

MONTOSCO®

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

catalogo generale | general catalogue



MONTASCO[®]

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



**GARANTIAMO
L'ORIGINE**

WE GUARANTEE
THE ORIGIN



**FILIERA
ITALIANA**

ITALIAN
SUPPLY CHAIN



**TUTELIAMO
IL TERRITORIO**

WE SUPPORT
OUR PEOPLE



**ASSICURIAMO
LA QUALITÀ**

WE GUARANTEE
THE QUALITY



**RISPETTIAMO
L'AMBIENTE**

WE CUT OUR ENERGY
CONSUMPTION



LA NOSTRA FILIERA

**Dalla ricerca dei territori più vocati.
Una selezione delle migliori spezie raccolte
solo quando perfettamente mature
nel rispetto dei cicli naturali**

OUR SUPPLY CHAIN

From the search for the best areas.
We select only the best harvested spices, when perfectly ripe,
respecting their natural cycles,



100% NATURALI

**Ci impegnamo ad offrire prodotti
di altissima qualità, naturali al 100%.**

100% NATURAL

Montosco has been committed to offering for more than
20 years high quality products, 100% natural.



QUALITÀ AL PRIMO POSTO

Selezioniamo tramite un'attenta ricerca delle migliori materie prime i fornitori di spezie dal mondo e li sottoponiamo a controlli qualitativi.

QUALITY FIRST

Through a careful research of the best raw materials, we select the supplier of spices from around the world submitting them to quality controls.



SAPORI E PROFUMI AUTENTICI

Per portare in cucina sapori e profumi autentici.

AUTHENTIC FLAVORS AND PERFUMES

To bring authentic flavors and aromas to the kitchen.



COLTIVAZIONE DIRETTA
DIRECT CULTIVATION

Le nostre erbe e spezie italiane iniziano qui il loro racconto, da una selezione dei terreni più vocati negli altopiani della Calabria.

We select the best land in the highlands of Calabria.

La raccolta viene fatta rigorosamente a mano rispettando i cicli naturali e nel momento balsamico di ogni erbe e spezia.

The harvest is made by hand respecting the natural cycles and the balsamic moment of each herb and spices



RACCOLTA
HARVEST



SELEZIONE, PULITURA E TAGLIO
SELECTION, CLEANING AND CUTTING

Selezioniamo i migliori frutti direttamente dopo il raccolto così che possano entrare nella fase di lavorazione che avviene entro le 24h.

We select the best fruits immediately after harvested so that they can be processed within 24 hours.

Lavoriamo le erbe e spezie a basse temperature per preservare al massimo le proprietà del prodotto.

We process herbs and spices at low temperatures in order to preserve the properties of the products as much as possible



ESSICCAZIONE
DRYING



LAVORAZIONE E TRATTAMENTO CRIOGENICO
CRYOGENIC PROCESSING

Le nostre erbe e spezie vengono successivamente sottoposte ad un trattamento criogenico in cella.

Our herbs and spices are subsequently subjected to a cryogenic treatment.



La nostra filera Italiana

Our Italian supply chain

IN CUCINA / IN THE KITCHEN

gamma prodotti essiccati / dried range for the kitchen

SPEZIE ED ERBE ITALIANE / ITALIAN HERBS AND SPICES	8
SPEZIE DAL MONDO / SPICES OF THE WORLD	12
SALI DAL MONDO / SALTS FROM THE WORLD	18
SALE MALDON® / MALDON® SALT	20
INSAPORITORI & MIX / SEASONINGS & BLENDS	22
COLORANTI NATURALI & AGRUMI / NATURAL DYES & CITRUS	26
SEMI SPECIALI / SPECIALTY SEEDS	30
SPECIALITÀ PEPERONCINI / CHILLI SPECIALTIES	32
SPECIALITÀ PEPI / PEPPERS SPECIALTIES	34
DECORI / DECORATIONS	36
SCORZE AGRUMI / CITRUS PEEL	29

PRODOTTI LIQUIDI / LIQUID PRODUCTS

GLASSE BBQ / BBQ GLAZE **50**

PIASTRA DI SALE ROSA DELL'HIMALAYA PINK HIMALAYA SALT PLATE

PIASTRA PICCOLA - GRANDE / SMALL OR BIG PLATE **51**

ACCESSORI E ISTRUZIONI / ACCESSORIES AND INSTRUCTIONS **51**

IN TAVOLA / ON THE TABLE

MACININI RICARICABILI / REFILLABLE GRINDERS

MACININI GRANDI / LARGE GRINDERS **44**

MACININI MEDI / MEDIUM GRINDERS **45**

MACININI EXCLUSIVE / EXCLUSIVE GRINDERS **46**

MACININI MONOUSO / DISPOSABLE GRINDERS

MACININI MONOUSO / DISPOSABLE GRINDERS **48**

PRODOTTI LIQUIDI / LIQUID PRODUCT

CONDIMENTI CLASSICI / CLASSIC SEASONINGS **41**

CONDIMENTI FRUTTATI / FRUITY SEASONINGS **42**

CONDIMENTI AROMATIZZATI / FLAVORED CONDIMENTS **43**



SPEZIE ED ERBE ITALIANE

Italian herbs and spices

Le erbe e spezie italiane vengono coltivate nei nostri campi in Calabria e lavorate freschissime entro un giorno dal raccolto nel loro momento di perfetta maturazione.
 Italian herbs and spices are grown in our fields in Calabria and processed within a day from harvesting.



ALLORO FOGLIA LAUREL LEAVES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Il gusto è leggermente amaro, l'odore è tipicamente aromatico.
IDEALE PER: Marinature di carne, brasati, stufati, selvaggina e zuppe.
IDEAL FOR: Meat marinades, braised meats, stews, game and soups.

COD. MT1898
40 gr
TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER 23** **LAYER PER PALLET 8**



ANETO DILL LEAVES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Un colore verde intenso e un profumo avvolgente e pungente; note dolci e gradevoli.
IDEALE PER: Marinature a base di pesce carpacci di pesce e decorazioni.
IDEAL FOR: Fish-based marinades, fish carpaccio and decorations.

COD. MT1896
130 gr
TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER 23** **LAYER PER PALLET 8**



BASILICO BASIL LEAVES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Colore verde scuro intenso e un aroma caratteristico di basilico italiano.
IDEALE PER: Cucina Mediterranea.
IDEAL FOR: Mediterranean cuisine.

COD. MT1888
190 gr
TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER 23** **LAYER PER PALLET 8**



MAGGIORANA MAJORAM LEAVES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Sapore delicato e speziato, profumo intenso e dolce.
IDEALE PER: Marinature, preparazioni a base di pesce, verdure, carni bianche e decorazioni.
IDEAL FOR: Marinades, fish-based preparations, vegetables, white meats and decorations.

COD. MT1889
70 gr
TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER 23** **LAYER PER PALLET 8**



MENTA MINT LEAVES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Ha un sapore leggermente piccante. Caratterizzata da un gusto dolce, fresco e intenso.
IDEALE PER: Marinature a base di pesce, preparazioni per carni bianche e farce.
IDEAL FOR: Fish-based marinades, preparations for white meats and fillings.

COD. MT1890
140 gr
TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER 23** **LAYER PER PALLET 8**



ORIGANO OREGANO LEAVES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Caratterizzato da un profumo unico, pungente e intenso, balsamico e fresco.
IDEALE PER: Pizze, Focacce, antipasti, primi piatti della cucina mediterranea.
IDEAL FOR: Pizzas, focaccia bread, appetizers, first courses of the Mediterranean cuisine.

COD. MT1891
120 gr
TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER 23** **LAYER PER PALLET 8**



PEPERONCINO IN POLVERE DI CALABRIA GROUND CHILI PEPPER

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Il sapore è piccante, pungente e acre; l'aroma intenso e piccante.

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

IDEAL FOR: Marinades of meat, fish and vegetables, excellent for the first courses of the Mediterranean cuisine.

COD. MT2009

440 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



ROSMARINO ROSEMARY NEEDLES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Colore verde chiaro. Profumo intenso che si sprigiona nel momento in cui viene macinato o frantumato l'ago.

IDEALE PER: Marinature di carne, pesce, cottura alla griglia e stufati.

IDEAL FOR: Marinades for meat, fish cooked on the grill or stewed.

COD. MT1893

180 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



TIMO THYME LEAVES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Caratterizzato da un profumo fresco.

IDEALE PER: Marinature di carne e pesce, primi piatti, ripieni e panificazione.

IDEAL FOR: Meat and fish marinades, first courses, fillings and baking.

COD. MT1894

145 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



PREZZEMOLO PARSLEY LEAVES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Colore verde acceso; buona fragranza. Sapore pungente e leggermente amaro.

IDEALE PER: Pesce, carne, verdure cotte, primi piatti di pesce e decorazioni.

IDEAL FOR: Fish, meat, cooked salads, fish first courses and decorations.

COD. MT1892

145 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



SALVIA SAGE LEAVES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Profumo molto intenso e fresco, un colore verde argenteo e un sapore balsamico, amaro e lievemente piccante.

IDEALE PER: Marinature di carni bianche e pesce, primi piatti, verdure e panificazione.

IDEAL FOR: Marinades of white meats and fish, first courses, vegetables and baking.

COD. MT1899

160 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



SPEZIE DAL MONDO

spices of the world

Selezioniamo le nostre spezie dal mondo solo nelle coltivazioni migliori così che i profumi dell'oriente possano inebriare i vostri piatti e farvi vivere vere e proprie esperienze di sapori.

We select our spices from the best crops around the world.

Our blends from the east bring flavor and tradition to your dishes and create a real culinary experience.

AGLIO GRANULARE GRANULATED GARLIC

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

IDEALE PER: Condimento e marinature, carni rosse e bianche, pesce, primi piatti e salse.

IDEAL FOR: Marinades, red and white meats, fish and first courses.

COD. MT1916

650 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



CURRY ENGLISH MILD CURRY

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Questa miscela ha la caratteristica di non contenere aglio ed essere quindi adatta anche agli intolleranti.

IDEALE PER: Carni Bianche, pesce, primi piatti, verdure cucina asiatica più delicata.

IDEAL FOR: White meats, fish, first courses, vegetables, more delicate Asian cuisine.

COD. MT1924

500 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



ORIGANO FOGLIE OREGANO

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Caratterizzato da un profumo unico, pungente e intenso, balsamico e fresco.

IDEALE PER: Pizza, aromatizzare pane e piatti della cucina mediterranea.

IDEAL FOR: Pizza, flavoring bread and Mediterranean cuisine.

COD. MT2241

115 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



ROSMARINO FRANTUMATO ROSEMARY CRUSHED

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Colore verde chiaro e profumo intenso tipico del rosmarino.

IDEALE PER: Marinature, patate arrosto, pesce e carne alla griglia.

IDEAL FOR: Marinades, roast potatoes, grilled fish and meat.

COD. MT2242

320 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



PEPERONCINO FRANTUMATO CRUSHED CHILLI PEPPER

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Il sapore è piccante, pungente e acre.

IDEALE PER: Marinature, salse e per dare un gusto piccante ai preparazioni di carne e dessert.

IDEAL FOR: Marinades, sauces and to give a spicy taste to meat preparations and desserts.

COD. MT2240

250 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



PEPE BIANCO IN GRANI WHITE PEPPER GRAINS

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Ha una piccantezza più contenuta rispetto al pepe nero ed è molto aromatico.

IDEALE PER: Condimenti e marinature di pesce, frutti di mare, carni bianche e carni di maiale. Per aromatizzare salse a base di panna e formaggi o sottaceti.

IDEAL FOR: Fish and meat marinades, meats and grilled fish.

COD. MT1935

600 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



PEPE BIANCO MACINATO
GROUND WHITE PEPPER

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Più delicato rispetto al pepe nero, molto aromatico.

IDEALE PER: Condimenti e marinature di pesce, frutti di mare, carni bianche e carni di maiale. Per aromatizzare salse a base di panna e formaggi o sottaceti.

IDEAL FOR: Condiments and marinades for fish, seafood, white meats.

COD. MT1936

590 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



PEPE NERO IN GRANI
BLACK PEPPER GRAINS

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Ha un aroma intenso e caldo che ricorda un po' il legno fresco, piacevolmente aromatico e pungente.

IDEALE PER: Marinature e condimenti di carni rosse, pesce (tonno, spada, salmone). Su verdure, carni bianche arrosto e patate.

IDEAL FOR: Marinades and condiments for red meats, fish.

COD. MT1939

560 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



PEPE NERO MACINATO
GROUND BLACK PEPPER

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

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

IDEALE PER: Marinature e condimenti di carni rosse, pesce (tonno, spada, salmone). Su verdure, carni bianche arrosto e patate.

IDEAL FOR: Marinades and condiments for red meats.

COD. MT1937

560 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



PEPE VERDE IN GRANI
GREEN PEPPER GRAINS

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Ha un gusto più fresco ed erbaceo rispetto agli altri pepi.

IDEALE PER: Marinature di pesce, secondi di pesce verdure sottolio, grigliate e carni bianche.

IDEAL FOR: Fish marinades, fish main courses, pickled vegetables, mixed grilled and white meats.

COD. MT1940

300 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



PEPE ROSA IN GRANI
PINK PEPPER GRAINS

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Sapore aromatico, resinoso e molto più delicato del pepe nero.

IDEALE PER: Marinature di pesce, secondi di pesce e decorazioni.

IDEAL FOR: Fish marinades, fish main courses and decorations.

COD. MT1938

280 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



ZENZERO IN POLVERE
GINGER POWDER

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Ha un sapore fresco e pungente e un odore caratteristico, intenso, con sentori agrumati.

IDEALE PER: Antipasti, primi e secondi orientali, ripieni, infusi e dessert.

IDEAL FOR: Oriental appetizers, first and second courses, fillings, infusions and desserts.

COD. MT1947

440 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



ZENZERO SCAGLIE
GINGER FLAKES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Ha un sapore fresco e pungente e un odore caratteristico, intenso, con sentori agrumati.

IDEALE PER: Antipasti, primi e secondi a base di pesce e crostacei. Piatti Orientali. Ripieni, infusi e dessert.

IDEAL FOR: Appetizers, first and second courses based on fish and shellfish. Oriental dishes. Fillings, infusions.

COD. MT1949

300 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



FINOCCHIETTO SEMI SELVATICO
WILD FENNEL

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

I semi di finocchio sono più o meno dolci pepati o amari, molto versatili in cucina.

IDEALE PER: Ideale per marinature di pesce e carne, farce, salumi e panificazione.

IDEAL FOR: Ideal for fish and meat marinades, fillings, cured meats and baking.

COD. MT2230

400 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



ANICE STELLATO
STAR ANISE

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Il sapore è molto simile a quello della pianta di liquirizia tanto da esserne sostituito in alcune ricette.

IDEALE PER: Secondi piatti maiale, coniglio e pollo. Nella preparazione del riso thailandese. Nei dolci e infusi.

IDEAL FOR: Second courses of pork, rabbit and chicken. In the preparation of Thai rice. In desserts and infusions.

COD. MT1946

110 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



MIX PEPI IN GRANI
PEPPER MIX

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Pepe bianco, pepe nero, pepe verde e pepe rosa, un mix di gusto e vivacità.

IDEALE PER: Condimento e marinature di tutti i piatti, dalle carni al pesce, dalle verdure ai formaggi in quanto il sapore è pungente e al contempo fresco e fruttato.

IDEAL FOR: Seasoning and marinades for all dishes, from meat to fish, from vegetables to cheeses.

COD. MT2035

440 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



ANICE IN SEMI
ANISE SEEDS

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

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

IDEALE PER: Piatti a base di pesce, nelle salse per pesce e maiale.

IDEAL FOR: Fish dishes, in fish sauces and pork.

COD. MT1917

175 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



CANNELLA MACINATA
GROUND CINNAMON

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

L'aroma è pungente e secco, ricorda quello dei chiodi di garofano con una nota pepata.

IDEALE PER: Con carne di maiale, di agnello, formaggi freschi, verdure come zucca. In torte, biscotti e creme.

IDEAL FOR: Pork, lamb, fresh cheeses, vegetables such as pumpkin. In cakes, biscuits and creams.

COD. MT1918

230 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



CANNELLA STECCHE CINNAMON STICKS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

L'aroma è pungente e secco, ricorda quello dei chiodi di garofano con una nota pepata.

IDEALE PER: Marinature, selvaggina, dessert, verdure ed infusi.

IDEAL FOR: Marinades, game, desserts, vegetables and infusions.

COD. MT1919

100 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

CORIANDOLO CORIANDER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Il sapore è dolce e delicato, con un lieve sentore di limone.

IDEALE PER: Molto impiegato nella cucina etnica, si abbina anche a piatti della tradizione italiana a base di pesce, grazie al gusto lievemente agrumato, alle patate, alle carote e ai formaggi. Ottimo nella preparazione di salse a base pomodoro e salse piccanti.

IDEAL FOR: Widely used in ethnic cuisine, it goes well also with traditional Italian fish-based dishes.

COD. MT1944

145 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

ERBA CIPOLLINA CHIVES



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Il sapore delle sue foglie ricorda quello della cipolla.

IDEALE PER: Marinature di Pesce, decorazione di antipasti, tartare, e piatti a base di pesce.

IDEAL FOR: Fish marinades, decoration of appetizers, tartare, and dishes based on fish.

COD. MT1926

40 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

CHIODI DI GAROFANO CLOVES



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Hanno un profumo forte, dolce e fiorito, con una punta di pepato e di "caldo"; sono di colore bruno, e consistenza legnosa

IDEALE PER: Si sposano bene con verdure dolci come la cipolla, cipollotti e carote. In cottura delle zuppe o nelle marinare a base di molluschi (polpo) e selvaggina. Ottimo in dessert (secchi), infusi e cocktail.

IDEAL FOR: Perfect with sweet vegetables.

COD. MT1920

170 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

CUMINO SEMI CUMIN SEEDS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

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

IDEALE PER: Secondi di carne bianca, legumi e zuppe di legumi. Nella panificazione per rendere più intenso il profumo di pane e pane non lievitato. Ottimo negli stufati a base di carni miste e verdure (tabulé, spezzatini).

IDEAL FOR: White meat main courses, legumes and legume soups. In bread making to enhance the aroma of bread and unleavened bread. Excellent in stews with mixed meats and vegetables (tabouleh, stews).

COD. MT1922

200 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

ERBE DI PROVENZA PROVENCE HERBS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Gusto caldo, speziato, con un sentore di erbe aromatiche.

IDEALE PER: Preparazioni di farce, marinature e condimenti di carni bianche, fondute di formaggio, pesce bianco.

IDEAL FOR: Preparations of fillings, marinades and condiments for white meat, fondues of cheese, white fish.

COD. MT1927

90 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

GINEPRO BACCHE JUNIPER BERRIES



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Gusto dolce ed aromatico, profumo speziato e resinoso.

IDEALE PER: Marinature di carni stufate, spezzatini e filetti di pesce. Ideale per cocktail.

IDEAL FOR: Marinades, meat stew and fish fillet. Also ideal for cocktails.

COD. MT1930

160 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

NOCE MOSCATA MACINATA GROUND NUTMEG



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Sapore aromatico e caldo con retrogusto amaro e piccante, odore ricco, intenso e fresco.

IDEALE PER: Ottimo l'abbinamento con patate, cipolle, spinaci, zucca come ripieni di pasta fresca.

IDEAL FOR: The combination is excellent with potatoes, onions, spinach, pumpkin as fresh pasta fillings.

COD. MT1932

245 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

SANTOREGGIA SAVORY



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Aroma estremamente intenso che somiglia molto a quello del timo.

IDEALE PER: Pesce al forno o alla griglia, carni alla griglia, arrosti, stufati frittate farce, marinature verdure saltate e stufate.

IDEAL FOR: Grilled or baked fish, grilled meats, roasts, omelettes, stews, marinades, sautéed and stewed vegetables.

COD. MT1925

70 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

NOCE MOSCATA INTERA WHOLE NUTMEG



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Il sapore aromatico e caldo con retrogusto amaro e piccante, odore ricco, intenso e fresco.

IDEALE PER: Ottimo l'abbinamento con patate, cipolle, spinaci, zucca come ripieni di pasta fresca.

IDEAL FOR: The combination is excellent with potatoes, onions, spinach, pumpkin as stuffed with fresh pasta.

COD. MT1931

240 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

PAPRIKA AFFUMICATA SMOKED PAPRIKA



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Gusto delicato, lievemente piccante e sapore affumicato.

IDEALE PER: Marinature di pollo e carni rosse e BBQ. Condimento per patate (fritte, lesse, al forno), grigliate, formaggio fresco.

IDEAL FOR: Marinades of chicken, red meat and BBQ. Condiment for potatoes (fried and baked), mixed grill and fresh cheese.

COD. MT1934

230 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

ZAFFERANO PISTILLI SAFFRON PISTILS



COD. MT2226

2 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 40
LAYER PER PALLET 8

ZAFFERANO POLVERE BUSTINE SAFFRON POWDER SMALL BAGS



COD. MT2176

1x0,3 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 1
CASES PER LAYER 25
LAYER PER PALLET 4

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Odore e colore tipicamente dello zafferano.

IDEALE PER: Si abbina in molte ricette perfetto per risotti e salse o come elemento decorativo.

IDEAL FOR: Suitable for many recipes, perfect for risottos, sauces and decorations.

SALI DAL MONDO

salts from the world

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

Precious selections of salts from around the world. Salts have different origins and savory degrees to combine with any kind of dish.

Ideal for:

SALE AFFUMICATO DANIMARCA DENMARK SMOKED SALT

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Proprietà organolettiche: la sapidità del sale affumicato danese non è particolarmente spiccata.
IDEALE PER: Specialità di mare, zuppe, patate.
IDEAL FOR: Seafood specialities, soups, potatoes.

COD. MT1954

1,1 kg

TMC /

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



SALE BLU DI PERSIA BLUE SALT OF PERSIA

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Ricco di minerali e oligoelementi; gusto salato e un piacevole retrogusto speziato.
IDEALE PER: Esalta la sapidità delle pietanze macinate al momento.
IDEAL FOR: Enhancing the flavour of dishes when grounded at the moment.

COD. MT1950

1,1 kg

TMC /

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



SALE INTEGRALE DI GUÉRANDE WHOLE SALT FROM GUERANDÉ

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Sale non raffinato e non è trattato con sbiancanti, per questo conserva il naturale colore grigio.
IDEALE PER: È ottimo nelle verdure cotte o su piatti da sapori poco forti.
IDEAL FOR: With cooked vegetables or on dishes with mild flavors.

COD. MT1955

770 gr

TMC /

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



SALE IN FIOCCHI DI CIPRO CYPRUS SALT FLAKES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Questo particolare sale, che si presenta in forma di fiocchi, proviene dal Mar Mediterraneo ed è raccolto a mano per poi essere essiccato al sole.
IDEALE PER: Carni e pesce alla griglia, su carpacci di carne e pesce.
IDEAL FOR: Grilled meat and fish, on meat and fish carpaccio.

COD. MT1952

480 gr

TMC /

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



SALE ROSA HIMALAYA PINK HIMALAYAN SALT

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Il sapore è ricco e sapido. I cristalli presentano sfumature che vanno dal bianco rosato all'arancio scuro.
IDEALE PER: accompagnare carne, pesce e verdure.
IDEAL FOR: Meat, fish and vegetables.

COD. MT1953

1,1 kg

TMC /

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



SALE ROSSO HAWAII HAWAIIAN RED SALT

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Aapidità ed un gusto gradevole di nocciole tostate accompagnato da un retrogusto ferroso.
IDEALE PER: Carne grigliata o arrosto, pesce grigliato e zuppe di verdure e legumi.
IDEAL FOR: Grilled or roasted meat, grilled fish and vegetable and legume soups.

COD. MT1951

1,1 kg

TMC 48 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8





SALE MALDON®

importatore esclusivo per l'Italia

Il sale di Maldon è prodotto dal 1882, da oltre quattro generazioni, dalla famiglia Osborne, proprio a Maldon®. I cristalli dalla naturale forma a piramide, raccolti a mano, sono il marchio di fabbrica di Maldon, che è riconosciuto in oltre 55 paesi, come il miglior sale marino inglese sul mercato.

La sua famosa forma a cristallo, la consistenza crunchy ed il delicato sapore sono i 3 aspetti che caratterizzano Sale Maldon®. I cristalli, grazie alla sua delicata sapidità, esaltano il sapore delle pietanze senza alterarle.

CARTONCINO SALE MALDON 125g

IDEALE PER: Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM02
125 g

CARTONCINO SALE MALDON 250g

IDEALE PER: Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM01
250 g

BARATTOLO SALE MALDON 570g

IDEALE PER: Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM06
570 g

BARATTOLO SALE MALDON 1,4Kg

IDEALE PER: Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM05
1,4 Kg

CARTONCINO SALE MALDON AFFUMICATO 125g

IDEALE PER: Per dare un sapore di affumicato su Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM03
125 g

BARATTOLO SALE MALDON AFFUMICATO 500g

IDEALE PER: Per dare un sapore di affumicato su Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM04
500 g

MACININO SALE MALDON 55g

IDEALE PER: Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM08
55 g



EST. 1882

Maldon®
CRISTALLI
DI SALE MARINO





INSAPORITORI & MIX

seasonings & blends

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.

Unique blends for preparing tasty and original dishes. They are made with a selection of spices and 60% Italian rock salt, 100% natural for flavouring meat, fish, vegetables and main courses.



CARNI BIANCHE GRILLED WHITE MEAT AND MEDITERRANEAN ROAST

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Mix carne bianca, sapore intenso di erbe aromatiche con note finali di ginepro e aglio.

IDEALE PER: Ideale su carni bianche arrosto e alla griglia, capretto e agnello al forno, bistecca alla griglia, arrosto di maiale.

IDEAL FOR: Ideal with roasted, grilled or stewed chicken, turkey and rabbit.

COD. MT1960

850 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



VEGGIE MIX VEGGIE MIX

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Sapore aromatico di erbe, origano e timo con la pungenza e l'intensità di aglio e pepe nero.

IDEALE PER: Ideale su verdure al forno, saltate, verdure gratinate e grigliate.

IDEAL FOR: Ideal on vegetables: baked, sautéed, au gratin and grilled.

COD. MT1958

370 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



SMOKED BBQ SMOKED BBQ

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Sale fino 40%, paprika dolce, paprika affumicata, zucchero di canna grezzo, aglio, basilico, pepe nero, peperoncino, zenzero. Mix di spezie affumicato e piccante per la marinatura delle carni rosse e di maiale prima della cottura BBQ.

IDEALE PER: Preparazione di BBQ ribs e alette di pollo piccanti.

IDEAL FOR: Preparation of BBQ ribs and spicy chicken wings.

COD. MT2228

680 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



CARNI ROSSE MIX RED MEAT AND GAME

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Sapore intenso di rosmarino e aglio con note di salvia e un tocco pungente di pepe nero.

IDEALE PER: Ideale su carne rossa grigliata, arrosti di vitello e maiale, agnello al forno.

IDEAL FOR: Ideal on grilled red meat, roasted of veal and pork, roasted lamb.

COD. MT1956

600 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



PESCE GOURMET MIX GOURMET FISH

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Mix pesce, sapore balsamico e ricco di erbe aromatiche con note finali intense di pepe nero e aglio.

IDEALE PER: Ideale su pesce arrosto, pesce grigliato, polpo e crostacei.

IDEAL FOR: roasted fish, grilled fish, octopus and shellfish.

COD. MT1957

580 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



HAMBURGER HAMBURGER

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Il mix si usa massaggiando, in modo da cospargere uniformemente, l'hamburger prima della cottura alla griglia o sul BBQ.

IDEALE PER: Nell'hamburger il condimento va all'esterno, per creare una crosticina esterna, saporita e golosa.

IDEAL FOR: In the hamburger, the seasoning goes outside, to create an external, tasty and delicious crust.

COD. MT2231

750 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



PATATE RUSTICHE MIX RUSTIC POTATOES



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Rosmarino, salvia, alloro, maggiorana. Insaporitore a tutto tondo, con sale sale e con le immancabili erbe aromatiche della cucina italiana.

IDEALE PER: Ideale per accompagnare carni bianche, rosse, pesce, verdure.

IDEAL FOR: Ideal for white and red meats, fish and vegetables.

COD. MT2229

410 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 23 **LAYER PER PALLET** 8

ARRABBIATA MIX MIX ARRABBIATA



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Ricetta dal gusto tipico italiano che, una volta reidratata, sprigiona le note distintive e le peculiarità differenziandosi per intensità e gusto tipico.

HOW TO USE: Add to the tomato sauce for the typical recipe for pasta. Also ideal for bruschetta, cheese or vegetables, just rehydrate the product with warm extra virgin olive oil in a sauce pan."

COD. MT2233

290 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 23 **LAYER PER PALLET** 8

SALE CON TARTUFO NERO TRUFFLE SALT



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Un insaporitore creato per donare gusto e creatività ai piatti.

IDEALE PER: Carni rosse alla griglia, uova al tegamino e fritto.

IDEAL FOR: Excellent on grilled red meats and fried eggs.

COD. MT2236

500 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

AGLIO OLIO E PEPERONCINO MIX SPAGHETTI MIX



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Ricetta dal gusto tipico italiano che, una volta reidratata sprigiona le note distintive e le peculiarità differenziandosi però per intensità e gusto tipico.

IDEALE PER: Bruschette, formaggi e primi piatti.

IDEAL FOR: Bruschetta, cheeses and first courses.

COD. MT2232

300 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 23 **LAYER PER PALLET** 8

AMATRICIANA MIX MIX AMATRICIANA



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Ricetta dal gusto tipico italiano che, una volta reidratata, sprigiona le note distintive e le peculiarità differenziandosi però per intensità e gusto tipico.

HOW TO USE: Also ideal for bruschetta, cheese or vegetables, just rehydrate the product with warm extra virgin olive oil in a sauce pan."

COD. MT2234

260 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 23 **LAYER PER PALLET** 8

ERBE ITALIANE MIX ITALIAN HERBS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Timo, origano, basilico, maggiorana, menta. Mix dai sapori freschi e profumi balsamici tipici delle erbe aromatiche della macchia mediterranea, senza aggiunta di sale.

IDEALE PER: Ideale per insaporire ricette a base di pesce e crostacei con cotture semplici (vapore, griglia). Ottimo sulle carni bianche e sulle verdure, come marinatura o tocco finale.

IDEAL FOR: Ideal for flavoring recipes based on fish and shellfish, steamed or grilled. Excellent on white meats.

COD. MT2235

60 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8





COLORANTI NATURALI

natural dyes

Per colorare gnocchi, pasta all'uovo, antipasti e dessert in modo naturale.
For coloring gnocchi, egg pasta, appetizers and desserts in a natural way.



BARBABIETOLA BEET

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Radice conosciuta ed utilizzata fin dall'antichità come cibo e come colorante naturale.

IDEALE PER: Per colorare pasta fresca, pasta fresca all'uovo, gnocchi, pane, focacce, salse salate, creme dolci e dessert.

IDEAL FOR: For coloring fresh egg pasta, gnocchi, bread, focaccia bread, savory sauces, sweet creams and desserts.

COD. MT1963

700 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



CURCUMA TURMERIC

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Spezia esotica nota fin dall'antichità per il sapore caratteristico dalle lievi note di amaro e piccante e per il suo potere colorante.

IDEALE PER: Per colorare pasta fresca, pane, focacce, salse salate, creme dolci e dessert.

IDEAL FOR: For fresh pasta, bread, focaccia, savory sauces, sweet creams and desserts.

COD. MT1966

520 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



PAPRIKA DOLCE SWEET PAPRIKA

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
La polvere di paprika è ottenuta dalla macinazione del peperone rosso maturo essiccato che mantiene il suo colore rosso intenso.

IDEALE PER: Per colorare pasta fresca, pane, focacce, salse salate, creme dolci e dessert.

IDEAL FOR: For fresh pasta, bread, focaccia, savory sauces, sweet creams and desserts.

COD. MT1965

490 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



SPINACI SPINACH

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

IDEALE PER: Per colorare pasta fresca, pasta fresca all'uovo, gnocchi, pane, focacce, salse salate.

IDEAL FOR: For coloring fresh egg pasta, gnocchi, bread, focaccia.

COD. MT1962

500 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



CAROTA NERA BLACK CARROT

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
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.

IDEALE PER: Per colorare pasta fresca, pane, focacce, salse salate, creme dolci e dessert.

IDEAL FOR: For fresh pasta, bread, focaccia, savory sauces, sweet creams and desserts.

COD. MT2122

700 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



SPIRULINA SPIRULINA

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Alga dal caratteristico colore verde blu, essiccata e macinata può essere usata come colorante naturale.

IDEALE PER: Per colorare pasta fresca, pane, focacce, salse salate, creme dolci e dessert.

IDEAL FOR: For fresh pasta, bread, focaccia, savory sauces, sweet creams and desserts.

COD. MT1964

500 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



POMODORO TOMATO

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

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

IDEALE PER: Per colorare pasta fresca, pasta fresca all'uovo, gnocchi, pane, focacce, salse salate.

IDEAL FOR: For coloring fresh egg pasta, gnocchi, bread, focaccia bread, savory sauces.



COD. MT2148

520 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 CASES PER LAYER 23 LAYER PER PALLET 8



LIMONE IN POLVERE LEMON POWDER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Limone essiccato e macinato.

IDEALE PER: Ottima per la marinatura di pesce e verdure. Ideale nelle preparazioni di piatti a base di carni bianche, pesce, crostacei. Ottima nei dessert, infusi e cocktail.

IDEAL FOR: Excellent for marinating fish and vegetables, for the preparation of dishes based on white meats, fish and shellfish.

COD. MT2147

170 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



LIQUIRIZIA IN POLVERE LICORICE POWDER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

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.

IDEALE PER: Impasti per panificazione, pasta fresca, dessert, gelati e biscotti.

IDEAL FOR: With brea fresh egg pasta. Excellent with spoon desserts, ice cream, cakes and biscuits.

COD. MT2026

250 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

AGAR AGAR ADDENSANTE NATURALE NATURAL THICKENER

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

L'agar agar è il prodotto ottenuto dalla lavorazione delle alghe rosse e viene utilizzato come gelificante vegetale.

IDEALE PER: Budini, creme, panna cotta e in generale, dessert e cheesecake. Ottimo anche per Cocktail.

IDEAL FOR: Puddings, custards, panna cotta but also desserts in general and cheesecake. Good also for cocktails.



COD. MT2244

800 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 CASES PER LAYER 23 LAYER PER PALLET 8



ARANCIA POLVERE ORANGE POWDER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Arancia essiccata e macinata.

IDEALE PER: Ottima per la marinatura di pesce e verdure e preparazioni di piatti a base di carni bianche, pesce, crostacei. Ottima nei dessert, infusi e cocktail.

IDEAL FOR: Marinating of fish and vegetables and preparation of dishes based on white meat, fish, shellfish. Excellent in desserts, infusions and cocktails.

COD. MT2146N

130 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



THE MATCHA MATCHA THE



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Il The Matcha è un tè verde giapponese pregiatissimo. Coltivato in Giappone, si presenta come una polvere fine e profumata, di un verde intenso.

IDEALE PER: Preparazione di Cheesecake, Tiramisù, Biscotti e con Cioccolato Fondente.

IDEAL FOR: The preparation of Cheesecakes, Tiramisu, Biscuits and with Dark Chocolate.

COD. MT2147

110 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



SCORZE DI ARANCIA ORANGE PEEL



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Scorze di arancia essiccate e macinate.

IDEALE PER: Ottima per la marinatura di pesce e verdure. Ideale nelle preparazioni di piatti a base di carni bianche, pesce, crostacei. Ottima nei dessert, infusi e cocktail.

IDEAL FOR: Excellent for marinating fish and vegetables.

COD. MT1983

850 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



SCORZE DI LIMONE LEMON PEEL



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Scorze di limone essiccate e macinate.

IDEALE PER: Ottima per la marinatura di pesce e verdure. Ideale nelle preparazioni di piatti a base di carni bianche, pesce, crostacei. Ottima nei dessert, infusi e cocktail.

IDEAL FOR: Excellent for marinating fish and vegetables.

COD. MT1984

600 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



SCORZE AGRUMI

citrus peel

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

Fish marinades, fish and white meat main courses, mixed with salt, pepper and sugar to flavor fish or desserts.





SEMI SPECIALI

specialty seeds

Piatti vegani, Insalate, decorazioni, risotti, secondi piatti di pesce e carne, formaggi, panificazione, dessert.

Vegan dishes, salads, decorations, risotto, fish and meat main courses, cheeses, bread making, dessert.



SEMI DI SESAMO SESAME SEEDS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

I semi di sesamo sono molto utilizzati in cucina grazie alle loro proprietà aromatiche.

IDEALE PER: Panificazione e croissant salati. Abbinato al sushi, panatura di tranci di tonno, bistecche di pesce spada, cotolette o bocconcini di pollo e tacchino. Ideale nelle insalate e nelle verdure cotte.

IDEAL FOR: Ideal for savory bread and croissants. Try it also with sushi, breading tuna steaks, swordfish steaks, cutlets or chicken and turkey bites. Good also with salads and cooked vegetables.

COD. MT1970

240 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

SEMI DI SESAMO NERO SESAME SEEDS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

I semi di sesamo nero sono largamente utilizzati nella cucina cinese, valorizzano i piatti arricchendoli di sostanze nutritive.

IDEALE PER: Panificazione e croissant salati. Abbinato al sushi, come panatura di tranci di tonno, bistecche di pesce spada, cotolette o bocconcini di pollo e tacchino. Ideale nelle insalate e nelle verdure cotte.

IDEAL FOR: Ideal for savory bread and croissants. Try it also with sushi, breading tuna steaks, swordfish steaks, cutlets or chicken and turkey bites. Good also with salads and cooked vegetables.

COD. MT1972

250 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

SEMI DI ZUCCA PUMPKIN SEEDS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

I semi di zucca sono ricchi di fibre e molto versatili in cucina utilizzati per insaporire e conferire croccantezza.

IDEALE PER: Insalate, panificazione, risotti, vellutate, verdure saltate. Nello yogurt, nei muesli. Decorazione dei piatti.

IDEAL FOR: Ideal for salads, baking, risottos, soups, sautéed vegetables, in yogurt and muesli. Suitable also for the decoration of the dishes.

COD. MT1969

250 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



SPECIALITÀ PEPERONCINI

chilli specialties

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.

Discover the best selected chillis cultivars from all over the world.
Different tastes and colors for the most demanding palates.



PEPERONCINO DI CALABRIA AMANDO AMANDO CHILI PEPPER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Amando è un peperoncino originario dell'America Centro-Sud con la caratteristica forma allungata; l'Amando Montosco è coltivato nelle nostre piantagioni in Calabria per garantire alta qualità e oli essenziali. Ha il tipico aroma del peperone rosso.

IDEALE PER: Ideale per insaporire salse, per un tocco finale piccante in piatti di carne, crostacei, o dolci a base di cioccolato.

IDEAL FOR: Ideal for flavoring sauces, for a spicy final touch in meat dishes, shellfish or chocolate-based desserts.

COD. MT1902

165 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



PEPERONCINO CAYENNA CAYENNA CHILI PEPPER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Cayenna sia il sapore che l'aroma ricordano quello di peperone rosso secco; La cultivar Cayenna è coltivata da noi in Calabria per garantire alta qualità e oli essenziali.

IDEALE PER: Ideale per dare un grado di piccantezza medio a primi piatti e secondi di carne.

IDEAL FOR: Ideal for giving a medium degree of spiciness to first courses and meat main courses.

COD. MT1905

170 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



PEPERONCINO CHIPOTE CHIPOTLE CHILI PEPPER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

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

IDEALE PER: In cucina può essere usato in diversi piatti come carne, pesce, crostacei, verdure o nella preparazione di salse. Notevoli anche le applicazioni in dolci a base di cioccolato.

IDEAL FOR: It can be used in various dishes such as meat, fish, shellfish, vegetables or in the preparation of sauces. The use in chocolate-based desserts is also remarkable.

COD. MT1901

200 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



PEPERONCINO HABANERO HABANERO CHILI PEPPER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Habanero è una cultivar di peperoncini tipica dell'area caraibica; L'Habanero fino a pochi anni fa deteneva il record di peperoncino più piccante al mondo.

IDEALE PER: È ideale nella preparazione di salse piccanti; può essere abbinato a carne grigliata o arrosto.

IDEAL FOR: Suitable for the preparation of spicy sauces; it can be combined with grilled or roasted meat.

COD. MT1903

115 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8





SPECIALITÀ PEPI

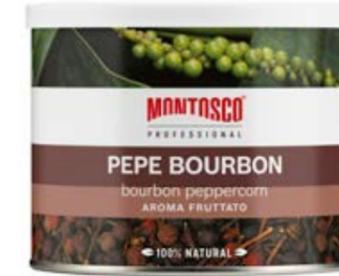
peppers specialties

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.

Our selections of peppers is characterized by citrus, spicy, fruity and smoked flavors. It is a journey of scents and tastes from Mexico to China on your plate.



PEPE BOURBON BOURBON PEPPERCORN



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Pepe Bourbon originario del Madagascar. Sono bacche caratterizzate da un odore boscoso, di frutta e di fiori, piccante, molto fresco. Il sapore è leggermente dolce, aromatico, pungente con note fruttate persistenti, in particolare di limone.

IDEALE PER: Molto adatto al pesce e ai crostacei. Si sposa con la carne rossa, il maiale e l'agnello, con l'anatra e il foie gras. Adatto anche ai piatti agro dolci. Delizioso anche con insalate e frutti rossi e dessert al cioccolato fondente.

IDEAL FOR: Very suitable for fish and shellfish. It goes well with red meat, pork and lamb, with duck and foie gras. Also suitable for sweet and sour dishes but also delicious with salads, red fruits and dark chocolate desserts.

COD. MT1914

230 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

PEPE CUBEB CUBEB PEPPERCORN



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Pepe Cubeb originario dell'Isola di Giava; è un arbusto sempreverde rampicante che dà origine a bacche marroni caratterizzate da un piccolo gambo all'estremità. I frutti sono ricchi di oli essenziali che ne determinano il caratteristico odore pungente, aromatico, fruttato che ricorda in parte i chiodi di garofano e in parte il pimento.

IDEALE PER: In cucina è adatto per carni, cacciagione, verdure e formaggi, per insaporire salse o dessert a base di cioccolato (tartufi).

IDEAL FOR: Suitable for meats, game, vegetables and cheeses, to flavor sauces or chocolate-based desserts (truffles).

COD. MT1910

140 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

PEPE NERO AFFUMICATO SMOKED BLACK PEPPER GRAINS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Pepe Affumicato dall'aroma caldo, pungente e piacevolmente aromatico.

IDEALE PER: È ideale in ogni piatto che richieda un sentore di affumicato.

IDEAL FOR: It is ideal for any dish that requires a hint of smoke.

COD. MT2237

240 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

PEPE SZECHUAN SZECHUAN PEPPERCORN



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Pepe Szechuan arbusto perenne originario della regione cinese dello Sichuan. La prima nota che salta all'olfatto è l'aroma agrumato simile al limone, odore che poi diviene caldo e legnoso; il sapore è pungente e acre.

IDEALE PER: Si abbina molto bene alle carni di pollo e anatra, come da tradizione cinese; può accompagnare, con olio d'oliva e limone, il pesce alla griglia. Da utilizzare macinati o pestati al momento.

IDEAL FOR: Ideal with chicken and duck meat, as per Chinese tradition; it can be used with grilled fish flavored with olive oil and lemon. To be used ground or pounded at the moment.

COD. MT1909

110 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

DECORI

decorations

Per dare un tocco di colore a piatti e cocktail in modo naturale.

Decorate dish and cocktail in a natural way.

FIORDALISO BLU BLUE CORNFLOWER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

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

IDEALE PER: Decorazione per piatti gourmet, dessert e cocktail.

IDEAL FOR: Decoration of gourmet dishes dessert and cocktail.

COD. MT1977

15 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

LAVANDA LAVENDER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Fiore spontaneo della macchia mediterranea, utilizzato per i suoi profumi e per il suo tipico colore come decorazione nei piatti.

IDEALE PER: Decorazione per piatti gourmet, dessert e cocktail.

IDEAL FOR: Decoration of gourmet dishes dessert and cocktail.

COD. MT1976

45 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

PETALI DI ROSA ROSE PETALS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Tutte le rose hanno petali 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.

IDEALE PER: Decorazione per piatti gourmet, dessert e cocktail.

IDEAL FOR: Decoration of gourmet dishes dessert and cocktail.

COD. MT1975

30 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

PETALI DI CALENDULA CALENDULA



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

I petali di Calendula sono ottimi per decorare e per dare sapore, infatti hanno proprietà simili a quelle dello zafferano.

IDEALE PER: Decorazione per piatti gourmet, per insaporire e colorare brodi e risotti. Ottimi anche per dessert e cocktail.

IDEAL FOR: Decoration of gourmet dishes, to flavor and color broths and risottos. Also excellent for desserts and cocktail.

COD. MT2048

14 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

MIX FIORI FLOWER MIX



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Il mix fiori è composto da Fiordaliso blu, lavanda, petali di Rosa e Calendula per creare colori unici nei piatti.

IDEALE PER: Decorazione per piatti gourmet, dessert e cocktail.

IDEAL FOR: Decoration of gourmet dishes dessert and cocktail.

COD. MT2047

25 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

PEPERONCINI IN FILI CHILI PEPPER THREADS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Fili di peperoncino sottilissimi, ricavate dalla parte esterna del frutto, per questo la loro piccantezza è leggera e la colorazione intensa.

IDEALE PER: Decorazione per piatti gourmet, pesce, frutti di mare, dessert e cocktail.

IDEAL FOR: Decoration for gourmet dishes, fish, seafood and desserts and cocktail.

COD. MT2037

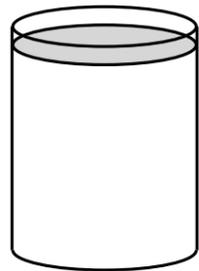
40 gr

TMC 36 mesi

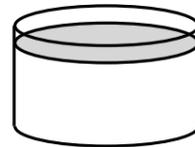
PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

I nostri pack in cucina

Our packs in the kitchen



TUBO GRANDE
LARGE CARDBOARD
CONTAINER
Dim. 16hx9d cm



TUBO PICCOLO
SMALL CARDBOARD
CONTAINER
Dim. 8hx9d cm

Sigillo salvafreschezza per preservare il profumo originale della spezia.

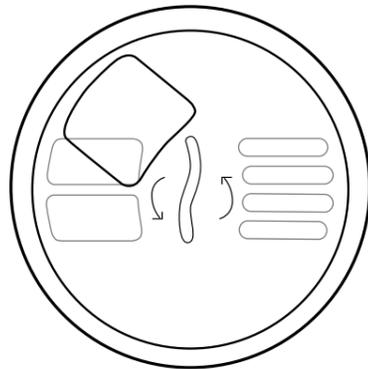
Freshness seal to preserve the natural aroma of the spice.

Protegge il prodotto dalla luce, preserva il colore.

Protects the product from light, to preserve the color.

Pratico tappo doppio dosatore rotante.

Easy-to-use double rotating dispenser cap.



PRATICO TAPPO DOPPIO DOSATORE RUOTANTE

EASY-TO-USE CAP DOUBLE DISPENSER CAP



POX 500ML
GLAZE BOTTLE 500ML
Dim. 5x19,5 cm

Bottiglia squeezable
Squeeze bottle

Con tappo taglia goccia
Drip cap





IN TAVOLA

On the table

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.

Quality, flavor and originality come together to create an exclusive line of spices, oils and condiments for the table. Our concept is to create a unique experience through our world of flavors. Our packaging is designed to enhance our products, perfect for the table.

MONTOSCO[®]
P R O F E S S I O N A L

Il gusto classico della cucina italiana, una selezione di oli e aceti ideali per esaltare ogni piatto.
The classic taste of Italian cuisine, a selection of oils and vinegars ideal to enhance each dish.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI

COD. MT2016
250 ml
TMC 48 mesi

PCS FOR CASES 8
CASES PER LAYER 30
LAYER PER PALLET 6

ACETO DI VINO ROSSO

RED WINE VINEGAR

COD. MT2019
250 ml
TMC 48 mesi

PCS FOR CASES 8
CASES PER LAYER 30
LAYER PER PALLET 6

ACETO DI MELE

APPLE VINEGAR

COD. MT2018
250 ml
TMC 48 mesi

PCS FOR CASES 8
CASES PER LAYER 30
LAYER PER PALLET 6

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

COD. MT2014
250 ml
TMC 48 mesi

PCS FOR CASES 8
CASES PER LAYER 30
LAYER PER PALLET 6

Selezione di condimenti a base di aceto balsamico di Modena.
 Mix Fruttati perfetti da accompagnare con piatti dolci e salati.
 Selection of dressings with on Balsamic Vinegar of Modena. Fruity mix perfect for sweet and savory dishes.



CONDIMENTO AGLI AGRUMI
 DRESSING WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA FLAVORED WITH CITRUS

COD. MT2021
250 ml
TMC 48 mesi



PCS FOR CASES 8
CASES PER LAYER 30
LAYER PER PALLET 6

CONDIMENTO AI FICHI
 DRESSING WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA FLAVORED WITH FIG

COD. MT2023
250 ml
TMC 48 mesi



PCS FOR CASES 8
CASES PER LAYER 30
LAYER PER PALLET 6

CONDIMENTO AL LAMPONE
 DRESSING WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA FLAVORED WITH RASPBERRY

COD. MT2022
250 ml
TMC 48 mesi



PCS FOR CASES 8
CASES PER LAYER 30
LAYER PER PALLET 6

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.
 Condiments are prepared with natural extracts that enhance each dish, becoming part of the blend of flavors.



OLIO EVO ALL'AGLIO
 EVO OIL FLAVORED WITH GARLIC

COD. MT2012
250 ml
TMC 24 mesi



PCS FOR CASES 8
CASES PER LAYER 30
LAYER PER PALLET 6

OLIO EVO AL LIMONE
 EVO OIL FLAVORED WITH LEMON

COD. MT2013
250 ml
TMC 24 mesi



PCS FOR CASES 8
CASES PER LAYER 30
LAYER PER PALLET 6

OLIO EVO AL PEPERONCINO
 EVO OIL FLAVORED WITH CHILI PEPPER

COD. MT2010
250 ml
TMC 24 mesi



PCS FOR CASES 8
CASES PER LAYER 30
LAYER PER PALLET 6

OLIO EVO AL TARTUFO BIANCO
 EVO OIL FLAVORED WITH WHITE TRUFFLE

COD. MT2011
250 ml
TMC 24 mesi



PCS FOR CASES 8
CASES PER LAYER 30
LAYER PER PALLET 6

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

A stylish grinder with an elegant design.



MIX PEPI MIX PEPPERS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Pepe bianco, pepe nero, pepe verde e pepe rosa, un mix di gusto e vivacità.

COD. MT25

220 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 36
LAYER PER PALLET 3

PEPE NERO BLACK PEPPER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Ha un aroma intenso e caldo che ricorda un po' il legno fresco, piacevolmente aromatico e pungente.

COD. MT22

290 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 36
LAYER PER PALLET 3

SALE BIANCO DI SICILIA WHITE SICILY SALT



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Di colore bianco, con riflessi argentati, possiede una vivace sapidità.

COD. MT21

640 gr

TMC /

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 36
LAYER PER PALLET 3

SALE ROSA DELL'HIMALAYA HIMALAYA PINK SALT



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Il sapore è ricco e sapido.

COD. MT126

590 gr

TMC /

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 36
LAYER PER PALLET 3

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

A stylish grinder with an elegant design.



MIX PEPI MIX PEPPERS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Pepe bianco, pepe nero, pepe verde e pepe rosa, un mix di gusto e vivacità.

COD. MT1149

110 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 40
LAYER PER PALLET 5

PEPE NERO BLACK PEPPER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Ha un aroma intenso e caldo che ricorda un po' il legno fresco, piacevolmente aromatico e pungente.

COD. MT1147

125 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 40
LAYER PER PALLET 5

SALE BIANCO DI SICILIA WHITE SICILY SALT



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Di colore bianco, con riflessi argentati, possiede una vivace sapidità.

COD. MT1146

270 gr

TMC /

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 40
LAYER PER PALLET 5

SALE ROSA DELL'HIMALAYA HIMALAYA PINK SALT



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Il sapore è ricco e sapido.

COD. MT1148

270 gr

TMC /

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 40
LAYER PER PALLET 5

Pratico macinino dal design unico con macina in ceramica garantita 10 anni e liner salvafreschezza.
Practical grinder with unique design with ceramic grinder guaranteed 10 years and freshness-saving liner.



MIX PEPI
MIX PEPPER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Pepe bianco, pepe nero, pepe verde e pepe rosa, un mix di gusto e vivacità.

COD. MT2172
35 gr
TMC 36 mesi
PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 60
LAYER PER PALLET 8

PEPE NERO
IN GRANI
BLACK PEPPER
IN GRAINS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Ha un aroma intenso e caldo che ricorda un po' il legno fresco, piacevolmente aromatico e pungente.

COD. MT2173
43 gr
TMC 36 mesi
PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 60
LAYER PER PALLET 8

SALE BIANCO
DI SICILIA
WHITE SICILY SALT



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Di colore bianco, con riflessi argentati, possiede una vivace sapidità.

COD. MT2170
90 gr
TMC /
PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 60
LAYER PER PALLET 8

SALE ROSA
DELL'HIMALAYA
HIMALAYA PINK SALT



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Il sapore è ricco e sapido.

COD. MT2171
90 gr
TMC /
PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 60
LAYER PER PALLET 8



PEPERONCINO
AMANDO CALABRIA
AMANDO CHILI PEPPER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Il sapore è piccante, pungente e acre; l'aroma intenso e piccante.

COD. MT2174
25 gr
TMC 36 mesi
PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 60
LAYER PER PALLET 8

PEPE
BOURBON
PEPE BOURBON



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Il sapore è leggermente dolce, aromatico, pungente con note fruttate persistenti, in particolare di limone. Floreale.

COD. MT2193
38 gr
TMC 36 mesi
PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 60
LAYER PER PALLET 8

PEPE
SZECHUAN
SZECHUAN PEPPER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Aroma agrumato simile al limone.

COD. MT2194
20 gr
TMC /
PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 60
LAYER PER PALLET 8

PEPERONCINO
HABANERO
HABANERO CHILI
PEPPER



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

COD. MT2192
20 gr
TMC 36 mesi
PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 60
LAYER PER PALLET 8

Pratico macinino usa e getta con una selezione di erbe, spezie e sali essenziali.
Practical disposable grinder with a selection of herbs, spices and essential salts.



MIX PEPI
MIX PEPPER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Pepe bianco, pepe nero, pepe verde e pepe rosa, un mix di gusto e vivacità.

COD. MT1261
28 gr
TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 12
CASES PER LAYER 47
LAYER PER PALLET 10

PEPE NERO
BLACK PEPPER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Ha un aroma intenso e caldo che ricorda un po' il legno fresco, piacevolmente aromatico e pungente.

COD. MT1662
29 gr
TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 12
CASES PER LAYER 47
LAYER PER PALLET 10

PEPERONCINO DI CALABRIA
CALABRIAN CHILI PEPPER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Il sapore è piccante, pungente e acre; l'aroma intenso e piccante

COD. MT2030
20 gr
TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 12
CASES PER LAYER 47
LAYER PER PALLET 10

SALE BIANCO DI SICILIA
WHITE SICILY SALT



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Di colore bianco, con riflessi argentati, possiede una vivace sapidità.

COD. MT2029
70 gr
TMC /

PCS FOR CASES 12
CASES PER LAYER 47
LAYER PER PALLET 10

SALE ROSA DELL'HIMALAYA
HIMALAYA PINK SALT



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Il sapore è ricco e sapido.

COD. MT1667
67 gr
TMC /

PCS FOR CASES 12
CASES PER LAYER 47
LAYER PER PALLET 10

Design 100% Italiano per portare in tavola la gamma perfetta di condimenti.
100% Italian design to bring to the table the perfect range of condiments.



PORTA CONDIMENTI IN LEGNO ORIZZONTALE

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

COD. CM24368
DIMENSION
22cm x 7,5cm x h 7cm

Balsamic vinegar of Modena - 250ml
100% Italian EVO oil - 250 ml
Sicilian white salt grinder - 100 g
Black pepper grinder - 45 g

Possibilità di composizione a piacimento.



PORTA CONDIMENTI IN LEGNO QUADRATO

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

COD. CM24367
DIMENSION
13cm x 12,5cm x h 22cm

Balsamic vinegar of Modena - 250ml
100% Italian EVO oil - 250 ml
Sicilian white salt grinder - 100 g
Black pepper grinder - 45 g



PORTA CONDIMENTI IN METALLO

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

COD. CM10683

Balsamic vinegar of Modena - 250ml
100% Italian EVO oil - 250 ml
Sicilian white salt grinder - 100 g
Black pepper grinder - 45 g



GLASSA BALSAMICA CLASSICA
CLASSIC BALSAMIC GLAZE

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

IDEALE PER: Decorazioni, verdure grigliate, carne e pesce arrostito frutta e dessert.

IDEAL FOR: Decorations, grilled vegetables, roasted meat and fish, fruits and desserts.

NO SOLFITI - NO CARAMELLO
NO SULPHITES - NO CARAMEL

COD. MT1998

500 ml

TMC 24 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 36
LAYER PER PALLET 5



BBQ DRESSING
BBQ DRESSING

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

IDEALE PER: Per glassare pollo, suino e pesce alla griglia

IDEAL FOR: To glaze chicken, pork and grilled fish.

COD. MT2006

500 ml

TMC 24 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 36
LAYER PER PALLET 5



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

A special way to cook and keep the food warm on the table.

PIASTRA PICCOLA
SMALL PLATE
19,5x19,5x2h cm



COD. MT919

1,4 kg

TMC /

PCS. PER CRT. 6 pz.

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.

PORTA-PIASTRA
PLATE HOLDER



COD. MT1436

TMC /

PINZA
PLIERS



COD. MT19923

TMC /

HOW TO USE THE PLATE:

On the stove: put the plate in its holder on the stove with a flame spreader. Preheat the plate and then cook the food over the plate without using oil and salt.

ATTENTION: never put the plate in direct contact with the flame because it can break.

IN THE OVEN: preheat the oven at 150 °c, keep the plate in the middle shelf for 45-50 min. Remove the plate from the oven with gloves and put in on a heat-resistant surface. Cook the food on the plate.

COLD: keep the plate in the freezer for 10 min. Take it out and put it on a tray directly on the table with food.



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

www.montoscoprofessional.com

MONTOSCO[®]
PROFESSIONAL