



Salsa rossa, la salsa tipica delle feste da abbinare a cotechino, mariola o al mitico bollito., realizzata con ortaggi verdi, peperoni, cipolla.

Una volta aperta deve essere conservata in frigorifero per 3-4 giorni coperta con olio per una più lunga conservazione.

A seconda della disponibilità del momento i produttori sono Ortaggina, Pelacani, Volpago&C.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

PREZZO

Euro 8/confezione da 290gr. (Euro 24/Kg.)



Salsa verde, la salsa tipica delle feste da abbinare a cotechino, mariola o al mitico bollito., realizzata con ortaggi verdi e cipolla. Una volta aperta deve essere conservata in frigorifero per 3-4 giorni coperta con olio per una più lunga conservazione. A seconda della disponibilità del momento i produttori sono Ortaggina, Pelacani, Volpago&C. Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

PREZZO

Euro 8/confezione da 290gr. (Euro 24/Kg.)



Acciughe in olio di oliva, le acciughe top della tradizione parmigiana.

Una volta aperte devono essere conservate in frigorifero per 6-7 giorni.

A seconda della disponibilità del momento i fornitori sono Rizzoli o Delicius

A noi piace degustarle con un capperone di Pantelleria o su un crostino di pane leggermente caldo.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

PREZZO

Euro 7/confezione da 80 gr.



Acciughe piccanti, le acciughe top della tradizione parmigiana. Una volta aperte devono essere conservate in frigorifero per 6-7 giorni. Il produttore è Rizzoli , storica azienda parmigiana leader del settore dal 1906. A noi piace degustarle con un cappero di Pantelleria o su un crostino di pane leggermente caldo. Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

PREZZO

Euro 8/confezione da 90 gr.



Aceto balsamico di Modena I.g.p.

Il produttore è Giusti o Due Vittorie secondo disponibilità del momento.

A noi piace degustarlo con delle fragole fresche o del formaggio pecorino.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

PREZZO

Euro 13/confezione da 250Cl.
(Euro 52/Lt.)