

FOOD
INNOVATION HUB
REGIONE LAZIO

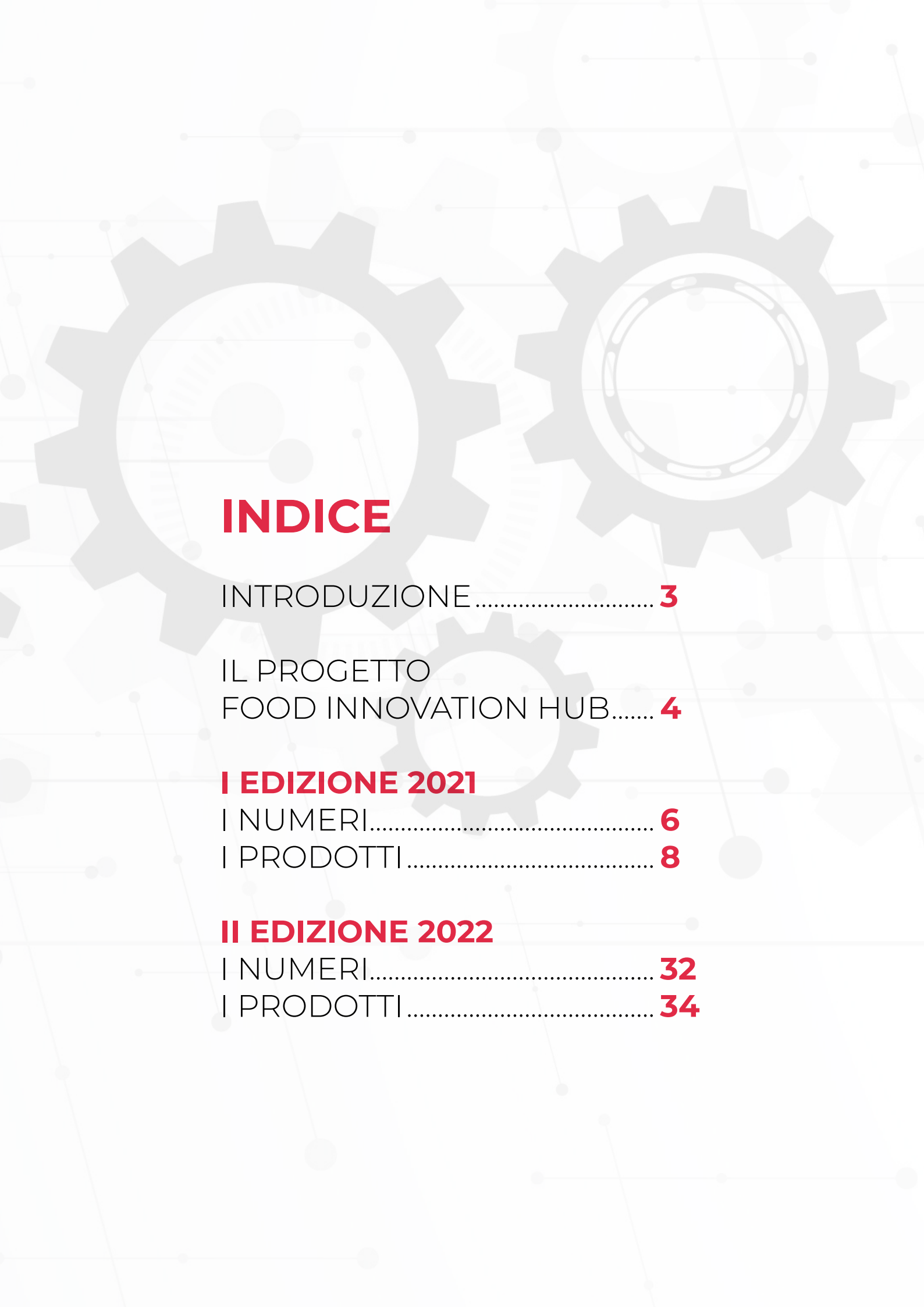
**Nuovi prodotti
per nuovi mercati**



**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.

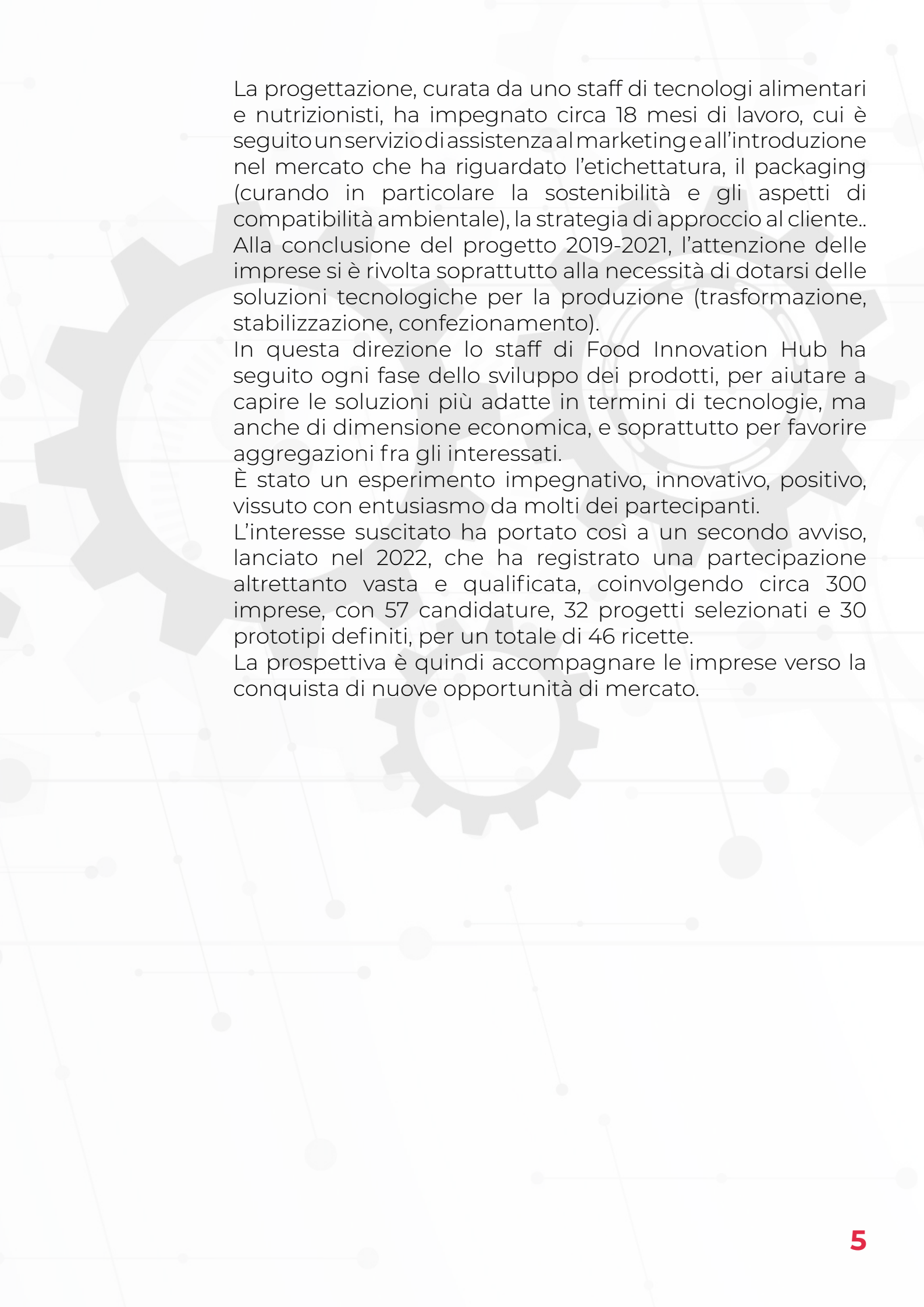
Sono state inizialmente raccolte circa 60 idee di prodotto, che alla fine del percorso hanno generato 30 prototipi di specialità, 22 dei quali finalizzati in prodotti.

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.



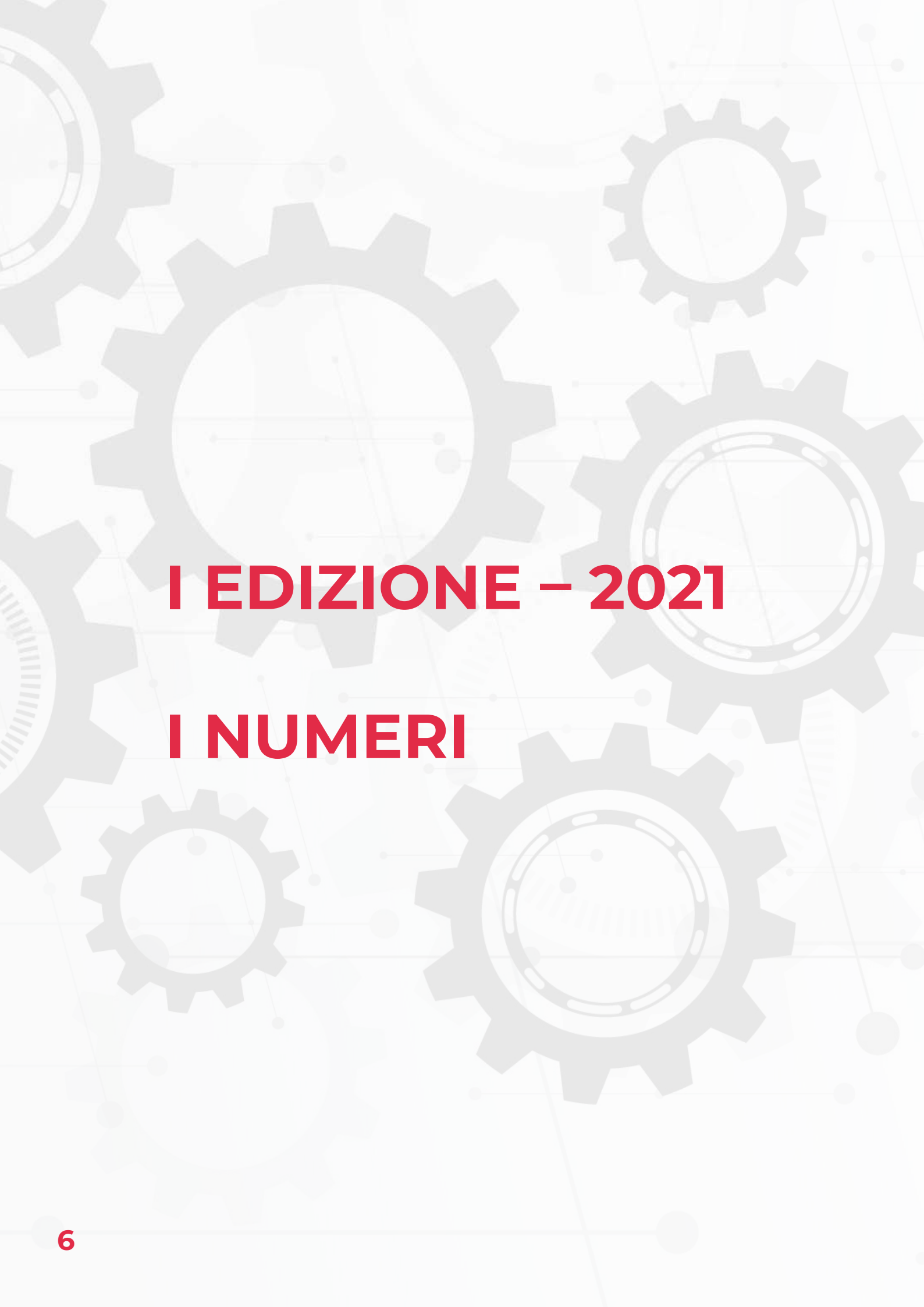
La progettazione, curata da uno staff di tecnologi alimentari e nutrizionisti, ha impegnato circa 18 mesi di lavoro, cui è seguito un servizio di assistenza al marketing e all'introduzione nel mercato che ha riguardato l'etichettatura, il packaging (curando in particolare la sostenibilità e gli aspetti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



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



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 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 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

Cioccolato 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
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 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

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

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

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



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)
reteproduttoreifrutta@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 abbinate 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 abbinate 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 infoglia 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 abbinate 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 abbinate 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
Grottaferrata (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**