



Calabria & Calabria
Italian food passion

Company Profile & Products



**SAPORI
NATURA
TRADIZIONE**



Calabria & Calabria
Italian food passion

**Non accettiamo compromessi nella qualità,
un lavoro mediocre non può avere futuro.
Vogliamo entusiasmare i nostri clienti con prodotti
in grado non soltanto di sorprendere il palato
ma capaci di arrivare al cuore.
Calabria & Calabria: Sapori, natura e tradizione.**

*We don't accept compromises in quality,
a mediocre work cannot have future.
We want to emotion our customers with products
not only to be able to surprise the palate
but will be able to reach the heart.
Calabria and Calabria: flavours, nature and tradition.*



PROCESSO DI LAVORAZIONE

Working process

L'azienda crede fortemente nei valori della filiera corta, perché permette a produttore e consumatore di avere un obiettivo in comune: la qualità dei prodotti.

Il Processo di produzione è basato sul rispetto del territorio e sulla tutela dell'ambiente e della salute.

Ci approvvigioniamo di materie prime selezionatissime provenienti dall'intera area del Mediterraneo.

Tecnologia e automazione sono messe al servizio della qualità.

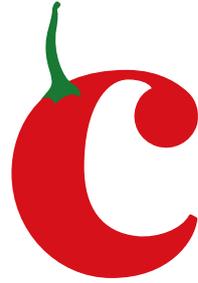
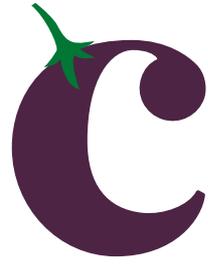
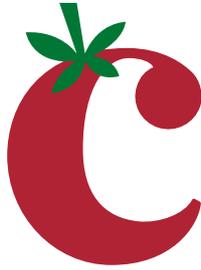
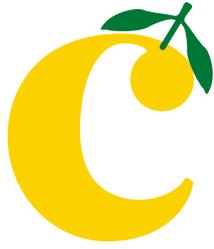
Rinunciamo a qualsiasi scorciatoia produttiva che possa compromettere le qualità organolettiche originarie delle materie prime ,utilizziamo lavorazioni pulite, prive di coloranti, conservanti e di ogni additivazione di sintesi.

Our company strongly believes in the values of the short chain, because it allows the producer and the consumer to have a common goal: the quality of the products. The production Process is based on respect for the Territory and the protection of the environment and health.

We use only selected raw materials from the entire Mediterranean area.

Technology and automation are put at the service of quality.

We Renounce any productive shortcuts that can compromise the organoleptic qualities in raw materials, we use clean processes, free of colouring, preservatives and every addition of synthesis.



PRIVATE LABEL

Il nostro prodotto, la vostra etichetta.

Offriamo la nostra esperienza, la nostra competenza, la nostra capacità e la piena disponibilità a personalizzare i prodotti, mettendo a punto ricette dedicate per la produzione conto terzi.

Oltre alla possibilità di gestire quantitativi significativi, siamo in grado di far fronte anche alle richieste di piccole quantità di prodotti.

Disponiamo di un'ampia gamma di ricette selezionate e di formati di vasetti: attualmente sono più di 100 le ricette fra le quali il cliente può scegliere per avere prodotti prelibati.

Oltre ai prodotti ottenuti da agricoltura convenzionale, l'azienda trasforma i prodotti provenienti da agricoltura biologica ai sensi del REG. CE 837/07 E s.m.i

Our product your label.

we offer our experience, our skills, our ability and the full willingness to personalize the products, developing dedicated recipes for the production.

In addition to the possibility of managing Significant quantities, we are able to cover small quantity requests as well.

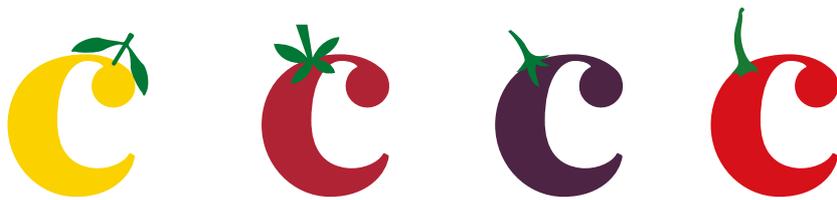
We have a wide range of selected recipes and sizes of jars:

Currently there are more than 100 recipes among which the customer can choose for delicious products.

All these products are obtained from conventional agriculture, the company transforms products from organic farming according the REG. CE 837/07 And S.M.I

PORTFOLIO PRODOTTI

Our Products



Contorni tipici della tavola calabrese ed espressione autentica della tradizione, i nostri prodotti sono confezionati entro 24 ore dalla raccolta delle materie prime.

Le conserve, le marmellate, i sughi, verdure e le olive Calabria & Calabria esaltano la genuinità della gastronomia contadina calabrese

Typical side dishes of the calabrian cuisine, an authentic expression of tradition.

Our products are packed within 24 hours from the raw materials harvest.

The preserves, jams, sauces, vegetables and olives Calabria e Calabria enhances the genuineness of typical calabrian food.

GUSTOSI

**1000
BONTÀ**



i Classici

**ESPLOSIONE
DI CALABRIA**



Creme, battuti e spalmabili nati per deliziare anche i palati più esigenti: sono un contorno o un antipasto stuzzicante e gustoso, ideali con le bruschette o con il pane casereccio.

Creams, chopped vegetables, spreadables, born to delight even the most demanding tastes: they are a delicious and tasty appetizer and ideal on bruschette or homemade bread.



Sughi pronti e antipasti. Qualità, comodità e genuinità. Realizzati con prodotti tipici della Calabria, la bontà di un sugo tradizionale a tavola, pronto in pochi minuti. Ideali per un pranzo al volo genuino.

Quality, convenience and genuineness. Made with typical products of Calabria, the goodness of a traditional sauce at the table, ready in a few minutes. Ideal for a genuine and quick lunch.



Tutta la Calabria si trova racchiusa in questi barattoli: il sole, i sapori tipici degli agrumi, dei frutti, degli ortaggi e dell'olio extravergine di oliva, la tradizione antica e autentica della cucina contadina.

All Calabria is enclosed in these jars: the sun, the typical flavours of citrus, fruits and vegetables and extra virgin olive oil, the ancient and authentic tradition of peasant cuisine.



Per gli amanti del "piccante" Calabria & Calabria, ha realizzato questa esplosiva ricetta, utilizzando peperoncino tipico calabrese, ortaggi, aglio, sale e origano selvatico. Il tutto condito con olio extravergine di oliva.

For those who love spicy calabria & calabria, has made this explosive recipe, using typical calabrian chili pepper and vegetables, garlic, salt and wild oregano. All seasoned, with extra virgin olive oil.

GUSTOSi



Informazioni Nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO:	
ENERGIA	423 KJ/ 101 KCAL
GRASSI DI CUI:	1,5 G
ACIDI GRASSI SATURI	0,4 G
CARBOIDRATI DI CUI:	15,8 G
ZUCCHERI	13,9 G
FIBRE	1,6 G
PROTEINE	5,3 G
SALE	0,96 G

Si accosta delicatamente a tutti i tipi di formaggi, esaltandoli senza coprirne il sapore. Ottima per accompagnare carni rosse e bianche.



Informazioni Nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO:	
ENERGIA	2991 kJ/ 715 kcal
GRASSI DI CUI:	70 g
ACIDI GRASSI SATURI	15 g
CARBOIDRATI DI CUI:	1,7 g
ZUCCHERI	0 g
FIBRE	1 g
PROTEINE	17,4 g
SALE	4,75 g

Leggermente affumicato, conferisce alle pietanze un gusto delizioso. Ideale su tartine ed abbinato a: salse, sughi, uova fritte, zuppa di fagioli, pizza e arancini.



Informazioni Nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO:	
ENERGIA	1394 KJ/ 339KCAL
GRASSI DI CUI:	36 G
ACIDI GRASSI SATURI	2,6 G
CARBOIDRATI DI CUI:	0,8 G
ZUCCHERI	0,8 G
FIBRE	3,3 G
PROTEINE	1,3 G
SALE	0,69 G

Ottimo come aperitivo e stuzzichino, per impreziosire sughi, pasta, riso e secondi piatti a base di carne e di pesce.



Informazioni Nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO:	
ENERGIA	1085 KJ / 264 kcal
GRASSI DI CUI:	28 g
ACIDI GRASSI SATURI	2,6 g
CARBOIDRATI DI CUI:	1,0 g
ZUCCHERI	0,9 g
FIBRE	2,5 g
PROTEINE	0,7 g
SALE	0,58 g

Ottimo come aperitivo e stuzzichino, per impreziosire sughi, pasta, riso e secondi piatti a base di carne e di pesce.

GUSTOSI



Informazioni Nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO:	
ENERGIA	1799kJ/ 436 kcal
GRASSI DI CUI:	44 g
ACIDI GRASSI SATURI	5,9 g
CARBOIDRATI DI CUI:	2,4 g
ZUCCHERI	1,8 g
FIBRE	0,6 g
PROTEINE	7,4 g
SALE	0,66 g

Particolarmente gustoso, ottenuto dall'unione del peperoncino piccante con le alici, ricche di Omega 3 e vitamine B ed E. Ideale su crostini, bruschette e per arricchire insalate, sughi e primi piatti.



Informazioni Nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO:	
ENERGIA	555 kJ/ 131 kcal
GRASSI DI CUI:	0 g
ACIDI GRASSI SATURI	0 g
CARBOIDRATI DI CUI:	31 g
ZUCCHERI	29 g
FIBRE	0,9 g
PROTEINE	1,2 g
SALE	0,64 g

Ideale per accompagnare formaggi molto saporiti e per essere accostata alle carni bianche. Ottima per la preparazione di cheesecake salati.



Informazioni Nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO:	
ENERGIA	1712 kJ/ 412 kcal
GRASSI DI CUI:	28 g
ACIDI GRASSI SATURI	4,4 g
CARBOIDRATI DI CUI:	27 g
ZUCCHERI	2,4 g
FIBRE	8,2 g
PROTEINE	8,9 g
SALE	0,49 g

Sfizioso e gustoso, eccezionale per preparare aperitivi, per condire la pasta e per arricchire intingoli con cui accompagnare bolliti misti.



Informazioni Nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO:	
ENERGIA	1670 kJ/ 406 kcal
GRASSI DI CUI:	43 g
ACIDI GRASSI SATURI	6,9 g
CARBOIDRATI DI CUI:	1,7 g
ZUCCHERI	1,4 g
FIBRE	3,1 g
PROTEINE	1,5 g
SALE	0,78 g

Dal gusto unico e dalla consistenza morbida e vellutata, risulta irresistibile su bruschette e crostini di pane per aperitivi davvero sfiziosi. indicato come condimento di primi piatti a base di pasta fresca.

GUSTOSI



Informazioni Nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO:	
ENERGIA	1340 kJ/325 kcal
GRASSI DI CUI:	33 g
ACIDI GRASSI SATURI	5,2 g
CARBOIDRATI DI CUI:	5,4 g
ZUCCHERI	5,2 g
FIBRE	1,9 g
PROTEINE	0,7 g
SALE	2,9 g

Indicato per la preparazione dei famosi "spaghetti aglio, olio e peperoncino". Ottimo anche su bruschette, pizza e nel condimento di insalate e verdure grigliate o lesse.



Informazioni Nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO:	
ENERGIA	1504 kJ/365 kcal
GRASSI DI CUI:	38 g
ACIDI GRASSI SATURI	6,0 g
CARBOIDRATI DI CUI:	3,5 g
ZUCCHERI	2,8 g
FIBRE	1,9 g
PROTEINE	1,4 g
SALE	0,74 g

Battuto ideale per la preparazione di stuzzichini e aperitivi deliziosi. Ottimo per condire primi piatti e per arricchire intingoli con cui accompagnare bolliti misti.



Informazioni Nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO:	
ENERGIA	794 kJ/ 193 kcal
GRASSI DI CUI:	19 g
ACIDI GRASSI SATURI	6,7 g
CARBOIDRATI DI CUI:	2,9 g
ZUCCHERI	2,8 g
FIBRE	1,8 g
PROTEINE	1,6 g
SALE	0,43 g

Gustosissima crema al formaggio e salame. Ideale per condire primi piatti, ottima su bruschette, nella preparazione di cheesecake salate e come farcitura per polpettoni e involtini di vario tipo.



Informazioni Nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO:	
ENERGIA	1508kJ/ 366 kcal
GRASSI DI CUI:	38 g
ACIDI GRASSI SATURI	5,5 g
CARBOIDRATI DI CUI:	4,5 g
ZUCCHERI	3,2 g
FIBRE	0,9 g
PROTEINE	1,1 g
SALE	0,61 g

Ideale per accompagnare salse e sughi, pizze e bruschette. Se desiderate un pizzico di piccantezza, aggiungetene un cucchiaino ai primi piatti, alle minestre, ai secondi piatti di carne e di pesce.

1000 BONTÀ



Informazioni Nutrizionali	
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO:	
ENERGIA	964 KJ / 234 kcal
GRASSI DI CUI:	24 g
- ACIDI GRASSI SATURI	4,1 g
CARBOIDRATI DI CUI:	2,2 g
- ZUCCHERI	2,1 g
FIBRE	1,2 g
PROTEINE	1,7 g
SALE	0,79 g

Appetitosi funghi ideali su pizze, bruschette e panini. Indicati per insaporire sughi, come contorno per carni in umido e per la preparazione di risotti e primi piatti.



Informazioni Nutrizionali	
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO:	
ENERGIA	1497 KJ / 364 kcal
GRASSI DI CUI:	39 g
- ACIDI GRASSI SATURI	4,4 g
CARBOIDRATI DI CUI:	1,7 g
- ZUCCHERI	1,6 g
FIBRE	1,7 g
PROTEINE	0,7 g
SALE	1,2 g

Appetitive melanzane a filetti preparate secondo la tipica ricetta della tradizione calabrese. Eccellenti per la preparazione di antipasti e ricchi contorni.



Informazioni Nutrizionali	
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO:	
ENERGIA	324 KJ / 78 kcal
GRASSI DI CUI:	5,3 g
- ACIDI GRASSI SATURI	0,8 g
CARBOIDRATI DI CUI:	5,6 g
- ZUCCHERI	4,8 g
FIBRE	1,3 g
PROTEINE	1,3 g
SALE	0,97 g

Sugo pronto da scaldare direttamente in padella a fuoco lento o nel microonde. Si consiglia di terminare la preparazione saltando la pasta al dente con un filo di olio extravergine di oliva e del Parmigiano.



Informazioni Nutrizionali	
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO:	
ENERGIA	224 KJ / 54 kcal
GRASSI DI CUI:	3,0 g
- ACIDI GRASSI SATURI	0 g
CARBOIDRATI DI CUI:	5,0 g
- ZUCCHERI	4,0 g
FIBRE	1,4 g
PROTEINE	1,0 g
SALE	1,3 g

Sugo pronto da scaldare a fuoco lento direttamente in padella o nel microonde. Si consiglia di terminare la preparazione saltando la pasta al dente, guarnendo con del basilico fresco.

1000 BONTÀ



Informazioni Nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO:	
ENERGIA	457 KJ / 110 kcal
GRASSI DI CUI:	7,1 g
- ACIDI GRASSI SATURI	0,9 g
CARBOIDRATI DI CUI:	7,3 g
- ZUCCHERI	6,2 g
FIBRE	2,0 g
PROTEINE	3,2 g
SALE	1,0 g

Sugo pronto da scaldare a fuoco lento direttamente in padella o nel microonde. Si consiglia di terminare la preparazione saltando la pasta al dente, con scaglie di formaggio stagionato.



Informazioni Nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO:	
ENERGIA	283 KJ / 68 kcal
GRASSI DI CUI:	4,9 g
- ACIDI GRASSI SATURI	0,9 g
CARBOIDRATI DI CUI:	4,3 g
- ZUCCHERI	3,3 g
FIBRE	1,5 g
PROTEINE	1,0 g
SALE	1,3 g

Sugo pronto da scaldare a fuoco lento direttamente in padella o nel microonde. Ideale su formati di pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo.



Informazioni Nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO:	
ENERGIA	252 KJ / 61 kcal
GRASSI DI CUI:	3,6 g
- ACIDI GRASSI SATURI	0 g
CARBOIDRATI DI CUI:	4,8 g
- ZUCCHERI	3,8 g
FIBRE	1,5 g
PROTEINE	1,5 g
SALE	1,3 g

Sugo pronto da scaldare direttamente in padella a fuoco lento o nel microonde. Si consiglia di terminare la preparazione saltando la pasta al dente con un porro tagliato a rondelle e del prezzemolo.



Informazioni Nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO:	
ENERGIA	1466 kJ/ 356 kcal
GRASSI DI CUI:	38 g
- ACIDI GRASSI SATURI	6,1 g
CARBOIDRATI DI CUI:	2,1 g
- ZUCCHERI	2,0 g
FIBRE	1,6 g
PROTEINE	0,7 g
SALE	0,72 g

Ideale accostato a carni arrosto, lessi, carpacci, salumi e formaggi. Ottimo per farciture di panini, toast e gustose pizze.

1000 BONTÀ



Informazioni Nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO:	
ENERGIA	1116 kJ/ 271 kcal
GRASSI DI CUI:	28 g
- ACIDI GRASSI SATURI	3,2 g
CARBOIDRATI DI CUI:	3,7 g
- ZUCCHERI	3,7 g
FIBRE	0,7 g
PROTEINE	0,7 g
SALE	0,34 g

Ideale come antipasto o contorno a secondi piatti e per la farcitura di deliziose tartine. Indicata per la preparazione di torte rustiche e ottima su pizze bianche e rosse.



Informazioni Nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO:	
ENERGIA	2160 kJ/522 kcal
GRASSI DI CUI:	43 g
- ACIDI GRASSI SATURI	7,0 g
CARBOIDRATI DI CUI:	23 g
- ZUCCHERI	2,0 g
FIBRE	6,5 g
PROTEINE	7,4 g
SALE	0,42 g

Ideali per la preparazione di sfiziosi stuzzichini, aperitivi, antipasti e contorni. Ottimi da gustare con salumi, bolliti misti, mozzarella di bufala e formaggi freschi.



Informazioni Nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO:	
ENERGIA	466 kJ/ 113 kcal
GRASSI DI CUI:	10 g
- ACIDI GRASSI SATURI	1,2 g
CARBOIDRATI DI CUI:	2,0 g
- ZUCCHERI	1,2 g
FIBRE	2,3 g
PROTEINE	2,0 g
SALE	1,9 g

Perfetti da soli come aperitivo o antipasto, contorno ideale per piatti a base di carne o pesce. Indicati come accompagnamento a salumi e carpacci.





i Classici



Informazioni nutrizionali	
VALORI MEDIPER 100G DI PRODOTTO	
ENERGIA	2991 KJ/ 715Kcal
GRASSI	70 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	15 g
CARBOIDRATI	1,7 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
FIBRE	1 g
PROTEINE	17,4 g
SALE	4,75 g

Leggermente affumicato, questo insolito salame spalmabile conferisce alle pietanze un gusto delizioso. Ottimo spalmato su tartine. Unitelo a: salse e sughi, uova fritte, zuppa di fagioli, pizza, arancini.



Informazioni nutrizionali	
VALORI MEDIPER 100G DI PRODOTTO	
ENERGIA	1308 KJ/ 317Kcal
GRASSI	32 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	5,1 g
CARBOIDRATI	5,7 g
DI CUI ZUCCHERI	5,7 g
FIBRE	2,1 g
PROTEINE	0,6 g
SALE	0,70 g

Adatto da gustare in tutte le preparazioni in cui non aggiungete l'aglio perchè risultava troppo pesante; condito con capperi tritati, peperoncino e olio risulta ottimo da stuzzicare come aperitivo!



Informazioni nutrizionali	
VALORI MEDIPER 100G DI PRODOTTO	
ENERGIA	P22 KJ/ 224Kcal
GRASSI	22 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2,4 g
CARBOIDRATI	3,3 g
DI CUI ZUCCHERI	2,7 g
FIBRE	1,4 g
PROTEINE	2,4 g
SALE	0,52 g

Il loro gusto avvolgente le rende ideali da gustare come aperitivo o come antipasto, perfino come contorno ad una bella grigliata di carne.



Informazioni nutrizionali	
VALORI MEDIPER 100G DI PRODOTTO	
ENERGIA	423 KJ/ 101Kcal
GRASSI	1,5 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,4 g
CARBOIDRATI	15,8 g
DI CUI ZUCCHERI	13,9 g
FIBRE	1,6 g
PROTEINE	5,3 g
SALE	0,96 g

Si accosta in maniera delicata a tutti i tipi di formaggio, esaltandone il sapore ed il gusto, senza coprirli. Ottima per accompagnare vari tipi di carni come maiale, selvaggina e bolliti.



i Classici



Informazioni nutrizionali	
VALORI MEDIPER 100G DI PRODOTTO	
ENERGIA	2991 KJ/ 715Kcal
GRASSI	15 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2,4 g
CARBOIDRATI	16 g
DI CUI ZUCCHERI	14 g
FIBRE	6,0 g
PROTEINE	5,5 g
SALE	0,80 g

Eccellente per la preparazione di antipasti e ricchi contorni.



Informazioni nutrizionali	
VALORI MEDIPER 100G DI PRODOTTO	
ENERGIA	570 KJ/ 134Kcal
GRASSI	0 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0 g
CARBOIDRATI	32 g
DI CUI ZUCCHERI	31 g
FIBRE	1,7 g
PROTEINE	0,7 g
SALE	0,07 g

Ideale per accompagnare formaggi e carni bianche. Per un utilizzo ottimale consigliamo formaggi forti come pecorino, caprino, gorgonzola, formaggio di fossa, parmigiano e caciocavallo.



Informazioni nutrizionali	
VALORI MEDIPER 100G DI PRODOTTO	
ENERGIA	1340 KJ/ 325Kcal
GRASSI	33 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	5,2 g
CARBOIDRATI	5,4 g
DI CUI ZUCCHERI	5,2 g
FIBRE	1,9 g
PROTEINE	0,7 g
SALE	2,9 g

Indicato per la preparazione dei famosi "spaghetti aglio, olio e peperoncino". Ottimo anche su bruschette, pizza e nel condimento di insalate e verdure grigliate o lesse.



Informazioni nutrizionali	
VALORI MEDIPER 100G DI PRODOTTO	
ENERGIA	1807 KJ/ 438Kcal
GRASSI	44 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	6,3 g
CARBOIDRATI	7,8 g
DI CUI ZUCCHERI	5,6 g
FIBRE	1,6 g
PROTEINE	2,0 g
SALE	1,1 g

Il peperoncino piccante è uno straordinario esaltatore dei sapori ed i nostri peperoncini calabresi sono ideali per accompagnare salse e sughi, ma anche per essere serviti come antipasto.



i Classici



Informazioni nutrizionali	
VALORI MEDIPER 100G DI PRODOTTO	
ENERGIA	1508 KJ/ 366Kcal
GRASSI	38 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	5,5 g
CARBOIDRATI	4,5 g
DI CUI ZUCCHERI	3,2 g
FIBRE	0,9 g
PROTEINE	1,1 g
SALE	0,61 g

Questo delizioso e stuzzicante battuto è eccellente utilizzato per condire un bel piatto di pasta, spalmato su una fetta di pane o sulle tradizionali bruschette, rende accattivanti: panini uova fritte, ragù, ideale condimento sui formaggi e i contorni.



Informazioni nutrizionali	
VALORI MEDIPER 100G DI PRODOTTO	
ENERGIA	297,7 KJ/ 70,4Kcal
GRASSI	1,2 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,2 g
CARBOIDRATI	10 g
DI CUI ZUCCHERI	7,9 g
FIBRE	1,8 g
PROTEINE	4,9 g
SALE	0,06 g

Ideali da gustare come aperitivo, come antipasto o contorno



Informazioni nutrizionali	
VALORI MEDIPER 100G DI PRODOTTO	
ENERGIA	595 KJ/ 140Kcal
GRASSI	0 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0 g
CARBOIDRATI	33 g
DI CUI ZUCCHERI	31 g
FIBRE	2,3 g
PROTEINE	0,9 g
SALE	0,01 g

Ottima a colazione e come farcitura per cheesecake. Se si gradiscono gli abbinamenti con i formaggi, da provare con gorgonzola o parmigiano reggiano. Consigliata anche in abbinamento a salumi e selvaggina.



Informazioni nutrizionali	
VALORI MEDIPER 100G DI PRODOTTO	
ENERGIA	619 KJ/ 163Kcal
GRASSI	0 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0 g
CARBOIDRATI	40 g
DI CUI ZUCCHERI	40 g
FIBRE	1,4 g
PROTEINE	0,0 g
SALE	0,00 g

Agrumi tipicamente mediterranei, maturati al sole della Calabria, vengono raccolti, tagliati, e trasformati a mano. Per gustare il sapore intenso, si consiglia l'utilizzo su pane imburato e torte fatte in casa



i Classici



Informazioni nutrizionali	
VALORI MEDIPER 100G DI PRODOTTO	
ENERGIA	584 KJ/ 138Kcal
GRASSI	0 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0 g
CARBOIDRATI	34 g
DI CUI ZUCCHERI	34 g
FIBRE	0,8 g
PROTEINE	0 g
SALE	0,04 g

Ottima per preparare dolci e per essere utilizzata a colazione ma anche come accompagnamento per salumi, carne (arrosti e bolliti) e formaggi. Per degustarla al meglio consigliamo dei formaggi molto saporiti.



Informazioni nutrizionali	
VALORI MEDIPER 100G DI PRODOTTO	
ENERGIA	620 KJ/ 146Kcal
GRASSI	0 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0 g
CARBOIDRATI	36 g
DI CUI ZUCCHERI	36 g
FIBRE	1,0 g
PROTEINE	0,0 g
SALE	0,00 g

La nostra confettura di albicocche con il suo sapore dolce è ideale da utilizzare per la farcitura di torte o semplicemente spalmata su pane e croissants a colazione. Connubio perfetto su cheesecakes, frullati e gelati alla vaniglia.



Informazioni nutrizionali	
VALORI MEDIPER 100G DI PRODOTTO	
ENERGIA	447 KJ/ 105Kcal
GRASSI	0 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0 g
CARBOIDRATI	25 g
DI CUI ZUCCHERI	25 g
FIBRE	1,3 g
PROTEINE	0,7 g
SALE	0,00 g

La nostra confettura di fragole con il suo sapore dolce è ideale da utilizzare per la farcitura di torte o semplicemente spalmata su pane e croissants a colazione. Connubio perfetto su cheesecakes, frullati e gelati alla vaniglia.



Informazioni nutrizionali	
VALORI MEDIPER 100G DI PRODOTTO	
ENERGIA	619 KJ/ 146Kcal
GRASSI	0 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0 g
CARBOIDRATI	35 g
DI CUI ZUCCHERI	33 g
FIBRE	1,7 g
PROTEINE	0,6 g
SALE	0,00 g

Deliziosa a colazione o a merenda come spuntino sul pane tostato o imburrito. Eccellente su gelati e torte. Ottima su formaggi freschi o di media stagionatura.



Calabria & Calabria
di Sirianni Agostino
Via Vivaldi, 55
89022 Cittanova (RC) Italy
T. + 39 0966 655272
calabriaecalabria.it