

The logo features the word "FOOD" in a stylized white font where the letter "O" is replaced by a fork and a gear. Below it, the words "INNOVATION HUB" and "REGIONE LAZIO" are written in a clean, white, sans-serif font. The entire logo is centered within a dark green circle.

**FOOD**  
**INNOVATION HUB**  
**REGIONE LAZIO**

**Nuovi prodotti  
per nuovi mercati**



**REGIONE  
LAZIO**

...the first of these is the fact that the ...

...the second of these is the fact that the ...

...the third of these is the fact that the ...

...the fourth of these is the fact that the ...

...the fifth of these is the fact that the ...

...the sixth of these is the fact that the ...

...the seventh of these is the fact that the ...

...the eighth of these is the fact that the ...

...the ninth of these is the fact that the ...

...the tenth of these is the fact that the ...

...the eleventh of these is the fact that the ...

...the twelfth of these is the fact that the ...

...the thirteenth of these is the fact that the ...

...the fourteenth of these is the fact that the ...

...the fifteenth of these is the fact that the ...

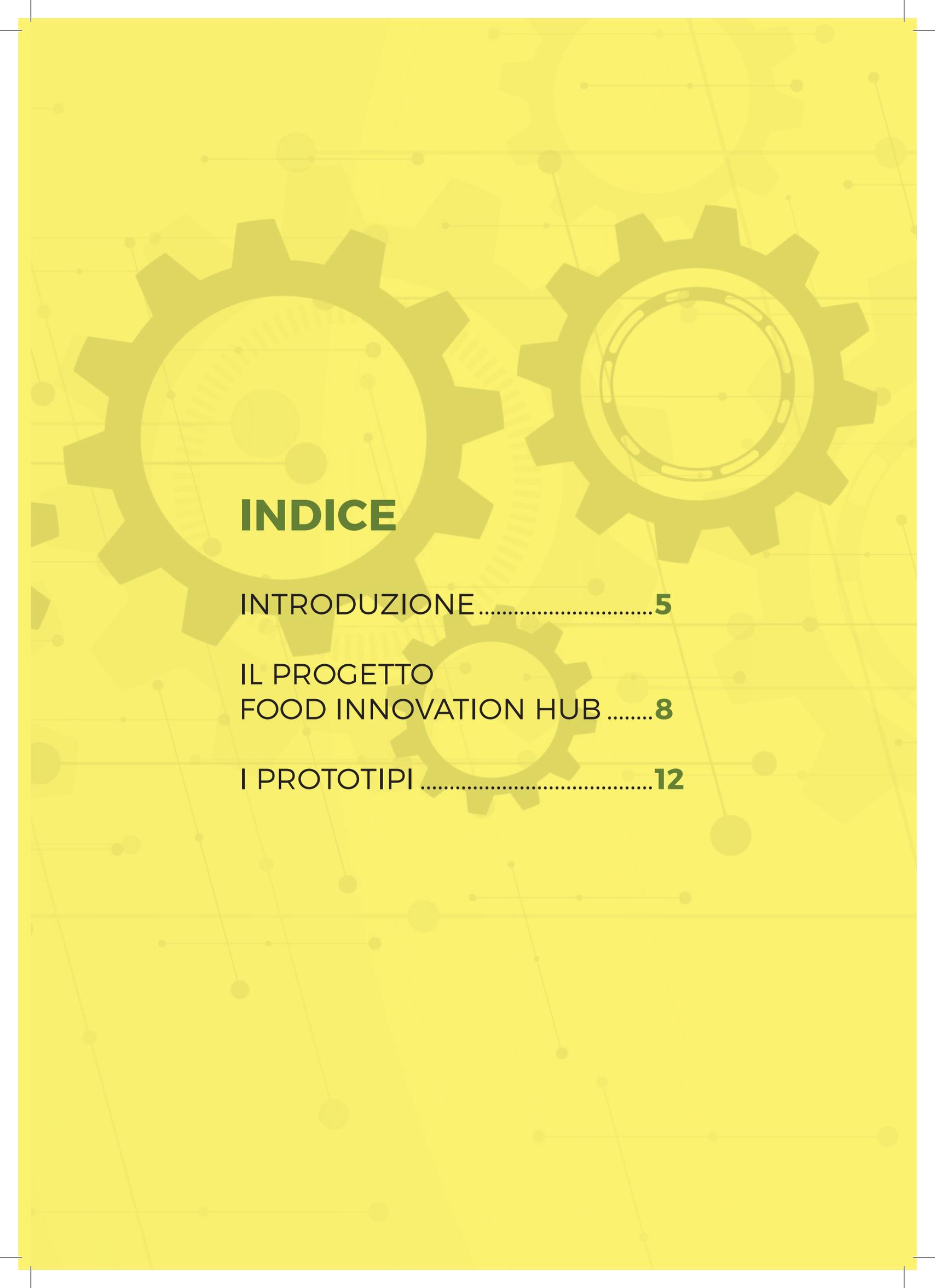
...the sixteenth of these is the fact that the ...

...the seventeenth of these is the fact that the ...

...the eighteenth of these is the fact that the ...

...the nineteenth of these is the fact that the ...

...the twentieth of these is the fact that the ...

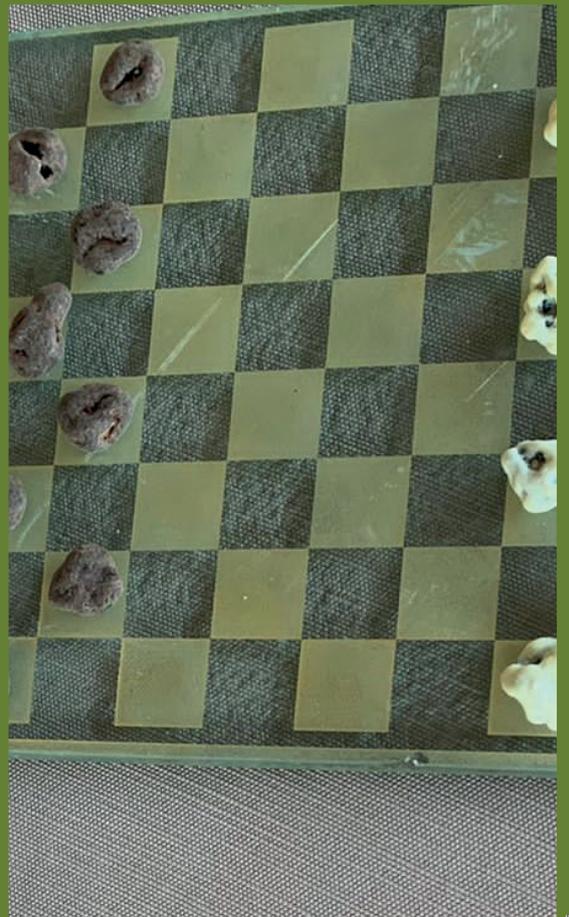
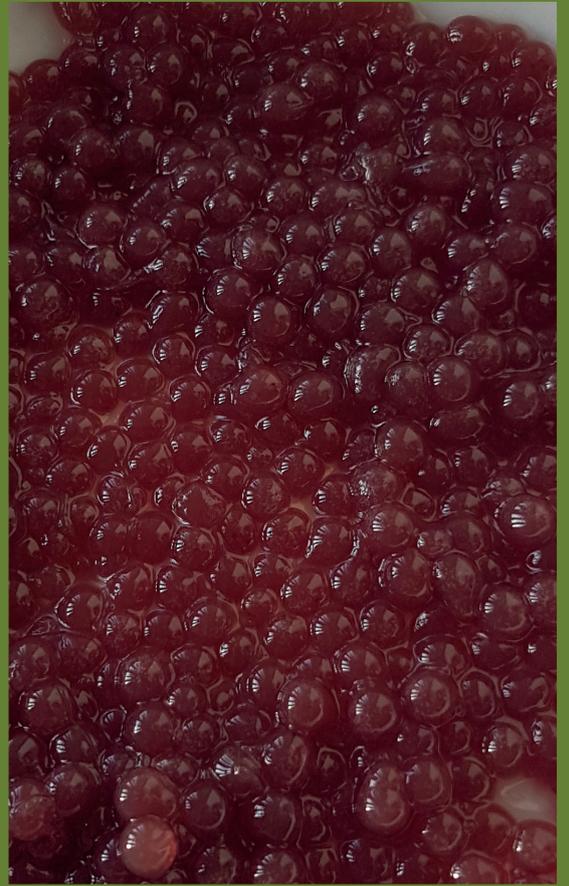


# INDICE

INTRODUZIONE ..... **5**

IL PROGETTO  
FOOD INNOVATION HUB ..... **8**

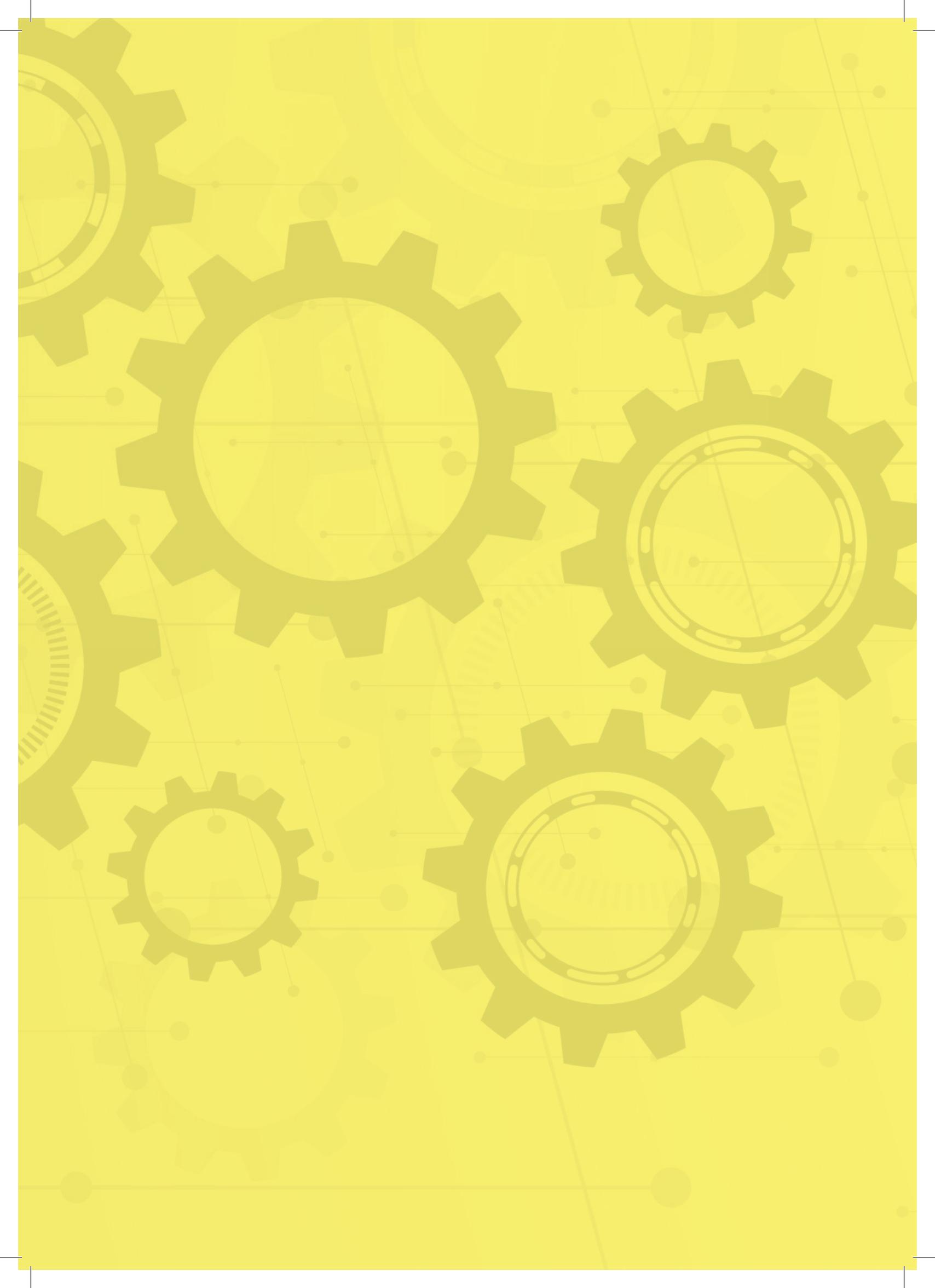
I PROTOTIPI ..... **12**





## INTRODUZIONE





Per uscire dalla situazione difficile nella quale la pandemia provocata dal Covid-19 ha messo la nostra economia saranno necessari non solo tutto l'impegno possibile degli attori economici e il sostegno delle istituzioni ma anche un profondo ripensamento dei modelli di sviluppo attuali, sia per quanto riguarda il modo di dare forma e corpo alle nuove idee imprenditoriali sia per quanto concerne il modo di portarle sul mercato e di progettarne l'impatto sull'ambiente che ci circonda.

Una piccola rivoluzione insomma, che richiede un lungo cammino e che comunque abbiamo iniziato a impostare già due anni fa lanciando l'avviso pubblico "Food Innovation Hub". Tramite l'avviso, non solo abbiamo voluto aiutare le imprese laziali a lanciare sui mercati nuovi prodotti agro-alimentari concepiti e realizzati utilizzando le eccellenze tradizionali del territorio (materie prime e procedimenti di trasformazione) ma abbiamo anche voluto stimolare un nuovo approccio, sostenendo la condivisione delle conoscenze dei partecipanti per arrivare alla nascita - soprattutto - di nuovi modi di proporre i prodotti: dalle soluzioni di marketing ai processi produttivi, fino alla scelta dei canali di vendita.

In sostanza, cominciare a far germogliare dal basso gli spunti innovativi di un nuovo modello di sviluppo.

Un esperimento realizzato grazie a Lazio Innova e in collaborazione con Agro Camera - insieme a numerosi altri partner del mondo della ricerca, dell'università e delle associazioni di categoria - che ha coinvolto circa 1.000 imprese, con un totale di 76 idee presentate, 46 progetti sviluppati e 30 prototipi da lanciare sul mercato.

In questo catalogo trovate le idee frutto di questo lungo cammino (durato oltre 18 mesi), idee molto interessanti anche e specialmente per il metodo con cui sono venute alla luce; un metodo che, ne siamo convinti, potrà portare molti altri frutti.

Ed è per questo che colgo l'occasione per annunciare la partenza di una seconda edizione del bando che darà alla luce, ne sono sicuro, nuovi e stimolanti prototipi.

**Paolo Orneli**

Assessore Sviluppo Economico, Commercio e Artigianato,  
Università, Ricerca, Start-Up e Innovazione  
Regione Lazio





## IL PROGETTO



## **FOOD INNOVATION HUB: NUOVI PRODOTTI PER NUOVI MERCATI**

Food Innovation Hub è stato ed è un grande esperimento di progettazione condivisa per nuove specialità alimentari, lanciato da Lazio Innova con la sua Rete degli Spazi Attivi e da Agro Camera, azienda speciale della Camera di Commercio di Roma.

Il progetto si è aperto due anni fa con lo slogan “nuovi prodotti per nuovi mercati”, per sintetizzare il duplice scopo proposto al sistema produttivo regionale, favorire la diversificazione della gamma verso un mercato locale, nazionale e internazionale che si evolve rapidamente.

Nonostante l'effetto della pandemia, il progetto è proseguito per offrire alle numerose imprese partecipanti un servizio di Ricerca e Sviluppo teso a tradurre buone idee in prototipi reali, pronti per il mercato.

L'esperimento si è attivato con un grande bando in cui i candidati hanno proposto le loro idee di prodotto finito, a partire dalle proprie materie prime auto-prodotte o dalla propria esperienza professionale di trasformazione o dalla propria professionalità nel mondo alimentare, come la ristorazione o il commercio di specialità.

Sono state inizialmente raccolte circa 60 idee di prodotto, che alla fine del percorso hanno generato 30 prototipi di specialità.

Le categorie interessate annoveravano prodotti da forno, snack, bevande, conserve alimentari, sughi pronti, condimenti e prodotti adatti a diete particolari.

Particolare attenzione è stata posta alla salubrità e alle caratteristiche nutrizionali, all'innovazione dedicata soprattutto all'uso dei prodotti, alla facilità di consumo e all'evoluzione del gusto, in accordo con i mercati internazionali.

Il sistema delle imprese che ha partecipato al progetto, comprendendo i soci dei soggetti collettivi come associazioni, consorzi e cooperative, ha raggiunto e superato le 1000 unità.

Nessuno tra questi, però, potrà vantare un'esclusiva sull'“invenzione” perché Food Innovation Hub si propone come un “opensource” della tecnica alimentare, e tutto questo perché un nuovo prodotto inserito nel sistema locale e sul mercato costituisce una ricchezza per tutti.

La progettazione, curata da uno staff di tecnologi alimentari e nutrizionisti, ha impegnato circa 18 mesi di lavoro, cui è seguito un servizio di assistenza al marketing e all'introduzione nel mercato che ha riguardato l'etichettatura, il packaging (curando in particolare la sostenibilità e gli aspetti di compatibilità ambientale), la strategia di approccio al cliente.

Alla conclusione del progetto 2019-2021, l'attenzione delle imprese si rivolge soprattutto alla necessità di dotarsi delle soluzioni tecnologiche per la produzione (trasformazione, stabilizzazione, confezionamento). In questa direzione lo staff di Food Innovation Hub ha seguito ogni fase dello sviluppo dei prodotti, per aiutare a capire le soluzioni più adatte in termini di tecnologie, ma anche di dimensione economica, e soprattutto per favorire aggregazioni fra gli interessati.

È stato un esperimento molto laborioso, innovativo, positivo, vissuto con vero entusiasmo da molti dei partecipanti.

Ora la prospettiva è diffonderne i risultati e accompagnare le imprese verso la conquista di nuove opportunità di mercato.

## I NUMERI DELLA PRIMA EDIZIONE

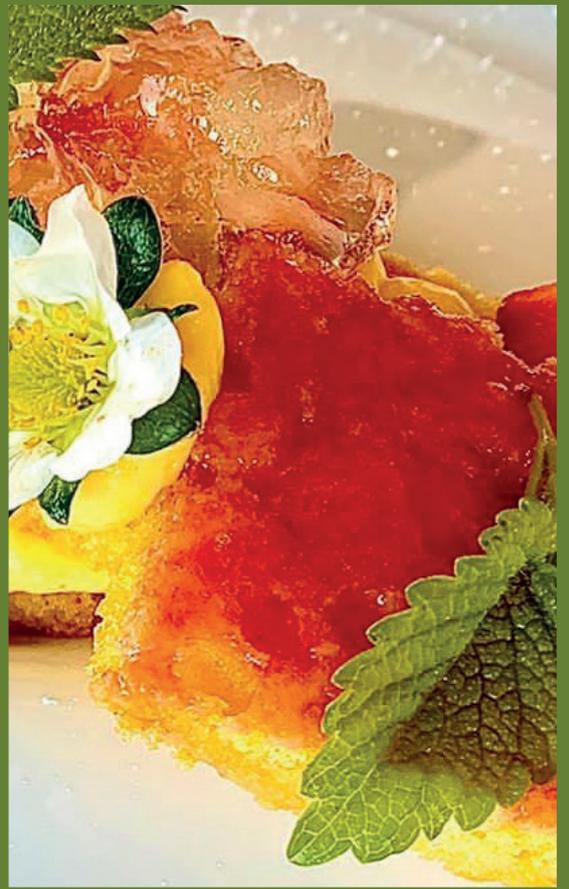
**Prototipi**.....**30**

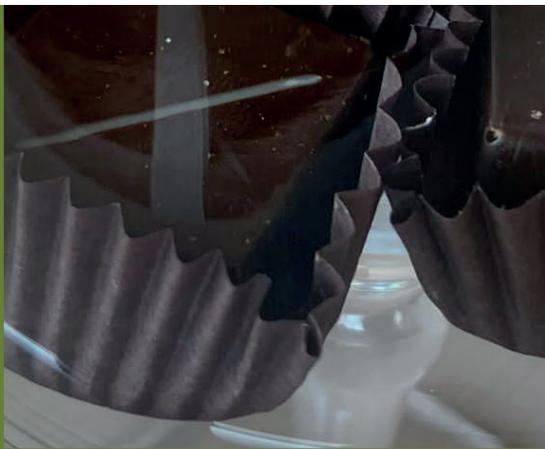
### **Categoria dei prototipi**

Bevande non alcoliche e birra artigianale .....**3**  
Conserve alimentari.....**11**  
Prodotti lattiero caseari e loro sostitutivi .....**3**  
Prodotti snack.....**13**

### **Territorio di origine**

Area Metropolitana di Roma.....**12**  
Provincia di Latina.....**7**  
Provincia di Rieti .....**3**  
Roma Capitale.....**4**  
Provincia di Viterbo.....**4**





## I PROTOTIPI



## Barretta alla rosa canina e farro soffiato

### PROPONENTE:

Società Agricola I Colli  
Poggio San Lorenzo (RI)  
[www.aziendaagricolaicolli.it](http://www.aziendaagricolaicolli.it)

### In partenariato con:

- I Semplici e le Selvatiche
- Farfarina
- Campagna Sabina
- Biorticcello

### IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore marrone chiaro con evidente presenza di farro soffiato e rosa canina in pezzi. Al naso spiccano le note di rosa canina, miele, farro soffiato con una leggera nota di succo di limone.

Al gusto è mediamente dolce con una leggera nota acida.

Media morbidezza, croccantezza e persistenza aromatica.

Adatto a una dieta vegetariana.

### INGREDIENTI

Miele, zucchero di canna integrale, confettura di rosa canina, farro soffiato, pasta di rosa canina, succo di limone.

### CONFEZIONE

Monoporzione da 30 g in bustina.

### SCADENZA

6 mesi

### UTILIZZO

Ideale come snack.

### CONTATTI

Lorenzo Parlati  
[info@aziendaagricolaicolli.it](mailto:info@aziendaagricolaicolli.it)



# Barretta con grano saraceno, nocciole e confettura

## PROPONENTE:

Emanuele Vita  
Nepi (VT)

## IL PRODOTTO

È caratterizzato dal colore nocciola della crosta e dal marrone della farcitura, con evidente presenza di miglio soffiato e granella di nocciole. Al naso spiccano le note di cereali, nocciole, pera cotogna, kiwi e olio di oliva con una leggera tostatura. Al gusto è mediamente dolce con una leggera nota acida. Media morbidezza e persistenza aromatica.

Adatto a una dieta vegetariana.

## INGREDIENTI

Farina di frumento tenero di grani antichi, farina di grano saraceno, confettura di pere cotogne, kiwi e anice stellato, granella di nocciole, pasta di nocciole, zucchero integrale, olio di oliva, miglio soffiato, acqua, agenti lievitanti.

## CONFEZIONE

Monoporzione da 30 g in bustina.

## SCADENZA

6 mesi

## UTILIZZO

Ideale come snack.

## CONTATTI

Emanuele Vita  
380/3448264  
emanuv86@gmail.com



# Bevanda a base di infuso di foglie di olivo e succo di melagrana “Vitolivo”

## PROPONENTE:

Azienda Agricola Monti Simbruini  
Vallepia (RM)

## IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore rosso mattone. Al naso spiccano le note vegetali (foglia di olivo) e fruttate (melagrana) accompagnate da un leggero sentore agrumato di limone. Al gusto è equilibrato tra dolce, acido e amaro. Bassa astringenza e media persistenza aromatica. Senza zuccheri o dolcificanti aggiunti. Adatto a una dieta vegetariana e vegana.

## INGREDIENTI

Acqua, infuso di foglie di olivo, succo di melagrana, succo di limone.

## CONFEZIONE

Prodotto confezionato in bottiglia di vetro da 250 ml.

## SCADENZA

6 mesi

## UTILIZZO

Ideale da consumarsi in qualsiasi momento della giornata come bevanda dissetante.

## CONTATTI

Elena Gramiccia  
339/6198361  
aziendams@gmail.com



# Bevanda a base di infuso di foglie di olivo e succo di melagrana “Fruttolivo”

## PROPONENTE:

Azienda Agricola Monti Simbruini  
Vallepietra (RM)

## IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore rosso bruno. Al naso spiccano le note fruttate (melagrana) e vegetali (foglia di olivo) accompagnate da un leggero sentore agrumato di limone. Al gusto è equilibrato tra dolce, acido e amaro.

Media astringenza e media persistenza aromatica.

Senza zuccheri o dolcificanti aggiunti.

Adatto a una dieta vegetariana e vegana.

## INGREDIENTI

Acqua, infuso di foglie di olivo, succo di melagrana, succo di limone.

## CONFEZIONE

Prodotto confezionato in bottiglia di vetro da 250 ml.

## SCADENZA

6 mesi

## UTILIZZO

Ideale da consumarsi in qualsiasi momento della giornata come bevanda dissetante.

## CONTATTI

Elena Gramiccia

339/6198361

aziendams@gmail.com



## Bevanda a base di pomodoro e lamponi

### PROPONENTE:

ME PER ME

Roma

[www.meperme.com](http://www.meperme.com)

### In partenariato con:

- Azienda Agricola Massimiliano Biagioli
- Torpedino

### IL PRODOTTO

È caratterizzato da colore rosso intenso. Al naso spiccano le note vegetali di pomodoro accompagnate da un leggero sentore di lampone. Al gusto è mediamente dolce e salato con una leggera nota acida. Bassa astringenza e media persistenza aromatica.

### INGREDIENTI

Passata di pomodoro Torpedino, acqua, purea di lamponi.

### CONFEZIONE

Prodotto confezionato in bottiglia di vetro da 200 ml.

### SCADENZA

12 mesi

### UTILIZZO

Ideale come aperitivo.

### CONTATTI

Andreanne Passarelli

331/2868543

[apassarelli@meperme.com](mailto:apassarelli@meperme.com)



# Bevanda a base di siero di latte delattosato e infuso di malva e ortica

## PROPONENTE:

Latteria S. Rosa  
Montefiascone (VT)

## IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore verde pistacchio. Al naso spiccano le note lattiche (siero), floreali (malva) e di vegetale cotto (ortica). Al gusto è leggermente dolce e acido. Bassa persistenza aromatica.

## INGREDIENTI

Siero di latte delattosato, infuso di malva e ortica, succo d'uva.

## CONFEZIONE

Prodotto confezionato in bottiglia da 250 ml.

## SCADENZA

9 mesi

## UTILIZZO

Ideale da consumarsi in qualsiasi momento della giornata come bevanda dissetante.

## CONTATTI

Fabrizio Rosetto  
389/4359218  
fabriziorosetto@yahoo.it



## **Bevanda a base di scotta di latte delattosato e infuso di malva e ortica**

### **PROPONENTE:**

Latteria S. Rosa  
Montefiascone (VT)

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore verde pistacchio. Al naso spiccano le note lattiche (scotta), floreali (malva) e di vegetale cotto (ortica). Al gusto è mediamente dolce e leggermente acido. Media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Scotta di latte delattosato, infuso di malva e ortica, succo d'uva.

### **CONFEZIONE**

Prodotto confezionato in bottiglia da 250 ml.

### **SCADENZA**

9 mesi

### **UTILIZZO**

Ideale da consumarsi in qualsiasi momento della giornata come bevanda dissetante.

### **CONTATTI**

Fabrizio Rosetto  
389/4359218  
fabriziorosetto@yahoo.it



## Bevanda a base di siero e frutti di bosco

### PROPONENTE:

Azienda Agricola La Torre  
Anguillara Sabazia (RM)

### IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore rosa intenso. Al naso spiccano le note lattiche (siero) e fruttate (frutti di bosco). Al gusto è mediamente dolce e leggermente acido. Media persistenza aromatica.

### INGREDIENTI

Siero di latte, purea di frutti di bosco, succo di limone.

### CONFEZIONE

Prodotto confezionato in bottiglia da 250 ml.

### SCADENZA

9 mesi

### UTILIZZO

Ideale da consumarsi in qualsiasi momento della giornata come bevanda dissetante.

### CONTATTI

Daniele Colognesi  
06/9968597  
daniele.colognesi@tiscali.it



## Bruschette nocciole e polline

### PROPONENTE:

Andrea Amendola  
Bassano Romano (VT)

### In partenariato con:

- Domenico Baldassarini

### IL PRODOTTO

È caratterizzato dal colore marrone scuro della crosta e dal nocciola dell'impasto. Al naso spiccano le note di cereali, nocciole e polline con un'equilibrata tostatura. Al gusto è mediamente salato con una leggera nota dolce. Elevata croccantezza e media persistenza aromatica. Adatto a una dieta vegetariana.

### INGREDIENTI

Farina di frumento tenero tipo "00", impasto di lievito naturale salato, nocciole tritate e tostate, acqua, olio extra vergine di oliva, polline, miele, sale, pepe.

### CONFEZIONE

Confezione da 150 g in bustina.

### SCADENZA

5 mesi

### UTILIZZO

Ideale come snack oppure in abbinamento a miele e confetture.

### CONTATTI

Andrea Amendola  
333/4378547  
[andrea.amendola@libero.it](mailto:andrea.amendola@libero.it)



## Caramelle di kiwi

### **PROPONENTE:**

Az. Agr. Anna Maria Savinelli  
Zagarolo (RM)  
[www.oldpassionplant.it](http://www.oldpassionplant.it)

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore giallo ocra. Al naso spiccano le note di kiwi. Al gusto è mediamente dolce con una leggera nota acida. Media morbidezza e persistenza aromatica.  
Senza zuccheri aggiunti.

### **INGREDIENTI**

Polpa di kiwi, polpa di kiwi concentrata, farina di kiwi.

### **CONFEZIONE**

Confezione da n. 10 pezzi in bustina.

### **SCADENZA**

4 mesi

### **UTILIZZO**

Ideale come snack.

### **CONTATTI**

Anna Maria Savinelli  
[am.savinelli@gmail.com](mailto:am.savinelli@gmail.com)



# Caramelle di pesca e arancia

## **PROPONENTE:**

Az. Agr. Anna Maria Savinelli  
Zagarolo (RM)  
[www.oldpassionplant.it](http://www.oldpassionplant.it)

## **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore rosso scuro. Al naso spiccano le note di pesca e arancia. Al gusto è dolce, mediamente acido e leggermente amaro.

Buona morbidezza e persistenza aromatica.

Senza zuccheri aggiunti.

## **INGREDIENTI**

Polpa di pesca, succo di arancia, farina di arancia.

## **CONFEZIONE**

Confezione da n. 10 pezzi in bustina.

## **SCADENZA**

4 mesi

## **UTILIZZO**

Ideale come snack.

## **CONTATTI**

Anna Maria Savinelli  
[am.savinelli@gmail.com](mailto:am.savinelli@gmail.com)



## Caramelle di fragola e melone

### **PROPONENTE:**

Az. Agr. Anna Maria Savinelli  
Zagarolo (RM)  
[www.oldpassionplant.it](http://www.oldpassionplant.it)

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato dal colore rosso scuro dell'esterno e avorio della farcitura. Al naso spiccano le note di fragola con leggeri sentori di melone. Al gusto è dolce e leggermente acido. Buona morbidezza e media persistenza aromatica. Senza zuccheri aggiunti.

### **INGREDIENTI**

Polpa di fragola, farina di melone bianco.

### **CONFEZIONE**

Confezione da n. 10 pezzi in bustina.

### **SCADENZA**

4 mesi

### **UTILIZZO**

Ideale come snack.

### **CONTATTI**

Anna Maria Savinelli  
[am.savinelli@gmail.com](mailto:am.savinelli@gmail.com)



## Caramelle di fragola

### **PROPONENTE:**

Az. Agr. Anna Maria Savinelli  
Zagarolo (RM)  
[www.oldpassionplant.it](http://www.oldpassionplant.it)

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore rosso scuro. Al naso spiccano le note di fragola. Al gusto è mediamente dolce e leggermente acido. Buona morbidezza e media persistenza aromatica.

Senza zuccheri aggiunti.

### **INGREDIENTI**

Polpa di fragola, polpa di fragola concentrata, succo di fragola e mela, farina di fragola.

### **CONFEZIONE**

Confezione da n. 10 pezzi in bustina.

### **SCADENZA**

4 mesi

### **UTILIZZO**

Ideale come snack.

### **CONTATTI**

Anna Maria Savinelli  
[am.savinelli@gmail.com](mailto:am.savinelli@gmail.com)



## Carciofini sott'olio

### **PROPONENTE:**

Botticelli Soc. Coop. Agricola  
Sezze Scalo (LT)  
[www.coopbotticelli.com](http://www.coopbotticelli.com)

### **In partenariato con:**

- Azienda agricola Paola Orsini
- LEO TRADE S.r.l.
- Capol

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato dal colore verde chiaro dei carciofi, con evidente presenza degli altri elementi della concia. Al naso spiccano le note di olio di oliva, vegetali di carciofo e di erbearomatiche (alloro e mentuccia) accompagnate da sentori di aceto, di agrumi (arancia) e di pepe nero. Al gusto è equilibrato tra salato, dolce e acido. Media sapidità e persistenza aromatica. Adatto a una dieta vegetariana e vegana.

### **INGREDIENTI**

Carciofi, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, pepe, alloro, mentuccia, bucce di arancia, sale, acidificante: E330.

### **CONFEZIONE**

Prodotto confezionato in vaso di vetro da 290 g.

### **SCADENZA**

24 mesi

### **UTILIZZO**

Ideale come antipasto ma anche come accompagnamento a secondi piatti e aperitivi.

### **CONTATTI**

Azienda agricola Paola Orsini  
0773/913030  
[info@olioorsini.it](mailto:info@olioorsini.it)



# Cerasa sabina pralinata al cioccolato bianco

## PROPONENTE:

La Cerasa Sabina soc. coop. agr.  
Moricone (RM)  
[www.lacerasasabina.com](http://www.lacerasasabina.com)

## In partenariato con:

- Rete di Imprese Produttori Agricoli di frutta

## IL PRODOTTO

È caratterizzato dal colore avorio della pralinatura e violaceo all'interno. Al naso spiccano le note di frutta essiccata (ciliegia), latte e burro di cacao. Al gusto è mediamente dolce con una leggera nota acida. Media morbidezza, masticabilità e persistenza aromatica.

## INGREDIENTI

Ciliegie disidratate, cioccolato bianco, vanillina.

## CONFEZIONE

Monoporzione da 30 g in tubetto.

## SCADENZA

3 mesi

## UTILIZZO

Ideale come snack.

## CONTATTI

Arnaldo Peroni  
3791230614  
[lacerasasabinacoop@gmail.com](mailto:lacerasasabinacoop@gmail.com)



# Cerasa sabina pralinata al cioccolato al latte

## PROPONENTE:

La Cerasa Sabina soc. coop. agr.  
Moricone (RM)  
[www.lacerasasabina.com](http://www.lacerasasabina.com)

## In partenariato con:

- Rete di Imprese Produttori Agricoli di frutta

## IL PRODOTTO

È caratterizzato dal colore marrone della pralinatura e violaceo all'interno. Al naso spiccano le note di frutta essiccata (ciliegia), latte e cacao. Al gusto è mediamente dolce con una leggera nota acida e amara. Media morbidezza, masticabilità e persistenza aromatica.

## INGREDIENTI

Ciliegie disidratate, cioccolato al latte, cacao in polvere.

## CONFEZIONE

Monoporzione da 30 g in tubetto.

## SCADENZA

3 mesi

## UTILIZZO

Ideale come snack.

## CONTATTI

Arnaldo Peroni  
3791230614  
[lacerasasabinacoop@gmail.com](mailto:lacerasasabinacoop@gmail.com)



# Cerasa sabina pralinata al cioccolato extra fondente

## PROPONENTE:

La Cerasa Sabina soc. coop. agr.  
Moricone (RM)  
[www.lacerasasabina.com](http://www.lacerasasabina.com)

## In partenariato con:

- Rete di Imprese Produttori Agricoli di frutta

## IL PRODOTTO

È caratterizzato dal colore marrone scuro della pralinatura e violaceo all'interno. Al naso spiccano le note di frutta essiccata (ciliegia) e cacao. Al gusto è mediamente dolce con una leggera nota acida e amara. Media morbidezza, masticabilità e persistenza aromatica.

## INGREDIENTI

Ciliegie disidratate, cioccolato extra fondente, cacao in polvere.

## CONFEZIONE

Monoporzione da 30 g in tubetto.

## SCADENZA

3 mesi

## UTILIZZO

Ideale come snack.

## CONTATTI

Arnaldo Peroni  
3791230614  
[lacerasasabinacoop@gmail.com](mailto:lacerasasabinacoop@gmail.com)



## **Chips di topinambur “Topatina”**

### **PROPONENTE:**

Graber  
Vallepia (RM)

### **In partenariato con:**

- Monti Simbruini
- Cooperativa La Sonnina

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore giallo paglierino.

Al naso spiccano le note di vegetale cotto (topinambur), accompagnate da sentori di olio, aglio, prezzemolo, mentuccia e da una leggera tostatura. Al gusto è mediamente salato con una leggera nota dolce. Buona croccantezza e media persistenza aromatica.

Senza glutine.

Adatto ad una dieta vegetariana e vegana.

### **INGREDIENTI**

Topinambur, fecola di patate, olio extra vergine di oliva, aglio, prezzemolo, mentuccia, sale.

### **CONFEZIONE**

Monoporzione da 40 g in bustina.

### **SCADENZA**

5 mesi

### **UTILIZZO**

Ideale come snack in alternativa alle patatine.

### **CONTATTI**

Cecilia Gramiccia  
366/4138115  
aziendagraber@gmail.com



## Cialde di kiwi

### **PROPONENTE:**

Azienda Agricola Carrozzo Vito  
Cisterna di Latina (LT)

### **In partenariato con:**

- Cooperativa Agricola Zeoli Fruit

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore beige chiaro con presenza di puntini neri dovuti ai semi del kiwi. Al naso spiccano le note di frutta cotta (kiwi) accompagnate da sentori di farina di riso e di olio e da una leggera tostatura. Al gusto è mediamente acido e salato, con una leggera nota dolce. Buona croccantezza e media persistenza aromatica. Senza glutine e zuccheri aggiunti. Adatto a una dieta vegetariana e vegana.

### **INGREDIENTI**

Kiwi, farina di riso, olio di cocco, olio di girasole.

### **CONFEZIONE**

Monoporzione da 40 g in bustina.

### **SCADENZA**

5 mesi

### **UTILIZZO**

Ideale come snack in alternativa alle patatine.

### **CONTATTI**

Vito Carrozzo  
0773/637328  
info@studiobaldan.eu



# Ciocolatino pontino al cioccolato bianco

## PROPONENTE:

L'Agro del Kiwi  
Latina  
[www.lagrodelkiwi.it](http://www.lagrodelkiwi.it)

## IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore avorio. Al naso spiccano le note di latte, burro di cacao e aceto di kiwi. Al gusto è mediamente dolce con una leggera nota acida. Mediamente morbido, buona scioglievolezza e persistenza aromatica.

## INGREDIENTI

Cioccolato bianco, aceto di kiwi n. 5.

## CONFEZIONE

Scatola assortita da 9 pezzi.

## SCADENZA

3 mesi

## UTILIZZO

Ideale per ogni occasione.

## CONTATTI

Federica Ferrari  
[commerciale@lagrodelkiwi.it](mailto:commerciale@lagrodelkiwi.it)



# Ciocolatino pontino al cioccolato extra fondente

## PROPONENTE:

L'Agro del Kiwi  
Latina  
[www.lagrodelkiwi.it](http://www.lagrodelkiwi.it)

## IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore marrone scuro. Al naso spiccano le note di cacao e aceto di kiwi. Al gusto è mediamente amaro con una leggera nota acida. Mediamente morbido, buona scioglievolezza e persistenza aromatica.

## INGREDIENTI

Cioccolato extra fondente, aceto di kiwi n. 5.

## CONFEZIONE

Scatola assortita da 9 pezzi.

## SCADENZA

3 mesi

## UTILIZZO

Ideale per ogni occasione.

## CONTATTI

Federica Ferrari  
[commerciale@lagrodelkiwi.it](mailto:commerciale@lagrodelkiwi.it)



# Cookie senza glutine con gocce di cioccolato

## PROPONENTE:

Cose dell'Altro Pane  
Roma

## In partenariato con:

- Bio Roma, Rete Produttori Frutta
- Chocolart, Nocciolcono, Capati
- Eurobox Display, Gruppo Maurizi

## IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore aranciato. Al naso spiccano le note di nocciole e mandorle con un'equilibrata tostatura. Al gusto è dolce con una leggera nota salata. Elevata morbidezza e media persistenza aromatica.  
Senza glutine.

## INGREDIENTI

Mandorle tritate, miele millefiori, acqua, fibra da frutta (albicocche secche), nocciole tritate, gocce di cioccolato senza latte, olio di semi di girasole alto oleico, albume d'uovo, farina di riso, farina di ceci.

## CONFEZIONE

Monoporzione da n. 2 pezzi (50 g circa) in bustina.

## SCADENZA

6 mesi

## UTILIZZO

Ideale come snack.

## CONTATTI

Maria Fermanelli  
342/0097759  
info@cosedellaltropane.com



# Cookie senza glutine con gocce di cioccolato e cacao

## PROPONENTE:

Cose dell'Altro Pane  
Roma

## In partenariato con:

- Bio Roma, Rete Produttori Frutta
- Chocolart, Nocciolcono, Capati
- Eurobox Display, Gruppo Maurizi

## IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore marrone scuro. Al naso spiccano le note di nocciole, mandorle e cacao con un'equilibrata tostatura. Al gusto è dolce con una leggera nota salata e amara. Elevata morbidezza e media persistenza aromatica. Senza glutine.

## INGREDIENTI

Mandorle tritate, miele millefiori, acqua, fibra da frutta (prugne secche), nocciole tritate, olio di semi di girasole alto oleico, gocce di cioccolato senza latte, albume d'uovo, farina di ceci, cacao in polvere, agente lievitante.

## CONFEZIONE

Monoporzione da n. 2 pezzi  
(50 g circa) in bustina.

## SCADENZA

6 mesi

## UTILIZZO

Ideale come snack.

## CONTATTI

Maria Fermanelli  
342/0097759  
[info@cosedellaltropane.com](mailto:info@cosedellaltropane.com)



# Crema di Ortaggi

## PROPONENTE:

A.O.P. CSC Lazio  
Fondi (LT)  
[www.csclazio.com](http://www.csclazio.com)

## In partenariato con:

- O.P. Copla
- O.P. Salto di Fondi
- O.P. Valaf
- O.P. Fondana

## IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore aranciato. Al naso spiccano le note di vegetale cotto (zucchine, melanzane e pomodoro), di erbe aromatiche (basilico) accompagnate da un sentore di aceto. Al gusto è dolce, leggermente acido e salato. Media sapidità e persistenza aromatica. Adatto a una dieta vegetariana e vegana.

## INGREDIENTI

Zucchine, melanzane, pomodori, paté di olive, olio extra vergine di oliva, aceto, basilico, sale.

## CONFEZIONE

Prodotto confezionato in vaso di vetro da 180 g.

## SCADENZA

24 mesi

## UTILIZZO

La crema è pronta all'uso ed è ideale sia come spalmabile su crostini per antipasti sia per condire la pasta.

## CONTATTI

Romano Pecchia  
0771/523515  
[direzione@csclazio.com](mailto:direzione@csclazio.com)



## Crema Fior di pepe

### PROPONENTE:

Azienda Agricola Acquaranda  
Trevignano Romano (RM)  
[www.acquaranda.it](http://www.acquaranda.it)

### In partenariato con:

- Associazione Formaggi Storici della Campagna Romana
- Italpepe

### IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore giallo paglierino carico con la presenza di pepe nero macinato. Al naso spiccano le note lattiche di formaggio e speziate di pepe nero. Al gusto è mediamente salato con una leggera nota dolce e acida. Media piccantezza e persistenza aromatica.  
Senza glutine.

### INGREDIENTI

Latte ovino, formaggio pecorino, formaggio Caciofiore di Columella, acidificante: E270, pepe nero macinato, sale.

### CONFEZIONE

Prodotto confezionato in vaso di vetro da 180 g.

### SCADENZA

12 mesi

### UTILIZZO

Da spalmare tal quale sui crostini o da allungare con un po' di acqua di cottura come condimento per la pasta.

### CONTATTI

Massimo Antonini  
06/9985301  
[info@acquaranda.it](mailto:info@acquaranda.it)



## Dolce Laga

### PROPONENTE:

Campagna Sabina  
Rieti  
[www.campagnasabina.it](http://www.campagnasabina.it)

### In partenariato con:

- Soci della cooperativa
- Comunità del cibo della Sabina e Valli Reatine
- Casa delle Donne di Amatrice e Frazioni

### IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore nocciola intenso con evidente presenza di farcitura (confettura e mirtilli disidratati) nonché di copertura di zucchero fondente di colore bianco candido. Al naso spiccano le note di cereali (frumento e mais), frutta secca (nocciole), frutta cotta ed essiccata (mirtilli) accompagnate da sentori di burro e uova. Al gusto è mediamente dolce con una leggera nota salata.

Buona morbidezza e masticabilità, media persistenza aromatica.

### INGREDIENTI

Farina di frumento tenero tipo "00", zucchero semolato, farina di nocciole, albume d'uovo fresco pastorizzato, confettura extra di mirtilli, mirtillo disidratato, tuorli d'uovo, burro, farina di mais, zucchero fondente, sale fino, lievito.

### CONFEZIONE

Scatola di cartone da 200 g.

### SCADENZA

2 mesi

### UTILIZZO

Dolce tradizionale a base di nocciole pronto all'uso da condividere in famiglia.

### CONTATTI

Casa delle Donne di Amatrice e Frazioni  
[presidente@casadelledonnediamatriceefrazioni.it](mailto:presidente@casadelledonnediamatriceefrazioni.it)



# Kombucha al luppolo

## PROPONENTE:

Idroluppolo  
Fondi (LT)  
[www.idroluppolo.it](http://www.idroluppolo.it)

## In partenariato con:

- Salcast Gestioni

## IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore giallo dorato con buona effervescenza e schiuma. Al naso spiccano le note di luppolo, di fiori e di agrumi (limone). Al gusto è equilibrato tra dolce, acido e amaro. Bassa astringenza, media frizzantezza e persistenza aromatica.

Adatto a una dieta vegetariana e vegana.

## INGREDIENTI

Infuso di luppolo, zucchero, coltura di Kombucha (batteri e lieviti).

## CONFEZIONE

Prodotto confezionato in bottiglia di vetro da 330 ml.

## SCADENZA

3 mesi

## UTILIZZO

Ideale da consumarsi in qualsiasi momento della giornata come aperitivo o bevanda dissetante.

## CONTATTI

Alessio Saccoccio  
335/1043246  
[info@idroluppolo.it](mailto:info@idroluppolo.it)



## Kombucha al tè verde e luppolo

### PROPONENTE:

Idroluppolo  
Fondi (LT)  
[www.idroluppolo.it](http://www.idroluppolo.it)

### In partenariato con:

- Salcast Gestioni

### IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore giallo ambrato con buona effervescenza e schiuma. Al naso spiccano le note di luppolo, di fiori e di tè verde. Al gusto è equilibrato tra dolce e acido e con una leggera nota amara. Bassa astringenza, media frizzantezza e persistenza aromatica. Adatto a una dieta vegetariana e vegana.

### INGREDIENTI

Infuso di tè verde, zucchero, coltura di Kombucha (batteri e lieviti), aromatizzante al luppolo.

### CONFEZIONE

Bottiglia di vetro da 330 ml.

### SCADENZA

3 mesi

### UTILIZZO

Ideale da consumarsi in qualsiasi momento della giornata come aperitivo o bevanda dissetante.

### CONTATTI

Alessio Saccoccio  
335/1043246  
[info@idroluppolo.it](mailto:info@idroluppolo.it)



## Merendina con kiwi giallo

### PROPONENTE:

Pistor  
Roma

### In partenariato con:

- Associazione Panificatori di Roma e Provincia
- 5 aziende molitorie del Lazio

### IL PRODOTTO

È caratterizzato dal colore nocciola dell'impasto. Al naso spiccano le note fruttate, cotte ed essiccate (kiwi giallo e mela), di uova e di miele. Al gusto è mediamente dolce con una leggera nota salata ed acida. Elevata morbidezza e media persistenza aromatica.

Adatto a una dieta vegetariana.

### INGREDIENTI

Farina di frumento tenero tipo "0", purea di mele, olio di semi di girasole alto oleico, uova, kiwi giallo disidratato, zucchero di canna, miele millefiori, lievito, aroma limone.

### CONFEZIONE

Monoporzione da 50 g in pirottino di cartone.

### SCADENZA

2 mesi

### UTILIZZO

Ideale come spuntino, soprattutto per i bambini.

### CONTATTI

Leonardo Spadoni  
338/7075021  
fornospadoni@gmail.com



# Merendina con lampone

## PROPONENTE:

Pistor  
Roma

## In partenariato con:

- Associazione Panificatori di Roma e Provincia
- 5 aziende molitorie del Lazio

## IL PRODOTTO

È caratterizzato dal colore nocciola dell'impasto. Al naso spiccano le note fruttate cotte ed essiccate (lampone e mela), di uova e di miele. Al gusto è mediamente dolce con una leggera nota acida. Elevata morbidezza e media persistenza aromatica.

Adatto a una dieta vegetariana.

## INGREDIENTI

Farina di frumento tenero integrale, purea di mele, olio di semi di girasole alto oleico, uova, lampone disidratato, zucchero di canna, miele millefiori, lievito, aroma limone.

## CONFEZIONE

Monoporzione da 50 g in pirottino di cartone.

## SCADENZA

2 mesi

## UTILIZZO

Ideale come spuntino, soprattutto per i bambini.

## CONTATTI

Leonardo Spadoni  
338/7075021  
fornospadoni@gmail.com



## Pecorino affinato nelle vinacce

### PROPONENTE:

Merumalia  
Frascati (RM)  
[www.merumalia.it](http://www.merumalia.it)

### In partenariato con:

- Agricoltura Nuova
- Terre Ospitali

### IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore giallo paglierino carico con la presenza di vinacce di uva. Al naso spiccano le note di lattico cotto, di fruttato (uva) e di vegetale (erba). Al gusto è mediamente salato con una leggera nota dolce e acida. Media solubilità e persistenza aromatica.

### INGREDIENTI

Latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio. Trattato in crosta con vinacce di uve Bombino e Malvasia puntinata.

### CONFEZIONE

Forma intera (1,6 kg circa) o quarto di forma (400 g circa) in busta sottovuoto.

### SCADENZA

2 mesi

### UTILIZZO

Ideale come aperitivo o da consumare tal quale.

### CONTATTI

Giulia Fusco  
340/2998994  
[info@merumalia.it](mailto:info@merumalia.it)



## Ragù di maremmana

### **PROPONENTE:**

Università Agraria di Allumiere  
Allumiere (RM)  
[www.uniagraria.com](http://www.uniagraria.com)

### **In partenariato con:**

- Azienda Zambito
- Azienda Tommaso Vernace
- Casale dei Pozzi di Paola Lupi

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore rosso intenso. Al naso spiccano le note di carne maremmana, di vegetale cotto (pomodoro) e di erbe aromatiche (alloro e rosmarino). Al gusto è equilibrato tra salato, dolce e acido. Media sapidità e persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Pomodoro, carne di bovino maremmano, olio extra vergine di oliva, sedano, cipolla, carota, vino, acidificante: E270, erbe aromatiche (rosmarino e alloro), sale marino.

### **CONFEZIONE**

Prodotto confezionato in vaso di vetro da 180 g.

### **SCADENZA**

24 mesi

### **UTILIZZO**

La salsa è ideale come spalmabile su crostini per antipasti ma anche per condire la pasta.

### **CONTATTI**

Pietro Vernace  
0766/96013  
[univagr.allumiere@libero.it](mailto:univagr.allumiere@libero.it)



## Salame di lumaca e bovino

### PROPONENTE:

L'Escargot di Alessandro Sereni  
Genazzano (RM)  
[www.escargot-italy.com](http://www.escargot-italy.com)

### In partenariato con:

- Azienda Agricola Giorgio Pratini

### IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore rosso bruno. Al naso spiccano le note di carne (lumaca e bovino), di sottobosco e di speziatura (pepe nero, peperoncino, paprika, aglio, mentuccia e finocchio). Al gusto è mediamente salato con una leggera nota dolce e acida. Media piccantezza, masticabilità e persistenza aromatica.

### INGREDIENTI

Carne di lumaca (*Helix aspersa*), carne di bovino, sale, additivi (E301, E252, E508), pepe nero, peperoncino, paprika, aglio, mentuccia, finocchio.

### CONFEZIONE

Bustina sottovuoto da n. 2 pezzi.

### SCADENZA

2 mesi

### UTILIZZO

Ideale come aperitivo o snack.

### CONTATTI

Alessandro Sereni  
331/1521631  
[alessandro.sereni@libero.it](mailto:alessandro.sereni@libero.it)



## Salame di lumaca e suino

### PROPONENTE:

L'Escargot di Alessandro Sereni  
Genazzano (RM)  
[www.escargot-italy.com](http://www.escargot-italy.com)

### In partenariato con:

- Azienda Agricola Giorgio Pratini

### IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore rosso bruno. Al naso spiccano le note di carne (lumaca e suino), di sottobosco e di speziatura (pepe nero, paprika, aglio e mentuccia). Al gusto è mediamente salato con una leggera nota dolce e acida. Bassa piccantezza, buona masticabilità e media persistenza aromatica.

### INGREDIENTI

Carne di lumaca (*Helix aspersa*), carne di suino, sale, additivi (E301, E252, E508), pepe nero, paprika, aglio, mentuccia.

### CONFEZIONE

Bustina sottovuoto da n. 2 pezzi.

### SCADENZA

2 mesi

### UTILIZZO

Ideale come aperitivo o snack.

### CONTATTI

Alessandro Sereni  
331/1521631  
[alessandro.sereni@libero.it](mailto:alessandro.sereni@libero.it)



## Salsa al rafano

### **PROPONENTE:**

Agricola di Tragliata  
Fiumicino (RM)  
[www.tragliata.it](http://www.tragliata.it)

### **In partenariato con:**

- Biodistretto Etrusco Romano
- Casale dei Pozzi di Paola Lupi

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore beige intenso. Al naso spiccano le note di vegetale cotto (rafano e broccolo) accompagnate da sentori di olio di oliva e di aceto. Al gusto è leggermente dolce e salato e mediamente acido. Media sapidità, piccantezza e persistenza aromatica.

Adatto a una dieta vegetariana e vegana.

### **INGREDIENTI**

Rafano, aceto di vino, sale, olio extra vergine di oliva, sale, broccolo, zucchero.

### **CONFEZIONE**

Prodotto pastorizzato confezionato in vaso di vetro da 180 g.

### **SCADENZA**

24 mesi

### **UTILIZZO**

La salsa è ideale come spalmabile su crostini per antipasti ma anche come aromatizzante per pietanze a base di verdure, carne o pesce.

### **CONTATTI**

Andrea Del Gallo di Roccagiovine  
06/6687267  
[amministrazione@tragliata.it](mailto:amministrazione@tragliata.it)



## Salsa “Cacio e pepe”

### PROPONENTE:

Cacciani  
Frascati (RM)  
[www.cacciani.it](http://www.cacciani.it)

### In partenariato con:

- Italpepe
- Sini Fulvi

### IL PRODOTTO

È caratterizzato da colore bianco con la presenza di pepe nero macinato. Al naso spiccano le note lattiche di formaggio, di olio di oliva e speziate di pepe nero. Al gusto è mediamente salato con una leggera nota dolce e acida. Bassa piccantezza e media persistenza aromatica. Senza glutine.

### INGREDIENTI

Pecorino Romano DOP, acqua, amido di riso, ricotta salata, olio extra vergine di oliva, sale, pepe nero macinato, acidificanti: E270 e E300.

### CONFEZIONE

Prodotto confezionato in vaso di vetro da 180 g.

### SCADENZA

12 mesi

### UTILIZZO

Pronta all'uso, la salsa è ideale per la realizzazione della tradizionale ricetta romana.

### CONTATTI

Paolo Cacciani  
06/9420378  
[paolo@cacciani.it](mailto:paolo@cacciani.it)



## Salsa sabinese

### PROPONENTE:

Consorzio dei Prodotti Tipici della Provincia di Rieti - Alimenti Elementari

### IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore rosso chiaro. Al naso spiccano le note di vegetale cotto (pomodoro), lattiche e di cipolla. Al gusto è dolce con una leggera nota salata e acida. Bassa sapidità e media persistenza aromatica.

Adatto a una dieta vegetariana.

### INGREDIENTI

Polpa di pomodoro Ovalone, ricotta salata, olive nere, cipolla, olio extra vergine di oliva.

### CONFEZIONE

Prodotto confezionato in vaso di vetro da 180 g.

### SCADENZA

24 mesi

### UTILIZZO

Pronta all'uso, la salsa è ideale per condire la pasta.

### CONTATTI

Pierpaolo Pitoni  
0746/268851 - 348/4746461  
alimentielementari@gmail.com



## Salsa sabinese ricca

### PROPONENTE:

Consorzio dei Prodotti Tipici della Provincia di Rieti - Alimenti Elementari

### IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore rosso chiaro. Al naso spiccano le note di vegetale cotto (pomodoro), lattiche, di cipolla e di sottobosco (funghi). Al gusto è equilibrato tra salato e dolce e con una leggera nota acida. Media sapidità e persistenza aromatica. Adatto a una dieta vegetariana.

### INGREDIENTI

Polpa di pomodoro Ovalone, ricotta salata, funghi (*Pleurotus eryngii*), olive nere, cipolla, olio extra vergine di oliva.

### CONFEZIONE

Prodotto pastorizzato confezionato in vaso di vetro da 180 g.

### SCADENZA

24 mesi

### UTILIZZO

Pronta all'uso, la salsa è ideale per condire la pasta.

### CONTATTI

Pierpaolo Pitoni  
0746/268851 - 348/4746461  
alimentielementari@gmail.com



## Sferificato di more di gelso

### **PROPONENTE:**

Biojob  
Roma  
[www.biojob.it](http://www.biojob.it)

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da colore rosso granata. Al naso spiccano le note fruttate (more di gelso). Al gusto è mediamente acido e leggermente dolce. Media consistenza e persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Estratto di more di gelso, acqua, gelificante: E401, antiossidante: E327.

### **CONFEZIONE**

Prodotto confezionato in vaso di vetro da 40 g.

### **SCADENZA**

12 mesi

### **UTILIZZO**

Ideale come guarnizione per piatti freddi.

### **CONTATTI**

Fabrizio Buratti  
06/81152987  
[commerciale@biojob.it](mailto:commerciale@biojob.it)



# Sferificato di olio extra vergine di oliva Itrana

## PROPONENTE:

Cosmo Di Russo  
Gaeta (LT)  
[www.cosmodirusso.com](http://www.cosmodirusso.com)

## In partenariato con:

- Casino Re di Coletta Filomena - Sonnino (Olivicola)
- Genesio Mancini Srl - Itri (Olivicola e frantoio oleario)
- Guglietta Srl - Lenola (Olivicola e frantoio oleario)
- Iannotta Lucia Bio - Sonnino (Olivicola e frantoio oleario)
- La Tenuta dei Ricordi Bio - Lenola (Olivicola)
- La Valle dell'Usignolo Bio - Sermoneta (Olivicola e frantoio oleario)
- Maselli Giorgio - Maenza (Olivicola)
- Orsini Paola Bio - Priverno (Olivicola e frantoio oleario)
- Rossetti Sergio - Sonnino (Olivicola e frantoio oleario)
- Tomei Claudio - Maenza (Olivicola e frantoio oleario)

Altri potenziali partner produttivi sono i 10 soci del Consorzio di tutela dell'olio extra vergine di oliva Colline

Pontine DOP.  
Associazione Capol (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina)

## IL PRODOTTO

Analisi sensoriale in fase di ultimazione.

## INGREDIENTI

Olio extra vergine di oliva monocultivar Itrana, gelificante: E401, antiossidante: E327.

## CONFEZIONE

Prodotto confezionato in vaso di vetro da 40 g.

## SCADENZA

12 mesi

## UTILIZZO

Ideale come guarnizione per piatti freddi.

## CONTATTI

Cosmo Di Russo  
0771/462201  
[dirussocosmo@yahoo.it](mailto:dirussocosmo@yahoo.it)



## Sugo di lumaca al burro

### PROPONENTE:

Eleonora Rabbai  
Oriolo Romano (VT)

### IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore non uniforme. Al naso spiccano le note di lumaca, di burro, di erbe aromatiche (salvia, timo, origano e alloro) e di aglio. Al gusto è mediamente salato e acido con una leggera nota dolce. Media sapidità e persistenza aromatica.

### INGREDIENTI

Lumache sgusciate (Helix vermiculata), burro, olio extra vergine di oliva, cipolla, carota, aglio, salvia, timo, origano, alloro, sale, pepe.

### CONFEZIONE

Prodotto confezionato in vaso di vetro da 180 g.

### SCADENZA

12 mesi

### UTILIZZO

La salsa è ideale per condire la pasta.

### CONTATTI

Enrico Carrazza  
328/9494292  
mos85@hotmail.it



## Sugo di lumaca

### PROPONENTE:

Eleonora Rabbai  
Oriolo Romano (VT)

### IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore rosso intenso. Al naso spiccano le note di lumaca, di sottobosco, di erbe aromatiche (mentuccia) e di aglio. Al gusto è mediamente salato e acido con una leggera nota dolce. Media sapidità e persistenza aromatica.

### INGREDIENTI

Salsa di pomodoro, lumache sgusciate (*Helix vermiculata*), aceto di vino, vino, olio extra vergine di oliva, timo, acciughe (*Engraulis encrasicolus*), peperoncino, aglio, mentuccia, sale, pepe.

### CONFEZIONE

Vaso di vetro da 180 g.

### SCADENZA

12 mesi

### UTILIZZO

La salsa è ideale per condire la pasta.

### CONTATTI

Enrico Carrazza  
328/9494292  
mos85@hotmail.it



## Wurstel nutraceutico con omega-3

### PROPONENTE:

Salcast Gestioni S.r.l.  
Frascati (RM)  
[www.castellisalumi.it](http://www.castellisalumi.it)

### In partenariato con:

- Società Schininà

### IL PRODOTTO

È caratterizzato da colore nocciola chiaro. Al naso spiccano le note di carne di suino e speziate (pepe e paprika) con sentori di macis e olio di lino. Al gusto è mediamente dolce e salato con una leggera nota acida. Buona masticabilità e media persistenza aromatica.

Ricco di omega-3.

### INGREDIENTI

Spalla e pancetta di suino senza cotenna, acqua, sale, destrosio, aromi e spezie (pepe, senape, paprika, macis), latte scremato in polvere, proteine idrolizzate vegetali e grassi vegetali, antiossidanti: E300 e E330, conservante: E250, stabilizzanti: E412 e E450, olio di semi di lino.

### CONFEZIONE

Confezione da n. 3 pezzi  
(300 g circa).

### SCADENZA

3 mesi

### UTILIZZO

Ideale come snack o secondo piatto.  
Da consumarsi previa cottura.

### CONTATTI

Mauro Castelli  
06/9409485  
[info@castellisalumi.it](mailto:info@castellisalumi.it)



# Wurstel nutraceutico con omega-3 e betaglucani

## PROPONENTE:

Salcast Gestioni S.r.l.  
Frascati (RM)  
[www.castellisalumi.it](http://www.castellisalumi.it)

## In partenariato con:

- Società Schininà

## IL PRODOTTO

È caratterizzato da colore nocciola chiaro. Al naso spiccano le note di carne di suino e speziate (pepe) con sentori di paprika, macis, olio di lino e crusca d'avena. Al gusto è mediamente dolce e salato con una leggera nota acida.

Buona masticabilità e media persistenza aromatica.

Ricco di omega-3 e con fibra di avena fonte di betaglucani.

## INGREDIENTI

Spalla e pancetta di suino senza cotenna, acqua, sale, destrosio, aromi e spezie (pepe, senape, paprika, macis), latte scremato in polvere, proteine idrolizzate vegetali e grassi vegetali, antiossidanti: E300 e E330, conservante: E250, stabilizzanti: E412 e E450, olio di semi di lino, crusca d'avena.

## CONFEZIONE

Confezione da n. 3 pezzi  
(300 g circa).

## SCADENZA

3 mesi

## UTILIZZO

Ideale come snack o secondo piatto.  
Da consumarsi previa cottura.

## CONTATTI

Mauro Castelli  
06/9409485  
[info@castellisalumi.it](mailto:info@castellisalumi.it)



# Zucchini pontino sott'olio

## PROPONENTE:

Soc. Coop. Agricola Sotea  
San Felice Circeo (LT)  
[www.sotea.biz](http://www.sotea.biz)

## In partenariato con:

- Casale dei Pozzi di Paola Lupi

## IL PRODOTTO

È caratterizzato dal colore verde chiaro della buccia e bianco della polpa. Al naso spiccano le note di vegetale cotto (zucchine), di erbe aromatiche (origano e menta) accompagnate da un sentore di aceto. Al gusto è equilibrato tra dolce, salato e acido e con una leggera nota amara. Leggera piccantezza, media sapidità e persistenza aromatica. Adatto a una dieta vegetariana e vegana.

## INGREDIENTI

Zucchine, olio extra vergine di oliva, sale, peperoncino, origano, menta.

## CONFEZIONE

Prodotto confezionato in vaso di vetro da 260 g.

## SCADENZA

24 mesi

## UTILIZZO

Ideale come antipasto ma anche come accompagnamento a secondi piatti.

## CONTATTI

Biagio Carnevale  
0773/597558 - 333/2489058  
[ufficiotecnico@sotea.biz](mailto:ufficiotecnico@sotea.biz)

