

The logo features the word "FOOD" in a stylized white font. The letter "O" is replaced by a white fork, and the letter "D" is replaced by a white gear. Below this, the words "INNOVATION HUB" and "REGIONE LAZIO" are written in a clean, white, sans-serif font. The background is a vibrant red with a pattern of faint, overlapping gears and a grid of dots connected by thin lines.

# FOOD

## INNOVATION HUB

### REGIONE LAZIO

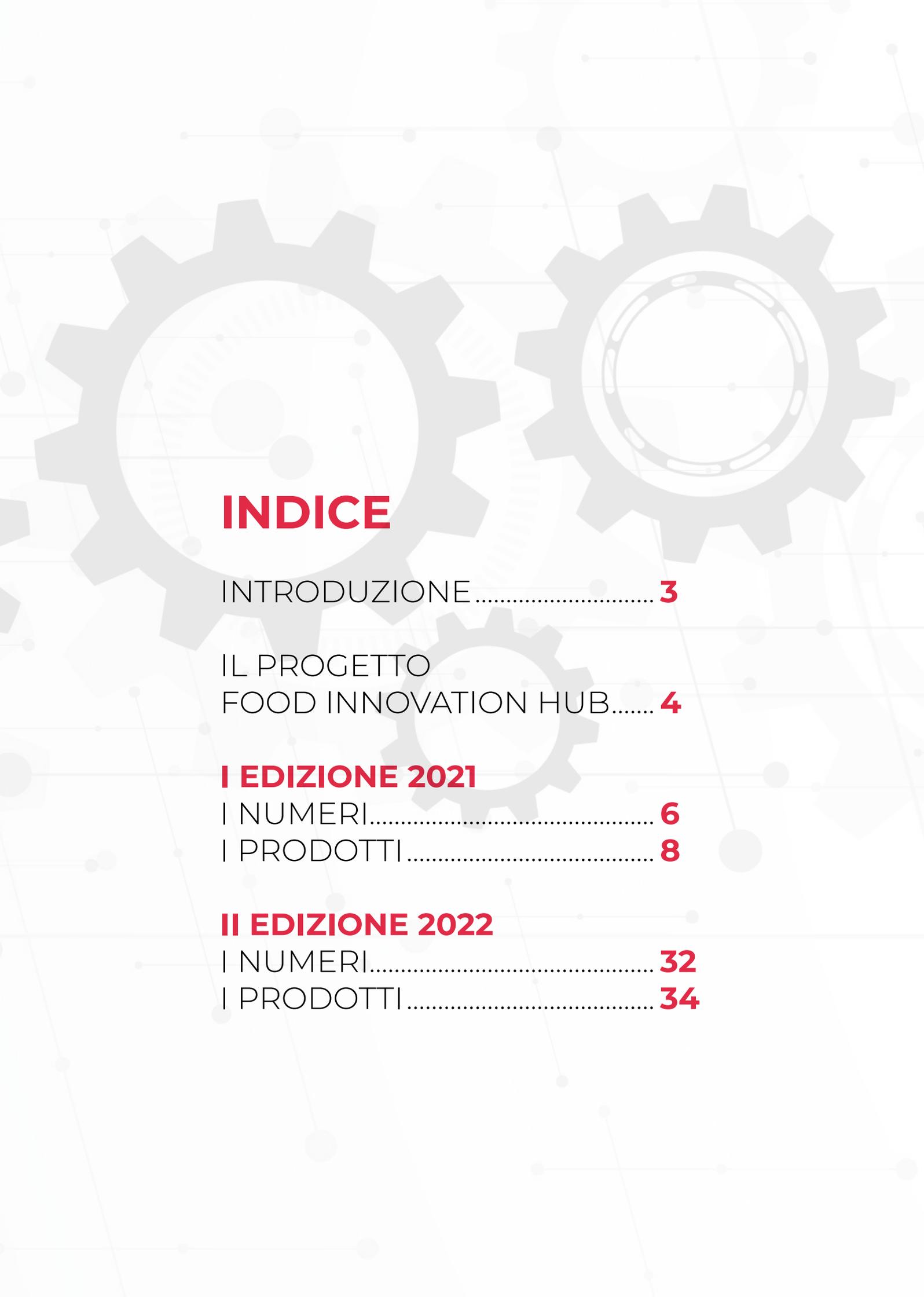
**Nuovi prodotti  
per nuovi mercati**



REGIONE  
LAZIO



REGIONE  
LAZIO



# INDICE

INTRODUZIONE..... **3**

IL PROGETTO  
FOOD INNOVATION HUB..... **4**

## **I EDIZIONE 2021**

I NUMERI..... **6**

I PRODOTTI..... **8**

## **II EDIZIONE 2022**

I NUMERI..... **32**

I PRODOTTI..... **34**



La Pandemia prima, la guerra in Ucraina dopo e l'attuale crisi energetica, economica e sociale, ci spingono a ripensare completamente il nostro modello di sviluppo. Dobbiamo dare una nuova forma alle idee imprenditoriali, avviare una vera e propria rivoluzione che richiede un lungo cammino da fare insieme: imprese, istituzioni e mondo della formazione. Quando tre anni fa abbiamo lanciato Food Innovation Hub, il nostro intento era aiutare le imprese laziali ad avviare un percorso di internazionalizzazione dei prodotti agroalimentari, stimolando nuovi modi per proporre le nostre eccellenze. Un esperimento realizzato grazie a Lazio Innova in collaborazione con Agro Camera che in questi anni ha coinvolto oltre 1300 imprese, registrando 133 candidature e generando 60 prototipi, da cui sono state definite finora 22 versioni di prodotti pronti per il mercato.

Qui presentiamo le idee nate durante questo cammino, progetti interessanti sia nel merito che nel metodo; prototipi nati nel nostro territorio, con caratteristiche uniche perché originali e tradizionali allo stesso tempo, idee venute alla luce attraverso la condivisione e il supporto reciproco tra istituzioni e mondo imprenditoriale.

Il Lazio ha la ricchezza di numerosi prodotti di eccellenza che unita alla capacità imprenditoriale di tante donne e di tanti uomini ci permetterà di intraprendere un cammino importante verso un nuovo modello di sviluppo, più sostenibile, più inclusivo, più democratico e più giusto.

**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 un grande esperimento di progettazione condivisa per nuove specialità alimentari, lanciato da Lazio Innova con la sua Rete Spazio Attivo e da Agro Camera, azienda speciale della Camera di Commercio di Roma.

Il progetto si è aperto tre 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 primo 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, 22 dei quali finalizzati in prodotti.

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 1.000 unità.

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



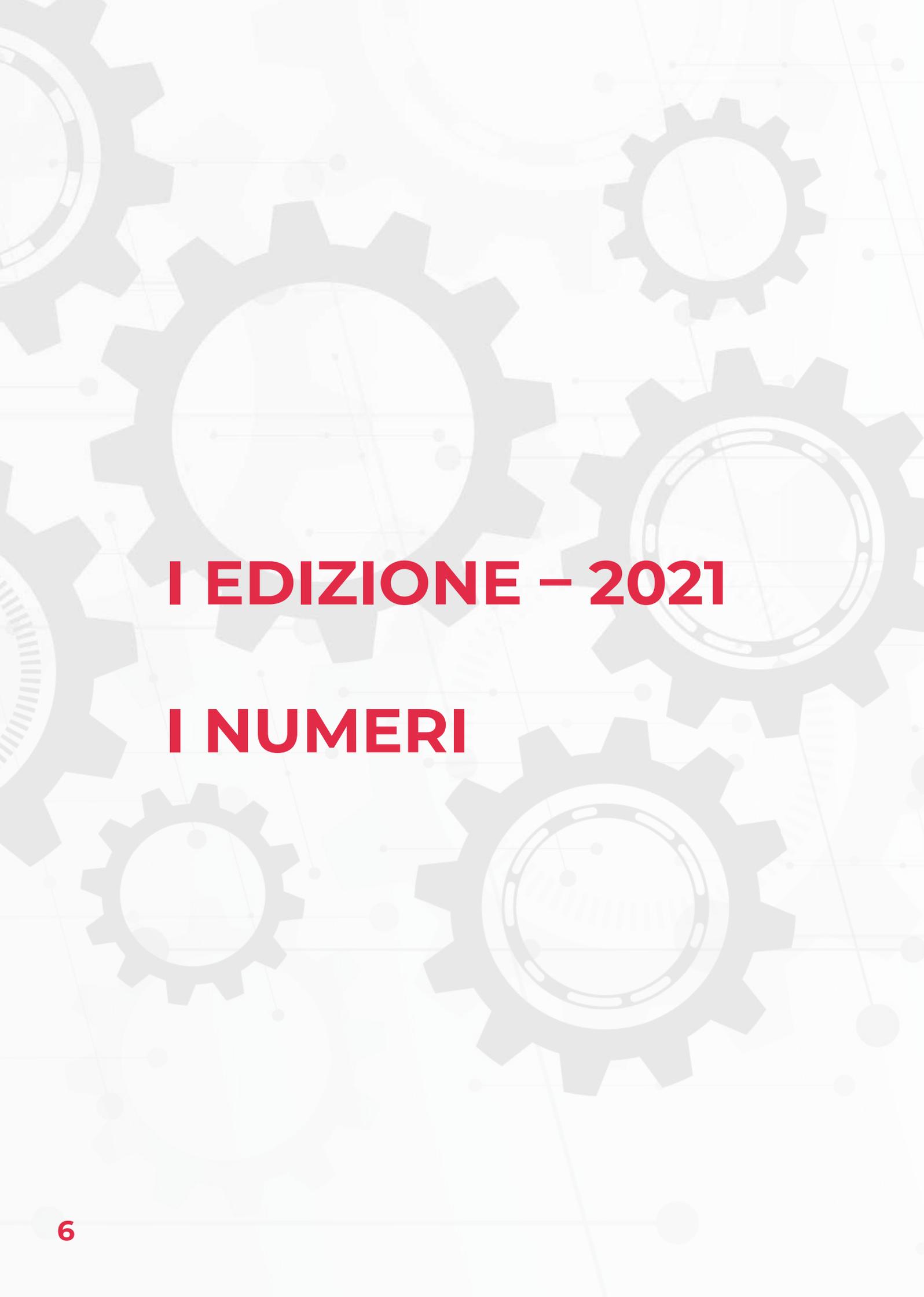
La progettazione, curata da uno staff di tecnologi alimentari e nutrizionisti, ha impegnato circa 18 mesi di lavoro, cui è seguito un servizio di assistenza al marketing e all'introduzione nel mercato che ha riguardato l'etichettatura, il packaging (curando in particolare la sostenibilità e gli aspetti di compatibilità ambientale), la strategia di approccio al cliente. Alla conclusione del progetto 2019-2021, l'attenzione delle imprese si è rivolta 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 impegnativo, innovativo, positivo, vissuto con entusiasmo da molti dei partecipanti.

L'interesse suscitato ha portato così a un secondo avviso, lanciato nel 2022, che ha registrato una partecipazione altrettanto vasta e qualificata, coinvolgendo circa 300 imprese, con 57 candidature, 32 progetti selezionati e 30 prototipi definiti, per un totale di 46 ricette.

La prospettiva è quindi accompagnare le imprese verso la conquista di nuove opportunità di mercato.

The background of the page is a light gray grid with several large, semi-transparent gray gears of various sizes scattered across it. The gears are stylized with a central hole and a ring of teeth. The overall aesthetic is technical and industrial.

**I EDIZIONE - 2021**

**I NUMERI**



**Prototipi  
di cui Prodotti**

**30  
22**

**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**

The background features a light gray network diagram with nodes and connecting lines. Overlaid on this are several semi-transparent gray gears of various sizes, some with internal details like teeth and hubs.

# **I PRODOTTI DELLA I EDIZIONE**

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

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### **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 e 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 200 ml.

### **SCADENZA**

6 mesi

### **UTILIZZO**

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

### **CONTATTI**

Azienda Monti Simbruini  
Località Reale snc  
Vallepietra (RM)  
aziendams@gmail.com

## **Bevanda a base di siero di latte gusto frutti di bosco**

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### **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**

Azienda Agricola "La Torre" S.S.  
di Colognesi Vittorio e Fabrizio  
Via Trevignanese km 0,100  
Anguillara Sabazia (RM)  
daniele.colognesi@tiscali.it

## **Bruschette nocciole e polline**

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### **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**

Amendola Andrea  
SP 40, 13  
Bassano Romano (VT)  
info@opicio13.it

## **Carciofini alla romana in olio extravergine di oliva**

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### **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  
Priverno (LT)  
info@olioorsini.it  
www.olioorsini.it

## “La Cerà”

# Cerasa sabina pralinata al cioccolato bianco

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### **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**

La Cerasa Sabina Soc. Coop. Agricola  
Piazza Nazionale 9  
Moricone (RM)  
lacerasasabinacoop@gmail.com  
www.lacerasasabina.com

## **“La Cerà”**

# **Cerasa sabina pralinata al cioccolato al latte**

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### **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**

La Cerasa Sabina Soc. Coop. Agricola  
Piazza Nazionale 9  
Moricone (RM)  
lacerasasabinacoop@gmail.com  
www.lacerasasabina.com

## **“La Cerà”**

# **Cerasa sabina pralinata al cioccolato extra fondente**

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### **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**

La Cerasa Sabina Soc. Coop. Agricola  
Piazza Nazionale 9  
Moricone (RM)  
lacerasasabinacoop@gmail.com  
www.lacerasasabina.com

## **“Top” Chips di topinambur**

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### **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**

Graber Società Agricola Semplice  
Località Reale snc  
Vallepietra (RM)  
aziendagraber@gmail.com

## Ciocolatino pontino al cioccolato bianco

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### **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**

L'Agro del Kiwi S.r.l.  
Latina  
info@lagrodelkiwi.it  
www.lagrodelkiwi.it

## **Ciocolatino pontino al cioccolato extra fondente**

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### **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**

Ciocolato extra fondente, aceto di kiwi n.5.

### **CONFEZIONE**

Scatola assortita da 9 pezzi.

### **SCADENZA**

3 mesi

### **UTILIZZO**

Ideale per ogni occasione.

### **CONTATTI**

L'Agro del Kiwi S.r.l.  
Latina  
[info@lagrodelkiwi.it](mailto:info@lagrodelkiwi.it)  
[www.lagrodelkiwi.it](http://www.lagrodelkiwi.it)

## **Fior di pepe** **Crema al formaggio e pepe**

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### **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 Caciopfiore 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**

Azienda Agricola Acquaranda  
Via dello Sboccatore, 8  
Trevignano Romano (RM)  
info@acquaranda.it  
www.acquaranda.it

## **Dolcelaga** **Dolce tradizionale a base di nocciole e mirtilli**

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### **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**

Pezzo 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  
Sede legale c/o CDM servizi S.r.l.  
Centro Commerciale il Corso  
Viale padre Giovanni Minozzi (piano terra)  
Amatrice (RI)  
[info@casadelledonnediamatriceefrazioni.it](mailto:info@casadelledonnediamatriceefrazioni.it)

## **Dolcetto al kiwi**

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### **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 40 g in pirottino di cartone.

### **SCADENZA**

2 mesi

### **UTILIZZO**

Ideale come spuntino, soprattutto per i bambini.

### **CONTATTI**

Associazione Panificatori di Roma e Provincia  
Via Ostiense, 131  
Roma

## **Dolcetto al lampone**

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### **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 40 g in pirottino di cartone.

### **SCADENZA**

2 mesi

### **UTILIZZO**

Ideale come spuntino, soprattutto per i bambini.

### **CONTATTI**

Associazione Panificatori di Roma e Provincia  
Via Ostiense, 131  
Roma

## Ragù di carne maremmana

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### 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

Università Agraria di Allumiere  
Piazza della Repubblica, 29  
Allumiere (RM)  
univagr.allumiere@libero.it  
www.uniagraria.com

## Salame di lumaca e suino

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### 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

Az. Agricola Escargot  
La Bottega dei Sapori  
di Alessandro Sereni  
Strada Provinciale 60/A km 3,8  
Genazzano (RM)  
alessandro.sereni@libero.it

## Salame di lumaca e bovino

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### 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

Az. Agricola Escargot  
La Bottega dei Sapori  
di Alessandro Sereni  
Strada Provinciale 60/A km 3,8  
Genazzano (RM)  
alessandro.sereni@libero.it

## Cacio e pepe

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### **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**

Cacciani S.r.l.  
Via A. Diaz, 13-15  
Frascati (RM)  
info@cacciani.it  
www.cacciani.it

## Salsa sabinese

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### 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

Consorzio dei Prodotti tipici della  
Provincia di Rieti

Via Theseider, 7

Rieti

[alimentielementari@gmail.com](mailto:alimentielementari@gmail.com)

## Salsa sabinese con funghi

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### **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**

Consorzio dei Prodotti tipici della  
Provincia di Rieti  
Via Theseider, 7  
Rieti  
alimentielementari@gmail.com

## **“Wustelli” Wurstel ricco di omega-3**

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### **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**

Salcast Gestioni S.r.l.  
Via Grotte Portella, 9  
Frascati (RM)  
info@castellisalumi.it  
www.castellisalumi.it

## **“Wustelli” Wurstel con betaglucani**

**Prodotto definito nel corso dei Laboratori Food Innovation Hub**

### **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**

Salcast Gestioni S.r.l.  
Via Grotte Portella, 9  
Frascati (RM)  
info@castellisalumi.it  
www.castellisalumi.it

The background features a light gray network diagram with nodes and connecting lines. Overlaid on this are several gray gears of various sizes, some with internal details like teeth and hubs. The overall aesthetic is technical and industrial.

**II EDIZIONE – 2022**

**I NUMERI**



**Prototipi  
Versioni/Ricette**

**30  
46**

**Categoria dei prototipi**

Sughi a base di ricette tradizionali  
o di prodotti del territorio,  
creme e condimenti, confetture

**11**

Prodotti da forno, caramelle e bon bon,  
creme dolci spalmabili

**11**

Snack a base di ingredienti del territorio  
o con ingredienti funzionali

**4**

Bevande, trasformati

**4**

**Territorio di origine**

Area Metropolitana di Roma

**11**

Provincia di Frosinone

**2**

Provincia di Latina

**5**

Provincia di Rieti

**3**

Roma Capitale

**5**

Provincia di Viterbo

**4**



# **I PRODOTTI DELLA II EDIZIONE**

## Crema di patate Vitelotte

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

A.G.R. S.r.l.  
Grotte di Castro (VT)  
commercialeagr@libero.it  
www.perledellatuscia.it

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore viola chiaro alquanto omogeneo. Al naso spiccano le note di vegetale cotto, di rosmarino, salvia e finocchietto, combinate a sentori speziati di pepe nero. Al gusto è mediamente salato e acido, leggermente dolce, e con media persistenza aromatica. Preparato solo con ingredienti vegetali. Adatto a una dieta vegetariana e vegana.

### **INGREDIENTI**

Patate Vitelotte, acqua, fagioli cannellini, olio extra vergine di oliva, succo di limone, aceto, limone, sale, salvia, finocchietto in semi, finocchietto in foglie, rosmarino, pepe nero macinato, aglio.

### **CONFEZIONE**

Prodotto pastorizzato confezionato in vaso di vetro da 180 g.

### **SCADENZA**

24 mesi

### **UTILIZZO**

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

## **Crema di patate Vitelotte alla mediterranea**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

A.G.R. S.r.l.  
Grotte di Castro (VT)  
commercialeagr@libero.it  
www.perledellatuscia.it

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore marrone aranciato alquanto omogeneo. Al naso spiccano le note di vegetale cotto, di pomodori secchi e di origano, combinate a sentori speziati di aglio. Al gusto è mediamente salato, leggermente dolce e acido e con media persistenza aromatica.

Preparato solo con ingredienti vegetali. Adatto a una dieta vegetariana e vegana.

### **INGREDIENTI**

Patate Vitelotte, acqua, pomodori secchi, fagioli cannellini, succo di limone, olio extra vergine di oliva, aceto, aglio, origano.

### **CONFEZIONE**

Prodotto pastorizzato confezionato in vaso di vetro da 180 g.

### **SCADENZA**

24 mesi

### **UTILIZZO**

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

## **Gnocchi di tritello di Valmontone – Kit**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Bartolucci S.r.l.  
Valmontone (RM)  
ristoranterossodivino@gmail.com

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore nocciola della pasta, rosso vivo del sugo e avorio della crema di formaggio. Al naso spiccano le note di formaggio e di pomodoro combinate a sentori di acciughe e di noci. Al gusto è mediamente salato, leggermente dolce e acido, di media consistenza e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Pasta: tritello, acqua.  
Sugo: passata di pomodoro, olio extra vergine di oliva, alici sottolio (alici, olio di semi di girasole, sale), aglio.  
Crema di formaggio: Pecorino Romano DOP del Lazio (latte ovino, caglio, sale), acqua.  
Guarnizione: noci tritate.

### **CONFEZIONE**

Scatola contenente:  
1 confezione di gnocchi di tritello da 170 g  
1 barattolo di sugo di alici da 230 g  
1 barattolo di crema di formaggio da 50 g  
1 bustina di noci tritate da 20 g

### **SCADENZA**

12 mesi (la crema di formaggio va conservata a 0-+4°C)

### **UTILIZZO**

Il kit consente la preparazione del piatto tipico di Valmontone.

## **Biscotti multicereali al cartamo**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Biagini Elvio  
Valentano (VT)  
info@elisirdilungavita.eu

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore marrone intenso. Al naso spiccano le note di olio cartamo combinate a sentori di uova e di miele. Al gusto è mediamente dolce, leggermente acido e amaro, di media morbidezza e masticabilità, e con media persistenza aromatica. Ricco in omega-6.

### **INGREDIENTI**

Farina multicereali (farina di frumento tenero tipo "0", farina di orzo, semi di girasole, farina (gritz) di soia, semi di sesamo, semi di lino, malto tostato), zucchero, uova, olio di cartamo, miele millefiori, farina di cartamo, agente lievitante: bicarbonato di ammonio (E503).

### **CONFEZIONE**

Busta trasparente da 250 g.

### **SCADENZA**

6 mesi

### **UTILIZZO**

Il prodotto è ideale a colazione, per merenda o come dolce a fine pasto.

## **Biscotti al cartamo e nocciole**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Biagini Elvio  
Valentano (VT)  
info@elisirdilungavita.eu

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore beige chiaro. Al naso spiccano le note di nocciole e di uova combinate a sentori di olio cartamo. Al gusto è mediamente dolce, leggermente salato e acido, di bassa croccantezza e masticabilità, e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Farina di frumento tenero tipo "00", zucchero, uova, olio di cartamo, farina di cartamo, nocciole, agente lievitante: bicarbonato di ammonio (E503).

### **CONFEZIONE**

Busta trasparente da 250 g.

### **SCADENZA**

6 mesi

### **UTILIZZO**

Il prodotto è ideale a colazione, per merenda o come dolce a fine pasto.

## Vignarola dei Castelli Romani

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Biosolidale S.r.l.  
Guidonia Montecelio (RM)  
info@biosolidale.it  
www.biosolidale.it

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore verde dal chiaro allo scuro, riconducibile agli ortaggi che lo compongono. Al naso spiccano le note vegetali di carciofo, fave e piselli, e aromatiche di mentuccia romana. Al gusto è leggermente salato, dolce e acido, e con media persistenza aromatica. Preparato solo con ingredienti vegetali. Adatto a una dieta vegetariana e vegana.

### **INGREDIENTI**

Ortaggi in proporzione variabile (fave, piselli, carciofi, lattuga romana, cipollotti), mentuccia romana essiccata, succo di limone, olio extra vergine di oliva, sale.

### **CONFEZIONE**

Prodotto sterilizzato confezionato in vaso di vetro da 310 g.

### **SCADENZA**

24 mesi

### **UTILIZZO**

Il prodotto è pronto all'uso ed è ideale come contorno.

## **Birramelle**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Birreria Martini  
Roma  
birreriamartini.contatti@gmail.com

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore ambra, con evidente presenza di granelli di zucchero di rivestimento. Al naso spiccano le note di birra. Al gusto è mediamente dolce, leggermente acido e amaro, morbida e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Birra IPA, zucchero semolato, edulcorante: isomalto E953, sciroppo di glucosio, addensante: pectina E440, correttore di acidità: acido citrico E330.

### **CONFEZIONE**

In fase di definizione.

### **SCADENZA**

24 mesi

### **UTILIZZO**

Il prodotto è ideale a fine pasto o come snack.

## Stick con prosciutto cotto al vino di Cori

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Alessi Ernesto  
Cori (LT)  
info@biscottificioalessi.it  
www.biscottificioalessi.it

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore nocciola scuro, con evidente presenza di cubetti di prosciutto. Al naso spiccano le note di olio e di prosciutto combinate a sentori di vino. Al gusto è mediamente salato, di buona croccantezza e masticabilità e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Farina di frumento tenero, olio extra vergine di oliva, vino bianco di Cori, prosciutto cotto al vino di Cori (30%), sale.

### **CONFEZIONE**

Busta trasparente prestampata da 250 g.

### **SCADENZA**

6 mesi

### **UTILIZZO**

Il prodotto è ideale come snack o per aperitivi.

## **Stick con prosciutto cotto al vino di Cori**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Alessi Ernesto  
Cori (LT)  
info@biscottificioalessi.it  
www.biscottificioalessi.it

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore nocciola scuro, con evidente presenza di cubetti di prosciutto. Al naso spiccano le note di olio e di prosciutto combinate a sentori di vino. Al gusto è mediamente salato, di buona croccantezza e masticabilità e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Farina di frumento tenero, olio extra vergine di oliva, vino bianco di Cori, prosciutto cotto al vino di Cori (40%), sale.

### **CONFEZIONE**

Busta trasparente prestampata da 250 g.

### **SCADENZA**

6 mesi

### **UTILIZZO**

Il prodotto è ideale come snack o per aperitivi.

## **Il supplì che s'abbina – Zafferano**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Campagna Sabina Soc. Coop. Soc.  
Rieti  
letreporte@campagnasabina.it  
www.campagnasabina.it

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore marrone chiaro della panatura. Al naso spiccano le note di formaggio e di zafferano accompagnate da note di cipolla e di pepe. Al gusto è mediamente dolce e salato, e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Riso cotto (riso Carnaroli, brodo vegetale), uova, Primo Sale di pecora (latte ovino, caglio, sale), Parmigiano Reggiano DOP (latte, caglio, sale), cipolla, zafferano, farina di frumento tenero "00", pangrattato, sale, pepe.

### **CONFEZIONE**

Prodotto surgelato in vaschetta termosaldata.

### **SCADENZA**

24 mesi

### **UTILIZZO**

Ideale come antipasto o aperitivo.

## **Il supplì che s'abbina – Amatriciano**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Campagna Sabina Soc. Coop. Soc.  
Rieti  
letreporte@campagnasabina.it  
www.campagnasabina.it

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore marrone scuro della panatura. Al naso spiccano le note di formaggio e di guanciale, accompagnate da note di pomodoro e di pepe. Al gusto è mediamente salato, leggermente acido e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Riso cotto (riso Carnaroli, brodo vegetale), uova, passata di pomodoro Ovalone, guanciale amatriciano (guancia di suino, sale, saccarosio, aromi naturali, spezie, antiossidante: E330, conservanti: E252 e E250), Pecorino amatriciano (latte ovino, caglio, sale), farina di frumento tenero "00", pangrattato, sale, pepe.

### **CONFEZIONE**

Prodotto surgelato in vaschetta termosaldata.

### **SCADENZA**

24 mesi

### **UTILIZZO**

Ideale come antipasto o aperitivo.

## Il supplì che s'abbina – Vegano

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Campagna Sabina Soc. Coop. Soc.  
Rieti  
letreporte@campagnasabina.it  
www.campagnasabina.it

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore nocciola della panatura, con evidente presenza di prezzemolo. Al naso spiccano le note di cereali accompagnate da note di pomodoro e di erbe aromatiche. Al gusto è mediamente dolce e salato, leggermente acido e con bassa persistenza aromatica. Adatto a una dieta vegetariana e vegana.

### **INGREDIENTI**

Mix di cereali perlati cotti (cereali perlati, brodo vegetale), passata di pomodoro Ovalone, lenticchie, farina di frumento tenero "00", pangrattato, acqua, fecola di patate, aglio, noce moscata, rosmarino, timo, prezzemolo, sale, pepe.

### **CONFEZIONE**

Prodotto surgelato in vaschetta termosaldata.

### **SCADENZA**

24 mesi

### **UTILIZZO**

Ideale come antipasto o aperitivo.

## Spalla cotta della Tuscia

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### PROPONENTE

Coccia Sesto S.r.l. Soc. Unipersonale  
Viterbo  
direzione@cocciasesto.it  
www.salumificiococcia.it

### IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore rosso-roseo del magro, non uniforme, e bianco-roseo del grasso. Al naso spiccano le note di carne cotta e di erbe aromatiche (mentuccia romana, salvia, maggiorana e ginepro) con un leggero sentore di brodo di carne. Al gusto è mediamente dolce e leggermente salato. Ottima masticabilità e media persistenza aromatica.

### INGREDIENTI

Spalla di suino, sale, aromi; zuccheri: destrosio, fruttosio; antiossidante: E301; conservante: E252.

### CONFEZIONE

Busta PE sottovuoto (7,5 kg circa).

### SCADENZA

6 mesi

### UTILIZZO

Il prodotto è ideale per antipasti e aperitivi o come farcitura per pane e pizza.

## **Cubofruit**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Di Carlo Massimiliano  
Palombara Sabina (RM)  
reteproduttorefrutta@gmail.com

### **IL PRODOTTO**

L'idea progettuale prevede la realizzazione di una caramella alla frutta a forma di cubo, utilizzando la frutta della Sabina (ciliegie, pere, pesche).  
Adatto ad una dieta vegetariana e vegana.

### **INGREDIENTI**

In fase di definizione.

### **CONFEZIONE**

In fase di definizione.

### **SCADENZA**

In fase di definizione.

### **UTILIZZO**

Ideale come snack.

## Coffee drops

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Digitarch Farm S.r.l.  
Roma  
farm@digitarch.net  
www.purosole.it

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da una base trasparente, con evidente presenza del chicco di caffè. Al naso spiccano le note tostate di caffè. Al gusto è mediamente dolce e amaro, e con bassa persistenza aromatica. Da assumere con moderazione.

### **INGREDIENTI**

Isomalto (E953), caffè in grani.

### **CONFEZIONE**

Sacchetto trasparente biodegradabile da 25 g (10 caramelle).

### **SCADENZA**

12 mesi

### **UTILIZZO**

Il prodotto è ideale come snack.

## Coffee drops con caffè macinato

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Digitarch Farm S.r.l.  
Roma  
farm@digitarch.net  
www.purosole.it

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore ambra scuro, con evidente presenza del chicco di caffè. Al naso spiccano le note tostate di caffè. Al gusto è mediamente dolce e amaro, leggermente acido, e con media persistenza aromatica. Da assumere con moderazione.

### **INGREDIENTI**

Isomalto (E953), caffè in grani, caffè macinato.

### **CONFEZIONE**

Sacchetto trasparente biodegradabile da 25 g (10 caramelle).

### **SCADENZA**

12 mesi

### **UTILIZZO**

Il prodotto è ideale come snack.

## **Panettone in vasocottura con lamponi e nocciole**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Imago Cooperativa Sociale  
Santa Marinella (RM)  
michele.bonfitto@eticafood.it

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore nocciola all'esterno e giallo dorato all'interno, con evidente presenza di frutta secca e candita. Al naso spiccano le note di lamponi e di nocciole abbinata a sentori di burro, di uova e di vaniglia. Al gusto è mediamente dolce, leggermente salato e acido, di elevata morbidezza e masticabilità e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Farina di frumento duro, burro, tuorlo d'uovo, lamponi canditi, zucchero, acqua, nocciole, lievito madre, pasta di arancia candita, miele, pasta di vaniglia, sale.

### **CONFEZIONE**

Vaso di vetro da 260 g.

### **SCADENZA**

12 mesi

### **UTILIZZO**

Il prodotto è ideale a colazione, per merenda o come dolce a fine pasto.

## **Panettone in vasocottura con kiwi e limoni**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Imago Cooperativa Sociale  
Santa Marinella (RM)  
michele.bonfitto@eticafood.it

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore nocciola all'esterno e giallo dorato all'interno, con evidente presenza di frutta candita. Al naso spiccano le note di kiwi e di limone abbinata a sentori di burro, di uova e di vaniglia. Al gusto è mediamente dolce, leggermente salato e acido, di elevata morbidezza e masticabilità e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Farina di frumento duro, burro, tuorlo d'uovo, kiwi canditi, zucchero, acqua, limoni canditi, lievito madre, pasta di arancia candita, miele, pasta di vaniglia, sale.

### **CONFEZIONE**

Vaso di vetro da 260 g.

### **SCADENZA**

12 mesi

### **UTILIZZO**

Il prodotto è ideale a colazione, per merenda o come dolce a fine pasto.

## Vinaigrette

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

L'Agro del Kiwi S.r.l.  
Latina  
info@lagrodelkiwi.it  
www.lagrodelkiwi.it

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore bruno intenso dell'aceto di kiwi e verde smeraldo dell'olio. Al naso spiccano le note di aceto, di olio di oliva e fruttate di kiwi. Al gusto è leggermente amaro e acido, di bassa astringenza e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Aceto di kiwi, olio extra vergine di oliva.

### **CONFEZIONE**

Bottiglia di vetro nero con nebulizzatore spray da 100 ml.

### **SCADENZA**

12 mesi

### **UTILIZZO**

Il prodotto è ideale come condimento per insalate, verdure cotte e carne alla griglia..

## Sugo con moscardini

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Cooperativa Marinai e Caratisti di  
Civitavecchia  
Civitavecchia (RM)  
marinaicaratisti@virgilio.it

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore rosso mattone intenso. Al naso spiccano le note di moscardini accompagnate da sentori di cipolla, di vino e di aglio. Al gusto è mediamente salato, leggermente dolce e acido, e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Pomodoro, moscardini, acqua, carota, cipolla, olio extra vergine di oliva, vino, acidificante: acido lattico (E270), aglio.

### **CONFEZIONE**

Prodotto pastorizzato confezionato in vaso di vetro da 180 g.

### **SCADENZA**

24 mesi

### **UTILIZZO**

Ideale per condire la pasta.

## Sugo con gamberetti

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Cooperativa Marinai e Caratisti di  
Civitavecchia  
Civitavecchia (RM)  
marinaicaratisti@virgilio.it

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore rosso mattone intenso. Al naso spiccano le note di gamberi accompagnate da sentori di cipolla, di vino e di aglio. Al gusto è leggermente dolce, salato e acido, e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Pomodoro, gamberetti, acqua, aglio, carota, cipolla, olio extra vergine di oliva, acciuga salata, acidificante: acido lattico (E270).

### **CONFEZIONE**

Prodotto pastorizzato confezionato in vaso di vetro da 180 g.

### **SCADENZA**

24 mesi

### **UTILIZZO**

Ideale per condire la pasta.

## Cioccofarro al cioccolato bianco e camomilla

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Mascioli Sonia  
Amatrice (RI)  
soniamascioli@gmail.com

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore pistacchio con evidente presenza di farro soffiato. Al naso spiccano le note di burro di cacao, di farro e di camomilla. Al gusto è mediamente dolce, leggermente salato e acido, di media scioglievolezza e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Copertura (zucchero di canna grezzo, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di girasole bio), farro soffiato, camomilla in fiori essiccata, sale.

### **CONFEZIONE**

In fase di definizione.

### **SCADENZA**

12 mesi

### **UTILIZZO**

Il prodotto è ideale per ogni occasione.

## Cioccofarro al cioccolato al latte e melissa

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Mascioli Sonia  
Amatrice (RI)  
soniamascioli@gmail.com

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore marrone chiaro con evidente presenza di farro soffiato. Al naso spiccano le note di cacao, di farro, di latte e di camomilla. Al gusto è mediamente dolce, leggermente salato e acido, di media scioglievolezza e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Copertura (burro di cacao bio, zucchero di canna grezzo, latte in polvere intero, emulsionante: lecitina di girasole bio), farro soffiato, pasta di cacao, melissa in fiori essiccata, sale.

### **CONFEZIONE**

In fase di definizione.

### **SCADENZA**

12 mesi

### **UTILIZZO**

Il prodotto è ideale per ogni occasione.

## **Cioccofarro al cioccolato fondente e menta**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Mascioli Sonia  
Amatrice (RI)  
soniamascioli@gmail.com

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore marrone scuro con evidente presenza di farro soffiato. Al naso spiccano le note di cacao, di farro e di menta. Al gusto è mediamente amaro, leggermente dolce e acido, di media scioglievolezza e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Copertura (pasta di cacao, zucchero di canna grezzo, burro di cacao bio), farrosoffiato, menta infoglie essicata, sale.

### **CONFEZIONE**

In fase di definizione.

### **SCADENZA**

12 mesi

### **UTILIZZO**

Il prodotto è ideale per ogni occasione.

## **Amare dolcezze - Ciambellone classico**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Men At Work Soc. Coop. Soc.  
Roma  
info@menatwork.coop  
www.menatwork.coop

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore ambra ramato con evidente presenza di granelli di zucchero sulla superficie. Al naso spiccano le note di cereali, di uovo e di yogurt, abbinate a un leggero sentore di olio. Al gusto è mediamente dolce, leggermente salato e acido, di buona morbidezza e masticabilità e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Farina di frumento tenero, olio di semi di girasole alto oleico, zucchero Muscovado, uova, yogurt greco intero, lievito.

### **CONFEZIONE**

Vassoio termosaldato da 300 g.

### **SCADENZA**

15 giorni

### **UTILIZZO**

Il prodotto è ideale a colazione, per merenda o come dolce a fine pasto.

## **Amare dolcezze - Ciambellone variegato al cioccolato**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Men At Work Soc. Coop. Soc.  
Roma  
info@menatwork.coop  
www.menatwork.coop

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore nocciola e marrone con evidente presenza di scagliette di cioccolato sulla superficie. Al naso spiccano le note di cereali, di uovo, di yogurt e di cacao, abbinate a un leggero sentore di olio. Al gusto è mediamente dolce, leggermente salato, di buona morbidezza e masticabilità e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Farina di frumento tenero, olio di semi di girasole alto oleico, zucchero Muscovado, uova, yogurt greco intero, cioccolato fondente, lievito.

### **CONFEZIONE**

Vassoio termosaldato da 300 g.

### **SCADENZA**

15 giorni

### **UTILIZZO**

Il prodotto è ideale a colazione, per merenda o come dolce a fine pasto.

## **Spalmabile di cioccolato con Peperone di Pontecorvo DOP**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Natoni Claudia  
Pontecorvo (FR)  
peperdop@libero.it

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore rosso intenso. Al naso spiccano le note vegetali di peperone e speziate di cacao. Al gusto è mediamente dolce, leggermente acido e con media persistenza aromatica.

Adatto a una dieta vegetariana e vegana.

### **INGREDIENTI**

Composta di peperoni (peperoni di Pontecorvo DOP, zucchero), cacao amaro in polvere.

### **CONFEZIONE**

Prodotto pastorizzato confezionato in vaso di vetro da 210 g.

### **SCADENZA**

24 mesi

### **UTILIZZO**

La crema è pronta all'uso ed è ideale come spalmabile su fette biscottate e biscotti.

## **Maremonti**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Gastronomia Neroni S.r.l.  
Maenza (LT)  
commerciale.neroni@gmail.com

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore vinaccia scuro. Al naso spiccano le note fruttate di arancia e mirtilli e aromatiche di sambuco. Al gusto è mediamente dolce e amaro, leggermente acido, e con media persistenza aromatica. Preparato solo con ingredienti vegetali. Adatto a una dieta vegetariana e vegana.

### **INGREDIENTI**

Arance con scorza a pezzetti, mirtilli, sambuco, zucchero.

### **CONFEZIONE**

Prodotto sterilizzato confezionato in vaso di vetro da 200 g.

### **SCADENZA**

24 mesi

### **UTILIZZO**

Il prodotto è ideale da spalmare su biscotti e fette biscottate o in abbinamento a formaggi e salumi.

## **Snack proteico**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Nocciolcono S.r.l.  
Roma  
nocciolcono@nocciolcono.it  
www.nocciolcono.it

### **IL PRODOTTO**

L'idea progettuale prevede la realizzazione di uno snack composto da una cialda ripiena con una crema e ricoperta da uno strato di cioccolato.

Senza glutine e adatto a una dieta vegana.

### **INGREDIENTI**

In fase di definizione.

### **CONFEZIONE**

In fase di definizione.

### **SCADENZA**

In fase di definizione

### **UTILIZZO**

Ideale come snack.

## **Cracker con pane di Velletri**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Panificio Il Fornaio S.a.s. di Passeri  
Alessandro  
Velletri (RM)  
alessandropasseri19@gmail.com

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore beige non omogeneo. Al naso spiccano le note di cereali e di olio abbinato a un leggero sentore tostato. Al gusto è mediamente salato, leggermente dolce, di buona croccantezza e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Farina di frumento tenero, acqua, lievito madre, sale, olio di oliva, lievito di birra.

### **CONFEZIONE**

Busta trasparente da 150 g.

### **SCADENZA**

1 settimana

### **UTILIZZO**

Il prodotto è ideale come snack o per aperitivi.

# Aperotto al chinotto e amaro al chinotto e menta

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

## **PROPONENTE**

PNeri S.r.l.  
Roma  
info@pneri.com  
www.chinottissimo.com

## **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore ambra scuro. Al naso spiccano le note agrumate di chinotto e aromatiche di menta. Al gusto è mediamente amaro, leggermente dolce e acido, e con media persistenza aromatica.

## **INGREDIENTI**

Chinotto (acqua, zucchero, infuso di chinotto e 53 estratti di erbe officinali, anidride carbonica, acidificanti: acido citrico e acido ortofosforico, colorante: E150d, sale, correttore di acidità: sodio citrato, antiossidante: acido-L-ascorbico), acqua, amaro alla menta selvatica (alcool, infuso di erbe selvatiche da nascita spontanea, zucchero, infuso di menta, infuso di chinotto, aromi naturali).

## **CONFEZIONE**

Bottiglia in vetro da 200 ml.

## **SCADENZA**

12 mesi

## **UTILIZZO**

Il prodotto può essere utilizzato tal quale come aperitivo oppure come base per sviluppare altri cocktail.

## Aperotto al chinotto, gin e bitter

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### PROPONENTE

PNeri S.r.l.  
Roma  
info@pneri.com  
www.chinottissimo.com

### IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore ambra. Al naso spiccano le note agrumate di chinotto e aromatiche di ginepro e di menta. Al gusto è mediamente amaro, leggermente dolce e acido, e con media persistenza aromatica.

### INGREDIENTI

Chinotto (acqua, zucchero, infuso di chinotto e 53 estratti di erbe officinali, anidride carbonica, acidificanti: acido citrico e acido ortofosforico, colorante: E150d, sale, correttore di acidità: sodio citrato, antiossidante: acido-L-ascorbico), gassosa (acqua, zucchero, anidride carbonica, acidificante: acido citrico, aromi, antiossidante: acido-L-ascorbico), amaro alla menta selvatica (alcool, infuso di erbe selvatiche da nascita spontanea, zucchero, infuso di menta, infuso di chinotto, aromi naturali), dry gin (acqua, alcool, infuso di bacche di ginepro, cannella, anice, scorze di limone), bitter.

### CONFEZIONE

Bottiglia in vetro da 200 ml.

### SCADENZA

12 mesi

### UTILIZZO

Il prodotto può essere utilizzato tal quale come aperitivo oppure come base per sviluppare altri cocktail.

## **Aperotto aranciata, gassosa, limonata e gin**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

PNeri S.r.l.  
Roma  
info@pneri.com  
www.chinottissimo.com

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore ambra scuro. Al naso spiccano le note agrumate di chinotto e aromatiche di menta. Al gusto è mediamente amaro, leggermente dolce e acido, e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Aranciata (acqua, succo di arancia rossa, zucchero, succo di carota nera, anidride carbonica, acidificante: acido citrico, aromi naturali), gassosa (acqua, zucchero, anidride carbonica, acidificante: acido citrico, aromi, antiossidante: acido-L-ascorbico), limonata (acqua, succo di limone, zucchero, anidride carbonica, acidificante: acido citrico, aromi naturali, antiossidante: acido-L-ascorbico), amaro alla menta selvatica (alcool, infuso di erbe selvatiche da nascita spontanea, zucchero, infuso di menta, infuso di chinotto, aromi naturali), dry gin (acqua, alcool, infuso di bacche di ginepro, cannella, anice, scorze di limone).

### **CONFEZIONE**

Bottiglia in vetro da 200 ml.

### **SCADENZA**

12 mesi

### **UTILIZZO**

Il prodotto può essere utilizzato tal quale come aperitivo oppure come base per sviluppare altri cocktail.

## **Ragù bianco della tradizione laziale**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Consorzio Prodotti Tipici Rieti  
Antrodoco (RI)  
alimentielementari@gmail.com

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore nocciola chiaro, con evidente presenza della carne macinata. Al naso spiccano le note di carne rosolata, accompagnate da sentori di erbe aromatiche e da una leggera nota di cipolla e di vino. Al gusto è mediamente salato con una leggera nota dolce; media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Carne macinata di bovino e suino nero reatino, olio extra vergine di oliva, vino bianco, cipolla, sale alle erbe aromatiche di montagna (sale, rosmarino, salvia, alloro, finocchio selvatico, maggiorana).

### **CONFEZIONE**

Prodotto sterilizzato confezionato in vaso di vetro da 180 g.

### **SCADENZA**

24 mesi

### **UTILIZZO**

La salsa è ideale per condire la pasta.

## Ragù rosso della tradizione laziale

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Consorzio Prodotti Tipici Rieti  
Antrodoco (RI)  
alimentielementari@gmail.com

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore rosso chiaro, con evidente presenza della carne macinata. Al naso spiccano le note di pomodoro e di erbe aromatiche, accompagnate da sentori di carne e con una leggera nota di cipolla. Al gusto è mediamente salato con una leggera nota dolce e acida; media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Carne macinata di bovino e suino nero reatino, passata di pomodoro Ovalone (25%), olio extra vergine di oliva, vino bianco, cipolla, sale alle erbe aromatiche di montagna (sale, rosmarino, salvia, alloro, finocchio selvatico, maggiorana).

### **CONFEZIONE**

Prodotto sterilizzato confezionato in vaso di vetro da 180 g.

### **SCADENZA**

24 mesi

### **UTILIZZO**

La salsa è ideale per condire la pasta.

## Ragù rosso della tradizione laziale

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Consorzio Prodotti Tipici Rieti  
Antrodoco (RI)  
alimentielementari@gmail.com

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore rosso intenso, con evidente presenza della carne macinata. Al naso spiccano le note di pomodoro e di erbe aromatiche, accompagnate da sentori di carne e con una leggera nota di cipolla. Al gusto è mediamente salato con una leggera nota dolce e acida; media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Carne macinata di bovino e suino nero reatino, passata di pomodoro Ovalone (45%), olio extra vergine di oliva, vino bianco, cipolla, sale alle erbe aromatiche di montagna (sale, rosmarino, salvia, alloro, finocchio selvatico, maggiorana).

### **CONFEZIONE**

Prodotto sterilizzato confezionato in vaso di vetro da 180 g.

### **SCADENZA**

24 mesi

### **UTILIZZO**

La salsa è ideale per condire la pasta.

## **Malerbe in tavola ripassate**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Società Agricola Profumi Nascosti S.S.  
Frascati (RM)  
info@erbaregina.it  
www.erbaregina.it

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore verde scuro alquanto omogeneo, con evidente presenza dell'aglio. Al naso spiccano le note fruttate di olio extra vergine di oliva e vegetali di ramoracce combinate a sentori di aglio. Al gusto è mediamente amaro, leggermente salato, dolce e acido, e con media persistenza aromatica.

Preparato solo con ingredienti vegetali. Adatto a una dieta vegetariana e vegana.

### **INGREDIENTI**

Ramoracce, olio extra vergine di oliva, aglio.

### **CONFEZIONE**

Prodotto sterilizzato confezionato in vaso di vetro da 210 g.

### **SCADENZA**

24 mesi

### **UTILIZZO**

Il prodotto è pronto all'uso ed è ideale come contorno.

## **Malerbe in tavola ripassate con peperoncino**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Società Agricola Profumi Nascosti S.S.  
Frascati (RM)  
info@erbaregina.it  
www.erbaregina.it

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore verde scuro alquanto omogeneo, con evidente presenza di aglio e peperoncino. Al naso spiccano le note fruttate di olio extra vergine di oliva, vegetali di ramoracce e di peperoncino combinate a sentori di aglio. Al gusto è mediamente amaro, leggermente salato, dolce e acido, con una leggera nota piccante e con media persistenza aromatica. Preparato solo con ingredienti vegetali. Adatto a una dieta vegetariana e vegana.

### **INGREDIENTI**

Ramoracce, olio extra vergine di oliva, aglio, peperoncino.

### **CONFEZIONE**

Prodotto sterilizzato confezionato in vaso di vetro da 210 g.

### **SCADENZA**

24 mesi

### **UTILIZZO**

Il prodotto è pronto all'uso ed è ideale come contorno.

## **Paté con rifilature di prosciutto di Bassiano**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Prosciutto di Bassiano Reggiani S.r.l.  
Bassiano (LT)  
info@prosciuttodibassiano.it  
www.prosciuttodibassiano.it

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore nocciola, con evidente presenza del prosciutto tritato. Al naso spiccano le note di carne rosolata accompagnate da sentori di cipolla, di aglio e di vino. Al gusto è mediamente salato, leggermente dolce e acido, e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Prosciutto crudo, cipolla, latte, olio extra vergine di oliva, carota, vino, acidificante: acido lattico (E270), aglio, amido di mais.

### **CONFEZIONE**

Prodotto pastorizzato confezionato in vaso di vetro da 180 g.

### **SCADENZA**

24 mesi

### **UTILIZZO**

Ideale da spalmare sui crostini.

## **Tripletta**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Salcast Gestioni S.r.l.  
Frascati (RM)  
info@castellisalumi.it  
www.castellisalumi.it

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore rosso vivo. Al naso spiccano le note di carne di suino e di erbe aromatiche (finocchio selvatico, maggiorana e santoreggia) con sentori di paprika e di vino. Al gusto è mediamente salato con una leggera nota dolce e acida. Buona masticabilità e media persistenza aromatica.  
Ad alto contenuto di proteine.

### **INGREDIENTI**

Lombo suino, sale, paprika dolce, finocchio in polvere, santoreggia, nepeta di Tuscolo, vino Frascati DOC, olio di semi di lino, zucchero, antiossidante: E301.

### **CONFEZIONE**

Confezione da n. 3 pezzi in busta PE sottovuoto (45 g circa).

### **SCADENZA**

6 mesi

### **UTILIZZO**

Il prodotto è ideale per antipasti, aperitivi e per gli sportivi.

## Sugo rosso di pesce di lago

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### PROPONENTE

Sapor Maris S.r.l.  
Ladispoli (RM)  
info@sapormaris.it  
www.sapormaris.it

### IL PRODOTTO

È caratterizzato da un colore rosso intenso. Al naso spiccano le note di pesce affumicato e di pomodoro, accompagnate da sentori di cipolla e di aglio. Al gusto è equilibrato tra salato, dolce e acido, e con media persistenza aromatica.

### INGREDIENTI

Pomodoro, pesce di lago (coregone, persico, tinca), acqua, carota, cipolla, olio extra vergine di oliva, aglio, acidificante: acido lattico (E270).

### CONFEZIONE

Prodotto pastorizzato confezionato in vaso di vetro da 180 g.

### SCADENZA

24 mesi

### UTILIZZO

Ideale per condire la pasta.

## **Biscotto Energetico Lazio – BEL**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Sapori Nostrani  
Frosinone  
forneriasemplice@gmail.com

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore nocciola, con evidente presenza di frutta secca ed essiccata. Al naso spiccano le note di agrumi, di mirtilli e di noci abbinata a sentori di burro e di uova. Al gusto è mediamente dolce, leggermente salato e acido, di buona croccantezza e masticabilità e con media persistenza aromatica. Senza sale aggiunto.

### **INGREDIENTI**

Farina di frumento duro, burro, edulcoranti: maltitolo, inulina, agave; uova, farina di frumento tenero, noci tritate, mirtilli disidratati, bacche di sambuco disidratate, scorza di arancia, aroma di arancia, vanillina.

### **CONFEZIONE**

Busta trasparente termosaldata da 80 g (n. 2 pezzi).

### **SCADENZA**

1 mese

### **UTILIZZO**

Il prodotto è ideale come snack, soprattutto per gli sportivi.

## **Puntine**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Stingo Salvatore  
Crottaferrata (RM)  
presidente@agricolturacapodarco.it

### **IL PRODOTTO**

L'idea progettuale prevede la realizzazione di una caramella a base di succo d'uva e miele. Adatto a una dieta vegetariana e vegana.

### **INGREDIENTI**

In fase di definizione.

### **CONFEZIONE**

In fase di definizione.

### **SCADENZA**

In fase di definizione

### **UTILIZZO**

Ideale come snack.

## **Ketchup di pomodoro Torpedino**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Torpedino S.r.l.  
Fondi (LT)  
torpedinosrl@legalamil.it  
www.torpedino.it

### **IL PRODOTTO**

L'idea progettuale prevede la realizzazione di un ketchup a base di pomodoro Torpedino.

### **INGREDIENTI**

In fase di definizione.

### **CONFEZIONE**

In fase di definizione.

### **SCADENZA**

In fase di definizione

### **UTILIZZO**

Ideale come abbinamento a carne  
grigliata e fritti.

## **Marioli – Ravioli (fagottini) dolci ripieni di marroni**

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Velinia Lab  
Borgo Velino (RI)  
velinialabsrl@gmail.com

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore nocciola intenso. Al naso spiccano le note di castagna, di mosto d'uva e di miele combinate a sentori di vaniglia e cannella. Al gusto è mediamente dolce, di buona morbidezza e masticabilità e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Frolla: farina di frumento tipo "00", farina di castagne, strutto, acqua, uova, miele di acacia, vanillina.  
Ripieno: purea di castagne, miele di acacia, mosto d'uva, cannella.

### **CONFEZIONE**

Busta trasparente da 100 g (n. 5 pezzi).

### **SCADENZA**

6 mesi

### **UTILIZZO**

Il prodotto è ideale come snack, soprattutto per gli sportivi.

## Sugo rosso di cinghiale

**Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub**

### **PROPONENTE**

Vernace Pietro  
Allumiere (RM)  
vernacepietro@libero.it

### **IL PRODOTTO**

È caratterizzato da un colore rosso intenso. Al naso spiccano le note di carne accompagnate da sentori di cipolla, di vino e di erbe aromatiche (rosmarino, ginepro e timo). Al gusto è equilibrato tra salato, dolce e acido, e con media persistenza aromatica.

### **INGREDIENTI**

Pomodoro, carne di cinghiale, carota, cipolla, olio extra vergine di oliva, acqua, aglio, vino, acidificante: acido lattico (E270), sale, erbe aromatiche (rosmarino, ginepro, timo), zucchero.

### **CONFEZIONE**

Prodotto pastorizzato confezionato in vaso di vetro da 180 g.

### **SCADENZA**

24 mesi

### **UTILIZZO**

Ideale per condire la pasta.



**In collaborazione con**



**Camera di Commercio  
Roma**



**AGRO CAMERA  
Azienda Speciale**

Stampato con carta ecosostenibile certificata e completamente PVC free