



Specialità Gastronomica

PAGANINI: A NOSSA FAMÍLIA COMBINA COM A SUA!

Você não precisa atravessar o oceano para experimentar o significado de *mangia che ti fa bene*: a **Paganini** traz a maior família gastronômica italiana, reconhecida pela inquestionável qualidade, até a sua mesa.

MASSAS

AZEITES

ACETOS

VINAGRES

ATOMATADOS

ARROZ

POLENTA

COUSCOUS

FUNGHI PORCINI

MOLHOS

SPREADS

ALCACHOFRA



Todas as massas **Paganini** são elaboradas com grano duro, um tipo de trigo que produz uma massa mais dura e elástica que não se quebra durante o cozimento na água e nem se desmancha.

MASSAS CURTAS

MASSAS LONGAS

MASSAS COM OVOS

BAMBINI

INTEGRAL

SEM GLÚTEN

LASANHA

massas
recheadas

NHOQUE



Paganini

Specialità Gastronomica

massas curtas

São massa que podem ser espetadas com o garfo. O molho certo para elas é mais rústico, com pedaços maiores de legumes ou carnes.



PENNINE RIGATE

COD. 10190

TIPO: Curta.

VOLUME: 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro e água.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grano duro, ideal para pratos com molhos à base de legumes como feijão, lentilha e grão-de-bico. Molhos leves à base de tomate frescos, azeite de oliva e basilíco também combinam muito bem com esse corte.

TEMPO DE PREPARO: 6-7 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja e ovos.



PENNE RIGATE

COD. 10128

TIPO: Curta.

VOLUME: 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro e água.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grano duro em formato de tubos, com ranhuras que retêm melhor o molho. São perfeitas quando combinadas com molhos à base de verduras e legumes.

TEMPO DE PREPARO: 7-8 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja e ovos.



PENNE RIGATE TRICOLORE

COD. 10141

TIPO: Curta.

VOLUME: 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro, água, tomate desidratado e espinafre desidratado.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grano duro, tomate e espinafre desidratados, resultando em massa tricolore (branca, verde e vermelha). Possui formato de tubos com ranhuras que retêm o molho. São perfeitas quando combinadas com molhos à base de verduras e legumes.

TEMPO DE PREPARO: 7-8 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja e ovos.



PENNONI

COD. 10215

TIPO: Curta.

VOLUME: 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro e água.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grano duro em formato de tubos maiores que o penne rigate, com ranhuras que retêm o molho. São perfeitas quando combinadas com molhos à base de verduras e legumes.

TEMPO DE PREPARO: 9-10 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja e ovos.



RIGATONI

COD. 10129

TIPO: Curta.

VOLUME: 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro e água.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grano duro, em forma de tubo grosso, ideal para consumo com queijo.

TEMPO DE PREPARO: 10-11 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja e ovos.



FUSILLI

COD. 10324

TIPO: Curta.

VOLUME: 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro e água.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grano duro, em forma de parafuso, ótima com molhos espessos e de tomate.

TEMPO DE PREPARO: 6-7 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja e ovos.



FUSILLI TRICOLORE

COD. 10134

TIPO: Curta.

VOLUME: 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro, água, tomate desidratado e espinafre desidratado.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grano duro, tomate e espinafre desidratados, resultando em massa tricolore (branca, verde e vermelha). Possui formato de parafuso, ótima com molhos espessos e de tomate.

TEMPO DE PREPARO: 8-9 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja e ovos.



FARFALLONI

COD. 10217

TIPO: Curta.

VOLUME: 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro e água.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grano duro, em formato de gravata borboleta, excelente para saladas, molhos leves e delicados. Um dos cortes mais tradicionais da Itália.

TEMPO DE PREPARO: 10-11 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja e ovos.



CONCHIGLIONI

COD. 10200

TIPO: Curta.

VOLUME: 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro e água.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grano duro em forma de conchas. Normalmente é recheada com molhos de queijo, frutos do mar ou agridoces.

TEMPO DE PREPARO: 10-12 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja e ovos.

massas longas

Massas longas aceitam bem molhos simples ou mais condimentados, pois absorvem muito bem os sabores. Os ingredientes em pedaços pequenos são envolvidos pelos fios de massa quando enrolados no garfo.



SPAGHETTI

COD. 10206

TIPO: Longa. **VOLUME:** 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro e água.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grano duro em formato cilíndrico, longo e fino. Combina com molhos à base de tomates e de azeite.

TEMPO DE PREPARO: 7-8 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja.



TAGLIATELLE

COD. 10209

TIPO: Longa. **VOLUME:** 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro e água.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grano duro em formato de fitas longas. Ideal para molhos tradicionais feitos com carne ou molhos mais leves com peixe, legumes ou queijo.

TEMPO DE PREPARO: 7-8 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja.



SPAGHETTI RISTORANTE

COD. 10208

TIPO: Longa. **VOLUME:** 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro e água.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grano duro. É mais espessa, então adere melhor ao molho. Aceita de forma espetacular a técnica do pré-cozimento

TEMPO DE PREPARO: 9-10 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja.



FETTUCCINE

COD. 10207

TIPO: Longa. **VOLUME:** 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro e água.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grano duro. Formato de fitas longas, mais estreita que o tagliatelle, para molhos cremosos e delicados.

TEMPO DE PREPARO: 6-7 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja.



LINGUINE

COD. 10210

TIPO: Longa. **VOLUME:** 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro e água.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grano duro em formato estreito e chato. Ótimo corte para molhos à base de tomate e manjeriço, verduras ou o famoso alho e óleo.

TEMPO DE PREPARO: 6-7 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja.



CAPELLINI

COD. 10211

TIPO: Longa. **VOLUME:** 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro e água.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grano duro, longa e fina. Possui aproximadamente 1/3 do volume das outras massas longas como spaghetti ou linguine. Pode ser usada em sopas, paella de fideos e principalmente com molhos mais sofisticados.

TEMPO DE PREPARO: 4-5 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja.



FETTUCCINE NIDI VERDE

COD. 10323

TIPO: Longa **VOLUME:** 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro, espinafre desidratado e água.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grano duro, de fitas longas, mais estreitas que as do tagliatelle, enroladas em ninhos. Leva espinafre em sua composição. Ideal para molhos delicados.

TEMPO DE PREPARO: 6-7 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja.



TAGLIATELLE NIDI

COD. 10135

TIPO: Longa **VOLUME:** 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro e água.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grano duro, de fitas longas enrolada em ninhos, ideal para molhos delicados.

TEMPO DE PREPARO: 5-6 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja.



FETTUCCINE NIDI

COD. 10136

TIPO: Longa **VOLUME:** 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro e água.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grano duro, de fitas longas, mais estreita que o tagliatelle, enroladas em ninhos. Ideal para molhos delicados.

TEMPO DE PREPARO: 5-6 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja.



ITÁLIA

MASSAS COM OVOS

Massas de grão duro que levam ovos na composição e traduzem o mais puro sabor de uma massa feita em casa.



FETTUCCINE NIDI COM OVOS

COD. 10326

TIPO: Com ovos.

VOLUME: 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro, ovos e água.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grão duro que leva em sua composição 4 ovos frescos por quilograma de trigo, o que a torna mais saborosa e delicada, traduzindo o mais puro sabor de uma massa feita em casa.

TEMPO DE PREPARO: 5-7 minutos.

**Contém glúten. Alérgicos: contém derivado de trigo e ovos.
Pode conter soja.**



TAGLIOLINI NIDI COM OVOS

COD. 10204

TIPO: Com ovos.

VOLUME: 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro, ovos e água.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grão duro, leva em sua composição 4 ovos frescos por quilograma de trigo, o que a torna mais saborosa e delicada.

TEMPO DE PREPARO: 5-7 minutos.

**Contém glúten. Alérgicos: contém derivado de trigo e ovos.
Pode conter soja.**



MEDAGLIA D'ORO PAPPARDELLE COM OVOS

COD. 10193

TIPO: Com ovos.

VOLUME: 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro, ovos e água.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grão duro. Apresenta espessura perfeita para um rápido cozimento. A Pappardelle leva 6 ovos por quilograma de massa e traduz o mais puro sabor de uma massa feita em casa.

TEMPO DE PREPARO: 6 minutos.

**Contém glúten. Alérgicos: contém derivado de trigo e ovos.
Pode conter soja.**



MEDAGLIA D'ORO RUSTICHE COM OVOS

COD. 10192

TIPO: Com ovos.

VOLUME: 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro, ovos e água.

DESCRIÇÃO: Massa elaborada com sêmola de grão duro. O cozimento rápido resulta em uma massa mais saborosa e sua espessura delicada é ideal para reter todos os tipos de molhos. Rustiche leva 6 ovos por quilograma de massa e traduz o mais puro sabor de uma massa feita em casa.

TEMPO DE PREPARO: 5 minutos.

**Contém glúten. Alérgicos: contém derivado de trigo e ovos.
Pode conter soja.**

MASSAS RECHEADAS

Lançamento Paganini: massas recheadas. De preparo rápido e muito saborosas.

TORTELLINI PROSCIUTTO CRUDO CURED HAM COD. 10297



TIPO: Massa recheada.

VOLUME: 250 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro e ovos, farinha de rosca, gordura vegetal, presunto curado, sal, aromatizante, queijo e especiarias (alecrim, alho e cebola).

DESCRIÇÃO: Massa de sêmola de grano duro com recheio de presunto cru, queijo e especiarias.

MODO DE PREPARO: Cozinhe o produto em fogo baixo por cerca de 14 minutos em água levemente salgada (cerca de 1,5 litros de água para 100g de produto).

**Contém glúten. Contém trigo, ovo e leite.
Pode conter derivados de soja.**

TORTELLINI DE FUNGHI PORCINI COD. 10298



TIPO: Massa recheada.

VOLUME: 250 g.

INGREDIENTES: Massa: sêmola de trigo duro e ovos. Recheio: farinha de rosca, ricota, gordura vegetal, aromatizantes, sal, cogumelo porcini em pó e especiarias (alho, noz moscada e alecrim).

DESCRIÇÃO: Massa de sêmola de trigo duro e ovos recheada com ricota, cogumelo porcini em pó e especiarias.

MODO DE PREPARO: Cozinhe o produto em fogo baixo por cerca de 14 minutos em água levemente salgada (cerca de 1,5 litros de água para 100g de produto).

**Contém glúten. Contém trigo, ovo e leite.
Pode conter derivados de soja.**

RAVIOLI FORMAGGIO E TARTUFO COD. 10299



TIPO: Massa recheada.

VOLUME: 200 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro e ovos, farinha de rosca, queijo, gordura vegetal, ricota, aromatizante, sal, trufa negra desidratada e especiarias (alho e pimenta).

DESCRIÇÃO: Massa de sêmola de grano duro com recheio de queijo, ricota e trufa negra desidratada.

MODO DE PREPARO: Cozinhe o produto em fogo baixo por cerca de 16 minutos em água levemente salgada (cerca de 1,5 litros de água para 100g de produto).

**Contém glúten. Contém trigo, ovo e leite.
Pode conter derivados de soja.**

TORTELLONI RICOTA E SPINACI COD. 10328



TIPO: Massa recheada.

VOLUME: 200 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro e ovos, farinha de rosca, ricota, espinafre, gordura vegetal, queijo, sal, aromatizante e noz-moscada.

DESCRIÇÃO: Massa de sêmola de grano duro com recheio de ricota, espinafre, queijo e noz-moscada.

MODO DE PREPARO: Cozinhe o produto em fogo baixo por cerca de 16 minutos em água levemente salgada (cerca de 1,5 litros de água para 100g de produto).

**Contém glúten. Contém trigo, ovo e leite.
Pode conter derivados de soja.**



ITÁLIA

bambini

A massa **Paganini Bambini** é feita de sêmola de grano duro, tomate e espinafre desidratados – resultando em massa tricolore (branca, verde e vermelha). A embalagem pequena (200 gramas + 50 gramas grátis) foi pensada para que não haja desperdício na hora da preparação. Os formatos são a garantia de um momento prazeroso em família!

BAMBINI LETRINHAS TRICOLORE

COD. 10345

TIPO: Infantil.

VOLUME: 300 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro, tomate desidratado, espinafre desidratado e água.

DESCRIÇÃO: Elaborada com sêmola de grano duro, tomate e espinafre desidratados, resultando em massa tricolore (branca, verde e vermelha). Os formatos são a garantia de um momento prazeroso em família: a linha Letrinhas traz algumas letras do alfabeto.

TEMPO DE PREPARO: 5-7 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja.



BAMBINI BICHINHOS TRICOLORE

COD. 10341

TIPO: Infantil.

VOLUME: 250 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro, tomate desidratado, espinafre desidratado e água.

DESCRIÇÃO: Elaborada com sêmola de grano duro, tomate e espinafre desidratados, resultando em massa tricolore (branca, verde e vermelha). Os formatos são a garantia de um momento prazeroso em família: a linha Bichinhos possui corte em formato de elefante, girafa, hipopótamo, leão e tartaruga.

TEMPO DE PREPARO: 5-7 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja.



BAMBINI URSINHOS TRICOLORE

COD. 10343

TIPO: Infantil.

VOLUME: 300 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro, tomate desidratado, espinafre desidratado e água.

DESCRIÇÃO: Elaborada com sêmola de grano duro, tomate e espinafre desidratados resultando em massa tricolore. O formato é a garantia de um momento prazeroso em família: ursinhos.

TEMPO DE PREPARO: 5-7 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja.



BAMBINI DINOSSAUROS TRICOLORE

COD. 10344

TIPO: Infantil.

VOLUME: 300 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro, tomate desidratado, espinafre desidratado e água.

DESCRIÇÃO: Feita de sêmola de grano duro, tomate e espinafre desidratados resultando em massa tricolore. O formato é a garantia de um momento prazeroso em família: dinossauros.

TEMPO DE PREPARO: 5-7 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja.



PAGANINI BAMBINI PRINCESAS TRICOLORE

COD. 10198

TIPO: Infantil.

VOLUME: 300 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro, tomate desidratado, espinafre desidratado e água.

DESCRIÇÃO: Feita de sêmola de grano duro, tomate e espinafre desidratados resultando em massa tricolore. O formato é a garantia de um momento prazeroso em família: Princesas.

TEMPO DE PREPARO: 5-7 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter soja. NÃO CONTÉM OVO, LEITE E NOZES.





ITÁLIA

INTEGRAL

A sêmola de grano duro integral se obtém por meio de um método exclusivo de processamento do melhor trigo de grano duro inteiro que, quando adicionado à água, proporciona ao consumidor um valor bem mais elevado de nutrientes que as massas brancas. Além disso, as técnicas para o cultivo do trigo são naturais, sem adição de pesticidas ou fertilizantes químicos, ou seja, o trigo de grano duro utilizado pela **Paganini** é orgânico.



SPAGHETTI INTEGRALE

COD. 10261

TIPO: Integral.

VOLUME: 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro e água.

DESCRIÇÃO: Além de serem mais saudáveis e saborosas, as massas integrais fornecem uma fonte natural de fibras e outros nutrientes (como minerais e vitaminas) essenciais para um perfeito equilíbrio do corpo. Não contém conservantes, sódio ou gorduras saturadas.

TEMPO DE PREPARO: 10 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: contém derivado de trigo. Pode conter soja.



PENNE RIGATE INTEGRALE

COD. 10262

TIPO: Integral.

VOLUME: 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro integral e água.

DESCRIÇÃO: Além de serem mais saudáveis e saborosas, as massas integrais fornecem uma fonte natural de fibras e outros nutrientes (como minerais e vitaminas) essenciais para um perfeito equilíbrio do corpo. Não contém conservantes, sódio ou gorduras saturadas.

TEMPO DE PREPARO: 10 minutos.

Contém glúten. Alérgicos: contém derivado de trigo. Pode conter soja e ovos.





ITÁLIA

SEM GLÚTEN

As massas Sem Glúten da **Paganini** são elaboradas com farinha de milho, de arroz e de quinoa, o que garante a elas sabor diferenciado e a presença de elementos nutritivos importantes ao organismo, além da segurança de estar consumindo um produto certificado pelos principais órgãos europeus.

FUSILLI SEM GLÚTEN

COD. 10325

TIPO: Sem Glúten.

VOLUME: 400 g.

INGREDIENTES: Farinha de milho, farinha de arroz, farinha de quinoa e água.

DESCRIÇÃO: Elaborada com farinha de milho, de arroz e de quinoa, o que garante sabor diferenciado e a presença de elementos nutritivos importantes ao organismo. Contém fibras, sais minerais, vitaminas dos grupos A e B e antioxidantes, além de possuir pouco sódio.

TEMPO DE PREPARO: 9 minutos.

Não contém glúten. Alérgicos: Pode conter soja.



SPAGHETTI SEM GLÚTEN

COD. 10271

TIPO: Sem Glúten.

VOLUME: 400 g.

INGREDIENTES: Farinha de milho, farinha de arroz, farinha de quinoa e água.

DESCRIÇÃO: Elaborada com farinha de milho, de arroz e de quinoa, o que garante sabor diferenciado e a presença de elementos nutritivos importantes ao organismo. Contém fibras, sais minerais, vitaminas dos grupos A e B e antioxidantes, além de possuir pouco sódio.

TEMPO DE PREPARO: 10 minutos.

Não contém glúten. Alérgicos: Pode conter soja.





ITÁLIA

lasanha

A Lasagna **Paganini** alia a tradição da marca italiana com a qualidade do grano duro e a praticidade de poder ir direto ao forno, ou seja, não é necessário cozinhar a massa antes de montar.

LASAGNA PAGANINI

COD. 10258

TIPO: Lasanha.

VOLUME: 200 g.

INGREDIENTES: Sêmola de grão duro e água.

DESCRIÇÃO: De forma descomplicada obtém-se uma receita saborosa. Uma embalagem rende até seis porções.

TEMPO DE PREPARO: 20-30 minutos.

Contém derivado de trigo. Pode conter soja e ovos. Contém glúten.



LASAGNA VERDE

COD. 10259

TIPO: Lasanha.

VOLUME: 200 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro, água e espinafre desidratado em pó.

DESCRIÇÃO: Elaborado com sêmola de grano duro e espinafre, o produto alia a tradição da marca italiana com a qualidade do grano duro e a praticidade de poder ir direto ao forno. Uma embalagem rende até seis porções.

TEMPO DE PREPARO: 20-30 minutos.

Contém derivado de trigo. Pode conter soja e ovos. Contém glúten.





ITÁLIA

Nhoque de Batata

De textura macia e sabor delicado, o Nhoque de Batata Paganini é uma opção saborosa para quem procura praticidade na cozinha. Em poucos minutos, têm-se pronto um dos melhores pratos da culinária italiana.

NHOQUE DE BATATA PAGANINI

COD. 10286

TIPO: Nhoque.

VOLUME: 500 g.

INGREDIENTES: Purê de batata (água e flocos de batata desidratados), farinha de trigo, fécula de batata, farinha de arroz, sal, regulador de acidez: ácido láctico, conservante: ácido sórbico e aroma natural de cártamo.

DESCRIÇÃO: Combina com uma grande variedade de molhos como sugo, bolonhesa, pesto de manjericão e quatro queijos.
NÃO PRECISA DE REFRIGERAÇÃO. PODE SER CONSERVADO EM TEMPERATURA AMBIENTE.

TEMPO DE PREPARO: 2 minutos.

Contém derivado de trigo. Pode conter soja. Contém glúten.





ITÁLIA

AZEITES

A linha de azeites extravirgem **Paganini** é uma exaltação ao melhor sabor das azeitonas italianas e realça o frescor e o perfume dos pratos, além de conservar as características das variadas culturas de oliveiras.



AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM

COD. 10001

TIPO: Azeite.

VOLUME: 250 ml.

INGREDIENTES: Azeite de oliva extravirgem.

DESCRIÇÃO: Azeite de oliva extravirgem fresco e aromático. Elaborado com as azeitonas Frantoio, Coratina, Nocellara e Leccino de primeira prensagem. Possui acidez menor que 0,5%.

Não contém glúten.

AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM

COD. 10002

TIPO: Azeite.

VOLUME: 500 ml.

INGREDIENTES: Azeite de oliva extravirgem.

DESCRIÇÃO: Azeite de oliva extravirgem fresco e aromático. Elaborado com as azeitonas Frantoio, Coratina, Nocellara e Leccino de primeira prensagem. Possui acidez menor que 0,5%.

Não contém glúten.

AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM

COD. 10145

TIPO: Azeite.

VOLUME: 3 l.

INGREDIENTES: Azeite de oliva extravirgem.

DESCRIÇÃO: Azeite de oliva extravirgem fresco e aromático. Elaborado com as azeitonas Frantoio, Coratina, Nocellara e Leccino de primeira prensagem. Possui acidez menor que 0,5%.

Não contém glúten.

AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM GREZZO NATURALE

COD. 10254

TIPO: Azeite.

VOLUME: 500 ml.

INGREDIENTES: Azeite de oliva extravirgem.

DESCRIÇÃO: Fruto da primeira prensagem das azeitonas e sem filtragem, é persistente e rústico, com muito aroma e sabor. Possui acidez máxima de 0,6%.

Não contém glúten.

AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM GREZZO NATURALE

COD. 10213

TIPO: Azeite.

VOLUME: 1000 ml.

INGREDIENTES: Azeite de oliva extravirgem.

DESCRIÇÃO: Fruto da primeira prensagem das azeitonas e sem filtragem, é persistente e rústico, com muito aroma e sabor. Possui acidez máxima de 0,6%.

Não contém glúten.

AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM AL PEPERONCINO (PIMENTA VERMELHA)

COD. 10319

TIPO: Azeite.

VOLUME: 250 ml.

INGREDIENTES: Azeite de oliva extravirgem, sabor natural de pimenta e pedaços de pimenta vermelha seca.

DESCRIÇÃO: Azeite extravirgem com notas pronunciadas de pimenta.

Não contém glúten.

AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM ALL'AGLIO (ALHO)

COD. 10320

TIPO: Azeite.

VOLUME: 250 ml.

INGREDIENTES: Azeite de oliva extravirgem, sabor natural de alho e lascas de alho seco.

DESCRIÇÃO: É delicado e bastante aromático.

Não contém glúten.

AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM AL BASILICO (MANJERICÃO)

COD. 10321

TIPO: Azeite.

VOLUME: 250 ml.

INGREDIENTES: Azeite de oliva extravirgem, sabor natural de manjericão e folhas picadas de manjericão.

DESCRIÇÃO: Azeite de oliva extravirgem com notas naturais de manjericão.

Não contém glúten.

AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM AL TARTUFO NERO

COD. 10327

TIPO: Azeite.

VOLUME: 250 ml.

INGREDIENTES: Azeite de oliva extravirgem, sabor de trufa negra e lascas de trufa negra.

DESCRIÇÃO: Azeite de oliva extravirgem com trufa negra.

Não contém glúten.



ITÁLIA

acetos

Os acetos balsâmicos da **Paganini** têm origem na prestigiada região da Emília-Romagna, de acordo com as rigorosas normas da legislação italiana.



ACETO BALSÂMICO DI MODENA IGP

COD. 10132

TIPO: Acetos. **VOLUME:** 250 ml.**INGREDIENTES:** Vinagre de vinho, concentrado de mosto de uva e corante de caramelo.**DESCRIÇÃO:** Elaborado em Modena, na Itália, apresenta uma rica e complexa combinação de aromas doces e uma suave acidez em intrigantes variantes de cores escuras. A acidez máxima é de 0,6%.**Não contém glúten, trigo, ovo, leite, soja e nozes.**

ACETO BALSÂMICO DI MODENA IGP

COD. 10180

TIPO: Acetos. **VOLUME:** 500 ml.**INGREDIENTES:** Vinagre de vinho, concentrado de mosto de uva e corante de caramelo.**DESCRIÇÃO:** Elaborado em Modena, na Itália, apresenta uma rica e complexa combinação de aromas doces e uma suave acidez em intrigantes variantes de cores escuras. A acidez máxima é de 0,6%.**Não contém glúten, trigo, ovo, leite, soja e nozes.**

ACETO BALSÂMICO DI MODENA IGP

COD. 10186

TIPO: Acetos. **VOLUME:** 1000 ml.**INGREDIENTES:** Vinagre de vinho, concentrado de mosto de uva e corante de caramelo.**DESCRIÇÃO:** Elaborado em Modena, na Itália, apresenta uma rica e complexa combinação de aromas doces e uma suave acidez em intrigantes variantes de cores escuras. A acidez máxima é de 0,6%.**Não contém glúten.**

ACETO BALSÂMICO PAGANINI 2L

COD. 10195

TIPO: Acetos. **VOLUME:** 2000 ml.**INGREDIENTES:** Vinagre de vinho, concentrado de mosto de uva e corante de caramelo.**DESCRIÇÃO:** Elaborado em Modena, na Itália, apresenta uma rica e complexa combinação de aromas doces e uma suave acidez em intrigantes variantes de cores escuras. A acidez máxima é de 0,6%.**Não contém glúten, trigo, ovo, leite, soja e nozes.**

CONDIMENTO BRANCO ITALIANO

COD. 10461

TIPO: Acetos. **VOLUME:** 500 ml.**INGREDIENTES:** Vinagre de vinho (70%) e suco de uva concentrado. Contém sulfitos.**DESCRIÇÃO:** Saboroso e com ótima acidez.**Não contém glúten.**

ACETO BALSÂMICO DI MODENA IGP INVECCHIATO

COD. 10181

TIPO: Acetos. **VOLUME:** 250 ml.**INGREDIENTES:** Vinagre de vinho e mosto de uva concentrado. Contém sulfitos.**DESCRIÇÃO:** Envelhecido durante 3 anos em barris de carvalho, é levemente adocicado e mais consistente que os demais acetos Paganini.**Não contém glúten.**

CREME DE ACETO BALSÂMICO DI MODENA IGP

COD. 10450

TIPO: Acetos. **VOLUME:** 250 ml.**INGREDIENTES:** Concentrado de suco de uva, aceto balsâmico di Modena IGP – vinagre balsâmico de Modena 20%, amido modificado. Contém sulfitos.**DESCRIÇÃO:** Características similares a um aceto Invecchiato como densidade elevada e baixa acidez. Praticidade de uso e versatilidade. Ideal para consumidores que gostam de sabores mais tênues e delicados.**Não contém glúten.**

CREME DE ACETO BALSÂMICO DI MODENA IGP

COD. 10182

TIPO: Acetos. **VOLUME:** 500 ml.**INGREDIENTES:** Concentrado de suco de uva, aceto balsâmico di Modena IGP – vinagre balsâmico de Modena 20%, amido modificado. Contém sulfitos.**DESCRIÇÃO:** Características similares a um aceto Invecchiato como densidade elevada e baixa acidez. Praticidade de uso e versatilidade. Ideal para consumidores que gostam de sabores mais tênues e delicados.**Não contém glúten.**

CREME DE ACETO BALSÂMICO SABOR TRUFAS BRANCAS

COD. 10446

TIPO: Acetos. **VOLUME:** 250 ml.**INGREDIENTES:** Suco de uva concentrado, aceto balsâmico de Modena 20%, espessante: amido modificado, sabor de trufa branca, conservante anidrido sulfuroso. Contém sulfitos.**DESCRIÇÃO:** É uma excelente opção para ter o sabor da trufa fora de época.**Não contém glúten.**

CREME DE ACETO BALSÂMICO SABOR FRUTAS DO BOSQUE

COD. 10447

TIPO: Acetos. **VOLUME:** 250 ml.**INGREDIENTES:** Suco de uva concentrado, Aceto Balsâmico di Modena 20%, espessante (amido modificado), sabor de frutas do bosque, conservante anidrido sulfuroso. Contém sulfitos.**DESCRIÇÃO:** Fica muito bom em sorvetes, mousse de chocolate, frutas e queijos. Além disso, pode ser usado em recheio de tortas e como ingrediente para outras preparações culinárias.**Não contém glúten.**

CREME DE ACETO BALSÂMICO SABOR FIGO

COD. 10469

TIPO: Acetos. **VOLUME:** 250 ml.**INGREDIENTES:** Suco de uva concentrado, aceto balsâmico de Modena 20%, espessante: amido modificado, sabor de figo, conservante anidrido sulfuroso. Contém sulfitos.**DESCRIÇÃO:** Delicado e frutado, com aroma muito marcante. Em boca, é agradável e com delicado agridoce.**Não contém glúten.**

CREMA ACETO BALSÂMICO DI MODENA I.G.P E QUEIJO PARMESÃO

COD. 10196

TIPO: Acetos. **VOLUME:** 250 ml.**INGREDIENTES:** Concentrado de uva, vinagre de vinho, aceto balsâmico di Modena, queijo parmesão, água, corante caramelo IV (INS 150d), espessante: amido modificado, leite e citrato de sódio.**DESCRIÇÃO:** Agridoce, frutado e com deliciosas notas de queijo.

Excelente para finalizar saladas, pizzas, carnes, risotos, peixe frito e batata-frita.

Não contém glúten. Contém lactose, leite e derivados.



ITÁLIA

vinagres

Termo de origem francesa, pode ser traduzido de forma literal como “vinho azedo”. A elaboração dá-se por meio da fermentação acética do vinho. Sua história remete ao Egito Antigo, quando ainda era utilizado medicinalmente e na conservação de alimentos. Hoje é uma iguaria fundamental para todos os tipos de culinária.



VINAGRE DE VINHO BRANCO

COD. 10468

TIPO: Vinagre

VOLUME: 500 ml.

INGREDIENTES: Vinho branco e antioxidante INS-224.

DESCRIÇÃO: Vinagre de vinho branco obtido exclusivamente a partir da fermentação do vinho. Apresenta importantes características antioxidantes. É fresco, possui sabor acentuado, baixo valor calórico e baixa acidez (apenas 6%). Indicado para o tempero de saladas e de carnes.

Contém sulfito. Não contém glúten.



VINAGRE DE VINHO TINTO

COD. 10467

TIPO: Vinagre

VOLUME: 500ml.

INGREDIENTES: Vinho tinto e antioxidante INS-224.

DESCRIÇÃO: Vinagre de vinho tinto obtido exclusivamente a partir da fermentação do vinho. Apresenta importantes características antioxidantes. É fresco, possui sabor acentuado, baixo valor calórico e baixa acidez (apenas 6%). Indicado para o tempero de saladas e de carnes.

Contém sulfito. Não contém glúten.



VINAGRE DE VINHO BRANCO COM UVA PAGANINI

COD. 10197

TIPO: Vinagre

VOLUME: 250ml.

INGREDIENTES: Mosto de uva concentrado e vinagre de vinho.

DESCRIÇÃO: Produto premium, de qualidade superior, que se destaca pela grande versatilidade e por exaltar os sabores dos alimentos sem cobri-los. Elaborado a partir do mosto de uva concentrado e vinagre de vinho. Menos acético e mais adocicado que um aceto balsâmico.

Contém sulfito. Não contém glúten.



ITÁLIA

ATOMATADOS

Os famosos tomates pelados da Campânia também passam por um exigente processo de elaboração para chegar ao ideal de suculência, doçura e acidez. É de lá que se originam os atomatados da **Paganini**.



TOMATE PELADO

COD. 10060

TIPO: Atomatados.

VOLUME: 400 g.

INGREDIENTES: Tomate pelado, suco de tomate e ácido cítrico.

DESCRIÇÃO: Tomate italiano sem peles, perfeito para fazer molhos.

Não contém glúten.

TOMATE PELADO

COD. 10062

TIPO: Atomatados.

VOLUME: 2500 g.

INGREDIENTES: Tomate pelado, suco de tomate e ácido cítrico.

DESCRIÇÃO: Tomate italiano sem peles, perfeito para fazer molhos.

Não contém glúten.

TOMATE PELADO EM CUBOS

COD. 10061

TIPO: Atomatados.

VOLUME: 400 g.

INGREDIENTES: Tomate pelado, suco de tomate e ácido cítrico.

DESCRIÇÃO: Tomate italiano sem peles, em cubos, perfeito para fazer molhos.

Não contém glúten.

TOMATES PELADOS EM CUBOS

COD. 10147

TIPO: Atomatados.

VOLUME: 2500 g.

INGREDIENTES: Tomate pelado, suco de tomate e ácido cítrico.

DESCRIÇÃO: Tomate italiano sem peles, em cubos, perfeito para fazer molhos.

Não contém glúten.

POLPA DE TOMATE EM LATA

COD. 10285

TIPO: Atomatados.

VOLUME: 400 g.

INGREDIENTES: Tomate, suco de tomate e ácido cítrico.

DESCRIÇÃO: Polpa de textura fina e com pequenos pedaços de tomates..

Não contém glúten.

POLPA DE TOMATE

COD. 10089

TIPO: Atomatados.

VOLUME: 690 g.

INGREDIENTES: Polpa de tomates.

DESCRIÇÃO: Polpa de tomates frescos selecionados com textura homogênea.

Não contém glúten.

POLPA DE TOMATE COM MANJERICÃO

COD. 10088

TIPO: Atomatados.

VOLUME: 690 g.

INGREDIENTES: Polpa de tomate, cebola, manjeriço e sal.

DESCRIÇÃO: Polpa de tomates frescos selecionados com um toque de cebola e manjeriço. Textura homogênea.

Não contém glúten.

POLPA DE TOMATE RÚSTICA

COD. 10149

TIPO: Atomatados.

VOLUME: 690 g.

INGREDIENTES: Coado grosso de tomate.

DESCRIÇÃO: Polpa com visíveis pedaços de tomates. A textura é densa e consistente.

Não contém glúten.

POLPA DE TOMATE TRADICIONAL PAGANINI

COD. 10090

TIPO: Atomatados.

VOLUME: 680 g.

INGREDIENTES: Coado grosso de tomate.

DESCRIÇÃO: Polpa de tomates frescos selecionados com textura homogênea. Elaborada com cuidado artesanal e tecnologia de ponta para garantir aos mais exigentes paladares os aromas e sabores frescos típicos da fruta que acabou de ser colhida.

Este produto é idêntico ao da embalagem de 690 g, porém possui dados logísticos diferentes. Não contém glúten.



ITÁLIA

ARROZ

A **Paganini** traz ao Brasil os dois principais tipos de arrozes italianos para risoto: Arborio e Carnaroli.

ARROZ ARBORIO

COD. 10290



TIPO: Arroz.

VOLUME: 500 g.

INGREDIENTES: Arroz italiano tipo Arborio.

DESCRIÇÃO: Esta é uma das variedades mais usadas pelos italianos para fazer risoto. O grão é grande, arredondado, perfeitamente desenhado e de um branco perolado. É rico em amido, a substância que dá aquela suculência e cremosidade aos pratos e por isso é ideal para risotos.

TEMPO DE PREPARO: 14-17 minutos

Não contém glúten.

ARROZ ARBORIO

COD. 10091



TIPO: Arroz.

VOLUME: 1000 g.

INGREDIENTES: Arroz italiano tipo Arborio.

DESCRIÇÃO: Esta é uma das variedades mais usadas pelos italianos para fazer risoto. O grão é grande, arredondado, perfeitamente desenhado e de um branco perolado. É rico em amido, a substância que dá aquela suculência e cremosidade aos pratos e por isso é ideal para risotos.

TEMPO DE PREPARO: 14-17 minutos

Não contém glúten.

ARROZ CARNAROLI

COD. 10098



TIPO: Arroz.

VOLUME: 1000 g.

INGREDIENTES: Arroz italiano tipo Carnaroli.

DESCRIÇÃO: É um grão híbrido que pode demorar alguns minutinhos a mais para cozinhar, mas mantém melhor a cocção “al dente”.

TEMPO DE PREPARO: 14-17 minutos

Não contém glúten.



ITÁLIA

POLENTA

A polenta instantânea **Paganini** é uma farinha de milho pré-cozida a vapor 100% livre de transgênico. É produzida na região do Piemonte.

POLENTA INSTANTÂNEA

COD. 11167

TIPO: Polenta.

VOLUME: 500 g.

INGREDIENTES: Farinha de milho pré-cozida. 100% livre de transgênico.

DESCRIÇÃO: A Polenta Instantânea Paganini tem como único ingrediente a farinha de milho 100% livre de transgênico.

TEMPO DE PREPARO: 5 minutos

Não contém glúten.





ITÁLIA

COUSCOUS

O couscous é um alimento conhecido há séculos e preparado de muitas maneiras na África e na Europa, os continentes que reclamam a paternidade da iguaria. Qualificado como um produto de diversos predicados nutricionais, possui destacada quantidade de proteínas vegetais magras (13,5%), vitaminas e minerais.

COUSCOUS

COD. 11702

TIPO: Couscous.

VOLUME: 500 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro.

DESCRIÇÃO: Feito de sêmola de alta qualidade obtida a partir do trigo de grano duro cultivado na Itália. Sua cor intensa e grão uniforme faz com que lembre aqueles feitos à mão, com granulometria 'média'. Após a hidratação seus pequenos grãos triplicam de tamanho. De aroma intenso e típico do grano duro, é elaborado naturalmente, rico em proteína (com total de 13,5%) e sem aditivos químicos.

TEMPO DE PREPARO: 5-7 minutos

Contém Glúten. Contém derivado de trigo e pode conter soja.



COUSCOUS

COD. 11701

TIPO: Couscous.

VOLUME: 1000 g.

INGREDIENTES: Sêmola de trigo duro.

DESCRIÇÃO: Feito de sêmola de alta qualidade obtida a partir do trigo de grano duro cultivado na Itália. Sua cor intensa e grão uniforme faz com que lembre aqueles feitos à mão, com granulometria 'média'. Após a hidratação seus pequenos grãos triplicam de tamanho. De aroma intenso e típico do grano duro, é elaborado naturalmente, rico em proteína (com total de 13,5%) e sem aditivos químicos.

TEMPO DE PREPARO: 5-7 minutos

Contém Glúten. Contém derivado de trigo e pode conter soja.





ITÁLIA

Funghi Porcini

A bela e romântica Toscana, no centro da Itália, berço da Renascença e do vinho Chianti, apresenta uma gastronomia esplendorosa, com pratos tradicionais que ganham admiradores por todo o mundo. Entre as iguarias, o mais famoso dos cogumelos, o Funghi Porcini.

FUNGHI PORCINI SECCHI CARTELA COM 10 UNIDADES COD. 15209



TIPO: Funghi.

VOLUME: 10 g.

INGREDIENTES: Cogumelos secos (*boletus edulis*).

DESCRIÇÃO: Apenas Funghi Porcini, nenhum outro ingrediente ou conservante é adicionado. Um produto natural e delicioso que realça o sabor dos pratos.

Não contém glúten.

FUNGHI PORCINI 400 G COD. 15211



TIPO: Funghi.

VOLUME: 400 g.

INGREDIENTES: Cogumelos secos (*boletus edulis*).

DESCRIÇÃO: Apenas Funghi Porcini, nenhum outro ingrediente ou conservante é adicionado. Um produto natural e delicioso que realça o sabor dos pratos.

Não contém glúten.

FARINHA DE FUNGHI PORCINI SECCHI COD. 15206



TIPO: Funghi.

VOLUME: 50 g.

INGREDIENTES: Farinha de cogumelos secos (*boletus edulis*).

DESCRIÇÃO: A Farinha de Funghi realça o sabor dos ingredientes nos pratos e pode ser usada para empanar carnes e aves. A diferença dela para o funghi porcini seco é que ela cozinha mais rápido e pode ser utilizada crua. Para deixar a polenta ou o risoto ainda mais gostoso, experimente acrescentar uma colher de farinha de funghi quando a receita estiver quase pronta.

Não contém glúten.



ITÁLIA

MOLHOS

Pela estrutura, consistência e textura, os molhos **Paganini** são ideais para massas, nhoques e sopas, mas também podem ser usado em bruschettas, risoto e até sobre carnes vermelhas.

PESTO ALLA GENOVESE (MOLHO PESTO GENOVÊS)

COD. 11616

TIPO: Molhos.

VOLUME: 180 g.

INGREDIENTES: Manjeriçã, óleo de girassol, xarope de glicose, queijo grana padano, queijo pecorino romano, castanha de caju, sal, azeite extravirgem, flocos de batata, pinhões, alho, aroma natural de manjeriçã, reguladores de acidez: ácido lático e antioxidante: ácido ascórbico.

DESCRIÇÃO: Molho Pesto Genovês clássico, à base de pinoli, azeite de oliva, queijo parmesão e alho. Seu uso é muito simples: basta acrescentar algumas colheres à massa após cozida.

ALÉRGICOS: Contém castanha de caju e pinhão (pinoli), derivados de leite e de ovo.
Não contém glúten.



PESTO CALABRESE (MOLHO PESTO CALABRESE)

COD. 11623

TIPO: Molhos.

VOLUME: 180 g.

INGREDIENTES: Pimentão vermelho, óleo de girassol, ricota, xarope de glicose, cebola, tomate duplo concentrado, sal, amido de milho, queijo pecorino romano, óleo de oliva extravirgem, queijo grana padano, açúcar, extrato de levedura, pimenta vermelha, orégano e regulador de acidez (ácido lático).

DESCRIÇÃO: O pimentão vermelho é suavizado pela ricota e pela polpa de tomate que vai em sua composição, o resultado é um pesto muito saboroso.

ALÉRGICOS: Contém derivados de leite e de ovo.

Não contém glúten. Contém lactose. Pode conter amendoim e nozes.



PESTO ROSSO (MOLHO PESTO COM TOMATE SECO)

COD. 11617

TIPO: Molhos.

VOLUME: 180 g.

INGREDIENTES: Óleo de semente de girassol, tomate desidratado, polpa de tomate, duplo concentrado de tomate, manjeriçã, sal, castanha de caju, azeite extravirgem, vinagre de vinho, mix de queijos e beterraba.

DESCRIÇÃO: É acrescentada uma parte de tomate seco ao molho, possibilitando que fique mais equilibrado. Seu uso é muito simples, após cozida a massa basta acrescentar algumas colheres do molho.

ALÉRGICOS: Contém castanha de caju, derivados de leite e de ovo.

Não contém glúten. Contém lactose. Pode conter amendoim e nozes..





ITÁLIA

SPREADS

A linha **Paganini** de Spreads é, basicamente, composta por deliciosos patês de origem vegetal.

BRUSCHETTA ALLE OLIVE VERDI (MOLHO DE AZEITONAS VERDES)

COD. 11618

TIPO: Spreads.

VOLUME: 170 g.

INGREDIENTES: Azeitonas verdes, óleo de girassol, alcaparras, vinagre, azeite extravirgem, alho, sal e salsa.

DESCRIÇÃO: Molho de azeitonas verdes, ideal para ser passado em pães ou acompanhar saladas.

Não contém glúten.

BRUSCHETTA AI POMODORI (PASTA À BASE DE TOMATE)

COD. 11619

TIPO: Spreads.

VOLUME: 170 g.

INGREDIENTES: Polpa de tomate, tomates desidratados, óleo de girassol, extrato de tomate duplo concentrado, sal, manjeriço, vinagre, azeite extravirgem e alho.

DESCRIÇÃO: Pasta à base de tomate, ideal para ser passada em pães ou acompanhar saladas.

Não contém glúten.

BRUSCHETTA AI PEPERONI (PASTA À BASE DE PIMENTÃO)

COD. 11620

TIPO: Spreads.

VOLUME: 170 g.

INGREDIENTES: Pimentão vermelho e amarelo, tomate, óleo de girassol, vinagre, sal, alho, amido de milho, glicose, salsa orégano e aroma natural de pimentão.

DESCRIÇÃO: Deliciosa pasta à base de pimentão, ideal para ser passada em pães e torradas.

Não contém glúten.

BRUSCHETTA AL TONNO (BRUSCHETTA DE ATUM)

COD. 11625

TIPO: Spreads.

VOLUME: 170 g.

INGREDIENTES: Molho de atum, vegetais (cenoura, cebola e aipo), óleo de girassol, atum, tomate picado, pimentas vermelha e amarela, cebola em molho de vinagre branco e açúcar. Flocos de batata, sal, azeite extravirgem, pasta de tomate dupla concentração, suco de limão, alho, manjeriço e manjerona.

DESCRIÇÃO: Combina o sabor delicado do peixe com o toque adocicado de legumes como cebola, cenoura e aipo, além de tomates e especiarias, que a tornam muito saborosa.

ALÉRGICOS: Contém atum.

Não contém glúten.

CREMA DE OLIVE NERE (CREME DE AZEITONAS PRETAS)

COD. 11621

TIPO: Spreads.

VOLUME: 130 g.

INGREDIENTES: Azeitonas pretas, sal, azeite extravirgem e manjerona.

DESCRIÇÃO: Creme de azeitonas pretas, ideal para ser passado em pães e acompanhar saladas ou carpaccio.

Não contém glúten.

SARDELLA

COD. 11626

TIPO: Spreads.

VOLUME: 180 g.

INGREDIENTES: Pimentão vermelho, polpa de tomate, pasta de anchova (anchova e sal), azeite de oliva extravirgem, alho e sabor natural de pimenta.

DESCRIÇÃO: Apresenta cor vermelho-alaranjado, sabor forte e deliciosamente picante.

ALÉRGICOS: Contém peixe.

Não contém glúten.



ITÁLIA

ALCACHOFRA

A alcachofra é uma deliciosa iguaria. Entre suas propriedades nutritivas, é rica em vitaminas do complexo B, vitamina A, sais minerais, ferro, cálcio e fósforo. Por ter poucas calorias, é recomendada em dietas.

CORAÇÕES DE ALCACHOFRA MARINADA VIDRO

COD. 10243



TIPO: Conservas.

VOLUME: 240 g.

INGREDIENTES: Corações de alcachofras, água, sal, acidulante: ácido cítrico (E-330), ervas provençais e azeite.

DESCRIÇÃO: Toda a riqueza da hortaliça somada aos temperos e condimentos que enriquecem ainda mais o seu sabor. Em conserva, permite-se dispor de alcachofras para o uso durante todo o ano.

Não contém glúten.

CORAÇÕES DE ALCACHOFRA LATA

COD. 10234



TIPO: Conservas.

VOLUME: 220 g.

INGREDIENTES: Corações de alcachofras, água, sal, acidulante: ácido cítrico (E-330).

DESCRIÇÃO: Toda a riqueza da hortaliça somada aos temperos e condimentos que enriquecem ainda mais o seu sabor. Em conserva, permite-se dispor de alcachofras para o uso durante todo o ano.

Não contém glúten.

CORAÇÕES DE ALCACHOFRA LATA

COD. 10235



TIPO: Conservas.

VOLUME: 1350 g.

INGREDIENTES: Corações de alcachofras, água, sal, acidulante: ácido cítrico (E-330).

DESCRIÇÃO: Toda a riqueza da hortaliça somada aos temperos e condimentos que enriquecem ainda mais o seu sabor. Em conserva, permite-se dispor de alcachofras para o uso durante todo o ano.

Não contém glúten.