



COLLEZIONE
2026



INDICE / INDEX

● FARINE / Flours pag. 4	● PASTE SPECIALI pag. 56
● POLENTE / Cornmeal pag. 10	● BISCOTTI / Cookies pag. 58
● RISI / Rice pag. 14	● CROSTATE / CRUMBLE pag. 64
● CEREALI / Cereals pag. 20	● FRUTTA SECCA / Nuts pag. 66
● LEGUMI / Beans and pulses pag. 24	● SENZA GLUTINE / Gluten free pag. 68
● ZUPPE / Soup pag. 27	● TRIANGOLÈ pag. 78
● LINEA BIO / Organic pag. 29	● SPECIALITÀ IN VASO / Potted specialities pag. 82
● RISOTTI pag. 31	● SPECIALITÀ IN BOTTIGLIA / Bottle specialities pag. 92
● ETNICO / Etnic pag. 48	● IDEE REGALO / Premium gifting pag. 96
● PASTA pag. 50	● NATALE / Christmas time pag. 102
● PASTA ALL'UOVO / Egg Pasta pag. 54	





“Il brand Cordero 1958, è l'espressione premium della nostra storica azienda Molino di Borgo San Dalmazzo, che nacque appunto nel 1958 dalle mani di mio nonno, Luigi Cordero, iniziando a macinare grani destinati alla panificazione artigianale per il nostro territorio locale. In quegli anni i prodotti principali venduti dal nostro Molino erano polente e farine, di diversi tipi, per soddisfare le esigenze di panettieri, ristoratori, pizzaioli e delle tante famiglie che venivano ad acquistare da noi i prodotti da mettere sulle loro tavole, tutti i giorni.

Dopo la morte di mio nonno, l'azienda passò nelle mani di mio padre, Vittorino, che continuò a prendersene cura e a farla crescere, con una visione lungimirante sulle tecnologie avanzate di confezionamento e sull'apertura ai mercati esteri, che 25 anni fa non era così scontata per una realtà piccola come la nostra.

Tutto questo fece sì che nel 1992 decidemmo di evolverci, abbandonando le vecchie lavorazioni, per iniziare una nuova tipologia di confezionamento: il sottovuoto, che permette di mantenere integre le caratteristiche organolettiche dei prodotti, preservandone fibre, vitamine e valori nutrizionali. Da allora questa è diventata l'attività principale della nostra azienda, grazie alla quale oggi i nostri prodotti sono richiesti e apprezzati in numerosi Paesi nel mondo.

Da più di 65 anni quindi la mia famiglia è a capo di questa azienda, oggi arrivata con me alla terza generazione, diventando punto di riferimento sul nostro territorio per chi cerca questi prodotti. Da questa storia di famiglia, e dalla continua voglia di crescere, nasce il brand Cordero 1958: nuovi e vecchi prodotti, che nascono da eccellenti materie prime italiane, con uno stile ricercato ed elegante, senza perdere l'integrità, la genuinità e la bontà “della porta accanto”.

Grazie a chi ci ha seguiti in questi anni e continua a farlo, e grazie a tutti coloro che decideranno di conoscerci per la prima volta. Siamo qui per voi.”

Gabriele Cordero

OUR HISTORY

“Cordero 1958” brand is the premium mood of our historic company Molino di Borgo San Dalmazzo, which was born in 1958 from the hands of my grandfather, Luigi Cordero, starting to grind grains for the homemade bakery for our local territory. For several years the main products sold by our mill were polenta and flour, of different types, to meet the needs of bakers, restaurateurs, pizza makers and the many families who came to buy from us the products to put every day on their tables.

After the death of my grandfather, the company passed into the hands of my father, Vittorino, who continued to take care of it and make it grow, with a forward-looking vision on advanced packaging technologies and on opening up to foreign markets, which 25 years ago was not so obvious for a small reality like ours.

All this meant that in 1992 we decided to evolve, changing the old processes, starting a new type of packaging: the vacuum pack, which allows to keep intact the organoleptic characteristics of the products, preserving their fibers, vitamins and nutritional values. Today, this is the main activity of our company, thanks to which our products are requested and appreciated in many countries in the world.

For over 65 years, my family is managing this company, today arrived with me in the third generation, becoming a reference point on our territory for those looking for these products. From this family history, and from the constant wish to grow, the Cordero 1958 brand is born: new and old products, coming from excellent Italian raw materials, with a cool and elegant style, without losing integrity, genuineness and goodness. Thanks to those who have followed us over the years and continue, and thanks to all those who decide to know us for the first time. We are here for you”.

Oggi non maciniamo più direttamente, ma il rigore con cui selezioniamo i nostri grani, i nostri cereali, i nostri legumi non è cambiato.

I nostri fornitori sono sempre gli stessi, storici, quelli che ci garantiscono la qualità migliore e costante, la serietà, che lavorano con standard qualitativi da noi imposti. I nostri produttori seguono scrupolosamente le nostre ricette, studiate e testate insieme a loro, per mettere in risalto i nostri prodotti in esse contenuti. Una filiera corta, sia in termini di passaggi e lavorazioni, che in termini di distanza, per avere la certezza di poter portare il meglio sulle vostre tavole. In questi 65 anni sono cambiati i macchinari, le lavorazioni, i prodotti, ma la serietà e la continua ricerca della soddisfazione del cliente, quelle non cambieranno mai.

PRODUCTION CHAIN

Today we do not directly mill anymore, but the strictness with which we select our grains, our cereals, our legumes has not changed. Our suppliers are always the same, historical, those that guarantee the best and constant quality, the seriousness, who work with quality standards imposed by us. Our producers strictly follow our recipes, studied and tested together with them, to highlight our products contained. A short supply chain, both in terms of steps and processes, and in terms of distance, to be sure of being able to bring the best on your tables. In these 65 years we have changed the machines, processes, products, but the seriousness and continuous pursuit of customer satisfaction, those will never change.

SOTTOVUOTO

Queste sono le caratteristiche e i plus principali del confezionamento in sottovuoto:

- Scadenza prodotto: 36 mesi di conservazione garantiti dalla data di confezionamento
- Il prodotto confezionato è protetto dal rischio di contaminazioni esterne, mantenendo integri sapore, colore e profumo le proprietà organolettiche e i valori nutrizionali vengono perfettamente preservati
- Conservazione naturale senza impiego di conservanti
- Look innovativo

VACUUM PACK

These are the main features and advantages of vacuum packaging:

- Shelf life: 36 months of conservation guaranteed from the packaging date
- The packaged product is protected from the risk of external contamination, keeping intact taste, color and aroma
- The organoleptic properties and nutritional values are perfectly preserved
- Natural preservation without use of preservatives
- Innovative look



LA FARINA DI CUNEO

Dall'antico Molino della città piemontese, secondo le tecniche della tradizione e seguendo con attenzione i massimi standard di sicurezza, il grano diventa farina trasformando la semplicità in perfezione. Dentro ogni singolo chicco di grano è racchiusa tutta la genuinità e l'identità di un territorio che sa dare tanto.

From the ancient mill of the Piedmontese city, according to traditional techniques and carefully following the highest safety standards, wheat becomes flour, transforming simplicity into perfection. Every single grain of wheat contains all the authenticity and the identity of a territory that can give so much.



COR683 - FARINA PER PASTA FRESCA
1 kg - 6 PCS/CRT
IN ATMOSFERA PROTETTIVA

IT IT Farina antigrumi per pasta fresca – W 220
EN Anti-lump flour for fresh pasta – W 220
FR Farine pour pâtes fraîches - W 220.



COR680 - FARINA PER PANE
1 kg - 6 PCS/CRT
IN ATMOSFERA PROTETTIVA

IT Farina per pane – W 250
EN Bread flour – W 250
FR Farine pour pain - W 250.



COR679 - FARINA PER PIZZA
1 kg - 6 PCS/CRT
IN ATMOSFERA PROTETTIVA

IT FARINA PER PIZZA – W 250
EN PIZZA FLOUR – W 250
FR FARINE POUR PIZZA - W 250.



COR681 - FARINA PER DOLCI
1 kg - 6 PCS/CRT
IN ATMOSFERA PROTETTIVA

IT Farina per dolci – W 170
EN Cakes flour – W 170
FR Farine pour gateaux - W 170.



COR684 - FARINA PROFESSIONALE
1 kg - 6 PCS/CRT
IN ATMOSFERA PROTETTIVA

IT Farina per ricette gourmet – W 270
EN Gourmet flour – W 270
FR Farine pour recette gourmet - W 270.



COR685 - FARINA RUSTICA
1 kg - 6 PCS/CRT
IN ATMOSFERA PROTETTIVA

IT Farina Tipo 1 integrale – W 250
EN Type 1 whole flour – W 250
FR Farine type 1 complète - W 250.



COR682 - FARINA MANITOBA
1 kg - 6 PCS/CRT
IN ATMOSFERA PROTETTIVA

IT Farina Manitoba – W 300
EN Manitoba flour – W 300
FR Farine Manitoba - W 300.

FARINE / FLOURS

Farine senza glutine per preparare vellutate, farine speciali per pani ai cereali o integrali, farine per pizza o per dolci, ne abbiamo per tutte le esigenze! Portiamo nelle vostre case l'heritage della nostra azienda tramandando di generazione in generazione la nostra esperienza sulle farine di ogni genere.

Gluten-free flours for preparing velvety soups, special flours for cereal or wholemeal breads, flours for pizza or desserts, we have something for all your needs! We bring the heritage of our company into your homes by passing it down from generation to generation our experience on flours of all kinds.



FARINE SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE FLOURS



**COR207 - FARINA DI PISELLI
SENZA GLUTINE 500 g - 6 PCS/CRT**

IT Farina di piselli, ideale per vellutate, frittate, focacce, gnocchi, crêpes - SENZA GLUTINE.

EN Peas flour, ideal for soups, omelettes, focaccia, gnocchi, crêpes - GLUTEN FREE.

FR Farine de petits pois, idéale pour les soupes, omelettes, focaccia, gnocchi, crêpes - SANS GLUTEN.



**COR208 - FARINA DI LENTICCHIE ROSSE
SENZA GLUTINE 500 g - 6 PCS/CRT**

IT Farina di lenticchie rosse, ideale per vellutate, frittate, focacce, pizze, dolci e biscotti - SENZA GLUTINE.

EN Red lentil flour, ideal for soups, omelettes, focaccia, pizzas, desserts and biscuits - GLUTEN FREE.

FR Farine de lentilles rouges, idéale pour les soupes, omelettes, focaccia, pizzas, desserts et biscuits - SANS GLUTEN.



**COR206 - FARINA DI CASTAGNE
SENZA GLUTINE 400 g - 6 PCS/CRT**

IT Farina di castagne, ideale per torte, pasta fresca, pane - SENZA GLUTINE.

EN Chestnut flour, ideal for cakes, fresh pasta, bread - GLUTEN FREE.

FR Farine de châtaigne, idéale pour les gâteaux, les pâtes fraîches, le pain - SANS GLUTEN.



**COR205 - FARINA DI CECI
SENZA GLUTINE 400 g - 6 PCS/CRT**

IT Farina di ceci, ideale per farinate SENZA GLUTINE.

EN Chickpeas flour, ideal for "farinata" GLUTEN FREE.

FR Farine de pois chiche, idéale pour "farinata" SANS GLUTEN.



COR611 – FARINA DI RISO
1 kg - 6 PCS/CRT

IT Farina di riso, ideale per preparazione di torte o biscotti.
EN Rice flour, ideal for preparing cakes or biscuits.
FR Farine de riz, idéale pour préparer des gâteaux ou des biscuits.



COR201 – FARINA MULTICEREALI
1 kg - 6 PCS/CRT

IT Miscela di 9 cereali tra farine e semi ideale per la preparazione di qualsiasi prodotto da forno.
EN Mix of 9 cereals including flours and seeds, ideal for the preparation of any baked product.
FR Mélange de 9 céréales dont farines et graines, idéal pour la préparation de tout produit de boulangerie.



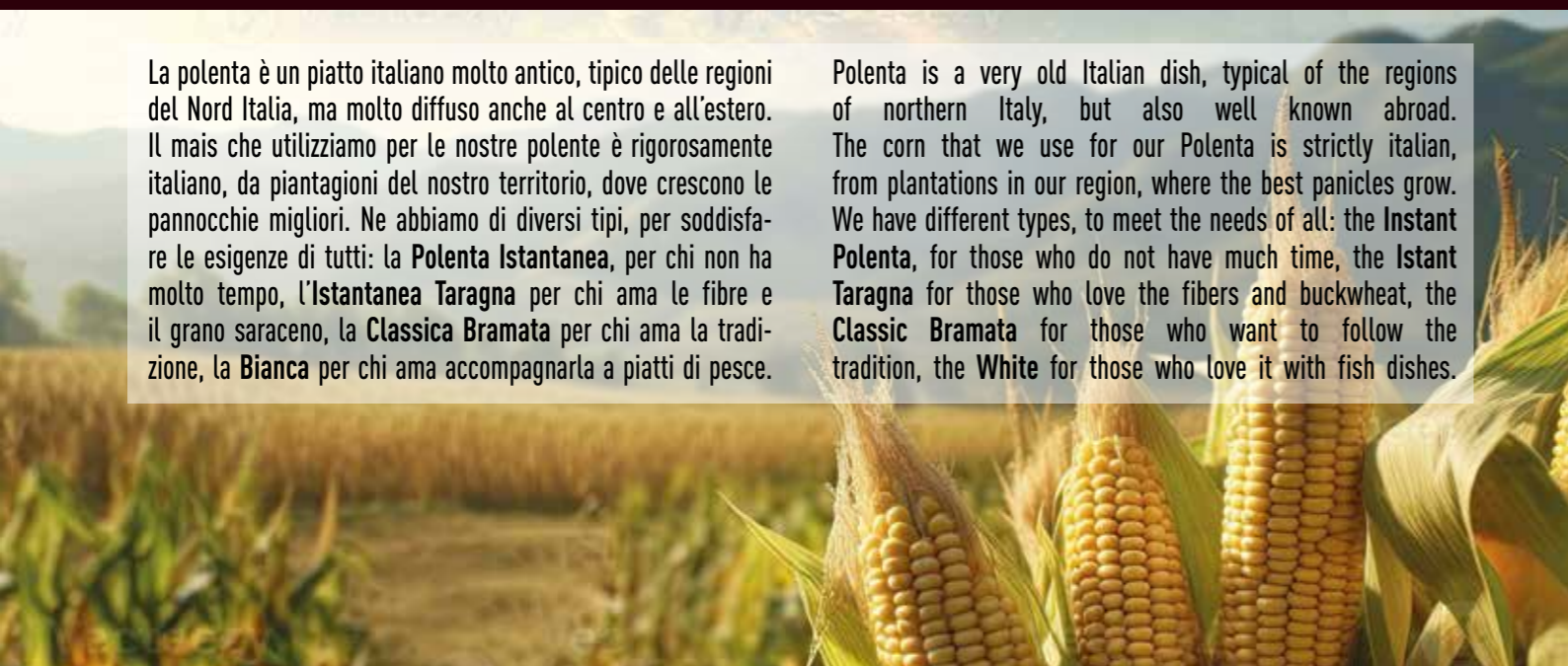
COR612 – FARINA INTEGRALE 1920
1 kg - 6 PCS/CRT

IT La farina integrale di grano tenero "1920" è una miscela di due farine integrali, una macinata a pietra, l'altra un integrale a foglia larga macinata a cilindri.
EN The "1920" wholemeal soft wheat flour is a mixture of two wholemeal flours, one stone-ground, the other a broad-leaf wholemeal ground with cylinders.
FR La farine de blé tendre complète "1920" est un mélange de deux farines complètes, l'une moulue sur pierre, l'autre à larges feuilles complètes moulues en cylindres.

POLENTE / CORNMEAL

La polenta è un piatto italiano molto antico, tipico delle regioni del Nord Italia, ma molto diffuso anche al centro e all'estero. Il mais che utilizziamo per le nostre polente è rigorosamente italiano, da piantagioni del nostro territorio, dove crescono le pannocchie migliori. Ne abbiamo di diversi tipi, per soddisfare le esigenze di tutti: la Polenta Istantanea, per chi non ha molto tempo, l'Istantanea Taragna per chi ama le fibre e il grano saraceno, la Classica Bramata per chi ama la tradizione, la Bianca per chi ama accompagnarla a piatti di pesce.

Polenta is a very old Italian dish, typical of the regions of northern Italy, but also well known abroad. The corn that we use for our Polenta is strictly Italian, from plantations in our region, where the best panicles grow. We have different types, to meet the needs of all: the Instant Polenta, for those who do not have much time, the Instant Taragna for those who love the fibers and buckwheat, the Classic Bramata for those who want to follow the tradition, the White for those who love it with fish dishes.



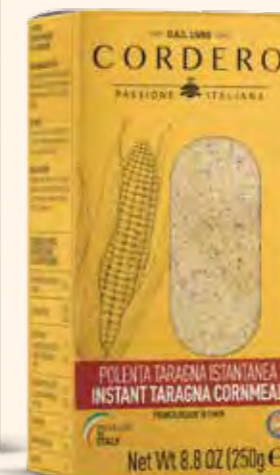
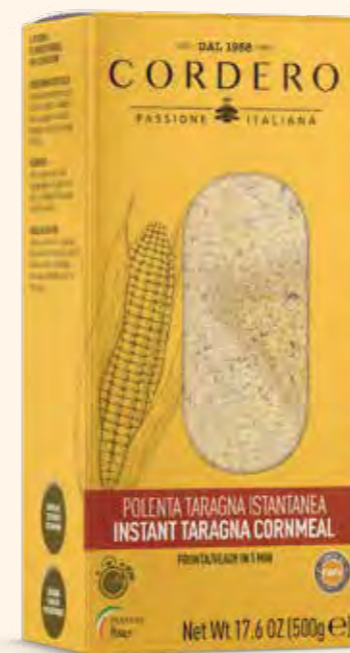
COR001 - POLENTE Istantanea
500 g - 8 PCS/CRT

COR002 - POLENTE Istantanea
250 g - 6 PCS/CRT

IT Polenta istantanea pronta in 3 minuti.

EN Instant cornmeal ready in 3 minutes.

FR Semoule de maïs précuite prête en 3 minute.



COR007 - POLENTE Istantanea Taragna
500 g - 8 PCS/CRT

COR008 - POLENTE Istantanea Taragna
250 g - 6 PCS/CRT

IT Polenta istantanea taragna con grano saraceno, pronta in 5 minuti.

EN Instant cornmeal with buckwheat, ready in 5 minutes.

FR Semoule de maïs précuite avec grain sarrasin, prête en 5 minutes.

COR050 - POLENTE Istantanea Integrale
400 g - 8 PCS/CRT

COR051 - POLENTE Istantanea Integrale
250 g - 6 PCS/CRT

IT Polenta istantanea integrale, pronta in 3 minuti.

EN Instant whole cornmeal, ready in 3 minutes.

FR Semoule de maïs complète précuite, prête en 3 minute.



COR003 - POLENTA CLASSICA
500 g - 8 PCS/CRT

COR004 - POLENTA CLASSICA
250 g - 6 PCS/CRT

IT Polenta classica bramata.
EN Classic bramata cornmeal.
FR Semoule de maïs classique.



COR204 - FARINA DI MAIS INTEGRALE
MACINATA A PIETRA
1 kg - 6 PCS/CRT

IT Farina di mais integrale per polenta,
macinata a pietra.
EN Wholemeal corn flour for polenta, stone ground.
FR Farine de maïs complète pour polenta,
moulue sur pierre.



COR005 - POLENTA BIANCA
500 g - 8 PCS/CRT

COR006 - POLENTA BIANCA
250 g - 6 PCS/CRT

IT Polenta classica bianca.
EN White cornmeal.
FR Semoule de maïs blanche.



RISI / RICE

Il riso, uno degli alimenti più diffusi al mondo, fiore all'occhiello delle nostre regioni, che si presta a mille ricette differenti: risotti, insalate, piatti caldi e freddi. Naturalmente, ad ognuno il suo riso: **Carnaroli** per gli intenditori, **Arborio** per i classici, **Riso Nero** integrale per chi cerca qualcosa di diverso e **Basmati** per provare un'eccellenza orientale. Per ultimo una gamma completa di risi già conditi per chi ha poco tempo e vuole gustose ricette già pronte.

Rice, one of the most popular food in the world, the pride of our region, which can be used for several different recipes: risottos, salads, hot and cold dishes. Of course, to everyone his rice: **Carnaroli** for connoisseurs, **Arborio** for who love tradition, **Black Whole Rice** for those looking for something different and **Basmati** to try oriental excellence. Lastly a complete range of rice already seasoned for those who have little time and wish ready-recipes.



COR239 - RISO ARBORIO 1 kg - 10 PCS/CRT

COR011 - RISO ARBORIO 500 g - 8 PCS/CRT

COR012 - RISO ARBORIO 250 g - 6 PCS/CRT

IT Riso Arborio, il più famoso dei risi italiani con chicchi grandi ideale per risotti.

EN Arborio Rice, the most popular italian rice, with large grains ideal for risotti.

FR Le Riz Arborio est le plus connu des riz italiens, avec ses grains grands, parfaits pour les risotto.



COR118 - RISO CARNAROLI 1 kg - 10 PCS/CRT

COR009 - RISO CARNAROLI 500 g - 8 PCS/CRT

COR010 - RISO CARNAROLI 250 g - 6 PCS/CRT

IT Riso Carnaroli, il più prestigioso dei risi italiani che mantiene perfettamente la cottura.

EN Carnaroli Rice, the most prestigious italian rice, that perfectly keep texture and taste.

FR Le Riz Carnaroli est le plus prestigieux des riz italiens, que mieux tient la cuisson de ses grains.

COR240 - RISO VIALONE NANO

1 kg - 10 PCS/CRT

IT il Vialone Nano è il più esclusivo e ricercato dei risi italiani, ottimo per risotti.

EN Vialone Nano, the most exclusive and sought after of italian rice, ideal for risotti.

FR Le Vialone Nano est le plus exclusif et recherché des riz italiens, parfaits pour les risotti.





COR395 - RISO PER RISOTTI
1 kg - 10 PCS/CRT

COR664 - RISO PER RISOTTI
500 g - 8 PCS/CRT

IT Riso Ribe per risotti.
EN Ribe rice for risotti.
FR Riz Ribe pour risotti.

COR396 - RISO PARBOILED
1 kg - 10 PCS/CRT

IT Riso Parboiled ideale per insalate di riso.
EN Parboiled rice for cold salade.
FR Riz Parboiled pour salade de riz.



COR264 - RISO BASMATI 500 g - 8 PCS/CRT

COR288 - RISO BASMATI 250 g - 6 PCS/CRT

IT Riso Basmati, il famoso riso orientale dai chicchi lunghi, con un aroma e un profumo naturali unici.

EN Basmati rice, the famous oriental rice with long grains, with a unique natural aroma and scent.

FR Riz basmati, le célèbre riz oriental à grains longs, à l'arôme et au parfum naturels uniques.



COR056 - RISO RIBE INTEGRALE
500 g - 8 PCS/CRT

COR057 - RISO RIBE INTEGRALE
250 g - 6 PCS/CRT

IT Riso Ribe integrale 100% italiano.
EN Ribe whole rice 100% italian.
FR Riz Ribe complet 100% italien.

IL PRIMO CHICCO GIGANTE E AROMATICO PER RISOTTI

Cos'è il riso GranCavour? GranCavour è una rivoluzione nel mondo del riso grazie alle sue caratteristiche uniche e straordinarie. Il suo chicco è eccezionalmente grande, persino più dei rinomati risi italiani da risotto, come il Carnaroli e l'Arborio.

Inoltre, è aromatico, rendendolo il primo riso da risotto con un chicco gigante e profumato. Il suo chicco perlato rilascia una quantità elevata di amido in cottura, conferendo ai piatti una cremosità perfetta. Ha un significato il nome GranCavour?

Camillo Benso Conte di Cavour è stato uno studioso, un politico, un agricoltore oltre che fondatore dell'Associazione di Irrigazione Ovest-Sesia, ideatore del Canale a lui dedicato per l'irrigazione delle risaie e realizzatore dell'Unità d'Italia, di cui fu il primo Presidente del Consiglio dei Ministri.

Nella sua vita ha utilizzato le sue conoscenze per innovare e perfezionare. Il riso GranCavour è, come Cavour, un riso nuovo, diverso, frutto di studio e passione e di abbandono degli standard abituali. Ha inoltre un granello grande.

Tutto questo ha generato il nome "GranCavour", in omaggio al grande statista, che proprio nel Borgo di Leri, in provincia di Vercelli, si è appassionato all'agricoltura e al riso.

What is GranCavour rice? GranCavour is a revolution in the world of rice thanks to its unique and extraordinary characteristics. Its grain is exceptionally large, even larger than the renowned Italian risotto rices, such as Carnaroli and Arborio.

Furthermore, it is aromatic, making it the first risotto rice with a giant, fragrant grain. Its pearly grain releases a high quantity of starch during cooking, giving dishes a perfect creaminess. Does the name GranCavour have a meaning?

Camillo Benso Conte di Cavour was a scholar, a politician (we say that he made the Italy country unification), a farmer as well as founder of the West-Sesia Irrigation Association, creator of the Canal dedicated to him for the irrigation of rice fields and creator of the Unification of Italy, of which he was the first President of the Council of Ministers.

Throughout his life he used his knowledge to innovate and improve.

GranCavour rice is, like Cavour, a new, different rice, the result of study and passion and abandonment of usual standards. It also has a large speck.

All this generated the name "GranCavour", in homage to the great statesman, who became passionate about agriculture and rice right in the Borgo di Leri, in the province of Vercelli.



COR631 - RISO GranCavour®
500 g - 6 PCS/CRT

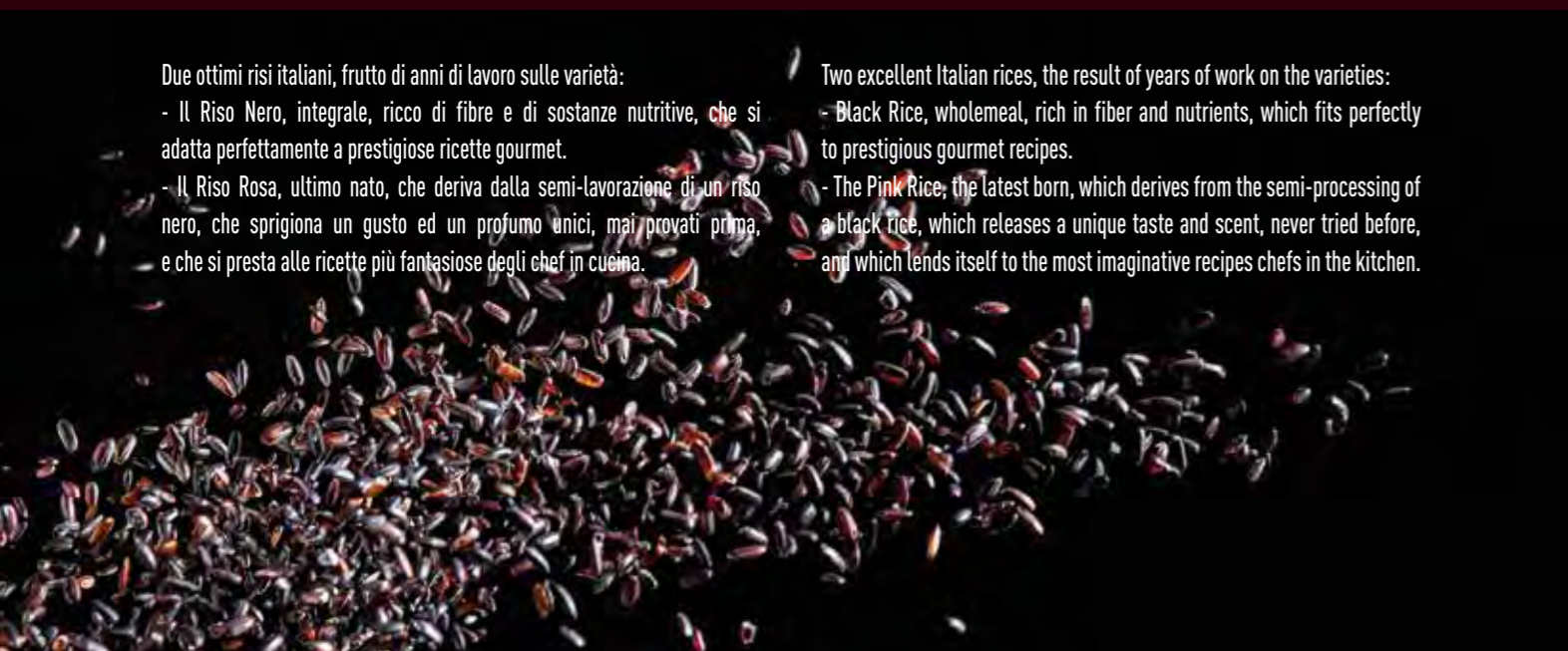
RISI SPECIAL / SPECIAL RICE

Due ottimi risi italiani, frutto di anni di lavoro sulle varietà:

- Il Riso Nero, integrale, ricco di fibre e di sostanze nutritive, che si adatta perfettamente a prestigiose ricette gourmet.
- Il Riso Rosa, ultimo nato, che deriva dalla semi-lavorazione di un riso nero, che sprigiona un gusto ed un profumo unici, mai provati prima, e che si presta alle ricette più fantasiose degli chef in cucina.

Two excellent Italian rices, the result of years of work on the varieties:

- Black Rice, wholemeal, rich in fiber and nutrients, which fits perfectly to prestigious gourmet recipes.
- The Pink Rice, the latest born, which derives from the semi-processing of a black rice, which releases a unique taste and scent, never tried before, and which lends itself to the most imaginative recipes chefs in the kitchen.



COR013 - RISO NERO INTEGRALE
500 g - 8 PCS/CRT

COR014 - RISO NERO INTEGRALE
250 g - 6 PCS/CRT

IT Il Riso Nero, il più esclusivo e originale dei risi, perfetto in insalata e con il pesce.

EN Black Rice, the most exclusive and original rice, perfect as cold dish or with fish.

FR Le Riz Noir est le plus exclusif des riz italiens, parfait en salade ou avec le poisson.



COR225 - RISO ROSA 500 g - 8 PCS/CRT

COR226 - RISO ROSA 250 g - 6 PCS/CRT

IT Dal cuore del parco fluviale del Po nasce questo riso, con la particolarità del chicco lilla che in cottura diventa rosa, con un gusto e un aroma unici, e con ridotti tempi di cottura (12 min). Un nuovo gioiello dalle risaie della pianura Padana.

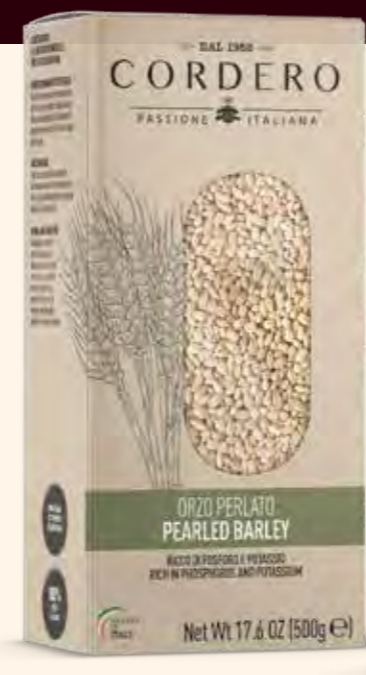
EN This rice is born from the heart of the Po river park, with the particularity of the lilac grain that turns pink when cooked, with a unique taste and aroma, and with reduced cooking times (12 min). A new jewel from the rice fields of the Po Valley.

FR Ce riz est né au cœur du parc fluvial du Pô, avec la particularité du grain lilas qui vire au rose à la cuisson, avec un goût et un arôme uniques, et avec des temps de cuisson réduits (12 min). Un nouveau bijou des rizières de la vallée du Pô.



I cereali sono alla base della dieta mediterranea, sono ricchi di fibre, di nutrienti e di proprietà benefiche, si prestano bene sia per piatti caldi che freddi, rendendoli quindi un alimento quotidiano ideale tutti i giorni. Noi vi proponiamo il farro e l'orzo perlato, ottima alternative al grano duro, il couscous, veloce nella preparazione e versatile nell'abbinamento di ricette e il nostro mix tre cereali.

Cereals are typical of the Mediterranean diet, they are rich in fiber, nutrition values and beneficial properties, they are perfect both for hot and cold dishes, ideal for daily cuisine. In our range **pearled spelt** and **barley**, excellent alternatives to durum wheat, **couscous**, quick in preparation and versatile for different recipes, and our **three cereals mix**.



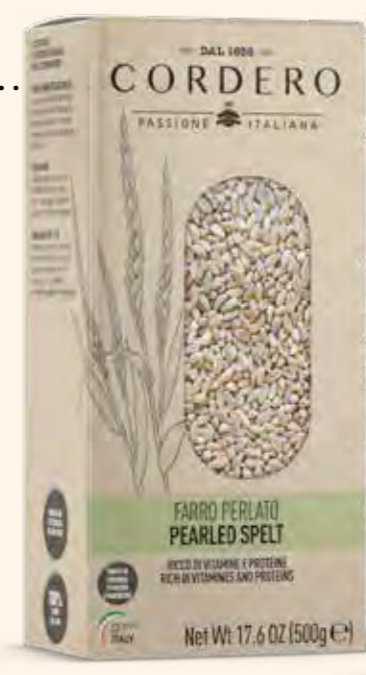
COR034 - ORZO PERLATO
500 g - 8 PCS/CRT

COR035 - ORZO PERLATO
250 g - 6 PCS/CRT

IT Orzo perlato italiano 100%.
Fonte di fosforo e potassio.

EN Pearled barley. 100% italian.
Source of phosphorus and potassium.

FR Orge perlé. 100% italien.
Riche en phosphore et potassium.



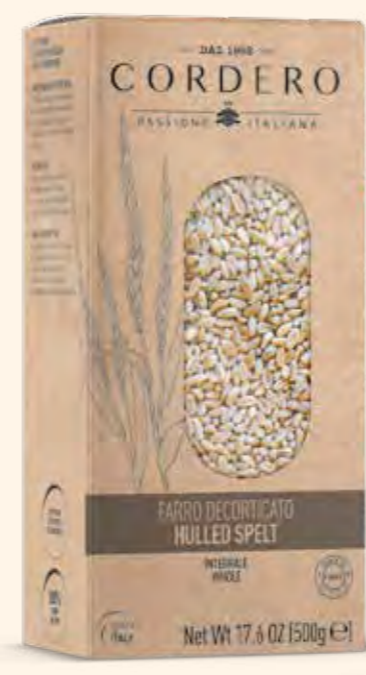
COR032 - FARRO PERLATO
500 g - 8 PCS/CRT

COR033 - FARRO PERLATO
250 g - 6 PCS/CRT

IT Farro perlato italiano 100%.
Ricco di vitamine e proteine.

EN Pearled spelt. 100% italian.
Rich in vitamin and protein.

FR Épautre perlé. 100% italien.
Riche en vitamines et protéines.



COR054 - FARRO DECORTICATO
500 g - 8 PCS/CRT

COR055 - FARRO DECORTICATO
250 g - 6 PCS/CRT

IT Farro decorticato italiano 100%.

EN Hulled spelt 100% italian.

FR Épautre decortiqué 100% italien.

COR036 - COUSCOUS
500 g - 8 PCS/CRT

COR037 - COUSCOUS
250 g - 6 PCS/CRT

IT Couscous di grano duro. Ideale con carne o pesce, perfetto sia caldo che freddo.

EN Couscous of durum wheat. Ideal with meat or fish, perfect both for hot and cold dishes.

FR Couscous de blé dur. Idéal soit avec de la viande ou du poisson, parfait chaud et froid.



COR040 - MIX 3 CEREALI
500 g - 8 PCS/CRT

COR041 - MIX 3 CEREALI
250 g - 6 PCS/CRT

IT Mix Riso - Orzo - Farro 100% italiani.

EN Mix 3 cereals Rice - Spelt - Barley 100% italian.

FR Mélange 3 céréales Riz - Epautre - Orge 100% italien.



COR052 - COUSCOUS INTEGRALE
500 g - 8 PCS/CRT

COR053 - COUSCOUS INTEGRALE
250 g - 6 PCS/CRT

IT Couscous di grano duro integrale.

EN Couscous of whole durum wheat.

FR Couscous de blé dur complet.



COR038 - QUINOA BIANCA
500 g - 8 PCS/CRT

COR039 - QUINOA BIANCA
250 g - 6 PCS/CRT

IT Cereale di origine Perù, antiossidante, ricco di vitamine e Sali minerali. Ideale in insalata.

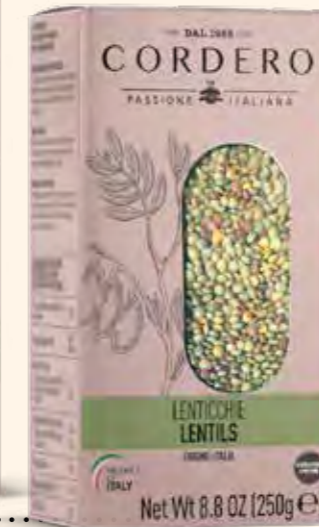
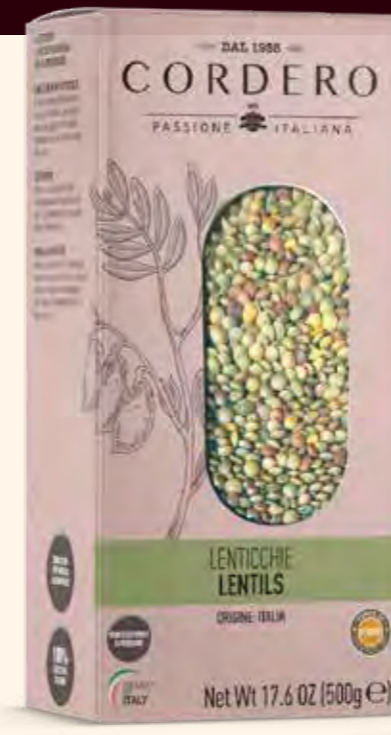
EN Cereal of Peru origin, antioxidant, rich in vitamins and mineral salts. Ideal in salads.

FR Céréale d'origine du Peru, antioxydant, riche en vitamines et sels minéraux. Idéale en salade.

LEGUMI / LEGUMES

I legumi sono una fonte incredibile di proteine, ferro e vitamine, un alimento prezioso e amico del nostro organismo, che non dovrebbe mai mancare sulle nostre tavole. Noi vi proponiamo **Fagioli borlotti**, i più conosciuti e i più coltivati in Italia, i **Cannellini**, bianchi e delicati, molto apprezzati all'estero, **Lenticchie**, che fanno bene tutto l'anno, non solo a Natale! E infine, il mix nella nostra **Zuppa**, ricca di nutrienti.

Legumes are an incredible source of protein, iron and vitamins, a precious food for our body, which should never miss on our tables. We propose you **Borlotti beans**, the best known and most cultivated in Italy, the **Cannellini**, white and delicate, much appreciated abroad, **Lentils**, which are good all year round, not just at Christmas! And finally, a mix of **legumes for soup**, rich in nutrients.



COR028 - LENTICCHIE 500 g - 8 PCS/CRT

COR029 - LENTICCHIE 250 g - 6 PCS/CRT

IT Lenticchie verdi secche 100% italiane. Ricche di ferro e proteine.

EN Green dry lentils. 100% italian. Rich in iron and protein.

FR Lentilles vertes sechès 100% italiennes. Riches en fer et protéines.

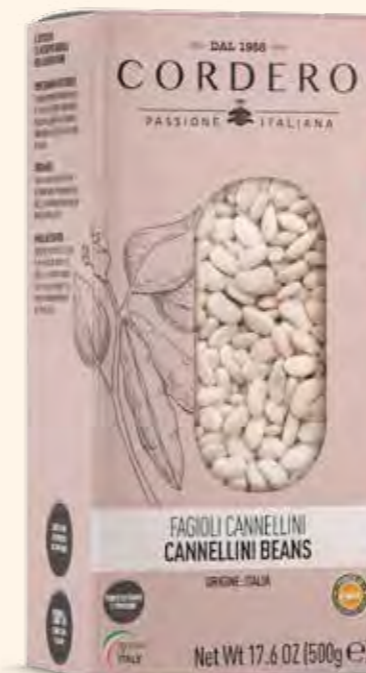
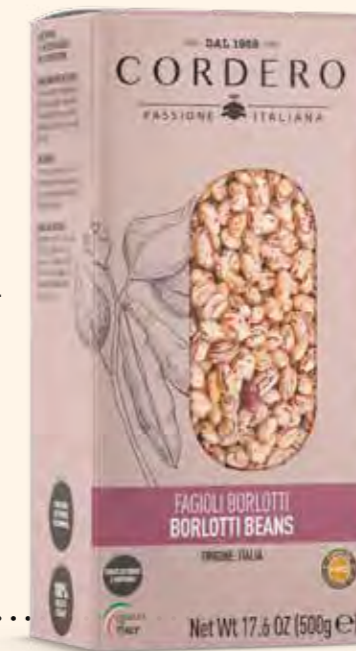
COR024 - FAGIOLI BORLOTTI 500 g - 8 PCS/CRT

COR025 - FAGIOLI BORLOTTI 250 g - 6 PCS/CRT

IT Fagioli Borlotti secchi 100% italiani. Fonte di ferro e proteine.

EN Dry Borlotti beans. 100% italian. Source of iron and protein.

FR Haricots secs Borlotti. 100% italien. Source de fer et protéines.



COR026 - FAGIOLI CANNELLINI 500 g - 8 PCS/CRT

COR027 - FAGIOLI CANNELLINI 250 g - 6 PCS/CRT

IT Fagioli Cannellini secchi 100% italiani. Fonte di ferro e proteine.

EN Dry Cannellini beans 100% italian. Source of iron and protein.

FR Haricots secs Cannellini 100% italien. Source de fer et protéines.

COR686 – MINISTRONE DELLA NONNA
300 g - 6 PCS/CRT

IT Minestra di cereali e legumi in sacchetto di juta.
EN Cereal and legume soup in a jute bag.
FR Soupe de céréales et de légumineuses dans un sachet en jute.



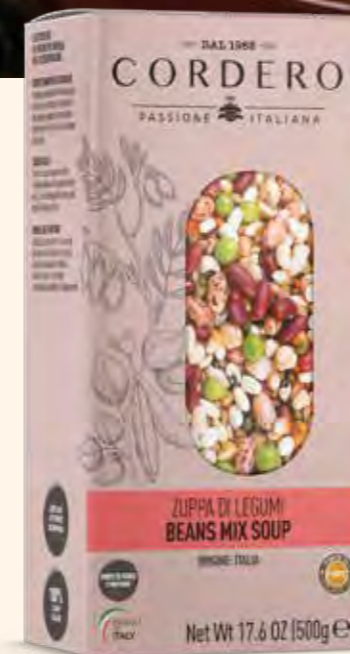
Non c'è nulla di più confortante di un bel piatto di zuppa calda, profumata e saporita, al termine di una lunga giornata. Inoltre i legumi sono una ricca fonte di **proteine, ferro e vitamine**, che uniti alle **fibre** dei cereali creano dei piatti davvero nutrienti e amici della nostra salute.

There is nothing more comforting than a nice plate of hot, **fragrant and tasty** soup at the end of a long day. Furthermore, legumes are a rich **source of proteins, iron and vitamins**, which combined with the **fibers** of cereals, create truly nutritious and health-friendly dishes.



COR632 - LENTICCHIE DELLA BUONASORTE
300 g - 6 PCS/CRT

IT Lenticchie secche in sacchetto di juta.
EN Dried lentils in jute bag.
FR Lentilles séchées dans un sac de jute.



COR030 - ZUPPA DI LEGUMI 500 g - 8 PCS/CRT

COR031 - ZUPPA DI LEGUMI 250 g - 6 PCS/CRT

IT Zuppa di fagioli Borlotti e Cannellini, Ceci e piselli 100% italiani.

EN Mix for soup with Borlotti and Cannellini beans, chickpeas and peas 100% Italians.

FR Mélange de haricots Borlotti et Cannellini, pois chiches et petit pois pour soupe 100% italiens.



Cucinabili anche senza ammollo

COR216 - ZUPPA DEL CONTADINO 500 g - 8 PCS/CRT
COR217 - ZUPPA DEL CONTADINO 250 g - 6 PCS/CRT

IT Zuppa di di Orzo, piselli, fagioli e lenticchie. 100% italiani.

EN Mix of Barley, peas, beans and lentils for soup. 100% italian origin.

FR Mélange de Orge, petits pois, haricots et lentilles pour soupe. 100% origine italienne.



L'agricoltura biologica non prevede l'utilizzo di pesticidi e di concimi chimici di sintesi, rispettando l'ambiente e i suoi cicli naturali e offrendo intatto il valore delle materie prime. Il miglior modo per gustare appieno i prodotti e ricevere intatti tutti i loro nutrienti.

Organic farming does not use any synthetic chemical fertilizers or pesticides, respecting the environment and its natural cycles and offering the intact value of raw materials. The best way to fully enjoy products receiving all their nutrition values.

Cucinabili anche senza ammollo

COR214 - ZUPPA RUSTICA 500 g - 8 PCS/CRT
COR215 - ZUPPA RUSTICA 250 g - 6 PCS/CRT

IT Zuppa di di Farro, Orzo, fagioli Borlotti e Cannellini. 100% italiani.

EN Mix of Spelt, Barley, Borlotti and Cannellini beans for soup. 100% italian origin.

FR Mélange de Epautre, Orge, haricots Borlotti et Cannellini pour soupe. 100% origine italienne.



COR218 - ZUPPA DEL CASALE 500 g - 8 PCS/CRT
COR219 - ZUPPA DEL CASALE 250 g - 6 PCS/CRT

IT ricca Zuppa di piselli, fagioli di diversi tipi, lenticchie, ceci. 100% italiani.

EN reach mix of peas, beans of different type, lentils and chickpeas for soup. 100% italian origin.

FR Mélange de petits pois, différents haricots, lentilles et poischiches pour soupe. 100% origine italienne.



COR048 - RISO CARNAROLI BIO 500 g - 8 PCS/CRT

COR049 - RISO CARNAROLI BIO 250 g - 6 PCS/CRT

IT Riso Carnaroli da agricoltura biologica.

EN Carnaroli Rice from organic farming.

FR Riz Carnaroli biologique.



RISOTTI GOURMET



COR042 - POLENTA Istantanea BIO
500 g - 8 PCS/CRT

COR043- POLENTA Istantanea BIO
250 g - 6 PCS/CRT

IT Polenta istantanea da agricoltura biologica, pronta in 3 minuti.

EN Instant cornmeal from organic farming, ready in 3 minutes.

FR Semoule de maïs biologique pré-cuite, prête en 3 minute.



Una ricca selezione di piatti pronti da cucinare, con tutti gli ingredienti presenti, solo più da mettere in pentola! Ricette gustose di Risotti con Riso Carnaroli dai gusti più classici a quelli più sfiziosi, Polente con Funghi e Tartufo, e originali ricette a base di orzo o Couscous.

A rich selection of ready-to-cook dishes, with all the ingredients present, just more to put in the pot! Tasty recipes of Risotto with Carnaroli Rice from the most classic to the most delicious flavors, Polente with Mushrooms and Truffles, and original recipes based on barley or Couscous.

COR044 - COUSCOUS BIO 500 g - 8 PCS/CRT

COR045 - COUSCOUS BIO 250 g - 6 PCS/CRT

IT Couscous di grano duro da agricoltura biologica.

EN Couscous of durum wheat from organic farming.

FR Couscous de blé dur biologique.



COR046 - ZUPPA DI LEGUMI BIO
500 g - 8 PCS/CRT

COR047 - ZUPPA DI LEGUMI BIO
250 g - 6 PCS/CRT

IT Zuppa di fagioli Borlotti e Cannellini, Ceci e piselli da agricoltura biologica.

EN Mix for soup with Borlotti and Cannellini beans, chickpeas and peas from organic farming.

FR Mélange de haricots Borlotti et Cannellini, pois chiches et petit pois biologique, pour soupe.

COR495 - RISOTTO TARTUFO E FUNGHI PORCINI
300 g - 6 PCS/CRT

IT Risotto gourmet con pregiato Riso Carnaroli, funghi porcini secchi e tartufo. Ricetta originale e molto gustosa.

EN Gourmet Risotto with prestigious Carnaroli rice, Porcini mushrooms and truffle. Rich and tasty recipe.

FR Risotto Gourmet avec Riz Carnaroli, cèpes et truffes. Recette très savoureuse et parfumée.





COR267 RISOTTO CON FUNGHI SPUGNOLE-MORCHELLE
300 g - 6 PCS/CRT

IT Risotto gourmet con pregiato Riso Carnaroli e funghi spugnole. Ricetta molto gustosa.

EN Gourmet Risotto with prestigious Carnaroli rice and Morel mushrooms. Very tasty recipe.

FR Risotto Gourmet avec Riz Carnaroli et Morilles. Recette très savoureuse.



COR492 - RISOTTO PEPERONI E MELANZANE
300 g - 6 PCS/CRT

IT Risotto gourmet con pregiato Riso Carnaroli, peperoni e melanzane.

EN Gourmet Risotto with prestigious Carnaroli rice, eggplant and peppers.

FR Risotto Gourmet avec Riz Carnaroli, aubergines et poivrons.

COR265 - RISOTTO PORCINI E POMODORO
300 g - 6 PCS/CRT

IT Risotto gourmet con pregiato Riso Carnaroli, funghi porcini secchi e pomodoro. Ricetta ricca e gustosa.

EN Gourmet Risotto with prestigious Carnaroli rice, Porcini mushrooms and tomato. Rich and tasty recipe.

FR Risotto Gourmet avec Riz Carnaroli, cèpes et tomate. Recette très savoureuse.



COR268 - RISOTTO CON FUNGHI FINFERLI
300 g - 6 PCS/CRT

IT Risotto gourmet con pregiato Riso Carnaroli e funghi Finferli.

EN Gourmet Risotto with prestigious Carnaroli rice and Chanterelle mushrooms.

FR Risotto Gourmet avec Riz Carnaroli et Girolles.



COR493 - RISOTTO FUNGHI PORCINI E ZAFFERANO
300 g - 6 PCS/CRT

IT Risotto gourmet con pregiato Riso Carnaroli, funghi porcini secchi e zafferano.

EN Gourmet Risotto with prestigious Carnaroli rice, porcini mushrooms and saffron.

FR Risotto Gourmet avec Riz Carnaroli, cèpes sèches et saffran.

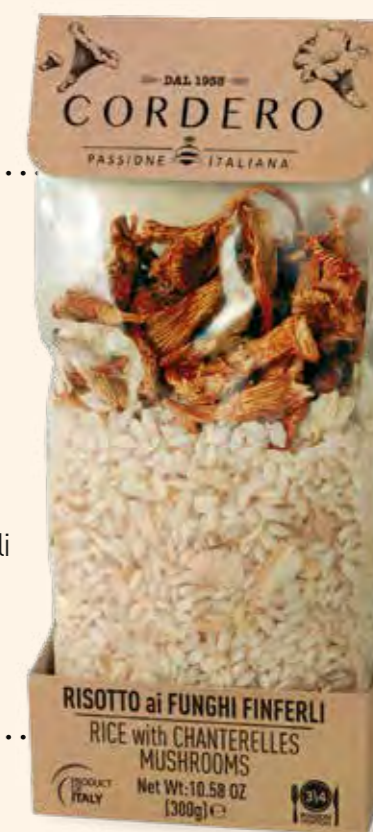


COR270 - RISOTTO CON VERDURE
300 g - 6 PCS/CRT

IT Risotto gourmet con pregiato Riso Carnaroli e verdure miste. Ricetta originale e delicata.

EN Gourmet Risotto with prestigious Carnaroli rice and assorted vegetables. Original and soft recipe.

FR Risotto Gourmet avec Riz Carnaroli et légumes en morceaux. Recette délicate et originale.



COR269 - RISOTTO CON ZUCCHINE E FIORI ZUCCA
300 g - 6 PCS/CRT

IT Risotto gourmet con pregiato Riso Carnaroli, Zucchine e fiori di zucca. Ricetta originale e delicata.

EN Gourmet Risotto with prestigious Carnaroli rice, zucchini and pumpkin flower. Original and soft recipe.

FR Risotto Gourmet avec Riz Carnaroli, courgettes et fleur de courgettes. Recette délicate et originale.



COR272 - RISOTTO CON MIRTILLI
300 g - 6 PCS/CRT

IT Risotto gourmet con pregiato Riso Carnaroli e mirtilli. Una ricetta particolare, molto raffinata.

EN Gourmet Risotto with prestigious Carnaroli rice and blueberries. Very refined recipe.

FR Risotto Gourmet avec Riz Carnaroli et myrtilles. Recette originale, très raffinée.



COR696 - RISOTTO AGLI ASPARAGI
300 g - 6 PCS/CRT

NOVITÀ

IT Risotto gourmet con pregiato Riso Carnaroli e asparagi.

EN Gourmet Risotto with Carnaroli rice and asparagus.

FR Risotto Gourmet avec Riz Carnaroli et asperges.



COR271 - RISOTTO CON FRAGOLE
300 g - 6 PCS/CRT

IT Risotto gourmet con pregiato Riso Carnaroli e fragole. Gusto unico!

EN Gourmet Risotto with prestigious Carnaroli rice and strawberries. Amazing!

FR Risotto Gourmet avec Riz Carnaroli et fraises. A' gouter!

COR662 - RISOTTI AI CARCIOFI
300 g - 6 PCS/CRT

NOVITÀ

IT Risotto gourmet con pregiato Riso Carnaroli e Carciofi.

EN Gourmet Risotto with Carnaroli rice and artichokes.

FR Risotto Gourmet avec Riz Carnaroli et artichauts



COR275 - ORZO CON PATATE E FAGIOLI
300 g - 6 PCS/CRT

IT Orzo perlato con patate e fagioli. Ideale per zuppa.

EN Pearled barley with potatoes and beans. Ideal for soup.

FR Orge avec pommes de terre et haricots. Ideale pour soupe.



COR276 - POLENTA Istantanea con FUNGHI PORCINI 300 g - 6 PCS/CRT

IT Polenta istantanea con funghi porcini. Piatto pronto in 5 minuti.

EN Instant polenta with Porcini mushrooms. Ready to eat in 5 minutes.

FR Polente rapide avec cèpes. Plat préparé en 5 minutes.



COR277 - POLENTA Istantanea con TARTUFO 300 g - 6 PCS/CRT

IT Polenta istantanea con tartufo. Piatto pronto in 5 minuti.

EN Instant polenta with truffle. Ready to eat in 5 minutes.

FR Polente rapide avec truffe. Plat préparé en 5 minutes.

COD. EXPOKRAFT ESPOSITORE DA BANCO (VUOTO) SU RICHIESTA



COR289 - RISOTTO ALLA PIEMONTESE CON NOCCIOLE E FUNGHI 300 g - 6 PCS/CRT

COR290 - RISOTTO ALLA PIEMONTESE CON NOCCIOLE E FUNGHI 200 g - 12 PCS/CRT

IT Riso Carnaroli con deliziose nocciole e funghi, per un piatto raffinato e gustoso.

EN Carnaroli Rice with hazelnut and mushrooms, for a refined and tasty dish.

FR Riz Carnaroli avec noisette et cèpes, une recette originale et délicieuse.

COR016 - RISOTTO CON FUNGHI PORCINI 300 g - 6 PCS/CRT

COR105 - RISOTTO CON FUNGHI PORCINI 200 g - 12 PCS/CRT

IT Risotto con funghi porcini, classico e tradizionale, solo da far cuocere aggiungendo a piacere un po' di vino bianco e brodo.

EN Rice with Porcini mushrooms, traditional from italian recipe, delicious, just to cook adding a bit of white wine and hot broth.

FR Risotto avec cèpes, classique et traditionnel, à faire cuire en ajoutant un peu de vin blanc et du bouillon chaud.



COR019 - RISOTTO CON TARTUFO
300 g - 6 PCS/CRT

COR119 - RISOTTO CON TARTUFO
200 g - 12 PCS/CRT

IT Risotto con tartufo, una vera delizia, solo da far cuocere aggiungendo a piacere un po' di vino bianco e brodo.

EN Rice with truffle, delicious, just to cook adding a bit of white wine and hot broth.

FR Risotto avec truffe, délicieux, à faire cuire en ajoutant un peu de vin blanc et du bouillon chaud.



COR232 - RISOTTO CACIO E PEPE 300 g - 6 PCS/CRT
COR229 - RISOTTO CACIO E PEPE 200 g - 12 PCS/CRT

IT Risotto cacio e pepe come da tipica ricetta romana, per un piatto gustoso e ricco, solo da far cuocere aggiungendo a piacere brodo e vino bianco.

EN Risotto "cacio e pepe", cheese and pepper, to make a special dish, ready-to-cook by adding some broth and white wine as desired.

FR Risotto « cacio e pepe », avec fromage et poivre, pour un plat prêt savoureux, à cuire en ajoutant que du bouillon et du vin blanc au choix.



COR015 - RISOTTO ZAFFERANO 300 g - 6 PCS/CRT
COR120 - RISOTTO CON ZAFFERANO 200 g - 12 PCS/CRT

IT Risotto condito con zafferano, il classico risotto Milanese, solo da far cuocere aggiungendo a piacere un po' di vino bianco e brodo.

EN Rice with saffron, typical northern Italy recipe, just to cook adding a bit of white wine and hot broth.

FR Risotto avec saffran, la recette traditionnelle de Milan, seulement à faire cuire en ajoutant un peu de vin blanc et du bouillon chaud.



COR172 - RISOTTO ZAFFERANO E FUNGHI 300 g - 6 PCS/CRT

COR173 - RISOTTO ZAFFERANO E FUNGHI 200 g - 12 PCS/CRT

IT Risotto con zafferano e funghi Porcini, per una ricetta davvero esclusiva e gustosa, solo da far cuocere aggiungendo a piacere un po' di brodo e vino bianco.

EN Risotto with saffron and Porcini mushrooms, very exclusive recipe, ready-to-cook by adding some broth and white wine as desired.

FR Risotto avec saffran et cèpes, recette exclusive et riche, à cuire en ajoutant que du bouillon et du vin blanc au choix.



COR447 - RISOTTO CARBONARA 300 g - 6 PCS/CRT

IT Risotto con Riso Carnaroli, ricetta carbonara con pancetta, uovo e pepe.

EN Risotto with Carnaroli rice, Carbonara recipe with bacon, egg and pepper.

FR Risotto avec Riz Carnaroli, recette Carbonara avec bacon, oeuf, poivre.

COR445 - RISOTTO AL LIMONE 300 g - 6 PCS/CRT

IT Risotto con Riso Carnaroli, Limone e curcuma, una ricetta insolita e molto saporita.

EN Risotto with Carnaroli rice, lemon and turmeric, original and tasty!

FR Risotto avec Riz Carnaroli, citron et curcuma, très savoureuse!



COR446 - RISOTTO GAMBERETTI E ZUCCHINE
300 g - 6 PCS/CRT

IT Risotto con Riso Carnaroli, gamberetti e zucchini.

EN Risotto with Carnaroli rice, shrimps and zucchini.

FR Risotto avec Riz Carnaroli, crevettes et courgettes.



COR114 - RISOTTO CON ZUCCA 300 g - 6 PCS/CRT

COR123 - RISOTTO CON ZUCCA 200 g - 12 PCS/CRT

IT Risotto con zucca, ricetta delicata e leggera, solo da far cuocere aggiungendo a piacere un po' brodo e vino bianco.

EN Risotto with pumpkin, light and delicate taste, ready-to-cook by adding some broth and white wine as desired.

FR Risotto à la courge, goût délicat et légers, à cuire en ajoutant que du bouillon et du vin blanc au choix.



COR291 - RISOTTO CON CARCIOFI 300 g - 6 PCS/CRT

COR292 - RISOTTO CON CARCIOFI 200 g - 12 PCS/CRT

IT Risotto Carnaroli con carciofi, classica ricetta nazionale.

EN Carnaroli Rice with artichokes, classic italian recipe.

FR Riz Carnaroli avec artichauts, typique recette italienne.

COR142 - RISOTTO SPECK E RADICCHIO 300 g - 6 PCS/CRT

COR143 - RISOTTO SPECK E RADICCHIO 200 g - 12 PCS/CRT

IT Risotto con speck e radicchio, gusto intenso e unico, ricetta tipica del nord italia, solo da far cuocere aggiungendo a piacere brodo e vino bianco.

EN Risotto with speck and "radicchio" red salad, intense and rich taste, typical of northern Italy, ready-to-cook by adding some broth and white wine as desired.

FR Risotto au speck et « radicchio » salade rouge, goût unique et intense, recette typique du nord de l'Italie, à cuire en ajoutant que du bouillon et du vin blanc au choix.



COR112 - RISOTTO CON ASPARAGI 300 g - 6 PCS/CRT

COR122 - RISOTTO CON ASPARAGI 200 g - 12 PCS/CRT

IT Risotto con asparagi, dal gusto leggero e raffinato, solo da far cuocere aggiungendo a piacere un po' di brodo e vino bianco.

EN Risotto with asparagus, with light and original taste, ready-to-cook adding a bit of hot broth and white wine.

FR Un risotto riche aux asperges, au goût léger et raffiné, à cuisiner en ajoutant que du bouillon et du vin blanc au choix.



COR113 - RISOTTO CON PORRI 300 g - 6 PCS/CRT

COR141 - RISOTTO CON PORRI 200 g - 12 PCS/CRT

IT Risotto con porri, gusto saporito e intenso, tipica ricetta piemontese, solo da far cuocere aggiungendo a piacere un po' di brodo e vino bianco.

EN Risotto with leeks, tasty and intense, typical Piedmontese recipe, ready-to-cook by adding some broth and white wine as desired.

FR Risotto aux poireaux, goût savoureux et intense, recette typiquement piémontaise, à cuire en ajoutant que du bouillon et du vin blanc au choix.



COR018 - RISOTTO MEDITERRANEO 300 g - 6 PCS/CRT

COR124 - RISOTTO MEDITERRANEO 200 g - 12 PCS/CRT

IT Risotto dal sapore mediterraneo con olive e pomodoro, da far cuocere aggiungendo a piacere un po' di vino bianco e brodo.

EN Rice with typical mediterranean recipe with tomatoes and olives, just add a bit of white wine and hot broth.

FR Risotto aux saveurs de la méditerranée, avec tomate et olives, seulement à faire cuire en ajoutant un peu de vin blanc et du bouillon chaud.

RISOTTI D'AUTORE



COR599 – RISOTTO AI FIORI DI ZUCCA
250 g - 5 PCS/CRT

IT Risotto con Riso Carnaroli e fiori di zucca.
EN Risotto with Carnaroli rice and pumpkin flowers.
FR Risotto avec riz Carnaroli et fleurs de courgettes.



COR595 – RISOTTO BENESSERE
250 g - 5 PCS/CRT

IT Risotto gourmet con Riso Carnaroli, cavolo nero, broccoli e peperoni.
EN Gourmet risotto with Carnaroli rice, black cabbage, broccoli and peppers.
FR Risotto gourmand au riz Carnaroli, chou noir, brocoli et poivrons.



COR594 – RISOTTO ERBE DI MONTAGNA
250 g - 5 PCS/CRT

IT Risotto gourmet con Riso Carnaroli, ortiche, ginepro e rosmarino.
EN Gourmet risotto with Carnaroli rice, nettles, juniper and rosemary.
FR Risotto gourmand au riz Carnaroli, orties, genièvre et romarin.



COR596 – RISOTTO INTRIGO
250 g - 5 PCS/CRT

IT IT Risotto gourmet con Riso rosa, fragole e mirtilli.
EN Gourmet risotto with Pink rice, strawberry and blueberries.
FR Risotto gourmand au riz rose, fraises et mirtilles.



COR593 – RISOTTO PROFUMI DEL BOSCO
250 g - 5 PCS/CRT

IT Risotto gourmet con Riso Carnaroli e funghi misti
EN Risotto with Carnaroli rice and mixed mushrooms
FR Risotto avec riz Carnaroli et champignons mixtes.



COR597 – RISOTTO AI FIORI EDULI
250 g - 5 PCS/CRT

IT Risotto bouquet con Riso Carnaroli e fiori edibili, ricetta da chef!
EN Bouquet risotto with Carnaroli rice and edible flowers, chef recipe!
FR Risotto bouquet avec riz Carnaroli et fleurs comestibles, recette grandchef!



COR598 – ZUPPA D'AUTORE 250 g - 5 PCS/CRT

IT Preparato per zuppa con lenticchie, funghi ovuli, cavolo, pomodori, ginepro

EN Soup mix with lentils, ovule mushrooms, cabbage, tomatoes, juniper

FR Mélange à soupe aux lentilles, champignons ovules, chou, tomates, genièvre.

COR600 – RISOTTO AGLI AGRUMI 250 g - 5 PCS/CRT

IT Risotto con Riso Carnaroli, arance e limoni

EN Risotto with Carnaroli, lemon and orange

FR Risotto avec riz Carnaroli, citron et orange.



COR694 – RISOTTO FILI D'ORO 250 g - 5 PCS/CRT

IT Risotto gourmet con riso Carnaroli e zafferano in pistilli.

EN Gourmet Risotto with Carnaroli rice and saffron pistils.

FR Risotto Gourmet avec riz Carnaroli et pistilles de saffran.



COR690 – RISOTTO VOGLIE D'ESTATE 250 g - 5 PCS/CRT

IT Risotto gourmet con riso Carnaroli, gamberetti, zucchini e pepe rosa.

EN Gourmet Risotto with Carnaroli rice, shrimps, zucchini and pink pepper.

FR Risotto Gourmet avec riz Carnaroli, crevettes, courgettes et poivre rose .



COR687 – RISOTTO INTRECCI DI SAPORI 250 g - 5 PCS/CRT

IT Risotto gourmet con riso Carnaroli, gorgonzola, mele e noci.

EN Gourmet Risotto with Carnaroli rice, gorgonzola cheese, apples and walnuts.

FR Risotto Gourmet avec riz Carnaroli, fromage gorgonzola, pommes et noix.

COR693 – RISOTTO SAPORI MEDITERRANEI 250 g - 5 PCS/CRT

IT Risotto gourmet con riso Carnaroli, pomodori secchi e olive.

EN Gourmet Risotto with Carnaroli rice, dried tomatoes and olives.

FR Risotto Gourmet avec riz Carnaroli, tomate sechées et olives.



COR692 – RISOTTO SUA MAESTÀ 250 g - 5 PCS/CRT

IT Risotto gourmet con riso Carnaroli e tartufo nero in fette.

EN Gourmet Risotto with Carnaroli rice and black truffle.

FR Risotto Gourmet avec riz Carnaroli et truffe noire.



COR691 – RISOTTO SFUMATURE VIOLA 250 g - 5 PCS/CRT

IT Risotto gourmet con riso Carnaroli, radicchio e gorgonzola.

EN Gourmet Risotto with Carnaroli rice, radicchio salad and gorgonzola cheese.

FR Risotto Gourmet avec riz Carnaroli, salade radicchio et fromage gorgonzola.



RISOTTI D'AUTORE MAXI **NOVITÀ**

COR705 – MAXI RISOTTO SUA MAESTÀ 500 g - 3 PCS/CRT

IT Risotto gourmet con riso Carnaroli e tartufo nero in fette.

EN Gourmet Risotto with Carnaroli rice and black truffle.

FR Risotto Gourmet avec riz Carnaroli et truffe noire.



COR678 – LATTINA SUA MAESTÀ 300 g - 4 PCS/CRT

IT Lattina di Risotto con riso GranCavour © e Tartufo nero in fette.

EN Tin with Risotto with GranCavour © and black Truffle.

FR Boîte en métal avec riz GranCavour © et truffe noire.

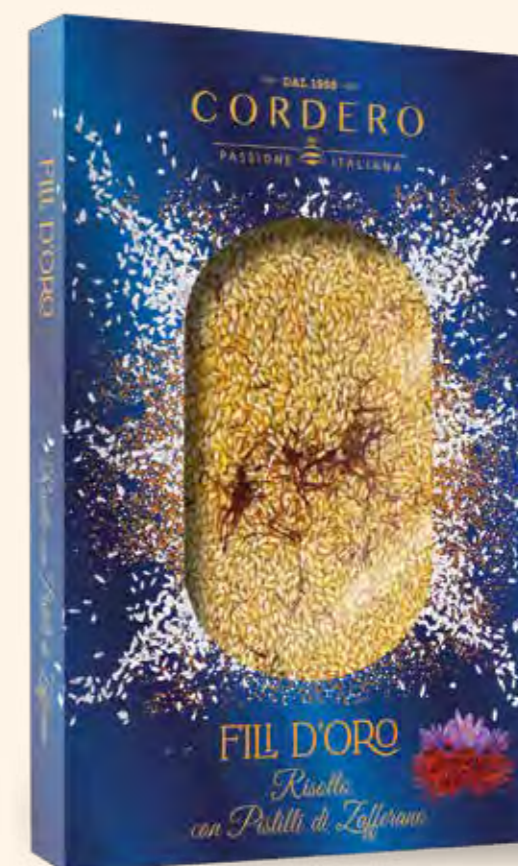


COR707 – MAXI RISOTTO FILI D'ORO 500 g - 3 PCS/CRT

IT Risotto gourmet con riso Carnaroli e zafferano in pistilli.

EN Gourmet Risotto with Carnaroli rice and saffron pistils.

FR Risotto Gourmet avec riz Carnaroli et pistilles de saffran.



COR706 – MAXI RISOTTO SINFONIA D'AUTUNNO 500 g - 3 PCS/CRT

IT Maxi Risotto gourmet con riso Carnaroli e funghi porcini.

EN Maxi Gourmet Risotto with Carnaroli rice and porcini mushrooms.

FR Maxi Risotto Gourmet avec riz Carnaroli et cèpes.

ETNICO, CHE PASSIONE! / ETHNIC, WHAT A PASSION!

Poco tempo per cucinare e voglia di piatti sfiziosi? Vi proponiamo una ricca gamma di ricette pronte con sentori etnici che ci portano a sognare l'oriente! Provate i nostri Couscous speziati o il nostro Taboulé con limone e menta e non mancate di assaggiare i nostri Risotti Indiani e Indonesiani con il nostro Riso Basmati.

Little time to cook and craving for delicious dishes? We offer you a wide range of ready-made recipes with ethnic hints that lead us to dream of the East! Try our spiced Couscous or our Taboulé with lemon and mint and don't miss to taste our Indian and Indonesian risottos with our Basmati rice.



COR350 - RISOTTO INDONESIANO 250 g - 6 PCS/CRT

IT Preparato con Riso Basmati, fagioli bruni precotti, curry, paprika dolce, curcuma.

EN Preparation with Basmati Rice, precooked dark beans, curry, sweet paprika, turmeric.

FR Préparation avec Riz Basmati, haricots bruns pré-cuits, curry, paprika doux, safran des îles.

COR351 - RISOTTO INDIANO 250 g - 6 PCS/CRT

IT Preparato con Riso Basmati, cipolla, pomodoro, aglio, peperoncino, curry, curcuma.

EN Preparation with Basmati Rice, onion, tomato, garlic, chili pepper, curry, turmeric.

FR Préparation avec Riz Basmati, oignon, tomate, ail, piment, curry, safran des îles.



COR353 - COUSCOUS ORIENTALE 250 g - 6 PCS/CRT

IT Preparato con couscous, olive, pomodoro, carote, zucchine, curry, erba cipollina, cipolla, peperoncino, paprika dolce.

EN Preparation with couscous, olive, tomato, carrot, zucchini, curry, chives, onion, chili pepper, sweet paprika.

FR Préparation de couscous avec olives, tomates, carottes, courgettes, curry, ciboulette, oignon, piment, paprika doux.

COR354 - COUSCOUS PICCANTE 250 g - 6 PCS/CRT

IT Preparato con couscous, peperoncino, pomodoro, prezzemolo, curcuma, aglio, curry, pepe nero, cipolla, erba cipollina.

EN Preparation with couscous, chili pepper, tomato, parsley, turmeric, garlic, curry, black pepper, onion, chives.

FR Préparation de couscous avec piment, tomate, persil, safran des indes, ail, curry, poivre noir, oignon, ciboulette.



COR355 - COUSCOUS MEDITERRANEO 250 g - 6 PCS/CRT

IT Preparato con couscous, pomodoro, cipolla, olive, prezzemolo, origano.

EN Preparation with couscous, tomato, onion, olive, parsley, oregan.

FR Préparation de couscous avec tomate, oignon, olive, persil, origan.



COR356 - COUSCOUS CON VERDURE 250 g - 6 PCS/CRT

IT Preparato con couscous, pomodoro, cipolla, carote, zucchine, basilico, prezzemolo.

EN Preparation with couscous, tomato, onion, carrot, zucchini, basil, parsley.

FR Préparation de couscous avec tomates, carottes, courgettes, oignon, basilic, persil.



COR352 - TABOULE' DEL MAGHREB 250 g - 6 PCS/CRT

IT Preparato con couscous, limone, menta, erba cipollina, prezzemolo e pomodoro.

EN Preparation with couscous, lemon, mint, chives, parsley and tomato.

FR Préparation de couscous avec citron, mente, ciboulette, persil et tomate.



PASTE CONDITE

PASTE "RISOTTATE"

Una nuova linea di paste condite, "risottate", da cuocersi proprio come un risotto, aggiungendo solo acqua e sale, con tutti gli ingredienti già presenti, pronte per essere cucinate, senza scolarle

A new line of seasoned, "risotted" pastas, to be cooked just like a risotto, adding only water and salt, with all the ingredients already present, ready to be cooked, without draining them



COR431 - PENNE AI PORCINI
200 g - 6 PCS/CRT

IT Penne trifilate al bronzo con funghi porcini secchi, aggiungere solo acqua e sale e cuocere come un risotto.

EN Penne with porcini mushrooms, just add water and salt and cook stirring, like a risotto.

FR Penne avec cèpes, à cuire juste en ajoutant eau et sel, come un risotto.



COR433 - FARFALLE CON FUNGHI MISTI
200 g - 6 PCS/CRT

IT Farfalle trifilate al bronzo con funghi misti, aggiungere solo acqua e sale e cuocere come un risotto.

EN Farfalle with mix of mushrooms, just add water and salt and cook stirring, like a risotto.

FR Farfalle avec champignon mixés, à cuire juste en ajoutant eau et sel, come un risotto.



COR430 - PENNE ALL'ARRABBIATA
200 g - 6 PCS/CRT

IT Penne trifilate al bronzo con pomodoro e peperoncino, aggiungere solo acqua e sale e cuocere come un risotto.

EN Penne with tomato and chili, just add water and salt and cook stirring, like a risotto.

FR Penne avec tomate et chili, à cuire juste en ajoutant eau et sel, come un risotto.



COR429 - MACCHERONI AL POMODORO
200 g - 6 PCS/CRT

IT Maccheroni trafilati al bronzo con pomodoro, aggiungere solo acqua e sale e cuocere come un risotto.

EN Maccheroni with tomato, just add water and salt and cook stirring, like a risotto.

FR Maccheroni avec tomate, à cuire juste en ajoutant eau et sel, come un risotto.

COR432 - FUSILLI PESTO E ZUCCHINE
200 g - 6 PCS/CRT

IT Fusilli trafilati al bronzo con pesto e zucchini, aggiungere solo acqua e sale e cuocere come un risotto.

EN Fusilli with pesto and zucchinis, just add water and salt and cook stirring, like a risotto.

FR Fusilli avec pesto et courgettes, à cuire juste en ajoutant eau et sel, come un risotto.



PASTE CONDITE SOTTOVUOTO



NOVITÀ

COR695 – SPAGHETTI CACIO E PEPE
200 g - 6 PCS/CRT

IT Spaghetti con condimento cacio e pepe, aggiungere solo acqua e sale poi cuocere come un risotto.

EN Spaghetti with cacio e pepe sauce, just add water and salt and cook like a risotto.

FR Spaghettis à la sauce cacio e pepe (fromage et poivre): il suffit d'ajouter de l'eau et du sel et de les faire cuire comme un risotto.

COR604 – GNOCCHETTI ALLA BOSCAIOLA
200 g - 6 PCS/CRT

IT Gnocchetti con funghi misti, aggiungere solo acqua e sale poi cuocere come un risotto.

EN Gnocchetti with mixed mushrooms, add only water and salt and cook like a risotto.

FR Gnocchetti aux champignons mixtes, ajoutez uniquement de l'eau et du sel et cuisez comme un risotto.



COR605 – TROFIE AL PESTO
200 g - 6 PCS/CRT

IT Trofie al pesto, aggiungere solo acqua e sale e cuocere come un risotto.

EN Trofie with pesto, add only water and salt and cook like a risotto.

FR Trofie au pesto, ajoutez uniquement de l'eau et du sel et cuisez comme un risotto.



COR601 – SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO
200 g - 6 PCS/CRT

IT Spaghetti con condimento aglio e peperoncino, aggiungere solo acqua e sale e cuocere come un risotto.

EN Spaghetti with garlic and chilli seasoning, add only water and salt and cook like a risotto.

FR Spaghettis assaisonnés à l'ail et au piment, ajoutez uniquement de l'eau et du sel et cuisez comme un risotto.

COR649 – SPAGHETTI ALLA CARBONARA
200 g - 6 PCS/CRT

IT Spaghetti con condimento carbonara, aggiungere solo acqua e sale e cuocere come un risotto.

EN Spaghetti with carbonara seasoning, add only water and salt and cook like a risotto.

FR Spaghettis assaisonnés à la carbonara, ajoutez uniquement de l'eau et du sel et cuisez comme un risotto.



COR603 – MEZZE PENNE ALL'ARRABBIATA
200 g - 6 PCS/CRT

IT Mezze penne con pomodoro e peperoncino, aggiungere solo acqua e sale e cuocere come un risotto.

EN Mezze penne with tomato and chilli pepper, add only water and salt and cook like a risotto.

FR Mezze penne au piment rouge, ajoutez uniquement de l'eau et du sel et cuisez comme un risotto.



PASTA ALL'UOVO / EGG PASTA

La nostra pasta all'uovo viene distesa su telai ed essiccata lentamente per 18 ore, a bassa temperatura. Abbiamo Tagliatelle e Tagliolini classici, come da tradizione delle Langhe.

Our egg pasta is laid out on frames and slowly dried for 18 hours, at a low temperature. We have classic Tagliatelle and Tagliolini, as per the Langhe tradition.



COR209 - TAGLIATELLE ALL'UOVO 250 g - 6 PCS/CRT

IT Tagliatelle preparate con uova fresche italiane ed essiccate per 18 ore, come da antica tradizione piemontese.

EN Tagliatelle made with fresh Italian eggs and dried for 18 hours, according to the ancient Piedmontese tradition.

FR Tagliatelle préparées avec œufs frais et séchées pendant 18 heures, selon l'ancienne tradition piémontaise.



COR210 - TAGLIOLINI ALL' UOVO 250 g - 6 PCS/CRT

IT I tipici Tajarin piemontesi preparati con uova fresche italiane, tagliati a mano e lasciati essiccare per 18 ore.

EN The typical Italian Tajarin made with fresh Italian eggs, cut by hand and left to dry for 18 hours.

FR Les fameux Tajarin italiens, préparé avec des œufs frais, coupés à la main et laissé sécher pendant 18 heures.



COR700 – RIGATONI BUONCOLORE
500 g - 6 PCS/CRT

IT Rigatoni con mix di ortaggi.
EN Coloured rigatoni with vegetables mix.
FR Rigatoni colorés avec mélange de légumes.



COR719 – MINI PLIN BUONCOLORE
500 g - 6 PCS/CRT

IT Mini Plin con mix di ortaggi.
EN Coloured Mini Plin with vegetables mix.
FR Mini Plin colorés avec mélange de légumes.



COR718 – PAPPILLON BUONCOLORE
500 g - 6 PCS/CRT

IT Papillon con mix di ortaggi.
EN Papillon rigatoni with vegetables mix.
FR Papillon colorés avec mélange de légumes.



COR720 – CALAMARATA BUONCOLORE
500 g - 6 PCS/CRT

IT Calamarata con mix di ortaggi.
EN Coloured Calamarata with vegetables mix.
FR Calamarata colorés avec mélange de légumes.



COR699 – TAGLIATELLE TRICOLORE ALL'UOVO
500 g - 6 PCS/CRT

IT Tagliatelle all'uovo colorate, con mix di ortaggi.
EN Coloured tricoloured egg tagliatelle with vegetables mix.
FR Pâtes à l'œuf Tagliatelle avec mélange de légumes.



Una tazza di tè con un biscotto di mais?
O una tisana con un biscotto di farro?

A cup of tea with a corn biscuit?
An herbal tea with a spelt biscuit?



COR448 - COCCOLE AL MAIS 250 g - 8 PCS/CRT

IT Biscotti Coccole, biscotti artigianali con farina di mais, buoni come una volta.
EN Coccole cookies with cornflour, from ancient italian recipe.
FR Biscuits Coccole avec farine de mais, savoureux selon recette ancienne.



COR451 - COCCOLE CON GOCCE DI CIOCCOLATO 250 g - 8 PCS/CRT

IT Biscotti Coccole con farine macinate a pietra e gocce di cioccolato.
EN Coccole cookies, with stone ground flour and dark chocolate drops.
FR Biscuits Coccole avec farine mouloue sur pierre et gouttes de chocolat noir.



COR449 - COCCOLE CON LATTE E MIELE 250 g - 8 PCS/CRT

IT Biscotti Coccole al latte e miele, gustosi e delicati.
EN Coccole cookies with milk and honey, delicious.
FR Biscuits Coccole avec lait et miel, délicieux.



COR450 - COCCOLE AL FARRO INTEGRALE 250 g - 8 PCS/CRT

IT Biscotti Coccole con farina di farro integrale, ricchi di fibre.
EN Coccole cookies with whole spelt flour, rich in fibres.
FR Biscuits Coccole avec farine d'épeautre complète, riches en fibres.





COR688 – FIORELLINI 200 g - 6 PCS/CRT

IT Biscotti frollini assortiti, classici, cacao e gocce cioccolato, flow-packati singolarmente.

EN Assorted shortbread biscuits, classic, cocoa and chocolate chips, flow-packed individually.

FR Biscuits sablés assortis : classiques, au cacao et aux pépites de chocolat, emballés individuellement en flow-pack.

NOVITÀ

COR698 – BACI DI DAMA 200 g - 6 PCS/CRT

IT Biscotto tipico piemontese a base di nocciola farcito da cioccolato fondente.

EN Typical Piedmontese hazelnut biscuit filled with dark chocolate.

FR Biscuit piémontais typique aux noisettes fourré au chocolat noir.



COR626 – PASTE DI MELIGA 300 g - 6 PCS/CRT

IT Biscotti di mais fatti a mano, come una volta.

EN Handmade corn biscuits, like in the past.

FR Biscuits au maïs faits à la main, comme autrefois.



COR629 – BACI DI DAMA 180 g - 6 PCS/CRT

IT Classici biscotti con nocciole e farciture di cioccolato fondente.

EN Classic biscuits with hazelnuts and dark chocolate filling.

FR Biscuits classiques fourrés aux noisettes et au chocolat noir.





COR628 – TORCETTI 250 g - 6 PCS/CRT

IT Torcetti con burro e zucchero, friabili e buonissimi.

EN Torcetti with butter and sugar, crumbly and delicious.

FR Torcetti au beurre et au sucre, friables et délicieux.



COR627 – KRUMIRI 230 g - 6 PCS/CRT

IT Tipici biscotti piemontesi, dalla forma curva.

EN Typical Piedmontese biscuits, with curved shape.

FR Biscuits typiques piémontais, de forme courbée.



COR630 – BRUTTI E BUONI 160 g - 6 PCS/CRT

IT Deliziosi biscotti a base di meringa e nocciole.

EN Delicious biscuits made with meringue and hazelnuts.

FR Délicieux biscuits à base de meringue et de noisettes.



COR588 – FETTE BISCOTTATE CLASSICHE 350 g - 5 PCS/CRT

IT Fette biscottate da colazione buone, semplici e sostanziose.

EN Good, simple and substantial breakfast rusks.

FR Les biscottes pour le petit-déjeuner, bonnes, simples et copieuses.

COR589 – FETTE BISCOTTATE AL FARRO 350 g - 5 PCS/CRT

IT Fette biscottate da colazione con farina di farro.

EN breakfast rusks made with spelt flour.

FR Les biscottes pour le petit-déjeuner, avec farine de épeautre.



CROSTATE SPECIAL

CRUMBLE

COR633 – CROSTATA DI FARRO ALLA MORA
440 g - 6 PCS/CRT

IT Crostata con farina di farro e confettura alla mora
EN Tart with spelled flour and blackberry jam
FR Tarte à la farine d'épeautre et confiture de mûres.



COR634 – CROSTATA DI MAIS ALL'ALBICOCCA
440 g - 6 PCS/CRT

IT Crostata con farina di mais e confettura all'albicocca
EN Tart with corn flour and apricot jam
FR Tarte à la farine de maïs et confiture d'abricot.

COR635 – CROSTATA DI MAIS AI FRUTTI DI BOSCO
440 g - 6 PCS/CRT

IT Crostata con farina di mais e confettura ai frutti di bosco
EN Tart with corn flour and wild berries jam
FR Tarte à la farine de maïs et confiture aux fruits rouges.



COR074 - CRUMBLE ALLA MELA E CANNELLA
CON FARINA DI MAIS 350 g - 10 PCS/CRT

IT Torta Crumble alla mela e cannella, con burro e farina di mais, con la tipica copertura con impasto croccante e "bricioloso", cotta in forno.

EN Crumble tart with apple and cinnamon, with butter and cornmeal, covered on top with crispy dough, typically "crumbled", oven cooked.

FR Tarte Crumble aux pommes et cannelle, avec beurre et semoule de maïs, recouverte avec une croustillante pâte brisée, effect "émietté", cuite au four.

COR725 - CARTONE MISTO
5 PCS MELA CANNELLA
+ 5 PCS PERA CIOCCOLATO

COR076 - CRUMBLE PERA E CIOCCOLATO CON FARINA DI MAIS
350 g - 10 PCS/CRT

IT Torta Crumble alla pera, con burro e farina di mais, con la tipica copertura con impasto croccante e "bricioloso", con gocce di cioccolato, cotta in forno.

EN Crumble tart with pear, with butter and cornmeal, covered on top with crispy dough, typically "crumbled", with chocolate drops, oven cooked.

FR Tarte Crumble aux poires, avec beurre et semoule de maïs, recouverte avec une croustillante pâte brisée, effect "émietté", avec pépites de chocolat, cuite au four.



Castagne italiane morbide, pelate e soprattutto... pronte da mangiare! Non hanno né zuccheri aggiunti né alcun altro additivo, e la cottura a vapore (e non bollitura) ne mantiene completamente il dolce sapore e la morbidezza naturali. In comodo sacchetto doypack, sono pronte all'uso, per uno snack buono, goloso e naturale **SENZA GLUTINE!**

Italian soft chestnuts, peeled and above all... ready to eat! They have no added sugars or any other additives, and steaming (and not boiling) completely maintains their sweet natural taste and softness. In a comfortable doypack bag, they are ready for use, for a good, delicious and natural snack **GLUTEN FREE!**



COR701 - CREMA DI MARRONI 240 g - 6 PCS/CRT

IT Crema di marroni.
EN Chestnuts spread.
FR Crème de marrons.



COR094 - CASTAGNE COTTE AL VAPORE SENZA GLUTINE 120 g - 20 PCS/CRT

IT Castagne morbide, pelate, cotte al vapore, chiuse in sacchetto doypack, pronte da gustare come snack naturale **SENZA GLUTINE.**

EN Soft chestnuts, peeled, steamed, closed in a doypack bag, ready to be enjoyed as a natural snack - **GLUTEN FREE.**

FR Châtaignes souples, pelées, cuites à la vapeur, emballées dans un sachet doypack, prêtes à être dégustées comme casse-croute naturel **SANS GLUTEN.**

LA BUONA FRUTTA A GUSCIO PIEMONTESE

Le mandorle di montagna, piccole, buone e genuine, che nascono ai piedi delle Alpi Marittime e la famosa Nocciola "tonda e gentile", tostata e deliziosa, sono le piccole alleate della nostra salute!

The mountain almonds, small, good and genuine, which grow at the foot of the Maritime Alps and the famous "round and gentle" hazelnut, toasted and delicious, are the little allies of our health!



COR527 - "NOCCIOLE PIEMONTE IGP" TOSTATE 150 g - 6 PCS/CRT

IT Nocciole Piemonte IGP delle Langhe tostate.
EN Nocciola Piemonte IGP toasted hazelnuts from Langhe region
FR Noisette du Piémont IGP grillées.

COR517 - MANDORLE SGUSCIATE 150 g - 6 PCS/CRT

IT Ai piedi delle Alpi Marittime nascono queste mandorle, piccole, genuine e buonissime.
EN At the foot of the Maritime Alps these almonds are born, small, genuine and delicious.
FR Aux pieds des Alpes maritimes naissent ces amandes, petites et délicieuses.



**COR673 – NOCCIOLINI AL CAFFÈ
(SENZA GLUTINE)
120 g - 6 PCS/CRT**

IT Pasticcini mignon di nocciole al caffè, senza glutine.

EN Gluten-free hazelnut mini pastries with coffees.

FR Mini-pâtisseries sans gluten à base de noisettes et café..



**COR672 – NOCCIOLINI
(SENZA GLUTINE)
120 g - 6 PCS/CRT**

IT Pasticcini mignon di nocciole, senza glutine.

EN Gluten-free hazelnut mini pastries.

FR Mini-pâtisseries sans gluten à base de noisettes..

**COR674 – NOCCIOLINI ALL'ARANCIA
(SENZA GLUTINE)
120 g - 6 PCS/CRT**

IT Pasticcini mignon di nocciole all'arancia, senza glutine.

EN Gluten-free hazelnut mini pastries with orange.

FR Mini-pâtisseries sans gluten à base de noisettes et orange.





Vi proponiamo una ricca gamma di prodotti Senza Glutine, prodotti con farine di mais e riso o con farine speciali di legumi. Provate le nostre Paste all'uovo, le nostre crostatine o ancora i nostri deliziosi biscotti.

We propose you a reach selection of Gluten Free products, produced with corn or rice flour or with special beans flours. Taste our Egg pasta, our mini tarts or even our delicious cookies.



COR530 - DELIZIE AL COCCO (SENZA GLUTINE)
160 g - 6 PCS/CRT

IT Biscotti al cocco senza glutine, con farina di mais e riso.
EN Gluten free coconut cookies, with corn and rice flour.
FR Biscuits à la noix de coco sans gluten, avec farine de maïs et riz.

COR531 - DELIZIE AL LIMONE (SENZA GLUTINE)
160 g - 6 PCS/CRT

IT Biscotti al limone senza glutine, perfetti con il té.
EN Gluten free lemon cookies, ideal with a cup of tea.
FR Biscuits au citron sans gluten, parfait pour accompagner un thé.



COR532 - CANESTRELLI (SENZA GLUTINE)
160 g - 6 PCS/CRT

IT Canestrelli senza glutine, con zucchero e burro.
EN Gluten free canestrelli, with sugar and butter.
FR Canestrelli sans gluten, avec sucre et beurre.



COR528 - MERINGHETTE (SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO)
60 g - 6 PCS/CRT

IT Meringhette senza glutine, con zucchero, uovo e vaniglia.
EN Gluten free meringue, with sugar, egg and vanilla.
FR Meringue sans gluten, avec sucre, oeuf et vanille.



COR702 – CANESTRELLI (SENZA GLUTINE)
50 g - 6 PCS/CRT

IT Canestrelli senza glutine mono-dose in espositore da banco.

EN Gluten-free canestrelli cookies in expo display.

FR Canestrelli sans gluten en expositeur.



COR703 – PASTE DI MELIGA (SENZA GLUTINE)
50 g - 9 PCS/CRT

IT Biscotti di mais senza glutine mono-dose in espositore da banco.

EN Gluten-free corn cookies in expo display.

FR Biscuit au mais sans gluten en expositeur.

COR704 – BISCOTTI AVENA E CIOCCOLATO
(VEGANO SENZA GLUTINE-UOVA-LATTE) 50 g - 6 PCS/CRT

IT Biscotto vegano all'avena ricoperto di cioccolato, senza glutine.

EN Vegan oatmeal cookie covered in chocolate, gluten-free.

FR Biscuit à l'avoine végétalien enrobé de chocolat, sans gluten.



COR697 – MUFFIN VANIGLIA CON GOCCE CIOCCOLATO
(SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO) 45 g - 6 PCS/CRT

IT Muffin alla vaniglia con gocce di cioccolato, senza glutine.

EN Gluten-free vanilla muffins with chocolate chips.

FR Muffins sans gluten à la vanille avec pépites de chocolat.

Disponibili anche:

COR390 – BACI DI CUNEO SFUSI 1kg - 2 kg/CRT

Baci morbidi al cioccolato SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO, sfusi, flowpackati sing. trasparente.



COR391 – BACI DI DAMA SFUSI 1kg - 2 kg/CRT

Baci di dama farciti cioccolato, SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO, sfusi, flowpackati sing. trasparente.



COR155 - MINI CROSTATINA CREMA ALLE NOCCIOLE E CACAO
(SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO) 55 g - 6 PCS/CRT

IT Mini crostatina con crema di nocciole e cacao, con farina di riso e mais, senza latte, con olio d'oliva - SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO.

EN Mini-tart with hazelnut spread and cocoa, with rice and corn flour, without milk, with olive oil - GLUTEN AND LACTOSE FREE.

FR Mini-tarte avec pâte de noisettes et cacao, avec farine de riz et de maïs, sans lait, avec huile d'olive - SANS GLUTEN et SANS LACTOSE.



COR281 - MINI CROSTATINA CON CREMA PISTACCHIO
(SENZA GLUTINE) 55 g - 6 PCS/CRT

IT Mini crostatina alla crema di pistacchio, prodotta con farina di mais e riso - SENZA GLUTINE.

EN Mini tart with pistachio spread, produced with cornflour and rice flour - GLUTEN FREE.

FR Mini-tarte avec crème de pistache, préparé avec farine de maïs et farine de riz - SANS GLUTEN.

COR364 - MINI CROSTATINA CIOCCOLATO BIANCO
(SENZA GLUTINE) 55 g - 6 PCS/CRT

IT Mini crostatina con cioccolato bianco in crema, con farina di riso e mais - SENZA GLUTINE.

EN Mini tart with white chocolate spread, with corn and rice flour - GLUTEN FREE.

FR Mini-tarte à la crème au chocolat blanc, avec farine de riz et maïs - SANS GLUTEN.



COR503 - MINI CROSTATINA GLUTEN FREE CACAO E ALBICOCCA
(SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO) 55 g - 6 PCS/CRT

IT Mini crostatina senza glutine con frolla al cacao e marmellata di albicocca

EN Gluten free mini tart with cocoa short pastry and apricot jam

FR Mini tarte sans gluten avec cacao et confiture d'abricot.

MINI CROSTATE E CROSTATE



**COR101 - MINI CROSTATINA ALBICOCCA 54 g
(SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO) - 7 PCS/CRT**

IT Microcrostatina all'albicocca – SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO
EN Apricot minitart - GLUTEN and LACTOSE FREE
FR Mini-tarte aux abricots - SANS GLUTEN et SANS LACTOSE.

**COR102 - MINI CROSTATINA AI FRUTTI DI BOSCO 54 g
(SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO) - 7 PCS/CRT**

IT Mini crostatina ai frutti di bosco – SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO.
EN Mini berries tart - GLUTEN and LACTOSE FREE.
FR Mini tarte aux fruits rouge - SANS GLUTEN et SANS LACTOSE.



**COR154 - MINI CROSTATINA FRAGOLA 54 g
(SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO) - 7 PCS/CRT**

IT Mini crostatina alla fragola – SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO.
EN Strawberry mini tart – GLUTEN and LACTOSE FREE.
FR Mini-tarte aux fraises – SANS GLUTEN et SANS LACTOSE.



**COR585 - MINI CROSTATINA CILIEGIA 54g
(SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO) - 7 PCS/CRT**

IT Mini crostatina alla ciliegia – SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO.
EN Cherry mini tart – GLUTEN and LACTOSE FREE.
FR Mini-tarte aux cerise – SANS GLUTEN et SANS LACTOSE.



**COR584 - MINI CROSTATINA LIMONE 54g
(SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO) - 7 PCS/CRT**

IT Mini crostatina al limone – SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO.
EN Lemon mini tart – GLUTEN and LACTOSE FREE.
FR Mini-tarte aux citron – SANS GLUTEN et SANS LACTOSE.



SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE



**COR159 - CROSTATATA ALL'ALBICOCCA
(SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO)
300 g - 6 PCS/CRT**

IT Crostata SENZA GLUTINE con confettura albicocca
EN GLUTEN FREE tart with wild apricot jam
FR Tarte SANS GLUTEN à la confiture d'abricot.

**COR636 - CROSTATATA ALLA CILIEGIA
(SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO)
300 g - 6 PCS/CRT**

IT Crostata SENZA GLUTINE con confettura ciliegia
EN GLUTEN FREE tart with wild cherry jam
FR Tarte SANS GLUTEN à la confiture de cerise.



**COR158 – CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO
(SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO)
300 g - 6 PCS/CRT**

IT Crostata con confettura frutti di bosco.
EN Tart with wild berries jam.
FR Tarte aux fruits rouges.



**COR505 - TORTA DI CASTAGNE
(SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO)
300 g - 6 PCS/CRT**

IT Tutto il sapore della castagna in un dolce goloso.
EN Chestnut cake.
FR Tarte aux chataignes.



**COR637 – CROSTATA AL LIMONE
(SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO)
300 g - 6 PCS/CRT**

IT Crostata con confettura limone.
EN Tart with wild lemon jam.
FR Tarte à la confiture de citron.



**COR504 TORTA DI NOCCIOLE
(SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO)
300 g - 6 PCS/CRT**

IT Soffice torta di nocciole senza glutine, prodotta con 40% di nocciole Piemonte I.G.P.
EN Soft gluten free hazelnut cake, produced with 40% of Piedmont hazelnut.
FR Tarte aux noisettes, souple, sans gluten, produite avec 40% de noisettes du Piémont.

**COR638 – CROSTATA AL PISTACCHIO
(SENZA GLUTINE)
300 g - 6 PCS/CRT**

IT Crostata con crema pistacchio.
EN Tart with wild pistachio spread.
FR Tarte à la crème de pistaches.



**COR583 – TORTA MORELLA
(SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO)
300 g - 6 PCS/CRT**

IT Torta con cacao e nocciole.
EN Cake with cocoa and hazelnut.
FR Gateau avec cacao et noisettes.





**COR712 – TRIANGOLÈ PIZZAIOLA (SENZA GLUTINE)
40 g – 8 PCS/CRT**

IT Snack senza glutine con cereali e legumi italiani (non fritti), gusto pizzaiola.

EN Gluten-free snacks with Italian cereals and legumes (not fried), pizza flavored.

FR Snack sans gluten à base de céréales italiennes et de légumineuses (non frits), goût pizza.



**COR711 – TRIANGOLÈ (SENZA GLUTINE)
40 g – 8 PCS/CRT**

IT Snack senza glutine con cereali e legumi italiani (non fritti).

EN Gluten-free snacks with Italian cereals and legumes (not fried).

FR Snack sans gluten à base de céréales italiennes et de légumineuses (non frits).



**COR713 – TRIANGOLÈ CIPOLLA E PAPRIKA (SENZA GLUTINE)
40 g – 8 PCS/CRT**

IT Snack senza glutine con cereali e legumi italiani (non fritti), con cipolla e paprika.

EN Gluten-free snacks with Italian cereals and legumes (not fried), with onion and paprika.

FR Snack sans gluten à base de céréales italiennes et de légumineuses (non frits), avec oignon et paprika.





COR279 - TAGLIATELLE ALL'UOVO 200 g (SENZA GLUTINE) - 4 PCS/CRT

IT Tagliatelle senza glutine, prodotte con farina di mais e riso.
EN Gluten free Tagliatelle, produced with cornflour and rice flour.
FR Lasagne sans gluten, préparées avec farine de maïs et farine de riz.

COR280 - FUSILLI ALL'UOVO 200 g (SENZA GLUTINE) - 6 PCS/CRT

IT Fusilli senza glutine, prodotte con farina di mais e riso.
EN Gluten free Fusilli, produced with cornflour and rice flour.
FR Fusilli sans gluten, préparées avec farine de maïs et farine de riz.



COR021 - PASTA MAIS E RISO 200 g (SENZA GLUTINE) - 4 PCS/CRT

IT Pasta SENZA GLUTINE con farina di mais e riso, leggera e digeribile. Cottura 5/7 minuti.
EN GLUTEN-FREE pasta with corn and rice flour, light and easy to digest. Cooking time 5/7 minutes.
FR Pâtes SANS GLUTEN avec farine de maïs et de riz, légères et faciles à digérer. Cuisson 5/7 minutes.



COR023 - PASTA MULTICEREALI 200 g (SENZA GLUTINE) - 4 PCS/CRT

IT Pasta SENZA GLUTINE con farina di teff, amaranto e quinoa. Ad alto contenuto di fibre. Cottura 5/7 minuti.
EN GLUTEN FREE pasta with teff, amaranth and quinoa flour. High in fiber. Cooking time 5/7 minutes.
FR Pâtes SANS GLUTEN avec farine de teff, amarante et quinoa. Riche en fibres. Cuisson 5/7 minutes.

COR020 - PASTA MULTILEGUMI 200 g (SENZA GLUTINE) - 4 PCS/CRT

IT Pasta SENZA GLUTINE con farina di lenticchie, ceci, piselli e fagioli. Ricca di ferro e proteine. Cottura 4/5 minuti.
EN GLUTEN FREE pasta with lentil flour, chickpeas, peas and beans. Rich in iron and protein. Cooking time 4/5 minutes.
FR Pâtes SANS GLUTEN avec farine de lentilles, pois chiches, petit pois et haricots. Riches en fer et en protéines. Cuisson 4/5 minutes.



COR022 - PASTA LENTICCHIE ROSSE 200 g (SENZA GLUTINE) - 4 PCS/CRT

IT Pasta SENZA GLUTINE con farina di lenticchie rosse. Fonte di fibre e proteine. Cottura 4/5 minuti.
EN GLUTEN FREE pasta with red lentil flour. Source of fibers and proteins. Cooking time 4/5 minutes.
FR Pâtes SANS GLUTEN avec farine de lentille rouge. Source de fibres et de protéines. Cuisson 4/5 minutes.

SPECIALTÀ IN VASO

Una ricca selezione di specialità in vasetto: antipasti, sughi, salse e creme dolci, dalle più antiche ricette piemontesi e con i migliori ingredienti.

A rich selection of jarred specialties: appetizers, sauces, sauces and sweet creams, from the oldest Piedmontese recipes and with the best ingredients



COR526 - GIARDINIERA IN AGRODOLCE
560 g - 6 PCS/CRT
IT Le migliori verdure lavorate dal fresco e messe in agrodolce.
EN The best fresh vegetables in sweet and sour.
FR Les meilleures légumes fraîches, en aigre-doux.



COR463 - PEPERONI DI CARMAGNOLA
560 g - 6 PCS/CRT
IT I migliori peperoni di Carmagnola, in agrodolce, lavorati dal fresco.
EN best peppers from Carmagnola, sweet and sour.
FR Les meilleurs poivrons de Carmagnola, aigre-doux.



COR462 - ANTIPASTO DELLA NONNA
280 g - 6 PCS/CRT
IT Antipasto tipico piemontese, con verdure e salsa di pomodoro.
EN Typical piedmont appetizer, with vegetables and tomato sauce.
FR Recette traditionnelle piémontaise, avec légumes et sauce tomate.



COR248 - SALAMINI AL BAROLO
180 g - 6 PCS/CRT
IT Salamini prodotti artigianalmente con aggiunta di Barolo, in olio di semi.
EN Artisanally produced salami, with addition of Barolo, in seed oil.
FR Salami produits artisanalement avec ajout de Barolo, sous huile.



COR247 - TOMINI AL TARTUFO
180 g - 6 PCS/CRT
IT Tomini tradizionali, sott'olio, con fette di Tartufo.
EN Traditional tommini cheese, in seed oil, with truffle slices.
FR Fromage tomini traditionnels sous huile, avec truffes.

ANTIPASTI



COR615 - FILETTI DI ACCIUGHE ITALIANE
156 g - 6 PCS/CRT
IT Filetti di acciughe italiane in olio d'oliva.
EN Italian anchovy fillets in olive oil.
FR Filets d'anchois italiens à l'huile d'olive.



COR616 - FILETTI DI ACCIUGHE ITALIANE AL VERDE
156 g - 6 PCS/CRT
IT Filetti di acciughe italiane in olio d'oliva con prezzemolo.
EN Italian anchovy fillets in olive oil with parsley.
FR Filets d'anchois italiens à l'huile d'olive avec persil.



COR617 - FILETTI DI ACCIUGHE ITALIANE PICCANTI
156 g - 6 PCS/CRT
IT Filetti di acciughe italiane in olio d'oliva con peperoncino.
EN Italian anchovy fillets in olive oil with chilly pepper.
FR Filets d'anchois italiens à l'huile d'olive avec piment.



COR618 - FILETTI DI ACCIUGHE ITALIANE AL TARTUFO
156 g - 6 PCS/CRT
IT Filetti di acciughe italiane in olio d'oliva con tartufo.
EN Italian anchovy fillets in olive oil with truffle.
FR Filets d'anchois italiens à l'huile d'olive avec truffe.



COR614 - FILETTI DI TONNO
190 g - 6 PCS/CRT
IT Filetti di tonno Pinna gialla in olio d'oliva.
EN Yellow fin tuna fillets in olive oil.
FR Filets de thon jaune à l'huile d'olive.



COR613 - PEPERONCINI AL TONNO
180 g - 6 PCS/CRT
IT Peperoncini piccanti sott'olio farciti con tonno.
EN Spicy chillies in oil stuffed with tuna.
FR Piments épicés à l'huile farcis au thon.



COR459 - PEPERONCINI ACCIUGHE E CAPPERI
180 g - 6 PCS/CRT
IT Peperoncini piccanti sott'olio, con capperi e acciughe.
EN Spicy chillis in oil, with capers and anchovies.
FR Piments épicés sous huile, avec câpres et anchois.

SALSE



COR476 - MAIONESE
125 g - 6 PCS/CRT
IT Maionese classica.
EN Classic maionese sauce.
FR Sauce mayonnaise classique.



COR477 MAIONESE TARTUFATA
125 g - 6 PCS/CRT
IT Maionese classica con tartufo.
EN Classic maionese sauce with truffle.
FR Sauce mayonnaise classique à la truffe.



COR460 - AIOLÍ 125 g - 6 PCS/CRT
IT Tipica salsa aioli, maionese con aglio, per accompagnare carni e verdure.
EN Typical aioli sauce with mayonnaise and garlic, ideal with meat and vegetables.
FR Sauce aioli avec mayonnaise et ail, pour accompagner viandes et légumes.



COR423 - SALSA TARTUFATA 180 g - 6 PCS/CRT
IT Crema dal sapore intenso con tartufo, funghi e capperi.
EN Tasty sauce with Truffle, mushrooms and capers.
FR Sauce savoureuse avec truffe, champignons et câpres.



COR420 - SALSA BRUSCHETTA 180 g - 6 PCS/CRT
IT Salsa con pomodoro, aglio e origano per bruschette.
EN Traditional sauce with tomato, garlic and origan for bruschette.
FR sauce pour bruschetta, avec tomate, ail et origan.



COR250 - BAGNA CAÖDA
180 g - 6 PCS/CRT
IT Tipica salsa piemontese con aglio e acciughe.
EN Typical piedmont sauce with garlic and anchovies.
FR Recette typique piémontaise avec ail et anchois.



COR619 - BAGNA CAÖDA SENZ'AGLIO
180 g - 6 PCS/CRT
IT Tipica salsa piemontese con acciughe.
EN Typical piedmont sauce with anchovies.
FR Recette typique piémontaise avec anchois.



COR478 - TONNE' 180 g - 6 PCS/CRT
IT Antica crema di tonno, con tonno, uovo e olio evo.
EN Ancient recipe of tuna spread, with tuna, egg and evo oil.
FR Ancienne recette de crème de thon.



COR475 - BAGNETTO ROSSO 130 g - 6 PCS/CRT
IT Antica ricetta a base di pomodoro, peperoni, acciughe, aglio.
EN Ancient recipe with tomato, peppers, anchovies, garlic.
FR Sauce à l'ancienne avec tomates, poivrons, anchois, ail.



COR474 - BAGNETTO VERDE 130 g - 6 PCS/CRT
IT Antica salsa verde a base di prezzemolo e aglio.
EN Traditional sauce with persil and garlic.
FR Sauce à l'ancienne avec persil et ail.

SUGHI



COR468 - SUGO D'ARROSTO
180 g - 6 PCS/CRT
IT Tradizionale sugo piemontese con salsa d'arrosto.
EN Traditional roast sauce, ideal with ravioli.
FR Sauce rôtie, parfaite pour ravioli.



COR466 - SUGO AI FUNGHI PORCINI
180 g - 6 PCS/CRT
IT Sugo tradizionale con funghi porcini e salsa di pomodoro.
EN Traditional sauce with porcini mushrooms and tomato.
FR Sauce tomate et cèpes.



COR467 - SUGO SALSICCIA E FUNGHI
180 g - 6 PCS/CRT
IT Sugo tradizionale con funghi porcini e salsiccia.
EN Traditional sauce with porcini mushrooms and sausage.
FR Sauce tomate avec cèpes et saucisse.



COR609 - SUGO ANTICO DI POMODORO
180 g - 6 PCS/CRT
IT Sugo pronto con polpa di pomodoro italiano e basilico.
EN sauce with Italian tomato pulp and basil.
FR Sauce prête à la pulpe de tomate italienne et basilic.



COR610 - SUGO ALL'ARRABBIATA
180 g - 6 PCS/CRT
IT Sugo pronto con polpa di pomodoro italiano, basilico e peperoncino.
EN sauce with Italian tomato pulp, basil and chilly pepper.
FR Sauce prête à la pulpe de tomate italienne, basilic et piment.



COR524 - SUGO AGLIO OLIO E PEPERONCINO
130 g - 6 PCS/CRT
IT Tradizionale sugo aglio olio e peperoncino, ricetta antica.
EN Traditional garlic, oil and chili sauce.
FR Sauce traditionnelle ail, huile et piment.



COR624 - SUGO ALL'AMATRICIANA
180 g - 6 PCS/CRT
IT Sugo pronto con polpa di pomodoro italiano e pancetta.
EN sauce with Italian tomato pulp and bacon.
FR Sauce prête à la pulpe de tomate italienne et lard.



COR481 - SUGO CACIO E PEPE
180 g - 6 PCS/CRT
IT Tipica ricetta romana a base di Pecorino e pepe.
EN Typical recipe from Rome, with Pecorino cheese and pepper.
FR Recette typique de Rome, avec fromage Pecorino et poivre.



COR421 - SUGO CARBONARA
180 g - 6 PCS/CRT
IT Classica ricetta con pancetta, uovo e pepe.
EN Traditional recipe with bacon, egg and pepper.
FR Sauce avec bacon, oeuf et poivre.



COR622 - RAGU ALLA BOLOGNESE
180 g - 6 PCS/CRT
IT Sugo pronto con pomodoro e carne di vitello.
EN Sauce with tomato and veal meat.
FR Sauce à la bolognaise avec tomate et viande de veau.



COR623 - RAGU DI CINGHIALE
180 g - 6 PCS/CRT
IT Sugo pronto con pomodoro e cinghiale.
EN Sauce with tomato and boar meat.
FR Sauce avec tomate et viande de sanglier.



COR480 - RAGU DI CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA
180 g - 6 PCS/CRT
IT Popolare ricetta piemontese di sugo con coniglio grigio di Carmagnola.
EN Popular piedmont recipe of sauce with grey rabbit from Carmagnola.
FR Recette populaire de sauce avec lapin gris de Carmagnola.



COR625 - SUGO AI 4 FORMAGGI
180 g - 6 PCS/CRT
IT Salsa con Edamer, Gorgonzola, Toma piemontese e Grana Padano.
EN Sauce with Edamer, Gorgonzola, Toma Piemontese and Grana Padano.
FR Sauce avec Edamer, Gorgonzola, Toma piémontaise et Grana Padano.



COR464 - FONDUTA TRADIZIONALE
180 g - 6 PCS/CRT
IT Fonduta tradizionale con Fontina d.o.p.
EN Traditional fondue with Fontina cheese.
FR Fondue traditionnelle avec fromage Fontina.



COR465 - CREMA DI CASTELMAGNO
120 g - 6 PCS/CRT
IT Fonduta tradizionale con Fontina d.o.p.
EN Traditional fondue with Fontina cheese.
FR Fondue traditionnelle avec fromage Fontina.

PESTI



COR470 - PESTO ALLA GENOVESE
130 g - 6 PCS/CRT

IT Classica ricetta con basilico, formaggio, pinoli e aglio.
EN Traditional recipe with basil, cheese, pine nuts and garlic.
FR Sauce avec basilique, fromage, pignons de pin et ail.



COR471 - PESTO ALLA GENOVESE SENZA AGLIO
130 g - 6 PCS/CRT

IT Classica ricetta con basilico, formaggio e pinoli, senza aglio.
EN Traditional recipe with basil, cheese and pine nuts, without garlic.
FR Sauce avec basilique, fromage et pignons de pin sans ail.



COR525 - PESTO ROSSO 130 g - 6 PCS/CRT

IT Deliziosa ricetta di pesto rosso, con pomodoro e basilico genovese DOP.
EN Delicious recipe of red pesto, with tomato and basilic.
FR Delicieuse sauce pesto rouge, avec tomate et basilique.



COR521 - PESTO AL LIMONE
130 g - 6 PCS/CRT

IT Delizioso connubio tra basilico e limone.
EN Delicious mix of basilic and lemon.
FR Delicieux mélange de basilique et citron.



COR520 - PESTO DI PISTACCHI
130 g - 6 PCS/CRT

IT Deliziosa ricetta di pesto con pistacchi.
EN Delicious recipe of pesto with pistachios.
FR Delicieuse sauce pesto avec pistaches.



COR522 - PESTO AL TARTUFO BIANCO
80 g - 6 PCS/CRT

IT Prestigiosa ricetta di pesto e tartufo bianco.
EN Prestigious recipe of pesto with white truffle.
FR Prestigieuse recette de pesto avec truffe blanche.

RISOTTI E POLENTE



COR494 - POLENTE AI FUNGHI
225 g - 6 PCS/CRT

IT Polenta istantanea con funghi porcini.
EN Instant polenta with porcini mushrooms.
FR Polente rapide avec cèpes.



COR479 - POLENTE AL TARTUFO
225 g - 6 PCS/CRT

IT Polenta istantanea con tartufo.
EN Instant polenta with truffle.
FR Polente rapide avec truffe.



COR472 - RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
225 g - 6 PCS/CRT

IT preparato per Risotto con Riso Carnaroli e funghi porcini secchi.
EN preparation for Risotto with Carnaroli rice and dried porcini mushrooms.
FR preparation pour Risotto avec Riz Carnaroli et cèpes.



COR469 - RISOTTO AL TARTUFO
225 g - 6 PCS/CRT

IT Preparato per Risotto con Riso Carnaroli e tartufo.
EN preparation for Risotto with Carnaroli rice and truffle.
FR preparation pour Risotto avec Riz Carnaroli et truffe.



COR473 - RISOTTO ALLO ZAFFERANO
225 g - 6 PCS/CRT

IT Preparato per Risotto con Riso Carnaroli e zafferano.
EN preparation for Risotto with Carnaroli rice and saffron.
FR preparation pour Risotto avec Riz Carnaroli et saffran.



COR644 - COMPOSTA DI PESCHE BIOLOGICA
200 g - 6 PCS/CRT
IT Composta di pesche biologiche con soli zuccheri della frutta.
EN Organic peach compote with only fruit sugars.
FR Compote de pêches bio aux sucres de fruits uniquement.



COR641 - COMPOSTA DI ALBICOCHE BIOLOGICA
200 g - 6 PCS/CRT
IT Composta di albicocche biologiche con soli zuccheri della frutta.
EN Organic apricot compote with only fruit sugars.
FR Compote d'abricot bio aux sucres de fruits uniquement.



COR643 - COMPOSTA DI MIRTILLI BIOLOGICA
200 g - 6 PCS/CRT
IT Composta di fragole biologiche con soli zuccheri della frutta.
EN Organic strawberry compote with only fruit sugars.
FR Compote de fraise aux sucres de fruits uniquement.



COR646 - COMPOSTA DI ARANCE BIOLOGICA
200 g - 6 PCS/CRT
IT Composta di arance biologiche con soli zuccheri della frutta.
EN Organic oranges compote with only fruit sugars.
FR Compote d'oranges bio aux sucres de fruits uniquement.



COR645 - COMPOSTA DI SUSINE BIOLOGICA
200 g - 6 PCS/CRT
IT Composta di susine biologiche con soli zuccheri della frutta.
EN Organic plum compote with only fruit sugars.
FR Compote de prunes bio aux sucres de fruits uniquement.



COR642 - COMPOSTA DI FRAGOLE BIOLOGICA
200 g - 6 PCS/CRT
IT Composta di fragole biologiche con soli zuccheri della frutta.
EN Organic strawberry compote with only fruit sugars.
FR Compote de fraise aux sucres de fruits uniquement.



COR639 - CREMA SPALMABILE BIO CON MELA E UVETTA 240 g - 6 PCS/CRT
IT Crema spalmabile bio con mele, uvetta, cannella e dolcificata con sciroppo di riso.
EN Organic spread with apples, raisins, cinnamon and sweetened with rice syrup.
FR Crème à tartiner bio aux pommes, raisins secs, cannelle et sucrée au sirop de riz.



COR607 - CREMA SPALMABILE BIO CON MARRONI E VANIGLIA 240 g - 6 PCS/CRT
IT Crema spalmabile bio marroni e vaniglia e dolcificata con sciroppo di riso.
EN Organic spread with chestnuts and vanilla, and sweetened with rice syrup.
FR Crème à tartiner bio aux marrons et vanille et sucrée au sirop de riz.



COR640 - CREMA SPALMABILE BIO CON PERE E CACAO 240 g - 6 PCS/CRT
IT Crema spalmabile bio con pere e cacao e dolcificata con sciroppo di riso.
EN Organic spread with pear and cocoa, and sweetened with rice syrup.
FR Crème à tartiner bio aux poires et cacao, et sucrée au sirop de riz.



COR701 - CREMA DI MARRONI 240 g - 6 PCS/CRT
IT Crema di marroni.
EN Chestnuts spread.
FR Crème de marrons.



COR482 - ZABAIONE 180 g - 6 PCS/CRT
IT Ricetta antica con Marsala fine D.O.C e uovo.
EN Ancient recipe with Marsala wine and egg.
FR Recette ancienne avec Marsala et oeufs.



COR608 - CREMA DI PISTACCHI 220 g - 6 PCS/CRT
IT Crema di pistacchi spalmabile
EN Pistachio spread
FR Crème à tartiner aux pistaches.



COR484 - CREMA FONDENTE E AMARETTI 150 g - 6 PCS/CRT
IT Golosa ricetta a base di cacao amaro e amaretti.
EN Delicious recipe with cocoa and amaretti grains.
FR Recette délicieuse avec cacao et amaretti en grains.



COR483 - CREMA GIANDUJA 220 g - 6 PCS/CRT
IT Classica ricetta piemontese con Nocciole e cacao.
EN Classic piedmont recipe with hazelnut and cocoa.
FR Recette classique piémontaise avec noisettes et cacao.



COR533 - CREMA FONDENTE 150 g - 6 PCS/CRT
IT Crema al cucciano con cacao amaro per dessert.
EN Cocoa spread ideal for dessert.
FR Crème à la cuillère avec cacao amer.

FRUTTA SCIROPATA



COR245 - PERE AL VIN BRULÈ 350 g - 6 PCS/CRT
IT Pere sciropate con Vino rosso, chiodi garofano, cannella e scorza arancia.
EN Pear in syrup with red wine, cloves, cinnamon and orange zest.
FR Poires au sirop au vin rouge, clous de girofle, cannelle et zeste d'orange.



COR647 - ALBICOCHE SCIROPATE 380 g - 6 PCS/CRT
IT Albicocche a falde sciropate.
EN Half apricot in sugar syrup.
FR Demi-abricots au siropnoisettes et cacao.



COR648 - PESCHE SCIROPATE 620 g - 6 PCS/CRT
IT Pesche sciropate.
EN Peach in sugar syrup.
FR pêches au sirop.

BOTTIGLIE A STRATI

COR456 - RISOTTO MISTO BOSCO 300 g - 6 PCS/CRT

IT Bottiglia in vetro con Risotto ai funghi secchi misti, porcini e finferli
EN Glass bottle with Risotto mixed mushrooms, chanterelle and porcini
FR Bouteille en verre avec Risotto aux champignon mixés, cèpes et chanterelle.



COR455 - ZUPPA DELLA NONNA 440 g - 6 PCS/CRT

IT Bottiglia in vetro con strati di fagioli Borlotti, piselli spezzati, lenticchie decorticate, lenticchie verdi
EN Glass bottle with layers of Borlotti beans, split peas, hulled lentils, green lentils
FR Bouteille en verre avec couches de haricots Borlotti, haricots, lentilles pelée, lentilles vertes



COR454 - ZUPPA I COLORI DELL'ORTO 440 g - 6 PCS/CRT

IT Bottiglia in vetro con strati di farro, lenticchie verdi, lenticchie decorticate, piselli spezzati, lenticchie nere
EN Glass bottle with layers of Borlotti and Cannellini beans, black lentils, rice, barley
FR Bouteille en verre avec couches de haricots Borlotti et Cannellini, lentilles noires, riz, orge.



COR453 - ZUPPA I TESORI DELLA TERRA 440 g - 6 PCS/CRT

IT Bottiglia in vetro con strati di fagioli Borlotti, Cannellini, lenticchie nere, riso, orzo
EN Glass bottle with layers of Borlotti and Cannellini beans, black lentils, rice, barley
FR Bouteille en verre avec couches de haricots Borlotti et Cannellini, lentilles noires, riz, orge.



COR452 - ZUPPA ANTICO PAIOLO 440 g - 6 PCS/CRT

IT Bottiglia in vetro con strati di ceci, orzo, lenticchie nere, piselli spezzati, lenticchie verdi
EN Glass bottle with layers of chickpeas, barley, black lentils, split peas, green lentils
FR Bouteille en verre avec couches de pois-chiches, orge, lentilles noires, petits-pois, lentilles vertes.



COR457 - RISOTTO ORTOLANO 300 g - 6 PCS/CRT

IT Bottiglia in vetro con Risotto alle verdure, carote, pomodoro, zucchine, cipolla
EN Glass bottle with Risotto mixed vegetables, carrots, tomato, zucchini and onion
FR Bouteille en verre avec Risotto aux légumes, carottes, courgettes, onion, tomate.



COR458 - RISOTTO PESTO E ZUCCHINE 300 g - 6 PCS/CRT

IT Bottiglia in vetro con Risotto al pesto e zucchine
EN Glass bottle with Risotto pesto and zucchini
FR Bouteille en verre avec Risotto au pesto et courgettes.

TORTE IN BOTTIGLIA



COR590 – PREPARATO PER TORTA AL CIOCCOLATO 400 g - 6 PCS/CRT

IT Ingredienti per preparare a casa torta al cioccolato (farina, zucchero, lievito, cacao e gocce cioccolato)

EN Ingredients to prepare chocolate cake at home (flour, sugar, yeast, cocoa and chocolate chips)

FR Ingrédients pour préparer un gâteau au chocolat à la maison (farine, sucre, levure, cacao et pépites de chocolat.)



COR591 – PREPARATO PER TORTA ALLA NOCCIOLA 400 g - 6 PCS/CRT

IT Ingredienti per preparare a casa torta alla nocciola (farina, zucchero, lievito, farina di nocciole)

EN Ingredients to prepare hazelnut cake at home (flour, sugar, yeast, hazelnut flour)

FR Ingrédients pour préparer un gâteau à la noisette à la maison (farine, sucre, levure, farine de noisettes).



COR592 – PREPARATO PER TORTA AL PISTACCHIO 400 g - 6 PCS/CRT

IT Ingredienti per preparare a casa torta al pistacchio (farina, zucchero, lievito, farina di pistacchi)

EN Ingredients to prepare pistachio cake at home (flour, sugar, yeast, pistachio flour)

FR Ingrédients pour préparer un gâteau aux pistaches à la maison (farine, sucre, levure, farine de pistaches).

IDEE REGALIO

Per un dolce tentazione.
Buoni, golosi, cioccolatosi, da comprare per sé o da regalare.

For a sweet temptation.
Good, delicious, chocolatey, to buy for yourself or as a gift.

BACI DI CUNEO

SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE

Net Wt 6.35 oz (180g)



COR160 - CANESTRELLI - (SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO) 180 g - 4 PCS/CRT

IT Dall'antica tradizione piemontese, nascono i nostri Canestrelli, con farine integrali, riso e mais per un sapore delizioso. SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO.

EN From the ancient Piedmont recipe born our Canestrelli cookies, with special flours, rice and corn with a unique taste. GLUTEN and LACTOSE FREE.

FR De l'ancienne recette Piemontaise voici nos biscuits Canestrelli, avec farine de maïs et de riz, délicieux. SANS GLUTEN et SANS LACTOSE.

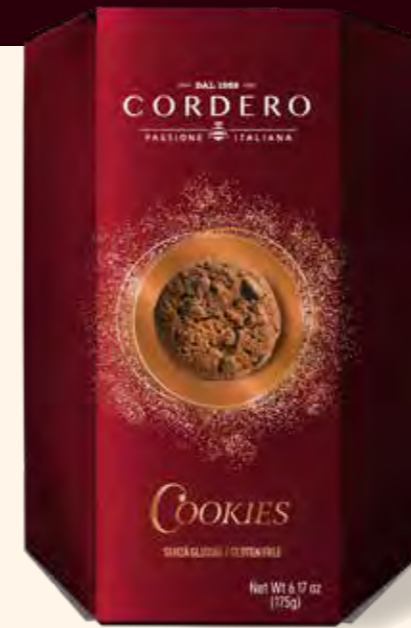


COR383 - BACI DI CUNEO- (SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO) 180 g - 4 PCS/CRT

IT Sfiziose golosità dal cuore morbido con **NOCCIOLE PIEMONTE IGP**, cioccolato fondente e miele. I due biscotti sono uniti rigorosamente a mano dalla farcitura di cioccolato fondente. SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO.

EN Delicious delicacies with a soft heart with Piedmont hazelnuts, dark chocolate and honey. The two biscuits are rigorously joined by hand with a dark chocolate filling. GLUTEN and LACTOSE FREE.

FR Délicieuses gourmandises au cœur moelleux aux noisettes du Piémont, chocolat noir et miel. Les deux biscuits sont rigoureusement assemblés à main avec un fourrage au chocolat noir. SANS GLUTEN et LACTOSE.



COR384 - COOKIES - (SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO) 175 g - 4 PCS/CRT

IT Un biscotto delizioso, croccante, pieno di gocce di cioccolato, preparato con farine integrali e cacao. SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO.

EN A delicious cookie, crunchy, full of dark chocolate drops, prepared with special flours and cocoa. GLUTEN and LACTOSE FREE.

FR Un dessert délicieux, croustillant, plein de pépites de chocolat préparé avec farines spéciales et cacao. SANS GLUTEN et SANS LACTOSE.



COR309 - BACI DI DAMA - (SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO) 115 g - 4 PCS/CRT

IT Teneri biscotti prodotti con la miglior farina di nocciole, farciti di cioccolato fondente. SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO.

EN Tender biscuits made with the best hazelnut flour, filled with dark chocolate. GLUTEN and LACTOSE FREE.

FR Biscuits tendres faits avec la meilleure farine de noisette, fourrés au chocolat noir. SANS GLUTEN et SANS LACTOSE.



COR161 - BISCOTTI DELIZIE AL COCCO 160 g (SENZA GLUTINE) - 4 PCS/CRT

IT Biscotti Delizie al cocco, con crema di riso e farina di mais SENZA GLUTINE.

EN Coconut biscuits, with rice cream and corn flour GLUTEN FREE.

FR Biscuits à la noix de coco, avec crème de riz et farine de maïs SANS GLUTEN.

COR162 - BISCOTTI DELIZIE AL LIMONE 160 g (SENZA GLUTINE) - 4 PCS/CRT

IT Biscotti Delizie al limone, con crema di riso e farina di mais SENZA GLUTINE.

EN Lemon biscuits, with rice cream and corn flour GLUTEN FREE.

FR Biscuits au citron, avec crème de riz et farine de maïs SANS GLUTEN.





COR676 – LATTINA CI SONO BACI E BACI 130 g - 4 PCS/CRT
COR709 – SCATOLINA CI SONO BACI E BACI 80 g - 6 PCS/CRT
 IT Lattina / scatola di Baci di dama assortiti (classici e fondenti). SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO.
 EN Tin / gift box with assorted Baci di dama (classic and dark). GLUTEN and LACTOSE FREE.
 FR Boîte en métal / boîte cadeaux en métal avec Baci di dama assortis (classique et noir). SANS GLUTEN et SANS LACTOSE.

COR675 – LATTINA NERO VENUS 220 g - 4 PCS/CRT
COR708 – SCATOLINA NERO VENUS 100 g - 6 PCS/CRT
 IT Lattina / scatola di Baci morbidi al cioccolato fondente. SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO.
 EN Tin / gift box with dark chocolate soft cookie. GLUTEN and LACTOSE FREE.
 FR Boîte / boîte cadeaux en métal avec gâteaux fourrés de chocolat noir. SANS GLUTEN et SANS LACTOSE.



COR677 – LATTINA UNO TIRA L'ALTRO 120 g - 4 PCS/CRT
COR710 – SCATOLINA UNO TIRA L'ALTRO 70 g - 6 PCS/CRT

IT Lattina / scatola di biscotti Fiorellini assortiti (classici – cacao – gocce cioccolato).
 EN Tin / gift box with assorted cookies (classic – cocoa – with chocolate drops).
 FR Boîte en métal / boîte cadeaux avec biscuits assortis (classique – cacao – gouttes de chocolat).



UNA PICCOLA, DOLCE IDEA REGALO,
UNA COCCOLA, UN PENSIERO...

Una linea di scatoline regalo con sopra una dedica:
d'amore, d'amicizia o di riconoscenza, un gesto dolce,
un'idea regalo che rimarrà nel cuore di chi la riceve.

A line of gift boxes with a dedication on them: of love,
friendship or gratitude, a sweet gesture, a gift idea that
will remain in the heart of the person who receives it.



COR490 - SCATOLINE PENSIERI 90 g - 6 PCS/CRT

IT Gamma di scatoline regalo con dediche (assortite), contenenti Bacioni di dama gluten free con creme assortite.
EN Range of gift boxes with dedications (assorted), containing gluten free biscuits with assorted creams.
FR Gamme de coffrets cadeaux avec dédicaces (assortis), contenant des biscuits sans gluten aux crèmes assorties.



**COD. EXPOKRAFT
ESPOSITORE DA BANCO (VUOTO)
SU RICHIESTA**



**COR716 - SCATOLINA BACIO DI DAMA DI NATALE
(SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO)
80 g - 6 PCS/CRT**

IT Scatolina di Baci di dama (SENZA GLUTINE).
EN Gift box with Baci di dama (GLUTEN FREE).
FR Boîte cadeau avec Baci di dama (SANS GLUTEN).



**COR717 - SCATOLINA FIOCCO DI NATALE
70 g - 6 PCS/CRT**

IT Scatolina di biscotti assortiti (classici - cacao - gocce cioccolato).
EN Gift box with assorted cookies (classic - cocoa - with chocolate drops).
FR Boîte cadeaux avec biscuits assortis (classique - cacao - gouttes de chocolat).

**COR715 - SCATOLINA BACIO NERO DI NATALE
(SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO)
100 g - 6 PCS/CRT**

IT Scatolina di Baci morbidi al cioccolato fondente (SENZA GLUTINE).
EN Gift box with dark chocolate soft cookie (GLUTEN FREE).
FR Boîte cadeau avec gâteaux fourrés de chocolat noir (SANS GLUTEN).



PANETTONI IN VASOCOTTURA



COR375 - PANETTONE IN VETRO CARAMELLO E CIOCCOLATO 220 g - 6 PCS/CRT

IT Panettone in vasocottura con caramello e cioccolato, con aggiunta di farina di mais

EN Glass-jar panettone with caramel and chocolate, with addition of cornflour

FR Panettone en pot en verre, avec chocolat et caramel, avec ajout de farine de maïs.



COR177 - PANETTONE IN VETRO CLASSICO ARANCIA E UVETTA 220 g - 6 PCS/CRT

IT Panettone in vasocottura con arancia e uvetta, con aggiunta di farina di mais

EN Glass-jar panettone with orange and raisin, with addition of cornflour

FR Panettone en pot en verre, avec orange confites et raisin, avec ajout de farine de maïs.

TUTTO L'OCCORRENTE PER COMPORRE
UNA MERENDA GOIOSA!



COR410 - PANETTONE IN VASO CARAMELLO E CIOCCOLATO + CREMA GIANDUJA - 2 PCS/CRT

IT Confezione regalo Panettone in vaso Caramello e cioccolato + Crema Gianduja.

EN Gift box with Panettone in glass jar Caramel and chocolate + Gianduja spread.

FR Coffret cadeaux avec Panettone en pot Caramel et chocolat + Pate à tartiner.



COR518 - PANETTONE IN VASO ARANCIA + COMPOSTA ARANCIA AMARA - 2 PCS/CRT

IT Confezione regalo Panettone in vaso Arancia e uvetta + Composta arance

EN Gift box with Panettone in glass jar Orange and raisin + Orange jam

FR Coffret cadeaux avec Panettone en pot Orange et raisin + Compote d'orange.



PER UN NATALE SENZA GLUTINE



COR726 CARTONE MISTO
4 PANETTONI SENZA GLUTINE GUSTI ASSORTITI
(1 PZ CLASSICO + 1 PZ GOCCE CIOCCOLATO
+ 1 PZ PERA E CIOCCOLATO + 1 PZ INTEGRALE
AMARENA E CIOCCOLATO)

COR721 - PANETTONE SENZA GLUTINE
CON ARANCIA E CANDITI 500 g - 2 PCS/CRT
 IT Panettone artigianale, senza glutine,
 con arancia e canditi.
 EN Gluten free Panettone with candied orange
 peels and citrus.
 FR Panettone sans gluten avec oranges
 et agrumes confits.



COR723 - PANETTONE SENZA GLUTINE PERA E CIOCCOLATO
500 g - 2 PCS/CRT
 IT Panettone artigianale, senza glutine, con pera e gocce di cioccolato.
 EN Gluten free Panettone with pear and chocolate drops.
 FR Panettone sans gluten avec poire gouttes de chocolat.



COR722 - PANETTONE SENZA GLUTINE CON GOCCE DI CIOCCOLATO
500 g - 2 PCS/CRT
 IT Panettone artigianale, senza glutine, con gocce di cioccolato.
 EN Gluten free Panettone with chocolate drops.
 FR Panettone sans gluten, avec gouttes de chocolat.



COR724 - PANETTONE SENZA GLUTINE INTEGRALE ALL'AMARENA E CIOCCOLATO
500 g - 2 PCS/CRT
 IT Panettone artigianale, senza glutine, integrale con amarena e gocce di cioccolato.
 EN Gluten free Panettone, whole flour, with cherry and chocolate drops.
 FR Panettone sans gluten avec farine complète, aux cerises et gouttes de chocolat.



PANETTONI

I nostri panettoni hanno al loro interno un'aggiunta di farina di mais, che li rende ancora più speciali, ancora più morbidi. Provateli in tutte le nostre ricette, dalle più classiche alle più golose.

Our Panettoni have an addition of corn flour inside them, which makes them even more special, even softer. Try them in all our recipes, from the most classic to the most delicious.



COR659 - MINI PANETTONE CLASSICO 100 g - 6 PCS/CRT

IT Mini Panettone classico con arancia e uvetta, non glassato.

EN Small Classic Panettone with orange peels and raisin, without icing cover.

FR Mini Panettone classique avec oranges confites et raisin, sans glaçage.

NOVITÀ

COR689 - PANETTONE DELLA TRADIZIONE 1 Kg - 2 PCS/CRT

IT Panettone dalla ricetta antica, gusto classico piemontese, ricoperto di glassa e decorato con Nocciole intere.

EN Panettone with classic Piedmont ancient recipe, ice cover with entire hazelnuts.

FR Panettone à la recette ancienne Piemontaise, recouvert de glaçage et avec noisette du Piemont entière.



**BORSE
PANETTONI INCLUSE
(per i panettoni
incartatati)**



*Avvolgimi in un caldo abbraccio
per qualche minuto prima di gustarmi...
per esaltare al meglio il mio sapore
e la mia morbidezza!*



COR078 - PANETTONE ARANCIA E UVETTA 500 g - 3 PCS/CRT

COR077 - PANETTONE ARANCIA E UVETTA 1 kg - 2 PCS/CRT

IT Panettone con arancia e uvetta, con aggiunta di farina di mais

EN Panettone with orange and raisin, with addition of cornflour

FR Panettone, avec orange confites et raisin, avec ajout de farine de maïs.



COR363 - PANETTONE CARMELLO E CIOCCOLATO 500 g - 3 PCS/CRT

COR514 - PANETTONE CARMELLO E CIOCCOLATO 1 kg - 2 PCS/CRT

IT Panettone glassato con caramello e cioccolato, con aggiunta di farina di mais

EN Panettone with caramel and chocolate, with icing cover, with addition of cornflour

FR Panettone, avec chocolat et caramel, glacé, avec ajout de farine de maïs.

*Avvolgimi in un caldo abbraccio
per qualche minuto prima di gustarmi...
per esaltare al meglio il mio sapore
e la mia morbidezza!*



COR513 - PANETTONE FARCITO GIANDUJA 1 kg - 2 PCS/CRT

IT Panettone con impasto pandorato, farcito di crema Gianduja
EN Panettone with pandoro dough, filled with Gianduja spread
FR Panettone avec pâte pandoro, fourré de crème Gianduja.

*Avvolgimi in un caldo abbraccio
per qualche minuto prima di gustarmi...
per esaltare al meglio il mio sapore
e la mia morbidezza!*



COR714 - PANETTONE AL MARRON GLACÉ 1 kg - 2 PCS/CRT

IT Panettone farcito con crema al marron glacé e marroni in pezzi.
EN Panettone filled with marron glacé cream and chestnuts in pieces.
FR Panettone fourré à la crème de marrons glacés et aux châtaignes en morceaux.



COR515 - PANETTONE ZABAIONE 1 kg - 2 PCS/CRT

IT Panettone farcito con crema zabaione.
EN Panettone with zabaione spread
FR Panettone, avec crème de zabaione.



COR516 - PANDORO 1 kg - 2 PCS/CRT

IT Delizioso, morbido, Pandoro.
EN Delicious, soft, Pandoro.
FR Souple et délicieux, notre Pandoro.



CORDERO brand of Molino di Borgo San Dalmazzo srl

Via Don Minzoni, 21 - 12011 Borgo San Dalmazzo (CN) - Italy
info@cordero1958.com - Tel. +39.0171.26.62.77