utilizzate per il prosciutto cotto: le cosce, estratte dal bagno di salamoia, vengono private dell'osso e del muscolo che lo riveste. Lo stinco cotto è quindi sigillato in buste di alluminio e cotto al forno. Non contiene Glutine.

# MOSTARDA CREMONESE



MOSTARDA  
CREMONESE  
M03908  
(g 380)

pz x ct: 12  
€ 11,50



La Mostarda è una specialità dolcemente piccante: frutta intera candita immersa in uno sciroppo aromatizzato alla senape, abbinata per tradizione a carni e formaggi, ma anche usata per il ripieno di golosi ravioli, o di dolci tortelli di pasta frolla.



La lenticchia **Monti Sibillini** è coltivata all'interno e nelle zone limitrofe dei Monti Sibillini alternandola con la coltivazione del "Farro dicocco" e altri legumi (cicerchia e roveja), seminata nei mesi tra marzo/aprile e raccolta tra luglio/agosto. Il diametro del chicco è di 3-5 mm, cottura 25/30 minuti. Ricca di proteine e di carboidrati, la lenticchia rappresenta uno dei pochi alimenti che contiene una notevole quantità di oligoelementi; il più importante è rappresentato dal ferro, fondamentale per il mantenimento dell'apparato circolatorio.

# LENTICCHIE DI MONTAGNA

LENTICCHIE  
DI MONTAGNA  
M00517  
(g 500)

pz x ct: 12  
€ 10,50



# ZAFFERANO

ZAFFERANO  
PURISSIMO  
IN STIMMI  
R09104  
(g 1)

pz x ct: 12  
€ 12,50



È una delle più antiche coltivazioni al mondo. Già menzionato nel 1550 a.c. in un papiro egiziano, lo zafferano è il fiore che Zeus preferiva come giaciglio, i romani lo utilizzavano invece per osannare gli imperatori al loro passaggio.

Grazie agli arabi si diffonde in Italia principalmente in Sardegna, in Abruzzo e in Toscana dove la pianta si rivela vincente nella coltivazione.

# ZAFFERANO

L'utilizzo culinario dello zafferano si affermò con il nascere della borghesia. Lo speziare i piatti era un modo di ostentare la ricchezza da parte del padrone di casa. Il periodo d'oro dello zafferano nella cucina italiana può essere fatto risalire tra la metà del Quattrocento e la fine del Cinquecento.

Di lì in poi l'attenzione riservata allo zafferano farà diventare preziosa la commercializzazione di questo prodotto.

È nell'anno 2001 che la **Fili Rossi** s.a.s decide di recuperare la secolare tradizione occupandosi sia della coltivazione sia della lavorazione. Adottando processi produttivi che rispettino le caratteristiche organolettiche con il quale il fiore si presenta in natura, la **Fili Rossi** si preoccupa di garantire il miglior zafferano. In pistilli o in polvere, il consumo dello zafferano **Fili Rossi** è pensato per rendere ancora più ricercate e uniche le vostre ricette.

ZAFFERANO  
PURISSIMO  
IN POLVERE  
TRIPACK  
R09105  
(g 0,375)

pz x ct: 50  
€ 9,00



# TONNO IN OLIO D'OLIVA



FILETTI DI TONNO  
IN OLIO D'OLIVA  
M00432  
(g 300)

pz x ct: 12  
€ 14,00

Prodotti in Sicilia con pescato del Mar Mediterraneo. Il pesce viene pulito a mano senza sostanze chimiche e senza l'uso di conservanti.

I tonni e gli sgombri vengono cotti in acqua e sale e non a vapore in modo da mantenere integre le qualità organolettiche e non far disperdere gran parte delle proteine. Una volta cotti i pesci vengono raffreddati, puliti e tagliati in tranci. Successivamente posizionati in filetti nei vasi e nelle latte.

# TONNO E SGOMBRO IN OLIO D'OLIVA



FILETTI DI TONNO  
IN OLIO D'OLIVA TAMBURELLO  
M00435  
(g 2400)

pz x ct: 2  
€ 48,50

FILETTO DI SGOMBRO  
IN OLIO D'OLIVA  
M00434  
(g 300)

pz x ct: 12  
€ 13,90



# BOTTARGA DI MUGGINE

La bottarga è una pietanza molto pregiata e si ricava principalmente dalle uova di muggine. L'ambiente palustre tipico della penisola del Sinis e la tradizionale attività peschiera, che rappresenta da secoli la principale fonte produttiva per gli abitanti del luogo, hanno favorito la preparazione della bottarga, nata proprio come pietanza consumata dai pescatori durante intere giornate trascorse in mare. Gli egizi la consideravano un cibo assai raffinato e già 5 mila anni fa confezionavano bottarga di muggine conservata nella paraffina naturale, tanto che tra i reperti trovati nelle piramidi ci sono bottarghe rimaste esternamente integre.

BOTTARGA  
DI MUGGINE  
INTERA  
M04114  
(g 130/170)  
pz x ct: 6  
€ 137 al Kg





# BOTTARGA DI MUGGINE

BOTTARGA DI MUGGINE  
GRATTUGIATA

M00450  
(g 50)

pz x ct: 12

€ 14,50

Il suo nome deriva dall'arabo Bùtarikh e significa uovo di pesce ancora all'interno del sacco vitellino. La preparazione del prodotto, che affonda le sue radici nella notte dei tempi, ancora oggi segue una tradizione artigianale nel processo di stagionatura e salatura. Disponibile intera (g 130-170) oppure macinata.





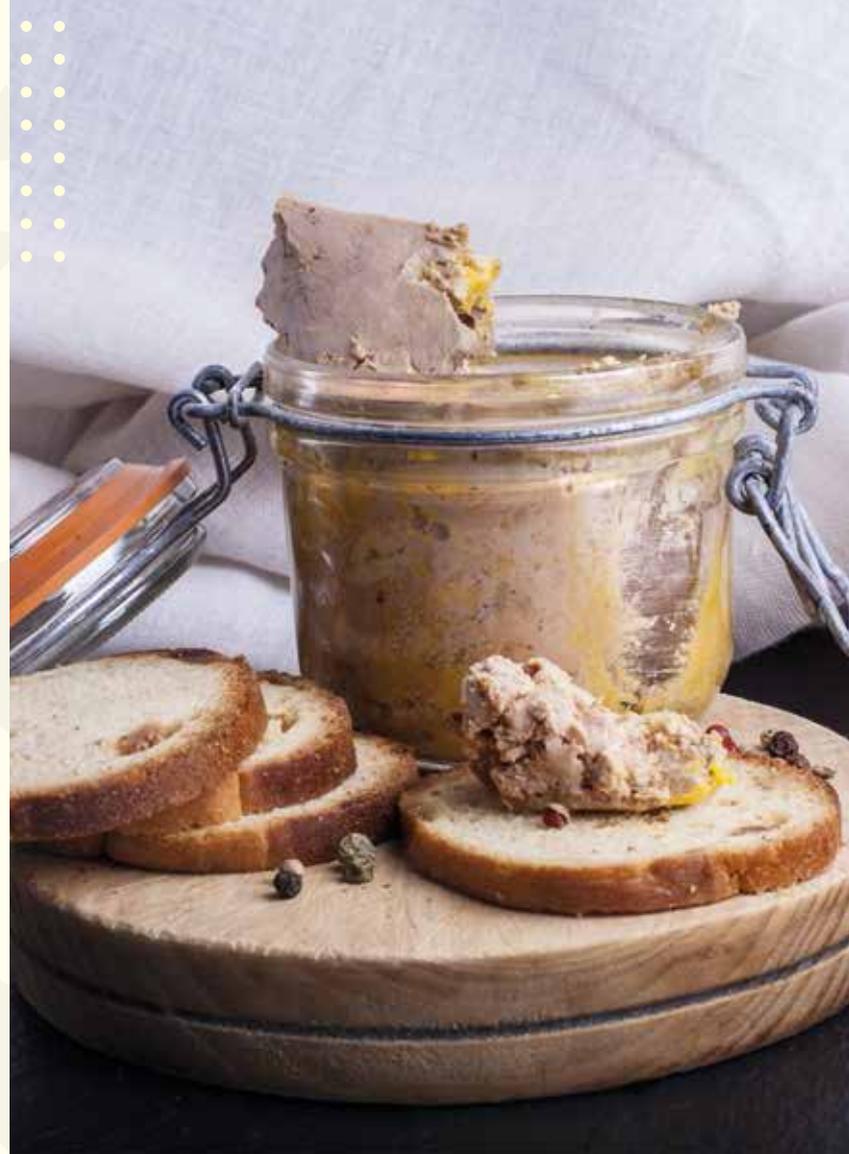
# Food

The best artisans in the world



# FOIE GRAS MAISON MASSE 1884

La **Famiglia Masse** viene fondata nel 1884 da Pierre Achille Masse nel Sud Ovest della Francia, zona di maggior produzione del foie gras. Nel 1930 aprirono la prima boutique Masse a Parigi nella zona di Montmartre. Oggi la quarta generazione, con Fredric Masse, continua la tradizione di famiglia producendo uno dei miglior foie gras della Francia. La cura particolare degli animali, la loro alimentazione e un attento lavoro sui tempi di raffreddamento del fegato, creano una materia



prima di alta qualità. Inoltre la scrupolosa lavorazione artigianale e la selezione dei fegati posizionano la **Maison Masse** tra i fornitori più accreditati della ristorazione stellata parigina.

# FOIE GRAS MAISON MASSE 1884



TERRINA FOIE GRAS  
(D'ANATRA)

Vasetto  
M08677  
(g 250)

pz x ct: 1  
da conservare in frigo  
€ 29,90



FOIE GRAS DUCK  
(D'ANATRA)

Barattolo  
M08675  
(g 50)

pz x ct: 1  
€ 11,50



FOIE GRAS DUCK  
(D'ANATRA)

Barattolo  
M08676  
(g 180)

pz x ct: 1  
€ 22,50

# CAVIALE

L'azienda **Giaveri** è una realtà dinamica e flessibile che dal 1980 si occupa della filiera completa di produzione e commercializzazione di caviale. **Caviargiaveri** è la linea top destinata alla gastronomia, ristoranti di alto livello, hotel di lusso, gourmet.

La migliore selezione **Siberian**, proveniente dalla produzione di Caviargiaveri dello storione che popola i fiumi della Siberia, si contraddistingue per la sua amabile consistenza, la sua freschezza e quell'aroma delicato e leggermente iodato. Il caviale **Osietra** coinvolge tutti i sensi con perfetti grani identici, croccanti, un intenso colore dal bruno dorato e il duraturo gusto di raffinata delizia. L'esperienza di gustare il sapore unico del caviale **Beluga**, esaltando la vista con le inconfondibili uova di grandi dimensioni, è tra le raffinatezze gastronomiche più esclusive e prelibate. La salatura minima accompagna il tipico gusto del caviale **Beluga**.

CAVIALE  
SIBERIAN  
CLASSIC  
M08879  
(g 30)

pz x ct: 1  
da conservare in frigo

€ 36,50



CAVIALE  
OSIETRA  
CLASSIC  
M08880  
(g 30)

pz x ct: 1  
da conservare in frigo

€ 44,50





# CAVIALE



SCATOLA  
REGALO  
CAVIALE  
MK08882

pz x ct: 1  
€ 9,50



CAVIALE  
BELUGA  
SIBERIAN  
M08881  
(g 30)

pz x ct: 1  
da conservare in frigo

€ 56,50



BORSA  
TERMICA  
CAVIALE  
MK08883

pz x ct: 1  
€ 9,50





• [WWW.RUSTICHELLA.IT](http://WWW.RUSTICHELLA.IT) •