



MONTASCO[®]

P R O F E S S I O N A L

Catalogo Prodotti
Linea Professionale



MONTOSCO®

P R O F E S S I O N A L

La qualità, naturale al 100%

Per noi qualità fa rima con genuinità, per questo da più di 20 anni noi di Montosco ci impegniamo ad offrire prodotti di altissima qualità, naturali al 100%.

Coltiviamo con cura le nostre erbe e spezie italiane e le raccogliamo nel loro momento balsamico, le lavoriamo poi a basse temperature così da preservarne tutte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Tutto questo per farle arrivare nelle vostre cucine, perfette.

Perfette per esaltare ogni vostra creazione.



La nostra filiera italiana



Coltivazione diretta:

Scegliamo la zona con la migliore nutrizione del suolo secondo la varietà delle erbe. Non utilizziamo nessun pesticida né fertilizzante così da offrirti un prodotto 100% naturale



Raccolta:

Effettuata durante il "tempo balsamico", il momento migliore della maturazione della pianta, quando è ricca di oli essenziali

Selezione, pulitura e taglio:

Senza additivi chimici, avviene entro 24 ore dalla raccolta per assicurare il mantenimento di tutte le proprietà organolettiche. Così da scoprire tutto il gusto del prodotto fresco, ma in barattolo



Essiccazione

con macchinari brevettati. Lavoriamo a basse temperature per preservare tutte le proprietà del prodotto.

Lavorazione e trattamento criogenico.

per garantire la sicurezza e la qualità della spezia.



Pack Eco-Friendly

con pratico tappo dispenser, doppio dosatore e sigillo salvafreschezza.



La nostra filiera dal mondo

Selezioniamo le nostre spezie dal mondo solo nelle coltivazioni migliori così che i profumi dell'oriente possano inebriare i vostri piatti e far vivere vere e proprie esperienze di sapori. Le nostre miscele come il curry raccontano di tradizioni culinarie che odorano di intenso di peposo e speziato e ci riportano con la mente alle tradizioni culinarie orientali.



100% Naturale, lo avevamo già detto?

Quasi l'intera totalità di gamma è composta da prodotti naturalmente privi di glutine, senza olio di palma, senza lattosio e senza allergeni. In più sono tutti 100% prodotti vegani compresi i mix e le glasse. In ogni confezione è possibile visualizzare la legenda dei simboli comunicativi.



Senza glutine



Senza olio di palma



Prodotto vegano



Senza lattosio



No Allergeni



4 Montosco Professional / In cucina
gamma prodotti essiccati

38 Montosco Professional / In tavola
gamma macinini ricaricabili





Linea Professionale
in cucina

Montosco Professional / In cucina

gamma prodotti essiccati

- 10 SPEZIE ED ERBE ITALIANE
- 14 SPEZIE DAL MONDO
- 20 SALI DAL MONDO
- 22 INSAPORITORI & MIX
- 24 COLORANTI NATURALI & AGRUMI
IN POLVERE
- 26 SEMI SPECIALI
- 28 SPECIALITA' PEPERONCINI
- 30 SPECIALITA' PEPI
- 32 FIORI
- 33 SCORZE AGRUMI

confezioni speciali

- 33 BUSTE STAND UP

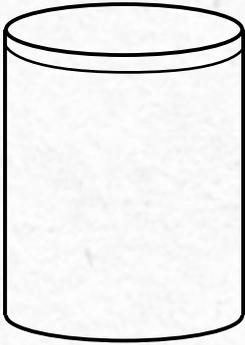
gamma prodotti liquidi

- 34 GLASSE BBQ

Piastra sale Rosa Himalaya

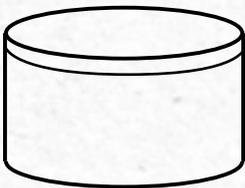
- 36 PIASTRA PICCOLA - GRANDE
- 37 ACCESSORI E ISTRUZIONI





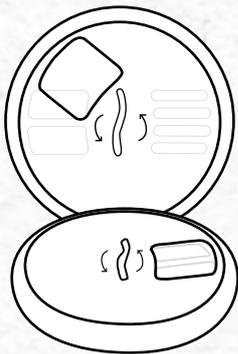
Tubo grande • Dim. 16 cm h x 9 cm d.

- Sigillo salvafreschezza per preservare il profumo originale della spezia.
- Protegge il prodotto dalla luce, preserva il colore.
- Pratico tappo doppio dosatore ruotante.

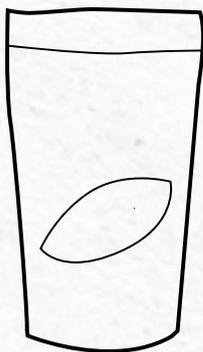


Tubo piccolo • Dim. 8 cm h x 9 cm d.

- Sigillo salvafreschezza per preservare il profumo originale della spezia.
- Protegge il prodotto dalla luce, preserva il colore.
- Pratico tappo doppio dosatore ruotante.

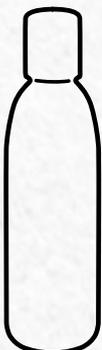


Pratico tappo doppio dosatore ruotante



Busta stand-up grande • Dim. 13 x 21,3 h cm

- Chiusura con zip salva freschezza.
- Pratico design per la dispensa.
- Busta richiudibile



Pox 500ml • Dim. 5 x 19,5 h cm

- Bottiglia squeezable
- Con tappo taglia goccia

Erbe & Spezie
100% italiane





Erbe & Spezie 100% italiane



Gran parte delle nostre spezie italiane vengono coltivate nei nostri campi in Calabria e lavorate freschissime entro un giorno dal raccolto nel loro momento di perfetta maturazione, così da preservare perfettamente gli odori, il gusto e le proprietà benefiche.

• 3 pz. per crt.

Alloro foglie

Proprietà organolettiche: Il gusto è leggermente amaro, l'odore è tipicamente aromatico.

Consigli di impiego: Marinature di carne e pesce, Brasati, stufati e zuppe.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1898	40 gr	36 mesi

Aneto

Proprietà organolettiche: un colore verde intenso e un profumo avvolgente e pungente; note dolci e gradevoli.

Consigli di impiego: Marinature a base di pesce, carpacci di pesce e decorazioni.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1896	130 gr	36 mesi

Basilico

Proprietà organolettiche: colore verde scuro intenso e un aroma caratteristico di basilico italiano.

Consigli di impiego: Cucina Mediterranea.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1888	190 gr	36 mesi

Finocchio semi

Proprietà organolettiche: I semi di finocchio sono più o meno dolci, pepati o amari, a seconda della varietà.

Consigli di impiego: Marinature di pesce e carne, farce, salumi e panificazione.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1929	500 gr	36 mesi

Maggiorana

Proprietà organolettiche: sapore delicato e speziato, profumo intenso e dolce.

Consigli di impiego: marinature, preparazioni a base di pesce, carni bianche e decorazioni.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1889	70 gr	36 mesi



Erbe & Spezie 100% italiane

Menta

Proprietà organolettiche: ha un sapore leggermente piccante. Caratterizzata da un gusto dolce, fresco e intenso.

Consigli di impiego: marinature a base di pesce, preparazioni per selvaggina e farce.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1890	140 gr	36 mesi

Origano

Proprietà organolettiche: caratterizzato da un profumo unico, pungente e intenso, balsamico e fresco.

Consigli di impiego: pizze, Focacce, antipasti, primi piatti, secondi piatti e cucina mediterranea.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1891	120 gr	36 mesi

Paprika Dolce

Proprietà organolettiche: è l'alimento più ricco di carotenoidi. La paprika ha un gusto delicato, un poco amaro, lievemente piccante e abbastanza aromatico.

Consigli di impiego: primi piatti, secondi piatti e preparazioni leggere.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1895	470 gr	36 mesi

Peperoncino macinato

Proprietà organolettiche: il sapore è piccante, pungente e acre; l'aroma intenso e piccante

Consigli di impiego: marinature di Carne, Pesce e verdure, primi piatti ottimo per cucina mediterranea.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2009	440 gr	36 mesi

Prezzemolo

Proprietà organolettiche: colore verde acceso; buona fragranza. Sapore pungente e leggermente amaro.

Consigli di impiego: pesce, carne, insalate cotte, primi piatti di pesce e decorazioni.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1892	145 gr	36 mesi

Rosmarino

Proprietà organolettiche: colore verde chiaro. Profumo intenso che si sprigiona nel momento in cui viene macinato o frantumato l'ago.

Consigli di impiego: marinature di carne, pesce, cottura alla griglia e stufati



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1893	180 gr	36 mesi



Salvia

Proprietà organolettiche: profumo molto intenso e fresco, un colore verde argentato e un sapore balsamico, amaro e lievemente piccante.

Consigli di impiego: marinature di carni bianche e pesce, primi piatti, verdure e panificazione.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1899	160 gr	36 mesi

Timo

Proprietà organolettiche: caratterizzato da un profumo fresco e odoroso dall'aroma intenso.

Consigli di impiego: marinature di carne e pesce, primi piatti, ripieni e panificazione.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1894	110 gr	36 mesi

Senza glutine Senza olio di palma Prodotto vegano Senza lattosio No Allergeni





Erbe & Spezie
dal mondo



Erbe & Spezie dal mondo



Un'accurata selezione di sapori e profumi provenienti da tutto il mondo. Selezioniamo le nostre spezie dal mondo solo nelle coltivazioni migliori per trasformare ogni piatto in vere e proprie esperienze di gusto.

• 3 pcs. per crt.

Aglio granulare

Proprietà organolettiche: l'odore forte caratteristico dell'aglio è dato dai numerosi composti organici di zolfo e dei suoi derivati presenti al suo interno.

Consigli di impiego: marinature, carni rosse e bianche, pesce e primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1916	650 gr	36 mesi

Curcuma

Proprietà organolettiche: il sapore è poco pronunciato, ha delle lievi note di amaro e piccante.

Consigli di impiego: piatti asiatici a base di pollo, suino e verdure, riso.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1943	520 gr	36 mesi

Curry English

Proprietà organolettiche: questa miscela ha la caratteristica di non contenere aglio ed essere quindi adatta anche agli intolleranti.

Consigli di impiego: carni Bianche, pesce, primi piatti, verdure cucina asiatica più delicata.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1924	500 gr	36 mesi

Curry piccante

Proprietà organolettiche: il curry piccante Montosco ha un caratteristico gusto piccante e un colore ocra dorato.

Consigli di impiego: carni bianche, pesce, primi piatti, verdure cucina asiatica piccante.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1923	520 gr	36 mesi

Pepe bianco grani

Proprietà organolettiche: ha una piccantezza più contenuta rispetto al pepe nero ed è molto aromatico.

Consigli di impiego: Marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1935	600 gr	36 mesi

Pepe bianco macinato

Proprietà organolettiche: più delicato rispetto al pepe nero, molto aromatico.

Consigli di impiego: Marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1936	590 gr	36 mesi



Erbe & Spezie dal mondo

Pepe nero grani

Proprietà organolettiche: ha un aroma intenso e caldo che ricorda un po' il legno fresco, piacevolmente aromatico e pungente.

Consigli di impiego: marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Pepe nero macinato

Proprietà organolettiche: ha un aroma intenso e caldo che ricorda un po' il legno fresco, piacevolmente aromatico e pungente.

Consigli di impiego: marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1939

560 gr

36 mesi

Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1937

560 gr

36 mesi

Pepe verde grani

Proprietà organolettiche: ha un gusto più fresco ed erbaceo rispetto agli altri pepi.

Consigli di impiego: marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Pepe rosa grani

Proprietà organolettiche: sapore aromatico, resinoso e molto più delicato del pepe nero.

Consigli di impiego: marinature di pesce, secondi di pesce e decorazioni.



Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1940

300 gr

36 mesi

Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1938

280 gr

36 mesi

Zenzero macinato

Proprietà organolettiche: ha un sapore fresco e pungente e un odore caratteristico, intenso, con sentori agrumati.

Consigli di impiego: antipasti, primi e secondi orientali, ripieni, infusi e dessert.



Zenzero scaglie

Proprietà organolettiche: ha un sapore fresco e pungente e un odore caratteristico, intenso, con sentori agrumati.

Consigli di impiego: antipasti, primi e secondi orientali, ripieni, infusi e dessert.



Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1947

440 gr

36 mesi

Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1949

300 gr

36 mesi

Mix pepi

Proprietà organolettiche: pepe bianco, pepe nero, pepe verde e pepe rosa, un mix di gusto e vivacità.

Consigli di impiego: Marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Items

Net weight

Shelf-life

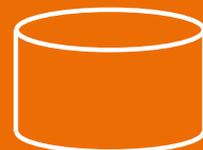
MT2035

440 gr

36 mesi



Erbe & Spezie dal mondo



Le nostre miscele come il curry raccontano di tradizioni culinarie che odorano di intenso, di peposo e speziato e ci riportano con la mente nelle cucine dell'antica India.

• 6 pcs. per crt.

Anice semi

Proprietà organolettiche: il suo aroma è pungente e dolciastro con un retrogusto che ricorda la menta; il gusto è delicato e piacevole.

Consigli di impiego: marinature, carni bianche, bolliti, mostarde, insaccati, infusi e panificazione.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1917	175 gr	36 mesi

Anice stellato

Proprietà organolettiche: il sapore è molto simile a quello della pianta di liquirizia tanto da esserne sostituito in alcune ricette.

Consigli di impiego: marinature, Carni bianche, bolliti, mostarde, insaccati, dessert ed infusi.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1946	110 gr	36 mesi

Cannella macinata

Proprietà organolettiche: l'aroma è pungente e secco, ricorda quello dei chiodi di garofano con una nota pepata.

Consigli di impiego: marinature, selvaggina, dessert, verdure ed infusi.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1918	230 gr	36 mesi

Cannella stecche

Proprietà organolettiche: l'aroma è pungente e secco, ricorda quello dei chiodi di garofano con una nota pepata.

Consigli di impiego: marinature, selvaggina, dessert, verdure ed infusi.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1919	100 gr	36 mesi

Chiodi di garofano

Proprietà organolettiche: hanno un profumo forte, dolce e fiorito, con una punta di pepato e di "caldo"; sono di colore bruno, e consistenza legnosa.

Consigli di impiego: si utilizzano interi, oppure macinati appena prima dell'uso, per evitare la dispersione degli oli aromatici.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1920	170 gr	36 mesi

Santoreggia

Proprietà organolettiche: aroma estremamente intenso, che somiglia molto a quello del timo.

Consigli di impiego: pesce al forno alla griglia, carni alla griglia, arrostiti, stufati, frittate, farce, marinature, verdure saltate e stufate.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1925	70 gr	36 mesi



Erbe & Spezie dal mondo

Coriandolo

Proprietà organolettiche: il sapore è dolce e delicato, con un lieve sentore di limone.

Consigli di impiego: usato in cucina come spezia per insaporire carni o insaccati; oppure miscelato insieme ad altre spezie: es. Curry e Garam Masala.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1944	145 gr	36 mesi

Cumino

Proprietà organolettiche: Il particolare profumo e l'aroma forte e caldo sono dovuti al suo alto contenuto di oli essenziali.

Consigli di impiego: secondi di carne di pesce, verdure, zuppe, minestre, dessert ed infusi.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1922	200 gr	36 mesi

Cumino macinato

Proprietà organolettiche: Il particolare profumo e l'aroma forte e caldo sono dovuti al suo alto contenuto di oli essenziali.

Consigli di impiego: secondi di carne di pesce, verdure, zuppe, minestre, dessert ed infusi.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2036	200 gr	36 mesi

Erba cipollina

Proprietà organolettiche: il sapore delle sue foglie ricorda quello della cipolla.

Consigli di impiego: si sposa benissimo soprattutto col pesce; è adatta per insaporire ogni tipo di piatto.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1926	40 gr	36 mesi

Erbe di provenza

Proprietà organolettiche: gusto caldo, speziato, con un sentore di erbe aromatiche.

Consigli di impiego: farce, marinature, carni bianche salse per primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1927	90 gr	36 mesi

Ginepro bacche

Proprietà organolettiche: gusto dolce ed aromatico, profumo speziato e resinoso.

Consigli di impiego: marinature, Selvaggina, carni stufate spezzatini, salumi ed infusi.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1930	160 gr	36 mesi

Noce moscata intera

Proprietà organolettiche: il sapore aromatico e caldo con retrogusto amaro e piccante, odore ricco, intenso e fresco.

Consigli di impiego: marinature, ripieni, primi piatti, secondi piatti, salse salate e dessert.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1931	240 gr	36 mesi

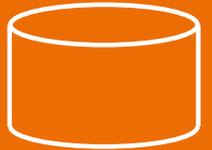
Noce moscata macinata

Proprietà organolettiche: sapore aromatico e caldo con retrogusto amaro e piccante, odore ricco, intenso e fresco.

Consigli di impiego: marinature, ripieni, primi piatti, secondi piatti, salse salate e dessert.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1932	245 gr	36 mesi



Paprika affumicata

Proprietà organolettiche: gusto delicato, lievemente piccante e sapore affumicato.

Consigli di impiego: antipasti, primi piatti, secondi piatti e salse.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1934	230 gr	36 mesi

Peperoncini fili

Proprietà organolettiche: strisce sottilissime ricavate dalla parte esterna del frutto, per questo la loro piccantezza è leggera e la colorazione intensa.

Consigli di impiego: per guarnire e decorare i piatti. Si coniugano perfettamente a pesce, frutti di mare, intingoli, salse e insalate.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2037	40 gr	24 mesi

Senza glutine
 Senza olio di palma
 Prodotto vegano
 Senza lattosio
 No Allergeni



The image shows three wooden bowls filled with different types of salt, arranged vertically on a dark, textured wooden surface. The top bowl contains pink Himalayan salt crystals. The middle bowl contains light green sea salt crystals. The bottom bowl contains white sea salt crystals. A wooden scoop filled with white salt is positioned to the left of the middle bowl. A blue banner with white text is overlaid on the left side of the image.

Selezione Sali
dal mondo



Selezione Sali dal mondo



Pregiati sali selezionati dal mondo, una selezione esclusiva: dai sapidi agli speziati ed affumicato, per donare classe ed eleganza ad ogni piatto.

• 3 pcs. per crt.

Affumicato Danimarca

Proprietà organolettiche: la sapidità del sale affumicato danese non è particolarmente spiccata.

Consigli di impiego:

viene abbinato a specialità di mare, zuppe, patate, verdure cotte alle quali conferisce un sentore di affumicatura.



Blu di Persia

Proprietà organolettiche: ricco di minerali e oligoelementi; gusto fortemente salato ma non troppo persistente e un piacevole retrogusto speziato.

Consigli di impiego:

esalta la sapidità delle pietanze macinato al momento; viene utilizzato anche come decorazione dei piatti.



Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1954

1100 gr

/

Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1950

1100 gr

/

Sale del Guèrande

Proprietà organolettiche: ricco di minerali quali il potassio, il magnesio, il fosforo, il calcio e il manganese.

Consigli di impiego:

è ottimo nelle verdure cotte o su piatti da sapori poco forti; spesso è utilizzato come decorazione per il suo particolare colore.



Fiocchi di Cipro

Proprietà organolettiche: è un sale sapido ma allo stesso tempo fresco delicato.

Consigli di impiego:

ideale per accompagnare carni, pesce, verdure e insalate.



Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1955

770 gr

/

Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1952

480 gr

/

Rosa dell'Himalaya

Proprietà organolettiche: Il sapore è ricco e sapido. I cristalli presentano sfumature che vanno dal bianco rosato all'arancio scuro

Consigli di impiego:

ideale per accompagnare carne, pesce e verdure.



Rosso delle Hawaii

Proprietà organolettiche: vivace sapidità ed un gusto gradevole di nocciole tostate accompagnato da un retrogusto ferroso.

Consigli di impiego:

adatto ad accompagnare carne grigliata o arrostita, pesce grigliato e zuppe di verdure e legumi.



Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1953

1100 gr

/

Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1951

1100 gr

48 mesi

A close-up photograph of a white plate containing a roasted duck leg, a portion of red cabbage, and sliced potatoes. The duck is golden-brown and garnished with fresh herbs. The red cabbage is finely shredded and vibrant in color. The potatoes are sliced and appear to be roasted or sautéed. In the background, a glass of red wine and a bottle are visible on a wooden surface, slightly out of focus.

**Insaporitori
e mix**



Insaporitori e mix



Mix unici studiati per donare ad ogni piatto gusto ed originalità. I nostri insaporitori contengono una selezione di spezie e sali 100% naturali per accompagnare secondi di carne, di pesce o verdure.

• 3 pcs. per crt.

Mix pesce

Il profumo e il gusto di questa miscela sono caratterizzati dall'effetto balsamico e fresco delle erbe aromatiche mediterranee con un pizzico di aroma di pepe nero ed aglio.

Consigli di impiego: pesce al forno, grigliata di pesce, stufato e zuppe di pesce, spiedini di pesce.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1957	580 gr	36 mesi

Mix carne bianca

Mix fortemente aromatico grazie alle erbe dal profumo deciso che lo compongono, quali il lauro, il rosmarino e il basilico, accompagnate dal profumo e dal gusto forte dell'aglio.

Consigli di impiego: arrosti, grill o stufati di pollo, tacchino e coniglio; ottimo anche sul maiale arrosto



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1960	850 gr	36 mesi

Mix carne rossa

Caratterizzato dal profumo aromatico del rosmarino e della salvia e dalla pungenza di aglio e pepe nero; ha un sapore deciso e completo della classica ricetta dell'arrosto all'italiana.

Consigli di impiego: arrosti, brasati, grigliata di carne rossa, selvaggina.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1956	600 gr	36 mesi

Mix patate

Miscela dal sapore fresco e balsamico di origano e timo con una nota pungente di aglio e un tocco piccante di pepe nero.

Consigli di impiego: patate e verdure al forno, patate e verdure alla griglia e in padella, patate e verdure fritte; da provare anche negli sfornati e gateau di patate e verdure.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1958	370 gr	36 mesi

Senza glutine
 Senza olio di palma
 Prodotto vegano
 Senza lattosio
 No Allergeni

Coloranti Naturali



Barbabietola

Radice conosciuta ed utilizzata fin dall'antichità come cibo e come colorante naturale data la sua alta concentrazione di antociani che la colorano di un brillante rosso-viola.



Codice	Pz. per crt.	Peso netto	Shelf-life
MT1963	3 pz.	700 gr	36 mesi

Curcuma

Spezia esotica nota fin dall'antichità non solo per il sapore caratteristico dalle lievi note di amaro e piccante e per le sue proprietà benefiche ma anche per il suo potere colorante; colore giallo scuro e brillante.



Codice	Pz. per crt.	Peso netto	Shelf-life
MT1966	3 pcs.	520 gr	36 mesi

Paprika dolce

Frutto polposo e colorato, dal tipico sapore dolce e dal profumo intenso e caratteristico; la polvere di paprika è ottenuta dalla macinazione del peperone rosso maturo essiccato che mantiene il suo colore rosso intenso.



Codice	Pz. per crt.	Peso netto	Shelf-life
MT1965	3 pz.	490 gr	36 mesi

Spinaci

Pianta verde dalle foglie dolci, saporige e ricche di ferro, il suo colore verde forte resta invariato dopo l'essiccazione e la macinazione.



Codice	Pz. per crt.	Peso netto	Shelf-life
MT1962	3 pz.	500 gr	36 mesi

Senza glutine
 Senza olio di palma
 Prodotto vegano
 Senza lattosio
 No Allergeni

Coloranti Naturali



Carota nera

Varietà primordiale di carota dal caratteristico e unico colore viola scuro; la radice colorata ha un sapore dolce e delicato e l'alta concentrazione di pigmento la rende un efficace colorante alimentare, sano e naturale.



Codice	Pz. per crt.	Peso netto	Shelf-life
MT2122	3 pz.	700 gr	36 mesi

Pomodoro

Frutto annuale, polposo e dal caratteristico colore rosso brillante; essiccato e macinato regala una polvere rossa dal sapore leggermente dolce.



Codice	Pz. per crt.	Peso netto	Shelf-life
MT2148	3 pz.	520 gr	36 mesi

Spirulina

Alga dal caratteristico colore verde- blu, ricca in proteine e divenuta uno dei super food più richiesti, essiccata e macinata può essere usata come colorante naturale in quanto mantiene il suo aspetto brillante.



Codice	Pz. per crt.	Peso netto	Shelf-life
MT1964	3 pz.	500 gr	36 mesi

Liquirizia

Polvere purissima ottenuta dalle radici sotterranee della pianta, estremamente profumata e dall'inconfondibile sapore intenso; essiccata e macinata conserva tutte le sue caratteristiche, compreso il suo colore marrone scuro che lo rende un ottimo colorante naturale.



Codice	Pz. per crt.	Peso netto	Shelf-life
MT2026	6 pz.	250 gr	36 mesi

Consigli di impiego: per colorare gnocchi, pasta all'uovo, antipasti e dessert in modo naturale.

Agrumi in polvere



Limone

Scorze di limone essiccate e macinate.



Codice	Pz. per crt.	Peso netto	Shelf-life
MT2147	6 pz.	170 gr	36 mesi

Arancia

Scorze di arancia essiccate e macinate.



Codice	Pz. per crt.	Peso netto	Shelf-life
MT2146	6 pz.	210 gr	36 mesi

Consigli di impiego: ottime nella preparazione a freddo come marinature, in solubilità, nelle preparazioni di pasticceria dove non ci sia trasmissione di calore, nelle aromatizzazioni delle spume da sifone o se utilizzate come decorazioni finali dei piatti.

Semi
speciali



Consigli di impiego: piatti vegani, Insalate, decorazioni, risotti, secondi piatti di pesce e carne, formaggi, panificazione, dessert

• 6 pcs. per crt.

Semi
speciali



Canapa decorticata



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1973	220 gr	36 mesi

Girasole



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1967	240 gr	36 mesi

Lino



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1968	280 gr	36 mesi

Papavero



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1974	240 gr	36 mesi

Senape

A Contiene Allergeni
Contains Allergens



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1971	300 gr	36 mesi

Sesamo

A Contiene Allergeni
Contains Allergens



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1970	240 gr	36 mesi

Sesamo nero

A Contiene Allergeni
Contains Allergens



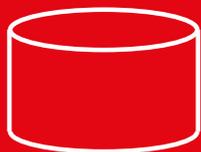
Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1972	250 gr	36 mesi

Zucca



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1969	250 gr	36 mesi

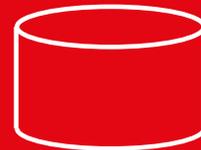
Specialità Peperoncini



Un viaggio nel mondo del peperoncino alla scoperta dei migliori cultivar selezionati da ogni parte del mondo ed in grado di rispondere alle esigenze anche dei palati più esigenti. Gusti e colori che creano un gioco di sapori da scoprire e vivere.



Specialità Peperoncini



• 6 pcs. per crt.

Amando

100%
italiano

L'Amando Montosco, caratteristico peperoncino dalla forma allungata e dal colore rosso intenso, è coltivato nelle nostre piantagioni in Calabria. Ha il tipico aroma del peperone rosso.

Consigli di impiego: per insaporire salse, per la preparazione delle salse piccanti e per un tocco finale hot in piatti di carne, crostacei o dolci a base di cioccolato.



Codice	Peso netto	Shelf-life
--------	------------	------------

MT1902	165 gr	36 mesi
--------	--------	---------

Amazon Yellow

Originario del Messico meridionale (regione Tabasco); ha un colore giallo scuro; sapore di peperone giallo maturo, dolce e fruttato, con un retrogusto sapido. È caratterizzato da una piccantezza medio-alta.

Consigli di impiego: ideale essiccato e macinato grossolanamente per condire a crudo la carne grigliata, le verdure cotte e crude e il pesce.



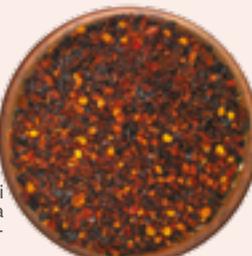
Codice	Peso netto	Shelf-life
--------	------------	------------

MT1907	130 gr	36 mesi
--------	--------	---------

Chipotle

È una delicatezza della cucina Messicana ottenuta dall'essiccazione dei frutti maturi di jalapeno che viene affumicato fino alla completa deidratazione.

Consigli di impiego: usato in diversi piatti come carne, pesce, crostacei, verdure o nella preparazione di salse. Notevoli anche le applicazioni in dolci a base di cioccolato.



Codice	Peso netto	Shelf-life
--------	------------	------------

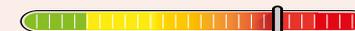
MT1901	200 gr	36 mesi
--------	--------	---------

Cayenna

100%
italiano

Coltivato nelle nostre piantagioni in Calabria, è uno dei peperoncini più comuni, nella forma e nell'utilizzo; sapore e aroma ricordano quello del peperone rosso secco; è caratterizzato da una piccantezza medio-alta.

Consigli di impiego: usato nella preparazione di cibi piccanti sia in polvere che intero, oppure in una salsa diluita a base di aceto. Si abbina con ogni tipo di pietanza.



Codice	Peso netto	Shelf-life
--------	------------	------------

MT1905	170 gr	36 mesi
--------	--------	---------

Habanero

L'Habanero fino a pochi anni fa deteneva il record di peperoncino più piccante al mondo.

Consigli di impiego: È ideale nella preparazione di salse piccanti; può essere abbinato a carne grigliata o arrosto, se si vuol provare un piatto super hot.



Codice	Peso netto	Shelf-life
--------	------------	------------

MT1903	115 gr	36 mesi
--------	--------	---------

Jalapeno

Il frutto del jalapeno, tipico del Messico, viene raccolto quando ancora è verde e immaturo. Ha il sapore del peperone verde e una piccantezza lieve.

Consigli di impiego: È estremamente versatile ed è indicato soprattutto per i piatti più delicati.

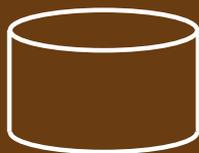


Codice	Peso netto	Shelf-life
--------	------------	------------

MT1900	170 gr	36 mesi
--------	--------	---------

Senza glutine
 Senza olio di palma
 Prodotto vegano
 Senza lattosio
 No Allergeni

Specialità Pepi

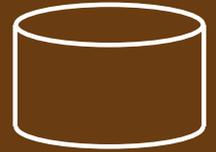


Sapori agrumati, speziati, fruttati o affumicati contraddistinguono la nostra selezione di pepi dal mondo.

Un percorso affascinante che va dal Messico alla Cina e ci regala un'esperienza di profumi e di sapori che donano originalità ad ogni piatto.



Specialità Pepi



• 6 pcs. per crt.

Bourbon

Proprietà organolettiche: il sapore è leggermente dolce, aromatica, pungente con note fruttate persistenti, in particolare di limone. Floreale.

Consigli di impiego: pesce e crostacei, carne di maiale e di agnello, insalate con frutti rossi.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1914	230 gr	36 mesi

Cubeb

Proprietà organolettiche: odore pungente, aromatico, fruttato

Consigli di impiego: per carni, cacciagione, verdure e formaggi, per insaporire salse o dessert a base di cioccolato (tartufi)



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1910	140 gr	36 mesi

Legno di melo

Proprietà organolettiche: pungente e piacevolmente aromatico, con note delicate e dolciastre.

Consigli di impiego: può essere aggiunto in ogni piatto che richieda un sentore di affumicato.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1911	190 gr	36 mesi

Lungo

Proprietà organolettiche: aromatico, leggermente più piccante del pepe nero con una nota dolce e lievemente acidula.

Consigli di impiego: risotti, verdure, piatti dolci a base di frutta o marmellata. Da utilizzare macinato o pestato al momento.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1913	200 gr	36 mesi

Szechuan

Proprietà organolettiche: aroma agrumato simile al limone.

Consigli di impiego: si abbina molto bene alle carni di pollo, anatra e pesce alla griglia. Da utilizzare macinato o pestato al momento.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1909	110 gr	36 mesi

Senza glutine Senza olio di palma Prodotto vegano Senza lattosio No Allergeni

Fiori speciali



Fiordaliso blu

Fiore di campo commestibile, il suo secondo nome è Ciano che denota il suo caratteristico e splendido colore blu.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1977	15 gr	36 mesi

Lavanda

Fiore spontaneo della macchia mediterranea, utilizzato in gastronomia da secoli per i suoi profumi e per il tipico colore come decorazione dei piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1976	45 gr	36 mesi

Petali di rosa

Tutte le rose producono fiori adatti alla cucina, ma non tutte le specie hanno un profumo notevole e persistente che le rende adatte sia al decoro che alla preparazione dei piatti. Il colore delle nostre rose è rosa, antico, romantico e delicato.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1975	30 gr	36 mesi

Calendula

La calendula può essere usata per insaporire e colorare brodi e risotti; i petali hanno infatti proprietà simili a quelle dello zafferano.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2048	14 gr	36 mesi

Mix Fiori

Fiordaliso blu, lavanda, petali di rosa, petali di calendula.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2047	25 gr	36 mesi

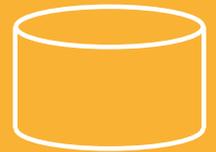
• 6 pcs. per crt.



Consigli di impiego: dessert e decorazione per piatti gourmet.

Senza glutine
 Senza olio di palma
 Prodotto vegano
 Senza lattosio
 No Allergeni

Scorze Agrumi



• 6 pcs. per crt.

Arancia disidratata



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1983	110 gr	36 mesi

Limone disidratato



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1984	110 gr	36 mesi

Consigli di impiego: Marinature di pesce, secondi di pesce e carne bianca, miscelato a sale, pepe e zucchero per profumare pesce o dessert.

Buste stand up



Spezie italiane

Prodotto	Codice	Peso netto	Shelf-life
Aneto	MT2114	300 gr	36 mesi
Basilico	MT2117	350 gr	36 mesi
Maggiorana	MT2115	150 gr	36 mesi
Menta	MT2118	350 gr	36 mesi
Origano	MT1995	270 gr	36 mesi
Peperoncino frantumato	MT2121	1000 gr	36 mesi
Peperoncino macinato	MT2120	750 gr	36 mesi
Prezzemolo	MT2116	250 gr	36 mesi
Rosmarino	MT2119	300 gr	36 mesi

Erbe e spezie dal mondo

Prodotto	Codice	Peso netto	Shelf-life
Aglio/Garlic	MT2112	1100 gr	36 mesi
Cipolla/Onion	MT2113	350 gr	36 mesi
Pepe nero grani	MT1996	1200 gr	36 mesi
Pepe nero macinato	MT2110	1100 gr	36 mesi

Sali dal mondo

Prodotto	Codice	Peso netto	Shelf-life
Sale rosa Himalaya	MT1997	2400 gr	///
Sale rosa Himalaya fine	MT2111	2300 gr	///





Glasse Abm
Glasse Bbq



Glasse Abm Glasse Bbq



Glassa balsamica classica

Glassa a base di Aceto balsamico di Modena IGP. Cremosa e dalla consistenza omogenea ideale per decorare e arricchire piatti dolci e salati.

Consigli di impiego: decorazioni, verdure grigliate, carne e pesce arrostito frutta e dessert.

NO SOLFITI • NO CAMELLO



BBQ Dressing

Glassa a base di Aceto balsamico di Modena IGP ideale per glassare secondi piatti cucinati alla griglia.

Consigli di impiego: per glassare pollo, suino e pesce alla griglia



Codice	Peso netto	Shelf-life
--------	------------	------------

MT1998	500 ml	24 mesi
--------	--------	---------

Codice	Peso netto	Shelf-life
--------	------------	------------

MT2006	500 ml	24 mesi
--------	--------	---------

Senza glutine
 Senza olio di palma
 Prodotto vegano
 Senza lattosio



Piastra di sale rosa Dell'Himalaya

Un modo speciale e d'impatto per cuocere
o mantenere calde le pietanze in tavola.

*A special and impactful way to cook or keep di-
shes on the table hot.*



Piastra di sale rosa Dell'Himalaya

Piastra piccola 19,5 x19,5 x 2h cm

Confezione da 6 pz.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT919	1.4 kg	/

Pinza per piastra



Codice	Peso netto	Shelf-life
CM19923		/

Porta-piastra



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1436		/

COME UTILIZZARE LA PIASTRA:

SUL GAS: Posizionare la piastra sul fornello con il pratico porta-lastra, con uno spargitore di fiamma, far scaldare la piastra e procedere alla cottura dei cibi senza aggiungere sale né olio.

ATTENZIONE: Non mettere mai la piastra a contatto con la fiamma del gas per evitarne la rottura.

IN FORNO: Preriscaldare il forno a 150°, posizionare la piastra sul ripiano intermedio per circa 45/50 minuti, toglierla dal forno con presine o guanti per evitare scottature e appoggiarla su una base resistente al calore. Una volta tolta dal forno procedere alla cottura dei cibi desiderati direttamente sulla piastra.

A FREDDO: Mettere in congelatore la piastra, estrarla dopo una decina di minuti e posizionarla su un vassoio per poterla portare in tavola e poggiare su di essa la pietanza preferita.





**Linea Professionale
In Tavola**

Il gusto autentico sulla tavola

Qualità, gusto ed originalità si mescolano per dare vita ad una linea esclusiva di spezie, oli e condimenti per la tavola.

Questo è il nostro concetto di Sapori da Vivere, rendere unici i momenti tramite dei veri e propri viaggi nel mondo dei sapori. I nostri packaging sono studiati per dar luce alle materie prime che contengono, 100% naturali, perfetti per la tavola.



Montosco Professional / In tavola

gamma macinini ricaricabili

- 42 MACININI GRANDI
- 44 MACININI MEDI
- 46 MACININI EXCLUSIVE

gamma macinini monouso

- 48 MACININI MONOUSO

gamma prodotti liquidi

- 50 CONDIMENTI CLASSICI
- 52 CONDIMENTI FRUTTATI
- 54 CONDIMENTI AROMATIZZATI

Condimenti monodose

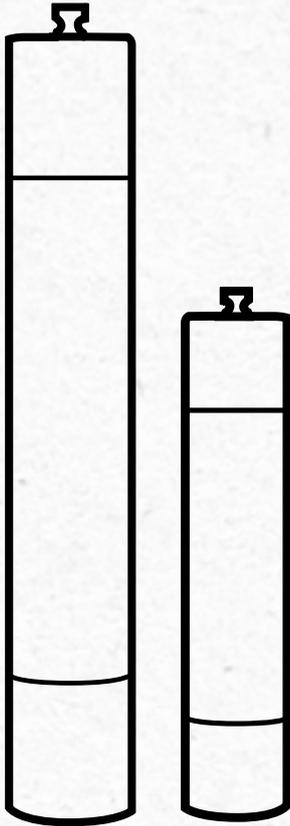
- 56 CONDIMENTI MONODOSE

servizio in tavola

- 58 SERVIZIO IN TAVOLA



I nostri pack in tavola



Macinino grande

- Dim. 40,5 cm h x 6 cm d.

Macinino medio

- Dim. 26 cm h x 5,5 cm d.

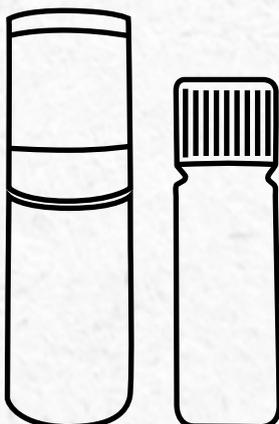
- Sigillo salvafreschezza per preservare il profumo originale della spezia.
- Pratica macina in ceramica.
- Esclusivo da portare in tavola
- Ricaricabile



Bottiglia Dorica

- Dim. 24 cm h x 4,5 cm d.

- Elegante bottiglia in vetro 250 ml
- Antirabbocco per olio



Macinino esclusiva

- Dim. 14,4 cm h x 4,5 cm b

- design unico • macina in ceramica garantita 10 anni
- liner salvafreschezza

Macinino monouso

- Dim. 12,6 cm h x 3,7 cm b
- Forte macina in plastica

Macinini grandi





Macinini grandi

Un elegante macinino con un carattere regale, arricchirà la vostra tavola con la sua presenza caratterizzante, dando risalto ad ogni pietanza.

Mix pepi

Proprietà organolettiche: pepe bianco, pepe nero, pepe verde e pepe rosa, un mix di gusto e vivacità.

Consigli di impiego: Marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT25	220 gr	36 mesi

Pepe nero

Proprietà organolettiche: ha un aroma intenso e caldo che ricorda un po' il legno fresco, piacevolmente aromatico e pungente.

Consigli di impiego: Marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT22	290 gr	36 mesi

Sale bianco di Sicilia

Proprietà organolettiche: di colore bianco, con riflessi argentati, possiede una vivace sapidità.

Consigli di impiego: esalta la sapidità delle pietanze macinate al momento; viene utilizzato anche come decorazione dei piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT21	640 gr	/

Sale rosa dell'Himalaya

Proprietà organolettiche: Il sapore è ricco e sapido.

Consigli di impiego: ideale per accompagnare carne, pesce e verdure.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT126	590 gr	/

Senza glutine Senza olio di palma Prodotto vegano Senza lattosio No Allergeni



Macinini medi





Macinini medi

Un packaging curato ed equilibrato che con la sua raffinatezza porta stile, originalità e qualità in tavola.

Mix pepi

Proprietà organolettiche: pepe bianco, pepe nero, pepe verde e pepe rosa, un mix di gusto e vivacità.

Consigli di impiego:
Marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1149	110 gr	36 mesi

Pepe nero

Proprietà organolettiche: ha un aroma intenso e caldo che ricorda un po' il legno fresco, piacevolmente aromatico e pungente.

Consigli di impiego:
Marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1147	125 gr	36 mesi

Sale bianco di Sicilia

Proprietà organolettiche: di colore bianco, con riflessi argentati, possiede una vivace sapidità.

Consigli di impiego:
esalta la sapidità delle pietanze macinate al momento; viene utilizzato anche come decorazione dei piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1146	270 gr	/

Sale rosa del'Himalaya

Proprietà organolettiche: Il sapore è ricco e sapido.

Consigli di impiego:
ideale per accompagnare carne, pesce e verdure.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1148	270	/

Senza glutine Senza olio di palma Prodotto vegano Senza lattosio No Allergeni



Macinini
Exclusive



Macinini Exclusive

Pratico macinino dal design unico con macina in ceramica garantita 10 anni e liner salvafreschezza

Mix pepi

Proprietà organolettiche: pepe bianco, pepe nero, pepe verde e pepe rosa, un mix di gusto e vivacità.

Consigli di impiego:

Marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2172	35gr	36 mesi

Pepe nero

Proprietà organolettiche: ha un aroma intenso e caldo che ricorda un po' il legno fresco, piacevolmente aromatico e pungente.

Consigli di impiego:

Marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2173	43 gr	36 mesi

Peperoncino Calabria

Proprietà organolettiche: il sapore è piccante, pungente e acre; l'aroma intenso e piccante

Consigli di impiego:

Marinature di Carne, Pesce e verdure, primi piatti ottimo per cucina mediterranea.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2174	25 gr	36 mesi

Sale rosa dell'Himalaya

Proprietà organolettiche: Il sapore è ricco e sapido.

Consigli di impiego:

ideale per accompagnare carne, pesce e verdure.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2171	90 gr	/

Sale bianco di Sicilia

Proprietà organolettiche: di colore bianco, con riflessi argentati, possiede una vivace sapidità.

Consigli di impiego:

esalta la sapidità delle pietanze macinato al momento; viene utilizzato anche come decorazione dei piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2170	90 gr	/

Senza glutine Senza olio di palma Prodotto vegano Senza lattosio No Allergeni

Macinini
Monouso



Macinini Monouso

Pratico macinino monouso con una selezione di erbe, spezie e sali essenziali.

Mix pepi

Proprietà organolettiche: pepe bianco, pepe nero, pepe verde e pepe rosa, un mix di gusto e vivacità.

Consigli di impiego:

Marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1261	28 gr	36 mesi

Pepe nero

Proprietà organolettiche: ha un aroma intenso e caldo che ricorda un po' il legno fresco, piacevolmente aromatico e pungente.

Consigli di impiego:

Marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1662	29 gr	36 mesi

Peperoncino Calabria

Proprietà organolettiche: il sapore è piccante, pungente e acre; l'aroma intenso e piccante

Consigli di impiego:

Marinature di Carne, Pesce e verdure, primi piatti ottimo per cucina mediterranea.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2030	20 gr	36 mesi

Sale rosa dell'Himalaya

Proprietà organolettiche: Il sapore è ricco e sapido.

Consigli di impiego:

ideale per accompagnare carne, pesce e verdure.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1667	67 gr	/

Sale bianco di Sicilia *Sicily white salt*

Proprietà organolettiche: di colore bianco, con riflessi argentati, possiede una vivace sapidità.

Consigli di impiego:

esalta la sapidità delle pietanze macinato al momento; viene utilizzato anche come decorazione dei piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2029	70 gr	/

Senza glutine Senza olio di palma Prodotto vegano Senza lattosio No Allergeni

Condimenti Classici





Condimenti Classici

Il gusto classico della cucina italiana, una selezione di oli e aceti ideali per esaltare ogni piatto.

Aceto balsamico di Modena IGP



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2016	250 ml	48 mesi

Aceto di mele



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2018	250 ml	48 mesi

Olio extra vergine di oliva 100% italiano



100%
italiano

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2014	250 ml	18 mesi

Aceto di vino rosso



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2019	250 ml	48 mesi

 Senza glutine  Senza olio di palma  Prodotto vegano  Senza lattosio  No Allergeni



**Condimenti
Fruttati**



Condimenti Fruttati

Selezione di condimenti a base di aceto balsamico di Modena IGP. Mix Fruttati perfetti da accompagnare con piatti dolci e salati.

Condimento agli agrumi



Codice	Peso netto	Shelf-life
--------	------------	------------

MT2021	250 ml	48 mesi
--------	--------	---------

Condimento ai fichi



Codice	Peso netto	Shelf-life
--------	------------	------------

MT2023	250 ml	48 mesi
--------	--------	---------

Condimento al lampone



Codice	Peso netto	Shelf-life
--------	------------	------------

MT2022	250 ml	48 mesi
--------	--------	---------

Senza glutine
 Senza olio di palma
 Prodotto vegano
 Senza lattosio
 No Allergeni



Condimenti Aromatizzati





Condimenti Aromatizzati

Condimenti preparati con estratti naturali che esaltano ogni piatto diventandone parte integrante nel gusto e nel sapore. Preservano costantemente nel tempo profumi, sapori e aromi degli ingredienti stessi.

Condimento a base di olio extra vergine di oliva aromatizzato all'aglio



Codice	Peso netto	Shelf-life
--------	------------	------------

MT2012	250 ml	24 mesi
--------	--------	---------

Condimento a base di olio extra vergine di oliva aromatizzato al limone



Codice	Peso netto	Shelf-life
--------	------------	------------

MT2013	250 ml	24 mesi
--------	--------	---------

Condimento a base di olio extra vergine di oliva aromatizzato al peperoncino



Codice	Peso netto	Shelf-life
--------	------------	------------

MT2010	250 ml	24 mesi
--------	--------	---------

Condimento a base di olio extra vergine di oliva aromatizzato al tartufo



Codice	Peso netto	Shelf-life
--------	------------	------------

MT2011	250 ml	24 mesi
--------	--------	---------

Senza glutine
 Senza olio di palma
 Prodotto vegano
 Senza lattosio
 No Allergeni



Condimenti monodose



Box dispenser con monodose.

Aceto Balsamico di Modena



NO SOLFITI
NO CARMELLO

Codice	Unità per box	Peso netto	Shelf-life
MT1261	100	5 ml	36 months

Aceto di vino bianco



Codice	Unità per box	Peso netto	Shelf-life
MT2028	100	5 ml	36 months

Olio extra vergine di oliva



Codice	Unità per box	Peso netto	Shelf-life
MT1662	100	10 ml	36 months

Pepe nero



Codice	Unità per box	Peso netto	Shelf-life
MT2030	1000	0,2 gr	36 months

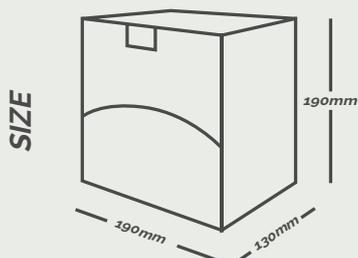
Sale bianco iodato



Codice	Unità per box	Peso netto	Shelf-life
MT1667	1000	1 gr	/



Senza glutine
 Senza olio di palma
 Prodotto vegano
 Senza lattosio
 No Allergeni
 No OGM



PLT	BOX PER PIANO	PIANI	BOX PER PLT
120x80	12	9	108



Servizio
in tavola

Servizio in tavola

Design 100% Italiano per portare in tavola la gamma perfetta di condimenti.



Linea

Composizione consigliata:
Aceto balsamico di Modena IGP - 250ml
Olio EVO 100% italiano - 250 ml
Macinino sale bianco di Sicilia - 100 g
Macinino pepe nero - 45 g

Codice

CM24368

Dimensioni

22cm x 7,5 cm x h 7 cm



Quadrato

Composizione consigliata:
Aceto balsamico di Modena IGP - 250ml
Olio EVO 100% italiano - 250 ml
Macinino sale bianco di Sicilia - 100 g
Macinino pepe nero - 45 g

Codice

CM24367

Dimensioni

13cm x 12,5 cm x h 22 cm

Possibilità di composizione a piacimento.



Montosco è un brand by
La Collina Toscana S.p.A.

MANTOSCO®

PROFESSIONAL

◆ Importatore esclusivo Italia del Sale Maldon ◆



EST. 1882

Maldon®

***CRISTALLI
DI SALE MARINO***



MONTOSCO®

PROFESSIONAL

Montosco è un brand dell'azienda La Collina Toscana SpA, fondata nel 2000, specializzata nella produzione e commercializzazione di erbe, spezie e condimenti di alta qualità. Il nostro obiettivo è quello di contribuire a diffondere i valori della genuinità, del rispetto attraverso i nostri condimenti e spezie portando in tavola qualità, genuinità, raffinatezza per esaltare i piatti nel pieno rispetto della natura.

LA FILIERA CORTA, ALTA' QUALITA' GARANTITA

Nel 2010, l'azienda ha deciso di investire in Calabria per dar vita al progetto di filiera corta italiana con coltivazione diretta delle erbe e spezie con il brand MONTOSCO. Il processo di essiccazione a basse temperature, studiato con l'Università di Parma, permette di preservare il più possibile le proprietà organolettiche ed gli oli essenziali delle nostre erbe e spezie.

Per le erbe e spezie tipiche di altri paesi del Mondo, l'azienda acquista direttamente dagli agricoltori locali grazie alla partnership con Fratelli Pagani, azienda leader nel mercato delle erbe e spezie nel canale trade.

SOSTENIBILITÀ

La filosofia del rispetto per l'ambiente è viva in tutti i reparti dell'azienda. A livello energetico, l'installazione di pannelli solari permettono di autoprodurre energia necessaria per l'attività produttiva.

A livello di prodotto, l'ufficio R&D è attivo nella ricerca di packaging con materiali sempre più eco-friendly.



LA STORIA

Il sale Maldon è prodotto dal 1882 da oltre quattro generazioni dalla famiglia Osborne proprio a Maldon, una cittadina dell'Inghilterra dove da quasi mille anni le coste sinuose di questa zona sono lo scenario della produzione di sale.

IL SALE DI QUALITÀ

I cristalli dalla naturale forma a piramide, raccolti a mano, sono il marchio di fabbrica di Maldon, che è riconosciuto in oltre 55 paesi del mondo, come il miglior sale marino inglese sul mercato.

FATTO A MANO IN PICCOLI LOTTI

E' prodotto con un metodo unico: temperatura e tempi di lavorazione sono un'arte. Il calore dolce svela il segreto dell'acqua, mentre mani esperte si prendono cura di ogni lotto.

SOSTENIBILITÀ

L'azienda si impegna a osservare la responsabilità sociale d'impresa, con estrema serietà oltre che essere sempre alla ricerca di metodi per ridurre l'impatto ambientale. Tutte le nostre confezioni in cartone puntano a raggiungere Carbon Neutral entro il 2025.

MANDATO REALE

Nel 2010 Sua Maestà la Regina ha visitato le saline di Maldon. Due anni dopo, è stato concesso il Mandato Reale di fornitori ufficiali di sale marino.

IL SALE



◆ LA PARTNERSHIP ◆ MONTOSCO E MALDON ◆

Sale Maldon ha scelto Montosco come distributore esclusivo canale Food Service e Retail per l'Italia, i due brand condividono:

- Tradizione e passione
- Alta Qualità dei prodotti per esaltare i sapori dei piatti
- Controllo dell'intera filiera / Garanzia di provenienza della materia prima
- Sostenibilità e tutela dell'ambiente

I PLUS

- Prodotto Premium, permette di alzare il valore della propria offerta
- Sconti e vantaggi al raggiungimento degli obiettivi.
- Workshop formativi per la forza vendita e per il ristoratore
- Sale con sapidità che non altera il sapore del cibo, anzi lo esalta
- Valorizzare l'offerta sulla carta
- Grazie alla sua consistenza "crunchy", possibilità di far vivere un'esperienza sensoriale direttamente al cliente



PERCHE' IL SALE MALDON IN CUCINA

La sua famosa forma a piramide con una consistenza "crunchy" ed il delicato sapore, sono i due aspetti che lo contraddistinguono. I cristalli rilasciano la loro salinità con morbida precisione, regalando una fresca intensità e un gusto pulito. Un ingrediente molto versatile da usare in qualsiasi momento del processo di cottura esaltando il sapore della pietanza senza alterarla.

I principali utilizzi e modalità del Sale Maldon in Cucina :

Ideale con carne e pesce grigliati, arrostiti oppure sulla caprese al fine di esaltare al meglio il sapore degli ingredienti senza coprirli. Non è difficile abbinarlo, a contrasto, con cioccolato e dolci e biscotti di ogni genere. Grazie alla sua consistenza, è ottimo anche su focacce, grissini e cracker.

Per altri suggerimenti e ricette: www.maldonsalt.com



EURO PALLET			
COD BREVE	PCS PER CRT	DESCRIZIONE PRODOTTO	COLLI X PALLET
SM01	12	12 x 250G Sale Maldon	96
SM02	12	12 x 125G Sale Maldon	170
SM03	12	12 x 125G Sale Maldon affumicato	170
SM04	6	500g Sale Maldon affumicato Tubo	324
SM05	1	1.4Kg Sale Maldon Tubo	192
SM06	6	570g Sale Maldon Tubo	324

PRODOTTO SINGOLO				
PESO NETTO IMBALLO	PESO NETTO	PESO LORDO	CODICE EAN PACCHETTO	DIMENSIONI PACCHETTO
33g	250g	283g	5011428100048	8.4cm x 6.3cm x 12.7cm
13g	125g	138g	5011428300035	7.5cm x 5cm x 11cm
13g	125g	138g	5011428300028	7.5cm x 5cm x 11cm
50g	500g	550g	5011428000294	12cm x 12cm x 13cm
200g	1.4kg	1.6kg	5011428000379	17cm x 17cm x 16.5cm
50g	570g	620g	5011428000409	12cm X 12cm x 13cm

CARTONE				
COD BREVE	PESO NETTO IMBALLO	PESO LORDO	CODICE EAN IMBALLO	DIMENSIONI IMBALLO
SM01	3	3.3kg	5011428200021	35cm x 20cm x 13.5cm
SM02	1.5	1.7kg	5011428200137	31cm x 16cm x 11.5cm
SM03	1.5	1.7kg	5011428200120	31cm x 16cm x 11.5cm
SM04	3	3.3kg	5011428000300	27.6cm x 40.5cm x 15cm
SM05	1.4	1.6kg	N/A	N/A
SM06	3.42	4kg	5011428000416	27.6cm x 40.5cm x 15cm

COMPOSIZIONE PALLET					
COLLI PER STRATO	NUMERO STRATI	DIMENSIONI PALLET			SHELF LIFE
12	8	120	80	123	5 anni
17	10	120	80	130	5 anni
17	10	120	80	130	5 anni
6	9	120	80	150	5 anni
24	8	120	80	147	5 anni
6	9	120	80	150	5 anni



EST. 1884
Maldon
SEA SALT
FLAKES



MONTOSCO è un marchio LA COLLINA TOSCANA S.p.A.

Viale Europa, 3 - 52018 Castel San Niccolò (AR) Italy
T. 0575.55.06.93 - 0575.55.081 F. 0575.55.06.87
www.montosco.it - info@montosco.it

© copyright Settembre 2021