



dai
campi
alla
tavola

stagione
2026



- DISPENSA -
RUBINI

stagione 2026

Gentile ospite,
ti informiamo che il nostro
catalogo è interattivo,
ovvero offre la possibilità
di accedere direttamente
alle categorie sotto
elencate cliccandoci
sopra.

Una volta all'interno
delle pagine, per tornare
a questa pagina
clicca su
[torna a indice catalogo](#)
(in alto a destra)

AZIENDA AGRICOLA
DISPENSA RUBINI
PORTILE, MODENA



pagine

2
- 29

dai campi

la nostra storia



pagine

30
- 131

dalla dispensa

catalogo prodotti 2026



pagine

132
- 161

dal packaging

tutte le confezioni regalo



pagine

162
- 181

alla tavola

supporto alle vendite



pagine

182
- 205

Sambri

L'alternativa davvero
alternativa all'ennesimo
aperitivo!

La terra è il nostro bene più prezioso,
una risorsa da proteggere e preservare
per le generazioni future.
Salvaguardare il nostro territorio
significa per noi adottare pratiche
agricole sostenibili, rispettando il ciclo
naturale delle stagioni e riducendo
al minimo l'impatto ambientale.

**Ogni frutto, ogni verdura porta con sé
il dono della natura e il lavoro instancabile
dei contadini della nostra azienda che
dedicano le loro giornate alla loro cura.**

È un legame sacro, fatto di rispetto
e reciproca dipendenza: la terra ci dona
vita, e noi dobbiamo essere custodi
premurosi della sua salute.

Giuseppe Rubini



da sempre

VIGNOLA • PORTILE • MODENA • FORMIGINE



Crediamo da sempre nel nostro territorio e nella sua gente che ne rispetta ritmi e opportunità, che sa accogliere e creare nuove prospettive.

Da tre generazioni coltiviamo, raccogliamo e trasformiamo i prodotti dei nostri campi unendo conoscenza e passione.

Tutto questo nell'Azienda Agricola di famiglia, immersi nelle campagne modenesi.


- DISPENSA -
RUBINI



BUONO COME UNA VOLTA

La nostra storia nasce quasi 80 anni fa a Portile, piccolo borgo alle porte di Modena, dove il **bisnonno Gaetano** diede avvio a un sogno fatto di terra, lavoro e rispetto per la natura.

Un percorso che attraversa le generazioni, dal **nonno Antonio** fino a **Giuseppe** e a **tutta la famiglia Rubini**, custodi di un sapere agricolo costruito nel tempo e tramandato con passione.

Seguiamo direttamente ogni fase del nostro lavoro, dalla coltivazione alla trasformazione fino alla vendita finale, nei nostri terreni di Portile, Formigine, Vignola e Modena. Lo facciamo insieme a familiari e collaboratori che condividono gli stessi valori e lo stesso legame con la terra.

Coltiviamo frutta e verdura del territorio e le trasformiamo nel nostro laboratorio artigianale di Portile, per preservarne la freschezza ed esaltarne il gusto autentico. Le nostre lavorazioni avvengono senza l'aggiunta di pectina, additivi, conservanti o coloranti, nel rispetto della naturalità delle materie prime.

Crediamo in un'agricoltura responsabile e orientata al futuro. Collaboriamo con aziende specializzate nella cura dei terreni, investiamo in energia solare per ridurre i consumi e utilizziamo macchinari elettrici a impatto zero per la raccolta, tutelando l'ambiente e il lavoro quotidiano.

Da questo equilibrio tra tradizione e innovazione nasce Dispensa Rubini: un progetto giovane, in continua evoluzione, che guarda al domani con competenza e sperimentazione.

Buono come una volta, pensato per il futuro.

Abbiamo rinnovato look!

Le nuove etichette di Dispensa Rubini sono ancora v Un restyling pensato per catturare lo sguardo e distinguersi a scaffale, raccontando fin dal primo impatto l'importanza della materia prima: frutta e verdura diventano protagoniste anche sull'etichetta, disegnate per esprimere autenticità, freschezza e qualità.

Più colore. Più identità. Più Dispensa Rubini.



lavoriamo
più di
65
ettari di
campi

In tutte le nostre lavorazioni non
utilizziamo pectina, coloranti, additivi
o conservanti

SPECIALITÀ REGIONALE
ciliegie e
duronì
di Vignola



abbiamo
trasformato oltre
390 qL
di frutta
in laboratorio

La ciliegia di Vignola viene coltivata nei
comuni pedemontani (dai 30 ai 950 metri s.l.m.)
del bacino del fiume Panaro

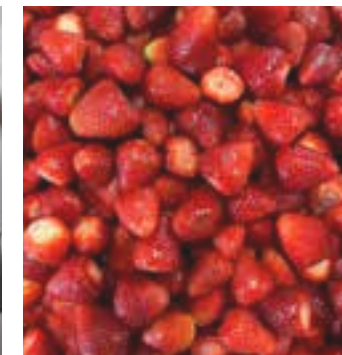
coltiviamo
29
varietà
di frutta
e verdure



abbiamo trasformato
540 qL
di pomodoro
e prodotto oltre
50.000
bottiglie

abbiamo
chiuso oltre
310.000
vasi in laboratorio

Numeri e dati di
produzione riferiti
all'intero anno
2025



Curiamo con
attenzione
tutte le fasi di
lavorazione dei
nostri prodotti.





Portile

28 ettari



Modena, Baggiovara

11 ettari



Vignola

8 ettari



Formigine

22 ettari

Nel cuore dell'Emilia

Il nucleo della nostra azienda con i campi, il laboratorio, il magazzino e l'ufficio si trova a Portile. Nel raggio di pochi km raggiungiamo i campi di Modena Baggiovara, Formigine e Vignola. Per l'irrigazione e la concimazione di tutti i nostri campi e per ottimizzare tempi, costi, quantitativi, consumi e risorse raccogliamo acqua dai canali e dai pozzi adiacenti alla nostra azienda agricola.

La potatura, la concimazione e la lavorazione interfilari o a campo pieno vengono eseguiti con mezzi all'avanguardia di ultima generazione, elettrici e a basso consumo e impatto ambientale.

Dal 2015 utilizziamo nei nostri terreni i Concimi Organo Minerali SCAM con Dichiarazione ambientale di prodotto certificata (EPD)



Portile Di terreni a medio impasto situati vicino al torrente Tiepido che crea un microclima ideale per la coltivazione di alberi da frutto e ortaggi.

Vignola Di terreni sciolti situati in quello che anticamente era il letto del fiume Panaro. Oggi è un terreno particolarmente fertile ideale per gli alberi di duroni e ciliegie e la brezza del fiume rende questi frutti eccellenti.

Modena Di terreni a medio impasto situati vicini a canali, torrenti rigagnoli che creano un microclima ideale per la coltivazione di alberi da frutto e ortaggi.

Formigine Di terreni a medio impasto situati vicini alle colline che favoriscono un microclima più fresco e ventilato ideale per la coltivazione di alberi da frutto, per ortaggi e vigneti.



365 giorni nei campi

produzione	stagionalità	varietà	caratteristiche												dai campi di	prodotto trasformato
			do	as	de	br	ve	pr	mo	su	co	cr	po			
fragole	maggio	clery													Portile	composta / scioppata
		sibilla													Portile	confettura / nettare
duron	maggio	arianna													Vignola	confettura
	giugno	saretta													Vignola	confettura
ciliegie	giugno	samba													Vignola	composta / scioppata
	giugno	nimba													Vignola	frutta in alcol
	giugno	staccato													Vignola	composta / scioppata
amarena	giugno	castelvetro													Portile	confettura/ scioppata / semicandita
albicocche	giugno/ luglio	delice cot													Portile	confettura/nettare
	luglio	swired													Portile	composta
	luglio	farbela													Portile	scioppata / frutta in alcol
pesche gialle	giugno	sugar time													Portile	confettura
	agosto	sinphonie													Portile	composta
pesca bianca	luglio	silver rome													Portile	composta
nettarina gialla	agosto	extreme globe													Portile	nettare
	luglio	big top													Portile	scioppata / frutta in alcol
more	agosto	chester													Portile	confettura
	agosto	loch ness													Portile	scioppata / frutta in alcol
mirtillo	agosto	duke													Portile	confettura
	agosto	chandler													Portile	scioppata
percoca	luglio	romea													Portile	confettura / nettare
prugne	agosto	stanley													Portile	scioppata
	agosto	president													Portile	confettura / frutta in alcol
	settembre	anna spath													Portile	confettura
pere	agosto	william													Vignola	composta / nettare
mele	settembre	granny													Portile	nettare
	settembre	golden													Portile	confettura, mostarda
	ottobre	annurca													Portile	composta
fichi	settembre	dottato													Portile	confettura, composta, mostarda
zucchine	mag / set	syros													Portile	zucchine grigliate
melanzane	giugno / luglio	galaxy													Portile	melanzane grigliate
		peperoni	luglio / marzo	rialto											Portile	peperoni grigliati / salse
		pompeo													Portile	peperoni grigliati / salse
carote	luglio / marzo	allyance												Portile	salse / giardiniera	
sedano	luglio / marzo	congo												Portile	salse / giardiniera	
cipolline	luglio	borettane												Portile	giardiniera	
cipolle	luglio	dorata													Formigine	salse
		pomodori	ago / set	scooter											Formigine	passata / rustica / con basilico / ketchup
		roma													Formigine	passata / rustica / con basilico
		dragone												Formigine	passata / rustica / con basilico	
pom. datterino	ago / set	datterino												Portile	passata	
pom. ciliegino	agosto	ciliegino												Portile	passata / semidry sott'olio	
zucca	set / ott	violina												Modena	zucca sott'olio	
cavolfiore	ottobre	meridien													Modena	cavolfiore sott'olio
		rafale													Modena	giardiniera
uva	settembre	grasparossa													Formigine	vini frizzanti e spumanti
	settembre	sorbara													Portile	vini frizzanti e spumanti
	settembre	pignoletto													Formigine	vini frizzanti e spumanti

Dalla terra alla tavola: come nasce la nostra dispensa

I NOSTRI CAMPI



Da quasi 80 anni coltiviamo i nostri terreni tra la pianura e l'Appennino emiliano a Vignola, Formigine, Portile e Modena.

RACCOLTA



Ci occupiamo direttamente della **raccolta dei frutti e delle verdure**. Tre generazioni lavorano insieme con passione e rispetto.

TRASFORMAZIONE



Abbiamo creato all'interno dell'Azienda Agricola il **nostro laboratorio** dove ottimizzare i nostri prodotti, lavorati ancora in modo artigianale.

STOCCAGGIO



Con pazienza ed esperienza conserviamo i nostri prodotti il tempo necessario per avere una **giusta maturazione a vaso**.

ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO



Vestiamo e comunichiamo i nostri prodotti a stretto contatto con il nostro reparto grafico che ci permette una personalizzazione adatta alle nostre esigenze e quelle dei nostri clienti.

DISTRIBUZIONE



Confezioniamo a pochi km da dove produciamo e **distribuiamo attraverso i nostri agenti di vendita** diventati persone di fiducia e nostra voce ufficiale per l'Italia.

Le mani e i volti della nostra terra



Matteo Rubini
direttore generale



Giuseppe Rubini
responsabile gestione campi



Monica Pinelli
responsabile amministrazione



Giulia Rubini
area marketing e comunicazione



Martina Rubini
gestione spedizioni e magazzino



Andrea Del Sole
direttore commerciale



Gina Manfredola
gestione magazzino ed etichettatura



Halyna Tananayko
backoffice commerciale



Fabrizio Bonfiglio
area grafica e comunicazione



Karim Rachidi
responsabile trasformazione frutta



Abdelaziz Rachidi
responsabile trasformazione verdura



Manuel Martinelli
collaboratore campi



Manco Bigioni
collaboratore campi



Bruno della Rocca
collaboratore campi



Mohammed Talib
collaboratore laboratorio



Mohammed Rachidi
collaboratore laboratorio



Hassan El Abdilaoui
collaboratore campi

Coltiviamo *futuro*
con le radici nel passato





Passione l'anima della nostra terra e conoscenza

I sapori autentici della terra trovano la loro massima espressione senza l'aggiunta di pectina, conservanti o coloranti; solo il gusto genuino che solo la natura può offrire.



Ma non è solo il gusto a rendere unici i nostri prodotti. Abbiamo voluto abbinare la qualità dei nostri alimenti a un packaging colorato, raffinato e sostenibile, realizzato in cartone riciclato per valorizzare il prodotto al suo interno e riflettere l'amore e l'attenzione che mettiamo in ogni fase del processo produttivo.

BUONO
 COME
 VOLTATA
 BELLO
 COME
 NON NA!



Connubio tra ricerca del design
e tradizione contadina:
il *Cuore*
della nostra visione

Il nostro elegante e creativo packaging
in cartone riciclato è ideale per rendere ancora
più originale e preziosa una confezione regalo.







dispensa a portar



Puoi accedere direttamente alle categorie sotto elencate cliccandoci sopra.

Una volta all'interno delle pagine, per tornare a questa pagina clicca su torna a [indice prodotti](#) (in alto a destra)



Ogni prodotto che trovate in questo catalogo nasce dalla cura dei nostri campi e dalla lavorazione artigianale nel laboratorio di Portile. Frutta e verdura del territorio vengono trasformate con attenzione e rispetto, per conservarne freschezza, profumi e sapori autentici.

In tutti i nostri vasetti non ci sono **pectina, additivi, o coloranti**: solo ingredienti naturali e stagionali, lavorati con passione per offrire prodotti genuini e ricchi di gusto, come una volta.

[torna a indice catalogo](#)

Stagione 2026

Confetture extra
32

Confetture extra di frutti di bosco
38

Composte con aceto Balsamico di Modena igp
44

Composte con erbe aromatiche
50

Nettari di frutta
54

Frutta sciroppata
60

Frutta semicandita
66

Frutta in alcol
72

Mostarde
80

Patè dell'orto
84

Giardiniere di verdure
88

Verdure dell'orto sott'olio
94

Salse e passate di pomodoro
100

Sughi gourmet di pomodoro
106

Aceto balsamico di Modena Acetaia Giuseppe Rubini
112

Vini del territorio modenese Cantine Rubini
120

Etichette personalizzate
126

Dispensa Gourmet Linea Horeca
128

Linea turistica illustrata
130

Confetture extra

fragole

amarene

duroni

ciliegie

albicocche

pesche gialle

pesche percoca

prugne

fichi

cipolle rosse

pomodori verdi



Confettura extra

Shelf - life
30 mesi

SENZA GLUTINE

SENZA PECTINA

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti

Le confetture sono prodotte esclusivamente con frutta proveniente dalle coltivazioni situate nei terreni adiacenti all'azienda. La materia prima viene raccolta e trasformata entro 24 ore presso il laboratorio aziendale a chilometro zero, al fine di garantire un prodotto fresco, genuino e quanto più possibile naturale. La lavorazione avviene senza l'impiego di coloranti, additivi, conservanti e, soprattutto, senza l'aggiunta di pectina.








La preparazione segue antiche ricette tramandate da generazioni. Un passaggio fondamentale del processo è la cottura sottovuoto a 70 °C, che consente di ridurre la massa e di preservare gli zuccheri naturali della frutta, mantenendo inalterati il gusto originario e il colore autentico. La successiva pastorizzazione permette di conservare le proprietà nutrizionali della materia prima.

Secondo la normativa vigente, le confetture devono contenere una quantità minima di frutta pari al 35%, mentre perle nostre confetture "extra" il contenuto minimo è del 45%.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta frutta matura
- . Selezione e lavaggio
- . Snocciolatura per schiacciamento
- . Preparazione ricetta
- . Cottura sottovuoto a bassa temperatura
- . Invasettamento a caldo della confettura
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino


Confettura extra con frutta ideali con...

-  pane
-  crostate
-  pasticceria
-  brioches e dolci al cucchiaio
-  fette biscottate
-  formaggi stagionati ed erborinati
-  yogurt

Confettura extra con verdure ideali con...

-  formaggi
-  carni
-  pesce
-  panini
-  salumi
-  finger food

Personalizzazione

 personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo

 confezionato in scatole da 6 pezzi



confettura extra di

Fragole

100g / TC01	<i>Ingredienti:</i> fragole, zucchero italiano e succo di limone.
240g / TC02	<i>Potrebbe contenere noccioli.</i>

 fragola *sibilla* dai campi di Portile



confettura extra di

Amarene

100g / TC04	<i>Ingredienti:</i> amarene, zucchero italiano e succo di limone.
240g / TC05	<i>Potrebbe contenere noccioli.</i>

 amarene *castelvetro* dai campi di Vignola



confettura extra di

Duronì

100g / TC07	<i>Ingredienti:</i> duronì di Vignola, zucchero italiano e succo di limone.
240g / TC08	<i>Potrebbe contenere noccioli.</i>

 duronì *arianna/saretta/samba* dai campi di Vignola



confettura extra di

Albicocca

100g / TC10	<i>Ingredienti:</i> albicocche, zucchero italiano e succo di limone.
240g / TC11	<i>Potrebbe contenere noccioli.</i>

 albicocche *delice cot* dai campi di Portile

senza glutine

senza coloranti

senza pectina

prodotto artigianale



confettura extra di

Pesche gialle

100g / TC13	<i>Ingredienti:</i> pesche gialle, zucchero italiano e succo di limone. <i>Potrebbe contenere noccioli.</i>
240g / TC14	

pesche gialle *sugar time* dai campi di Portile



confettura extra di

Pesche percoca

100g / TC16	<i>Ingredienti:</i> pesche percoca, zucchero italiano e succo di limone. <i>Potrebbe contenere noccioli.</i>
240g / TC17	

pesche percoca *romea* dai campi di Portile



confettura extra di

Pomodori verdi

100g / TC22	<i>Ingredienti:</i> pomodori verdi, zucchero italiano, vaniglia e succo di limone. <i>Potrebbe contenere noccioli.</i>
220g / TC23	

pomodori *roma* dai campi di Portile



confettura extra di

Cipolle rosse

100g / TC25	<i>Ingredienti:</i> cipolle rosse, zucchero, vino rosso (CONTIENE SOLFITI), succo di limone. <i>Potrebbe contenere noccioli.</i>
220g / TC26	

cipolle rosse da azienda agricola esterna



confettura extra di

Prugne

100g / TC19	<i>Ingredienti:</i> prugne, zucchero italiano e succo di limone. <i>Potrebbe contenere noccioli.</i>
240g / TC20	

prugnepresident/anna spath dai campi di Portile



**NOVITÀ
2026**

confettura extra di

Fichi

100g / TC28	<i>Ingredienti:</i> fichi, zucchero italiano e succo di limone. <i>Potrebbe contenere noccioli.</i>
240g / TC29	

fichi dai campi di Portile



**NOVITÀ
2026**

I frutti rossi di casa nostra

Appena maturati nei nostri campi di Portile, i frutti rossi vengono raccolti a mano al giusto grado di dolcezza e trasformati nel nostro laboratorio artigianale per preservarne freschezza, profumo e intensità.

Nasce così una nuova famiglia di confetture extra dal gusto vivo e naturale, espressione autentica della nostra terra.



Confetture extra di frutti rossi

more

frutti di bosco

mirtilli



Confettura extra di frutti rossi

Shelf - life
30 mesi

SENZA GLUTINE

SENZA PECTINA

Senza l'aggiunta
di additivi, coloranti
e conservanti

I frutti di bosco impiegati nelle nostre preparazioni provengono esclusivamente dalle coltivazioni presenti all'interno dell'azienda. La raccolta e la trasformazione avvengono nello stesso luogo in cui i frutti crescono, entro 24 ore, garantendo una filiera controllata e a chilometro zero. L'intero processo si svolge senza aggiunta di pectina, coloranti, additivi o conservanti, per mantenere il prodotto il più naturale possibile.








La lavorazione segue ricette tradizionali tramandate nel tempo. La cottura sottovuoto a 70 °C consente di preservare gli zuccheri naturali e di mantenere integri il colore brillante e il gusto tipico dei frutti rossi, mentre la pastorizzazione finale assicura stabilità e conservazione delle proprietà della materia prima.

I frutti di bosco si distinguono per l'elevato contenuto di antociani, vitamine e antiossidanti, sostanze benefiche che favoriscono la protezione cellulare e il benessere generale. La trasformazione immediata dopo la raccolta permette di conservarne al meglio il profilo nutrizionale e aromatico.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta frutta matura
- . Selezione e lavaggio
- . Snocciolatura per schiacciamento
- . Preparazione ricetta
- . Cottura sottovuoto a bassa temperatura
- . Invasettamento a caldo della confettura
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Confettura extra con frutta ideali con...

-  pane
-  crostate
-  pasticceria
-  brioches e dolci al cucchiaio
-  fette biscottate
-  formaggi stagionati ed erborinati
-  yogurt

Confettura extra con verdure ideali con...

-  formaggi
-  carni
-  pesce
-  panini
-  salumi
-  finger food

Personalizzazione



personalizzazione grafica
dell'etichetta a partire da
24 pezzi per ogni formato

Imballo



confezionato
in scatole da
6 pezzi




NOVITÀ
2026

confettura extra di

More

170g / TC30

Ingredienti: more, zucchero italiano e succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

 more dai campi di Portile



NOVITÀ
2026

confettura extra di

Frutti di bosco

170g / TC31

Ingredienti: more, fragole, mirtilli, ribes, zucchero italiano e succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

 frutti di bosco dai campi di Portile



NOVITÀ
2026

confettura extra di

Mirtilli

170g / TC32

Ingredienti: mirtilli, zucchero italiano e succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

 mirtilli dai campi di Portile



Composte con aceto balsamico di Modena igp

fragole
e aceto balsamico di Modena igp

pere
e aceto balsamico di Modena igp

cipolle rosse
e aceto balsamico di Modena igp

peperoni
e aceto balsamico di Modena igp

fichi
e aceto balsamico di Modena igp

mele e pere cotogne
e aceto balsamico di Modena igp



Composte con aceto balsamico di Modena igp

Shelf - life
30 mesi

SENZA GLUTINE

SENZA PECTINA

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti.

Ridotto contenuto di zuccheri aggiunti.

Nella nostra selezione di prodotti di alta qualità rientrano le composte di frutta e verdura arricchite da una percentuale controllata di Aceto Balsamico di Modena IGP. Le composte sono caratterizzate da un'elevata concentrazione di materia prima, lavorata senza l'aggiunta di coloranti, additivi, conservanti e senza pectina, al fine di preservare la naturalezza e le proprietà organolettiche del prodotto.

L'aceto utilizzato come condimento proviene dal mosto cotto delle migliori uve selezionate nei nostri vitigni in Emilia, sottoposto a un lungo affinamento in botti di rovere presso l'acetaia familiare per un periodo minimo di sessanta giorni. Questo processo conferisce all'aceto equilibrio, complessità e caratteristiche organolettiche distintive tipiche della tradizione modenese.

La composizione gustativa del prodotto risulta armonica: la dolcezza naturale della frutta è bilanciata dalla delicata acidità dell'aceto, creando un profilo sensoriale articolato che spazia dal dolce all'agnodolce, con una nota finale di freschezza. L'intero processo produttivo garantisce la conservazione delle proprietà della materia prima, offrendo un prodotto di elevato valore qualitativo e nutrizionale.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta frutta matura
- . Selezione e lavaggio
- . Snocciolatura per schiacciamento
- . Preparazione ricetta
- . Cottura sottovuoto a bassa temperatura
- . Aggiunta a fine cottura dell'Aceto Balsamico di Modena igp e zucchero
- . Invasettamento a caldo della composta
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Personalizzazione

personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo

confezionato in scatole da 6 pezzi

Composte con frutta e aceto balsamico di Modena igp ideali con...

-  formaggi
-  dolci
-  gelato
-  spalmata sul pane
-  torte
-  crostate

Composte con verdure e aceto balsamico di Modena igp ideali con...

-  carni
-  affettati
-  aperitivi
-  tramezzini
-  panini gourmet



composta di Fragole

e aceto balsamico di Modena igp

120g
TCA01

Ingredienti: fragole, zucchero grezzo da barbabietola, aceto balsamico di Modena IGP 8% (aceto di vino, mosto cotto - CONTIENE SOLFITI), succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

 *fragola clery* dai campi di Portile
aceto balsamico di Modena igp da Acetaia Rubini



composta di Pere

e aceto balsamico di Modena igp

120g
TCA04

Ingredienti: pere, zucchero grezzo da barbabietola, aceto balsamico di Modena IGP 8% (aceto di vino, mosto cotto - CONTIENE SOLFITI), succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

 *pere william* dai campi di Vignola
aceto balsamico di Modena igp da Acetaia Rubini




composta di Cipolle rosse

e aceto balsamico di Modena igp

120g
TCA07

Ingredienti: cipolle rosse, zucchero grezzo da barbabietola, aceto balsamico di Modena IGP 8% (aceto di vino, mosto cotto - CONTIENE SOLFITI), succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

 *cipolle rosse* da azienda agricola esterna
aceto balsamico di Modena igp da Acetaia Rubini



composta di Peperoni

e aceto balsamico di Modena igp

120g
TCA10

Ingredienti: peperoni, zucchero grezzo da barbabietola, aceto balsamico di Modena IGP 8% (aceto di vino, mosto cotto - CONTIENE SOLFITI), succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

 *peperoni pompeo* dai campi di Portile
aceto balsamico di Modena igp da Acetaia Rubini

senza glutine

senza pectina

aceto balsamico di modena igp

con aceto balsamico di modena igp

prodotto artigianale

**NOVITÀ
2026**



composta di

Fichi

e aceto balsamico di Modena igp

120g

TCA13

Ingredienti: fichi, zucchero grezzo da barbabietola, aceto balsamico di Modena IGP 8% (aceto di vino, mosto cotto - CONTIENE SOLFITI), succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

fichi *dottato* dai campi di Vignola
aceto balsamico di Modena igp da Acetaia Rubini

**NOVITÀ
2026**



composta di

Mele e pere cotogne

e aceto balsamico di Modena igp

120g

TCA16

Ingredienti: mele e pere cotogne, zucchero grezzo da barbabietola, aceto balsamico di Modena IGP 8% (aceto di vino, mosto cotto - CONTIENE SOLFITI), succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

pere e mele *cotogne* dai campi di Portile
aceto balsamico di Modena igp da Acetaia Rubini



**NOVITÀ
2026**



Composte con erbe aromatiche

fragole
e menta

ciliegie
e timo

albicocca
e rosmarino

pesca
e salvia



Composte con erbe aromatiche

Shelf - life
30 mesi

SENZA GLUTINE

SENZA PECTINA

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti.

Ridotto contenuto di zuccheri aggiunti.


Nella dispensa di casa non può mancare una gustosa composta che ricordi i profumi e i sapori della terra emiliana e dei suoi frutti come appena raccolti. Peculiarità che definisce la nostra composta è l'altissima concentrazione di materia prima senza l'aggiunta di coloranti, additivi e conservanti e soprattutto senza pectina. Al primo assaggio, l'esplosione di sapori è sorprendente.

La dolcezza della frutta si fonde perfettamente con le note aromatiche delle erbe, creando un equilibrio perfetto tra dolce e salato. La freschezza della menta aggiunge una nota vivace e rinfrescante, mentre il timo, il rosmarino e la salvia conferiscono profondità e complessità al gusto. Queste composte aromatiche sono incredibilmente versatili in cucina. Possono essere utilizzate per dare un tocco speciale a piatti dolci e salati, aggiungendo un tocco di originalità e raffinatezza.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta frutta matura
- . Selezione e lavaggio
- . Snocciolatura per schiacciamento
- . Preparazione ricetta
- . Cottura sottovuoto a bassa temperatura
- . Invasettamento erbe aromatiche a freddo
- . Invasettamento a caldo della composta
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

ideali con...

-  carne
-  formaggi
-  pane
-  dolci al cucchiaio
-  yogurt
-  gelato
-  fette biscottate
-  crostata
-  croissant e pan brioche
-  colazione
-  merenda

Personalizzazione

personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo

confezionato in scatole da 6 pezzi



composta di

Fragole e menta

120g
TCF01

Ingredienti: fragole, zucchero grezzo di barbabietola, succo di limone e menta.
Potrebbe contenere noccioli.

 fragola *clery* dai campi di Portile
menta dai campi di Portile




composta di

Ciliegie e timo

120g
TCF04

Ingredienti: ciliegie di Vignola igp, zucchero grezzo di barbabietola, succo di limone e timo.
Potrebbe contenere noccioli.

 ciliegie *nimba* dai campi di Vignola
timo dai campi di Portile




composta di

Albicocca e rosmarino

120g
TCF07

Ingredienti: albicocche, zucchero grezzo di barbabietola, succo di limone e rosmarino.
Potrebbe contenere noccioli.

 albicocche *swired* dai campi di Portile
rosmarino dai campi di Portile



composta di

Pesca e salvia

120g
TCF10

Ingredienti: pesche, zucchero grezzo di barbabietola, succo di limone e salvia.
Potrebbe contenere noccioli.

 pesche *sinphonie* dai campi di Portile
salvia dai campi di Portile

Nettari di frutta

pesca
nettarina

pesca
percoca

albicocca

pera

fragola

mela verde



Nettari di frutta

Shelf - life
18 mesi

SENZA GLUTINE

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti

I nostri nettari rappresentano un concentrato di frutta di elevata qualità, lavorati artigianalmente nel laboratorio aziendale a chilometro zero, a partire da materie prime accuratamente selezionate e coltivate nei frutteti adiacenti all'azienda agricola.

La frutta, raccolta a piena maturazione, viene trasformata entro 24 ore mediante frantumazione controllata in polpa. La fase cruciale del processo è la cottura sottovuoto a 70 °C, che consente di preservare gli zuccheri naturali, mantenere inalterati il colore e il profilo organolettico originale e conferire alla polpa una consistenza corposa e vellutata, simile alla percezione di un frutto intero.

I nostri nettari, contenenti il 75% di frutta locale, rappresentano una bevanda 100% naturale, ricca di principi nutritivi e antiossidanti, capace di esaltare le caratteristiche organolettiche dei frutti del territorio emiliano e di offrire un'esperienza sensoriale equilibrata e autentica.


Fasi di trasformazione

- . Raccolta frutta matura
- . Selezione e lavaggio
- . Snocciolatura semiautomatica
- . Cottura della frutta a bassa temperatura
- . Tre passaggi nella passatrice
- . Aggiunta di zucchero e acqua
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

- ☞ colazione
- ☞ merenda
- ☞ aperitivi
- ☞ cocktail

Personalizzazione

 personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo

 confezionato in scatole da 6 pezzi



nettare di

Pesca nettarina

250ml
TNE01

Ingredienti:
75% polpa di pesca nettarina, acqua, zucchero bianco italiano e succo di limone.

 pesca nettarina *extreme globe* dai campi di Portile



nettare di

Pesca percoca

250ml
TNE03

Ingredienti:
75% polpa di pesca percoca, acqua, zucchero bianco italiano e succo di limone.

 pesca percoca *romea* dai campi di Portile



nettare di

Albicocca

250ml
TNE05

Ingredienti:
75% polpa di albicocca, acqua, zucchero bianco italiano e succo di limone.

 albicocca *delice cot* dai campi di Portile



nettare di

Pera

250ml
TNE07

Ingredienti:
75% polpa di pera, acqua, zucchero bianco italiano e succo di limone.

 pera *william* dai campi di Vignola

senza glutine

senza coloranti

senza conservanti

prodotto artigianale





nettare di

Fragola

250ml
TNE09

Ingredienti:
75% polpa di fragola,
acqua, zucchero bianco italiano e
succo di limone.

📍 fragola *sibilla* dai campi di Portile



nettare di

Mela verde

250ml
TNE11

Ingredienti:
75% polpa di mela verde,
acqua, zucchero bianco italiano e
succo di limone.

📍 mela verde *granny* dai campi di Portile



senza glutine

senza coloranti

senza conservanti

prodotto artigianale



Frutta sciropata

albicocche

pesche nettarine

amarene

fragole

ciliegie

prugne



Frutta sciropata

Shelf - life
24 mesi

SENZA GLUTINE

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti

Da maggio ad agosto gli alberi da frutta sono nel pieno della loro produzione ed è in questo momento che noi trasformiamo le materie prime in gustose ricette. In origine, quando non esistevano gli elettrodomestici come i frigoriferi, la frutta sciropata era il miglior metodo di conservazione per renderla disponibile nei mesi autunnali, invernali e primaverili, grazie allo zucchero e al limone, conservanti naturali.

La frutta fresca, raccolta al giusto grado di maturazione, viene tagliata ed invasettata manualmente e subito immersa nello sciroppo di glucosio ad una temperatura di 70°, per mantenere intatto tutto il sapore della frutta appena raccolta. Questo antico modo di conservazione unito all'innovazione, regala un prodotto dolce, gustoso e fresco senza rinunciare alla consistenza della materia prima.


Fasi di trasformazione

- . Raccolta frutta matura
- . Selezione e lavaggio
- . Snocciolatura a mano / semiautomatica
- . Invasettamento a freddo della frutta
- . Colmatatura con sciroppo di zucchero
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

-  gelato
-  torte
-  yogurt
-  dessert
-  dolci, dolci al cucchiaio e panna cotta
-  pesce crudo
-  finger food

Personalizzazione

 personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo

 confezionato in scatole da 6 pezzi



sciropata di

Albicocche

320g

TSC01

Ingredienti: albicocca, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio e succo di limone.

 albicocche *farbela* dai campi di Portile



sciropata di

Pesche nettarine

320g

TSC03

Ingredienti: pesche nettarine, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio e succo di limone.

 pesche nettarine *big top* dai campi di Portile



sciropata di

Amarene

320g

TSC05

Ingredienti: amarene, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio e succo di limone.

 amarene *castelvetro* dai campi di Portile



sciropata di

Fragole

320g

TSC07

Ingredienti: fragole, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio e succo di limone.

 fragole *clery* dai campi di Portile

senza glutine

senza coloranti

senza additivi

prodotto artigianale





sciroppata di

Ciliegie

320g
TSC09

Ingredienti: ciliegie, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio e succo di limone.

 ciliegie *nimba* dai campi di Vignola



sciroppata di

Prugne

320g
TSC11

Ingredienti: prugne, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio e succo di limone.

 prugne *stanley* dai campi di Portile



senza glutine

senza coloranti

senza additivi

prodotto artigianale



Frutta semicandita

amarene
semicandite

ciliegie
semicandite

mirtilli
semicanditi

fichi
semicanditi



Frutta semicandita

Shelf - life
30 mesi

SENZA GLUTINE

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti

Alle nostre amarene, mirtilli e ciliegie semicandite si aggiungono anche i fichi semicanditi per rendere ogni momento ancora più dolce. La frutta, snocciolata manualmente, viene immersa in uno sciroppo a base di acqua, zucchero e succo di limone a 70 °C, lasciata riposare 12 ore e quindi invasettata.

Questa combinazione di tradizione e innovazione preserva la consistenza morbida e succosa dei frutti, arricchendone il sapore di delicate note caramellate. Ideali da gustare da soli o per arricchire dolci, yogurt e gelati, offrono un equilibrio perfetto tra dolcezza, freschezza e qualità della materia prima.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta frutta matura
- . Selezione e lavaggio
- . Snocciolata semiautomatica
- . Immersione per 36 ore della frutta in sciroppo di zucchero
- . Invasettamento a freddo della frutta
- . Colmatura con sciroppo di zucchero
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

-  formaggi
-  gelato
-  dolci

Personalizzazione

personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo

confezionato in scatole da 6 pezzi



Amarene semicandite

320g
TFC01

Ingredienti: amarene, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

 amarene *castelvetro* dai campi di Portile



Ciliegie semicandite

320g
TFC02

Ingredienti: ciliegie, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

 ciliegie *staccato* dai campi di Vignola



LIMITED EDITION

Mirtilli semicanditi

320g
TFC03

Ingredienti: mirtilli, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, succo di limone.

 mirtilli *chandler* dai campi di Portile



NOVITÀ 2026

Fichi semicanditi

320g
TFC04

Ingredienti: fichi, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

 ciliegie *dottato* dai campi di Vignola

senza glutine

senza coloranti

senza additivi

prodotto artigianale



***Alcune ricette
non si inventano:
si vivono, si custodiscono
e si tramandano.***

**NOVITÀ
2026**

I nostri Fichi Semicanditi nascono dalla tradizione emiliana, quella di nonna Maria Pia, che raccoglieva i fichi più maturi e li cuoceva lentamente, lasciando che il profumo dolce e avvolgente riempisse la casa, annunciando la fine dell'estate e l'inizio di un inverno ricco di sapori. Era un rito contadino, fatto di pazienza e cura: trasformare i frutti dell'estate in piccole gemme semicandite, da conservare nei vasetti come tesori da gustare nei mesi freddi.

Oggi, in Dispensa Rubini, abbiamo scelto di far rivivere questa tradizione. Ogni fico è selezionato e lavorato con la stessa attenzione di un tempo, seguendo una lenta cottura che esalta la naturale dolcezza del frutto e ne mantiene intatta l'intensità aromatica.

Il risultato è un prodotto che racconta il sapore autentico dell'Emilia-Romagna: dolce, avvolgente, con una consistenza morbida e vellutata che parla di memoria, territorio e artigianalità.

Perché certe ricette non appartengono solo a una famiglia: appartengono a un territorio intero. E meritano di continuare a farsi gustare e ricordare.

Frutta in alcol

ciliegie con
grappa bianca

ciliegie con
grappa riserva

albicocche
con vodka

pesche
con gin

prugne
con brandy

mone
con grappa

mirtilli
con grappa



Frutta in alcol

Shelf - life
30 mesi

La frutta sotto spirito unisce la naturale dolcezza del frutto al carattere raffinato del liquore. Realizzata con frutta coltivata nei terreni aziendali, selezionata, tagliata e invasettata manualmente, viene abbinata a liquori e distillati di alta qualità.

SENZA GLUTINE

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti

Il processo produttivo preserva la consistenza e il sapore autentico della frutta, mentre il liquore ne esalta delicatamente le note, senza sovrastarne l'aroma. Ideale da gustare da solo, come dessert o per annicchine drink e cocktail raffinati.


Fasi di trasformazione

- . Raccolta frutta matura
- . Selezione e lavaggio
- . Snocciolatura semiautomatica
- . Immersione per 24 ore della frutta in sciroppo di zucchero
- . Invasettamento a freddo della frutta
- . Aggiunta di alcol nel vaso
- . Colmatatura con sciroppo di zucchero
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

-  dolci
-  torte
-  gelati
-  macedonia
-  fine pasto

Personalizzazione

 personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo

 confezionato in scatole da 6 pezzi



Ciliegie con grappa bianca

580g
TFA01

Ingredienti: ciliegie, grappa bianca, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, succo di limone. Contiene noccioli.

 ciliegia *staccato* dai campi di Vignola



Ciliegie con grappa riserva

580g
TFA03

Ingredienti: ciliegie, grappa riserva, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, succo di limone. Contiene noccioli.

 ciliegia *staccato* dai campi di Vignola



Albicocche con vodka

580g
TFA05

Ingredienti: albicocche, vodka, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, succo di limone.

 albicocca *farbela* dai campi di Portile



Pesche con gin

580g
TFA07

Ingredienti: pesche, gin, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, succo di limone.

 pesca *big top* dai campi di Portile

senza glutine

senza coloranti

distillati di qualità

prodotto artigianale



Prugne con brandy

580g
TFA11

Ingredienti: prugne, brandy, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, succo di limone.

prugna stanley dai campi di Portile



More con grappa

580g
TFA13

Ingredienti: more, grappa, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, succo di limone.

more lochness dai campi di Portile

Packaging regalo abbinato al prodotto



packaging
Ciliemie con Grappa bianca

TFA02

packaging
Ciliemie con Grappa riserva

TFA04

packaging
Albicocche con Vodka

TFA06



NOVITÀ 2026

Mirtilli con grappa

580g
TFA15

Ingredienti: mirtilli, grappa bianca, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, succo di limone.

mirtilli dai campi di Portile



packaging
Pesche con Gin

TFA08

packaging
Prugne con Brandy

TFA12

packaging
More con Grappa

TFA14

packaging
Mirtilli con Grappa

TFA16



Mostarde

mele

cipolle rosse

fichi

pere



Mostarde

Shelf - life
30 mesi

SENZA GLUTINE

Senza l'aggiunta
di additivi, coloranti
e conservanti

Le nostre mostarde offrono un'esperienza gustativa equilibrata, combinando la dolcezza naturale della frutta o della verdura con il carattere piccante della senape.

Il processo produttivo preserva la succosità e l'aroma autentico degli ingredienti, creando un condimento armonico, dal gusto fruttato e vivace. Perfette per esaltare formaggi, salumi, carni arrosto e una vasta gamma di piatti, garantendo un equilibrio unico tra dolcezza e pungenza.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta frutta matura
- . Selezione e lavaggio
- . Snocciolatura semiautomatica
- . Cottura sottovuoto e riposo per 12 ore
- . Invasettamento a freddo della frutta o verdura
- . Colmatatura con sciroppo di zucchero
- . Inserimento della senape
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

-  bolliti
-  carni
-  formaggi
-  parmigiano / grana
-  salumi

Personalizzazione



personalizzazione grafica
dell'etichetta a partire da
24 pezzi per ogni formato

Imballo



confezionato
in scatole da
6 pezzi



mostarda di

Mele

250g

TMF01

Ingredienti: mele, zucchero, succo di limone, aroma di senape.
Potrebbe contenere noccioli.

 mele golden dai campi di Portile



mostarda di

Cipolle rosse

250g

TMF02

Ingredienti: cipolle rosse, zucchero, succo limone, aroma di senape.
Potrebbe contenere noccioli.

 cipolle rosse da azienda agricola esterna




mostarda di

Fichi

250g

TMF03

Ingredienti: fichi, zucchero, succo di limone, aroma di senape.
Potrebbe contenere noccioli.

 fichi dai campi di Portile



mostarda di

Pere

250g

TMF04

Ingredienti: pere, zucchero, succo di limone, aroma di senape.
Potrebbe contenere noccioli.

 pere dai campi di Portile

senza glutine

senza coloranti

senza conservanti

prodotto artigianale



Patè di verdure dell'orto

patè di verdure da soffritto dell'orto

patè di cipolle rosse dell'orto

patè di peperoni dell'orto

patè di verdure rosse dell'orto



Patè di verdure dell'orto

Shelf - life
18 mesi

SENZA GLUTINE

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti

La verdura utilizzata proviene interamente dai nostri orti di famiglia, raccolta a giusta maturazione, e sminuzzata attraverso una macchina ad una temperatura di 70°.

Successivamente viene preparata la ricetta, ereditata dai nostri avi, prestando particolare attenzione alla qualità degli ingredienti, come ad esempio l'olio extravergine di oliva. Fluida al palato, raffinate le note dolci, amare e piccanti, presenti in misura equilibrata e armonica che ne esaltano l'eleganza, senza alterare il gusto della materie prime: le verdure.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta della verdura
- . Selezione e lavaggio
- . Taglio e cottura sottovuoto a bassa temperatura
- . Aggiunta di olio extravergine di oliva di Brisighella e ingredienti
- . Invasettamento a caldo
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

- antipasti
- carne alla griglia
- pesce
- panini
- affettati
- crostini e tartine
- pizze e focacce
- formaggi

Personalizzazione

personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo

confezionato in scatole da 6 pezzi



patè di

Verdure da soffritto

dell'orto

120g / TPV01	<i>Ingredienti:</i> cipolle, carote, SEDANO (in proporzione variabile), olio extra vergine d'oliva, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), zucchero, sale.
200g / TPV02	

verdure dai campi di Portile



patè di

Cipolle rosse

dell'orto

120g / TPV03	<i>Ingredienti:</i> cipolle, olio extra vergine d'oliva, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), vino rosso (CONTIENE SOLFITI), zucchero, sale, spezie.
200g / TPV04	

cipolle rosse da azienda agricola esterna



patè di

Peperoni

dell'orto

120g / TPV05	<i>Ingredienti:</i> peperoni gialli e rossi, cipolle, olio extra vergine d'oliva, succo di limone, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), zucchero, sale, basilico, rosmarino, spezie.
200g / TPV06	

peperoni pompeo dai campi di Portile



patè di

Verdure rosse

dell'orto

120g / TPV07	<i>Ingredienti:</i> peperoni, pomodoro cipolle, carote, olio extra vergine d'oliva, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), zucchero, sale, aglio, pomodoro italiano.
200g / TPV08	

verdure dai campi di Portile

senza glutine

senza coloranti

senza conservanti

prodotto artigianale



Giardiniera di verdure dell'orto

giardiniera di verdure in agrodolce

giardiniera di verdure sott'olio

giardinetta di verdure sott'olio

patè di giardiniera di verdure



Giardiniera di verdure

Shelf - life
18 mesi

SENZA GLUTINE

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti

La giardiniera è un'esplosione di colori e sapori, una deliziosa combinazione di verdure croccanti e gustose, sottoposte a una preparazione artigianale che ne esalta le qualità e le rende irresistibili ad ogni morso.

La tipologia sott'olio con olio extravergine di oliva tende ad avere un sapore più delicato e ricco, con una consistenza morbida e succosa.

La giardiniera agrodolce è una variante che aggiunge un tocco di dolcezza e acidità alla miscela di verdure, caratterizzata da un gusto più vivace e spesso con una consistenza croccante, dovuta alla presenza dell'aceto.

La giardinetta ed il patè derivano invece dal trito della giardiniera. Le verdure vengono finemente miscelate e immerse nell'olio o nella soluzione agrodolce, preparazione che consente ai sapori di amalgamarsi in modo omogeneo creando una consistenza uniforme e dal più facile utilizzo.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta della verdura
- . Selezione e lavaggio
- . Taglio a mano
- . Scottatura delle verdure in liquido acidificato
- . Invasettamento a freddo delle verdure
- . Colmatura con olio extravergine di oliva e olio di semi di girasole
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

-  antipasti, riso e primi freddi
-  carni
-  affettati
-  panini
-  insalate estive e contorni
-  formaggi
-  tramezzini e focacce
-  aperitivi

Personalizzazione



personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo



confezionato in scatole da 6 pezzi



NOVITÀ 2026
nuovo maxi formato da 3 kg!

Giardiniera di verdure in agrodolce

300g TGV11	<i>Ingredienti:</i> peperone, carota, cavolfiore, SEDANO (in porzione variabile), acqua, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), zucchero, vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale.
600g TGV01	
1050g TGV02	
3100g TGV12	

 verdure dai campi di Portile



Giardiniera di verdure sott'olio


300g TGV06	<i>Ingredienti:</i> cipolle, peperone, carota, cavolfiore, SEDANO (in porzione variabile), olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, zucchero.
1000g TGV07	

 verdure dai campi di Portile



Giardiniera di verdure sott'olio

300g TGV03	<i>Ingredienti:</i> cipolle, peperone, carota, cavolfiore, SEDANO (in porzione variabile), olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, zucchero.
580g TGV04	
1000g TGV05	
3100g TGV13	

 verdure dai campi di Portile



patè di Giardiniera di verdure

120g TGV08	<i>Ingredienti:</i> cipolle, peperoni, carote, cavolfiore, SEDANO (in porzione variabile), olio extra vergine d'oliva, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, zucchero.
200g TGV09	
500g TGV10	

 verdure dai campi di Portile

senza glutine

senza coloranti

olio extra vergine d'oliva italiano

prodotto artigianale





Verdure dell'orto sott'olio

melanzane
grigliate

zucchine
grigliate

cipolline
borettane

peperoni
grigliati

cipolle

cavolfiore

zucca



Verdure dell'orto sott'olio

Shelf - life
18 mesi

I nostri vasetti sott'olio sono un tripudio di colori, sapori e profumi che catturano l'essenza della stagione e della tradizione culinaria italiana. Utilizzando l'olio extravergine di oliva, rinomato per la sua qualità e autenticità, abbiamo creato una gamma di conserve vegetali che esaltano al massimo il gusto e la freschezza delle nostre verdure.

SENZA GLUTINE









Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti

Ogni verdura è tagliata ed inserita manualmente dai nostri collaboratori con dedizione e competenza garantendo che ogni fetta sia disposta con precisione all'interno del vasetto.


Fasi di trasformazione

- . Raccolta della verdura
- . Selezione e lavaggio
- . Taglio a mano
- . Scottatura delle verdure in liquido acidificato
- . Invasettamento a freddo delle verdure
- . Colmatura con olio extravergine di oliva di Brisighella e olio di semi di girasole
- . Aggiunta aromi nel vaso
- . Pastorizzazione
- . Praffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

-  antipasti, riso e primi freddi
-  carni
-  affettati
-  panini
-  insalate estive e contorni
-  formaggi
-  tramezzini e focacce
-  aperitivi

Personalizzazione

 personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo

 confezionato in scatole da 6 pezzi



Melanzane grigliate

sott'olio

300g / TVS04

Ingredienti: melanzane grigliate, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, zucchero, menta, basilico, spezie.

 melanzane *galaxy* dai campi di Portile




Zucchine grigliate

sott'olio

300g / TVS07

Ingredienti: zucchine, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, zucchero, menta, basilico, spezie.

 zucchine *syros* dai campi di Portile



Cipolline

sott'olio

300g / TVS10

Ingredienti: cipolline, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, zucchero, menta, basilico, spezie.

 cipolline *borettane* dai campi di Portile



Peperoni grigliati

sott'olio

300g / TVS13

Ingredienti: peperoni grigliati, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, zucchero, menta, basilico, spezie.

 peperoni *rialto* dai campi di Portile

senza glutine

senza coloranti

olio extra vergine d'oliva italiano

prodotto artigianale





Cipolle

sott'olio

300g / TVS16	<i>Ingredienti:</i> cipolle, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, zucchero, menta, basilico, spezie.
---------------------	--

 *cipolle rosse da azienda agricola esterna*



Cavolfiore

sott'olio

300g / TVS19	<i>Ingredienti:</i> cavolfiore, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, zucchero, menta, basilico, spezie.
---------------------	---

 *cavolfiore meridien dai campi di Modena*



Zucca

sott'olio

300g / TVS22	<i>Ingredienti:</i> zucca, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, zucchero, menta, basilico, spezie.
---------------------	--

 *zucca violina dai campi di Modena*



Pomodori

passata di
pomodoro

passata di
pomodoro
rustica

passata di
pomodoro
e basilico

salsa di
pomodoro
contadina

salsa di
ketchup

passata di
pomodoro
ciliegino rosso

passata di
pomodoro
datterino rosso

passata di
pomodoro
datterino giallo

pomodorini
semidry sott'olio



Salse e passate di pomodoro

Shelf - life
24 mesi

POMODORO
RACCOLTO A MANO

SENZA GLUTINE

Senza l'aggiunta
di additivi, coloranti
e conservanti

Alla fine dell'estate giungono a maturazione i pomodori che caratterizzano i nostri campi, destinati alla produzione di salse e passate dalla naturale dolcezza e dalle tonalità vivaci del rosso e del giallo. Ogni confezione mantiene l'aroma deciso e il profilo organolettico tipico del pomodoro fresco.




I pomodori vengono raccolti manualmente e trasferiti entro poche ore nel laboratorio aziendale a chilometro zero, dove sono lavorati con passatrici a fori larghi o fini, ottenendo passate dalla texture rustica oppure più vellutata, in funzione dell'utilizzo culinario desiderato.

La qualità del prodotto è ulteriormente valorizzata dall'impiego di ingredienti semplici e selezionati, questo conferisce alle passate un equilibrio gustativo armonico e distintivo.


Fasi di trasformazione

- . Raccolta del pomodoro maturo
- . Selezione e lavaggio
- . Scottatura in acqua bollente
- . Sgrondatura in tavoli forati
- . Due passaggi nella passatrice
- . Preparazione della ricetta
- . Cottura in sottovuoto a bassa temperatura
- . Invasettamento a caldo
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

-  antipasti
primi e secondi piatti
-  pizza, focacce
e bruschette
-  ragù, sughi
e condimenti

Personalizzazione

 personalizzazione grafica
dell'etichetta a partire da
24 pezzi per ogni formato

Imballo

 confezionato
in scatole da
6 pezzi



passata di


Pomodoro

280g / TPP01

500g / TPP02

1000g / TPP03

Ingredienti: pomodoro Roma,
succo di limone e sale.

 pomodoro roma dai campi di Portile



passata di

Pomodoro rustica

280g / TPP04

500g / TPP05

Ingredienti: pomodoro Roma,
succo di limone e sale.

 pomodoro roma dai campi di Portile



passata di

Pomodoro e basilico

280g / TSP01

500g / TSP02

Ingredienti: pomodoro Roma,
succo di limone, basilico
e sale.

 pomodoro roma dai campi di Portile



passata di

Pomodoro contadina

280g / TSP03

500g / TSP04

Ingredienti: pomodoro Roma,
olio extravergine di oliva, succo di
limone, cipolla, SEDANO, carota,
aglio, sale.

 pomodoro roma dai campi di Portile

senza glutine

senza coloranti

pomodori raccolti a mano

prodotto artigianale





salsa di

Ketchup rosso

280g / TSP05

Ingredienti: pomodoro, aceto balsamico di Modena IGP 8% (aceto di vino, mosto cotto - CONTIENE SOLFITI), aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), cipolla, zucchero grezzo da barbabietola, sale, aglio, spezie.

📍 pomodoro *roma* dai campi di Portile



salsa di

Pomodorino ciliegino

280g / TSP06

Ingredienti: pomodoro ciliegino, succo di limone e sale.

📍 pomodoro *ciliegino* dai campi di Portile



Pomodorini semi dry

sott'olio

220g / TSP09

Ingredienti: pomodorino ciliegino, olio extra vergine di oliva, olio di girasole, zucchero, succo di limone, sale.

📍 pomodoro *ciliegino* dai campi di Portile



salsa di

Pomodorino datterino

280g / TSP07

Ingredienti: pomodorino datterino, succo di limone e sale.

📍 pomodorino *datterino* dai campi di Portile



salsa di

Pomodorino datterino giallo

280g / TSP08

Ingredienti: pomodoro datterino giallo, succo di limone e sale.

📍 pomodoro *datterino giallo* dai campi di Portile



Il profumo della domenica, ogni giorno.



Il sugo della domenica era il filo invisibile che univa la famiglia: un rito immancabile, quasi solenne, che nessuno avrebbe mai pensato di perdere. Attorno a quella pentola in ebollizione si intrecciavano gesti, profumi e ricordi, gli stessi che hanno segnato per generazioni la cucina italiana.

È da quel filo che prende forma la proposta di Dispensa Rubini: non un semplice sugo, ma una ricetta che custodisce l'anima di quella tradizione.

Un blend di datterino e ciliegino selezionati, ortaggi nobili del territorio emiliano, combinati con i condimenti che da sempre caratterizzano il patrimonio gastronomico italiano.

Così nasce la linea di Sughi Gourmet: dall'eredità familiare che insegna a riconoscersi nei sapori autentici e dal desiderio di trasformare quel legame in una ricetta contemporanea, più ricca, più elegante, più in sintonia con la nostra storia culinaria.

**NOVITÀ
2026**

Sughi pronti gourmet

sugo
alle olive

sugo piccante

sugo ai capperi

sugo alla caponata
di verdure



Sughi pronti gourmet

Shelf - life
24 mesi

POMODORO
RACCOLTO A MANO

SENZA GLUTINE

Senza l'aggiunta
di additivi, coloranti

Dalla selezione dei pomodori coltivati nei nostri campi nasce la nuova famiglia dei Sughi Pronti Gourmet, una linea che valorizza la materia prima attraverso lavorazioni accurate e abbinamenti studiati. I pomodori, raccolti manualmente a piena maturazione, vengono trasferiti entro poche ore nel laboratorio aziendale a chilometro zero, dove sono trasformati in una base dalla naturale dolcezza, dal colore brillante e dal profilo aromatico intenso.




La lavorazione mediante passatrice consente di ottenere una consistenza equilibrata, capace di preservare il carattere autentico del pomodoro fresco. Su questa base si sviluppano quattro varianti distintive, realizzate con ingredienti selezionati per garantire armonia ed equilibrio gustativo.

L'impiego di ingredienti semplici e di alta qualità crea una gamma di sughi pronti equilibrati, versatili e dal profilo organolettico definito, pensati per offrire un'esperienza gastronomica gourmet nel rispetto della tradizione italiana.


Fasi di trasformazione

- . Raccolta del pomodoro maturo
- . Selezione e lavaggio
- . Scottatura in acqua bollente
- . Sgrondatura in tavoli forati
- . Due passaggi nella passatrice
- . Preparazione della ricetta
- . Cottura in sottovuoto a bassa temperatura
- . Invasettamento a caldo
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

-  antipasti
primi e secondi piatti
-  pizza, focacce
e bruschette
-  ragù, sughi
e condimenti

Personalizzazione

 personalizzazione grafica
dell'etichetta a partire da
24 pezzi per ogni formato

Imballo

 confezionato
in scatole da
6 pezzi




NOVITÀ
2026

sugo alle

Olive

300g / TS01

Ingredienti: pomodoro datterino rosso, pomodoro datterino giallo, olive sott'olio, olio extravergine di oliva, cipolla fresca, sale, acido citrico

 pomodori dai campi di Portile




NOVITÀ
2026

sugo

Piccante

300g / TS02

Ingredienti: pomodoro, pomodoro datterino rosso, olio extravergine di oliva, cipolla, sale, peperoncino, acido citrico

 pomodori dai campi di Portile



NOVITÀ
2026

sugo ai

Capperi

300g / TS03

Ingredienti: pomodoro datterino rosso, pomodoro datterino giallo, capperi, olio extra vergine di oliva, cipolla, sale, acido citrico

 pomodori dai campi di Portile



NOVITÀ
2026

sugo alla

Caponata di verdure

300g / TS04

Ingredienti: ciliegino rosso, datterino giallo, peperoni gialli e rossi cubettati, melanzane cubettate, cipolla fresca, olio extravergine di oliva, sale, acido citrico

 pomodori e verdure dai campi di Portile

senza glutine

pronti all'uso

pomodori raccolti a mano

prodotto artigianale





Acetaia Giuseppe Rubini

Aceto balsamico di Modena

Aceto balsamico Tradizionale
di Modena DOP affinato

Aceto balsamico Tradizionale
di Modena DOP extravecchio

Aceto balsamico di Modena IGP
Momenti

Aceto balsamico di Modena IGP
Ricordi

Condimento agrodolce
Gocce del Re

Condimento agrodolce
Prime uve

Condimento agrodolce
Riserva di famiglia



AFFINAMENTO 12 ANNI



aceto balsamico tradizionale di Modena

DOP affinato

100ml	<i>Ingredienti:</i> 100% mosto d'uva cotto.
TDOP01	

📍 acetaia Giuseppe Rubini
in batteria di botti di rovere, gelso, ciliegio e castagno

AFFINAMENTO 24 ANNI



aceto balsamico tradizionale di Modena

DOP extravecchio

100ml	<i>Ingredienti:</i> 100% mosto d'uva cotto.
TDOP02	

📍 acetaia Giuseppe Rubini
in batteria di botti di rovere, gelso, ciliegio e castagno

Shelf - life 8 anni

100% PRODOTTO
ARTIGIANALESenza aggiunta di
caramello.

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Affinato e Extravecchio viene invecchiato in botti di legni diversi: rovere, gelso, ciliegio e castagno. L'arte dei travasi rende unico e prezioso questo prodotto della cucina emiliana.

Dal 2000 è tutelato dal marchio di Denominazione di Origine Protetta (DOP). Riconosciuto come alimento eccellente in tutto il mondo.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta delle uve di trebbiano
- . Pigiatura delle uve per ottenere il mosto
- . Cottura del mosto per ridurlo del 50 %
- . Affinamento di solo mosto cotto in botti di diversi legni pregiati per minimo 12/24 anni
- . Travasi e preparazione ricetta
- . Assaggio da parte della consortheria
- . Imbottigliamento nella bottiglia nell'ampolla di Giugiaro
- . Stoccaggio in magazzino

Ideale con...

- 🍷 antipasti
primi e secondi piatti
- 🥬 verdure
- 🧀 formaggi
- 🍖 carne
- 🍦 gelato
- 🍏 frutta

confezionato
in scatole da 1 pezzo

DENSITÀ ALTA



aceto balsamico di Modena

IGP Momenti

250ml	<i>Ingredienti:</i> mosto d'uva cotto e aceto di vino. Senza aggiunta di caramello.
TIGP01	

📍 acetaia Giuseppe Rubini
in botti grande di rovere

Shelf - life 6 anni

100% PRODOTTO
ARTIGIANALESenza aggiunta di
caramello.

Acidità: 6%

L'Aceto Balsamico di Modena IGP è un prodotto ottenuto dalla miscela accurata del mosto cotto e dell'aceto di vino. Il lento riposo in botti di rovere rende il sapore di questo condimento piacevole e profumato, senza l'aggiunta di coloranti, conservanti e caramello.

Questo condimento, derivante da una piccola produzione di uve eccellenti, possiede, grazie alla prevalenza del mosto cotto, una pregevole densità e dolcezza. Dal 2009 l'Aceto Balsamico di Modena ha ottenuto il marchio di Indicazione Geografica Protetta.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta delle uve di lambrusco e trebbiano
- . Pigiatura delle uve per ottenere il mosto
- . Cottura del mosto per ridurlo del 50 %
- . Affinamento aceto di vino e mosto cotto in botti di rovere per minimo 4 anni
- . Travasi e preparazione ricetta
- . Imbottigliamento
- . Stoccaggio in magazzino

Ideale con...

- 🍷 antipasti
primi e secondi piatti
- 🥬 verdure
- 🧀 formaggi
- 🍖 carne
- 🍦 gelato
- 🍏 frutta

confezionato
in scatole da 6 pezzi



Condimento scuro agrodolce
Gocce del Re
nastro oro

100ml TCON04	<i>Ingredienti:</i> mosto d'uva cotto e aceto di vino. Senza aggiunta di caramello.
-------------------------------	---

📍 **acetaia Giuseppe Rubini**
 in botti piccole di ciliegio e rovere



Condimento scuro agrodolce
Prime uve

100ml TCON05	<i>Ingredienti:</i> mosto d'uva cotto e aceto di vino. Senza aggiunta di caramello.
-------------------------------	---

📍 **acetaia Giuseppe Rubini**
 in botti piccole di rovere e castagno



Condimento scuro agrodolce
Riserva di famiglia

250ml TCON06	<i>Ingredienti:</i> mosto d'uva cotto e aceto di vino. Senza aggiunta di caramello.
-------------------------------	---

📍 **acetaia Giuseppe Rubini**
 in botti piccole di ciliegio, rovere e gelso

Shelf - life
5 anni

Senza aggiunta di caramello.

Acidità: 6%

Il Condimento Agrodolce Scuro è ottenuto dalla cottura a fuoco lento di uve prodotte nel terreno aziendale, conservando così un gusto piacevolmente agrodolce dal giusto equilibrio tra zuccheri e acidità. Questo condimento viene fatto invecchiare in piccole botticelle di famiglia che lo renderanno unico nella sua densità.

Shelf - life
5 anni

Senza aggiunta di caramello.

Acidità: 6%

Il Condimento Agrodolce Scuro “Prime uve e Riserva” deriva da una segreta ricetta di famiglia tramandata fino ai giorni nostri, utilizzando le uve dei vigneti più antichi dell'azienda.

Il prodotto viene fatto invecchiare in botti di diversi legni per molti anni.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta delle uve di lambrusco
- . Pigiatura delle uve per ottenere il mosto
- . Cottura del mosto per ridurlo del 50%
- . Affinamento aceto di vino e mosto cotto in botti di rovere e ciliegio
- . Travasi e preparazione ricetta
- . Imbottigliamento
- . Stoccaggio in magazzino

Ideale con...

- 🍷 antipasti
primi e secondi piatti
- 🥬 verdure
- 🧀 formaggi
- 🍖 carne
- 🍦 gelato
- 🍏 frutta



Fasi di trasformazione

- . Raccolta delle uve di lambrusco
- . Pigiatura delle uve per ottenere il mosto
- . Cottura del mosto per ridurlo del 50%
- . Affinamento aceto di vino e mosto cotto in botti di diversi legni
- . Travasi e preparazione ricetta
- . Imbottigliamento
- . Stoccaggio in magazzino

Ideale con...

- 🍷 antipasti
primi e secondi piatti
- 🥬 verdure
- 🧀 formaggi
- 🍖 carne
- 🍦 gelato
- 🍏 frutta





Cantine Rubini

Vini del territorio modenese

Lambrusco Grasparossa DOC

Lambrusco di Sorbara DOC

Pignoletto dell'Emilia DOC

Lambrusco Rosè DOC

Pignoletto Spumante DOC





Shelf - life
12 mesi



Lambrusco di
**Grasparossa
DOC**

750ml	Vitigni: 100% Lambrusco Grasparossa.
TVI01	Gradazione alcolica: 11% Residuo zuccherino: 10g/litro

Cantine Rubini



Lambrusco di
**Sorbara
DOC**

750ml	Vitigni: 60% Lambrusco di Sorbara, 40% Lambrusco Salamino, secondo il disci- plinare delle uve.
TVI02	Gradazione alcolica: 10,5% Residuo zuccherino: 10g/litro

Cantine Rubini



Pignoletto
dell'Emilia
DOC

750ml	Vitigni: 85% Grechetto Gentile, 15% Trebbiano e vini autoctoni della zona collinare Modenese.
TVI03	Gradazione alcolica: 10,5% Residuo zuccherino: 10g/litro

Cantine Rubini



Spumante
**Rosè
DOC**

750ml	Vitigni: 100% Lambrusco Grasparossa.
TVI04	Gradazione alcolica: 11% Residuo zuccherino: 8g/litro

Cantine Rubini



**Pignoletto
spumante
DOC**

750ml	Vitigni: 100% Grechetto Gentile selezionato dalle nostre migliori uve Pignoletto.
TVI05	Gradazione alcolica: 11% Residuo zuccherino: 8g/litro

Cantine Rubini



confezionato
in scatole da 6 pezzi

L'Azienda Agricola si estende con una superficie di 7 ettari di vigneto, nella zona di Modena, ritenuta la più antica di tutta l'Emilia Romagna per la viticoltura. La Cantina Rubini vanta due grandi vitigni: i Lambruschi, fregiati del marchio Dop, caratterizzati dal colore rosso rubino e dalla giusta frizzantezza ed il Pignoletto, fresco e leggermente morbido con un finale di madornato tipico dell'uva Grechetto.

Prodotti tipici della terra emiliana contraddistinta per semplicità, genuinità e buona tavola.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta delle uve mature
- . Pigiatura delle uve per ottenere il mosto
- . Fermentazione in vasche di cemento
- . Passaggio in autoclave d'acciaio
- . Imbottigliamento a temperatura controllata
- . Stoccaggio in magazzino

**Lambrusco
Ideali con...**

- antipasti
primi e secondi piatti
- salumi
- formaggi

**Pignoletto e Spumante
Ideali con...**

- dolci
- aperitivo

ETICHETTE PERSONALIZZATE

Tailor Made

ideale per
**Gastronomie,
 Alimentari,
 Botteghe,
 Salumerie,
 Macellerie,
 Bar,**
 attività con
 corner shop

Con il nostro servizio di personalizzazione grafica delle etichette, realizziamo un progetto *Tailor Made* pensato intorno alla tua identità.

Osserviamo il tuo brand, scegliamo stile, colori e dettagli, e **confezioniamo un'etichetta che ti rappresenti davvero**. Un lavoro sartoriale, fatto a quattro mani, insieme, per vestire ogni prodotto scelto con l'abito giusto: **il tuo**.

Per questo **curiamo internamente**, in ogni dettaglio, lo sviluppo delle etichette e della veste grafica.

Il nostro obiettivo è offrirti un prodotto curato, credibile e coerente, capace di rappresentarti al meglio.

UN LAVORO SU MISURA, IN 4 PASSAGGI

1

DAL CLIENTE

Il cliente fornisce via mail il proprio logo e le informazioni utili per la progettazione

grafica@dispensarubini.it

2

AL REPARTO GRAFICO

Ricevuto il logo, verrà preparata una presentazione con 3 proposte grafiche. Sarà inviata al cliente e al rappresentante di zona

3

ALLA PREPARAZIONE DEGLI ESECUTIVI STAMPA

Il cliente scegliendo una tra le proposte grafiche ricevute, darà l'ok definitivo per la preparazione degli esecutivi di stampa

4

ALL'ETICHETTATURA E SPEDIZIONE

Si passa alla fase finale, quella della preparazione dell'ordine, pronto per la spedizione direttamente in negozio



LINEA HO.RE.CA. 2026

DISPENSA Gourmet



DISPENSA GOURMET. OGNI PIATTO, LA TUA SCELTA

ideale per
**Ristoranti,
Bistrò,
Bar,
Gastronomie,
Macellerie,
Pasticcerie,
Burgherie**

Questa selezione è pensata per la ristorazione professionale, dove qualità, affidabilità e versatilità fanno la differenza. Proposta in **grandi formati**, supporta chef, pasticceri e addetti al food & beverage nella preparazione e finitura di piatti salati e dolci, **garantendo performance elevate e semplicità d'uso**.

Tutti i prodotti nascono dall'esperienza di Dispensa Rubini che **trasforma frutta e verdura del territorio modenese preservandone freschezza, profumi e sapori autentici**. Realizzati con materie prime selezionate, **senza pectina, additivi, conservanti o coloranti**, offrono resa ottimale, gusto equilibrato e praticità in cucina, **ottimizzando i tempi senza compromettere artigianalità e qualità finale**.

la nostra gamma

LINEA SALATO



Giardiniera di verdure agrodolce **1650g**
HR10



Giardiniera di verdure sott'olio **1650g**
HR11



Giardinetta di verdure sott'olio **1650g**
HR12



Pomodorini semidry sott'olio **1650g**
HR13

LINEA DOLCE



confettura extra di **Albicocche** **1100g**
HR01



confettura extra di **Fragole** **1100g**
HR02



confettura extra di **Prugne** **1100g**
HR03



Amarene semicandite **550g**
HR04



Fichi semicanditi **550g**
HR05

Taste

IDEALE PER LA PROMOZIONE
TURISTICA



IL NOSTRO Viaggio Italiano NEL GUSTO

ideale in zone
turistiche per
Hotel, Ristoranti,
Bistrò,
Gastronomie,
Botteghe
storiche,
Food corner
shop

Questo "viaggio" nasce dall'idea di unire **qualità alimentare e valorizzazione del territorio**. Offriamo la possibilità di personalizzare le etichette dei nostri prodotti **con illustrazioni turistiche originali, create su misura in base alla zona che si desidera promuovere**.

Ogni grafica racconta visivamente l'identità locale – paesaggi, monumenti, tradizioni – **trasformando il prodotto in un vero ambasciatore del gusto e della destinazione**. Un progetto pensato per dare più valore, riconoscibilità e storytelling alle eccellenze alimentari.

PROGETTO APPLICABILE **SU TUTTE**
LE REFERENZE DISPENSA RUBINI A CATALOGO
(ad eccezione di Aceto e Vino)





Puoi accedere direttamente alle categorie sotto elencate cliccandoci sopra.

Una volta all'interno delle pagine, per tornare a questa pagina clicca su torna a [indice packaging](#) (in alto a destra)

Packaging 2026

Dispensa di confetture
134

Gli inDispensabili in alcol
136

Selezione dalla dispensa per formaggi
138

I patè della dispensa
140

Dispensa di giardiniera tris
142

Dispensa di giardiniera 1 kg gift box
144

La vetrina di giardiniera
146

Dispensa per aperitivo
148

Dispensa di pomodoro tris
150

Le vie del pomodoro
152

Dispensa Pic nic
154

Gli inDispensabili
156

Dispensa regalo Goccia
160

[torna a indice catalogo](#)





Packaging

Dispensa di confetture

DIS01

Il pack contiene **4 confetture da 100gr**

misure:
6,5 x 15,5 x 15 cm (PxBxH)



fragola



duroni

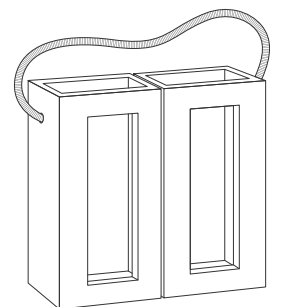


albicocche



pesche gialle

Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione. Manico in cordoncino di cotone naturale.



Imballo confezionato in scatole da 6 pezzi



Packaging

Gli indispensabili in alcool

IND03

Il pack contiene **3 prodotti in alcool da 320gr**

misure:
15 x 35 x 19,5 cm (PxBxH)



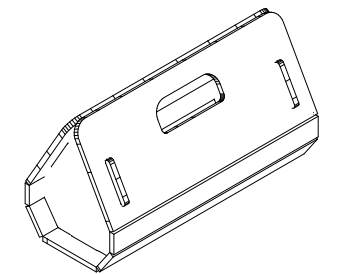
ciliegie con
grappa bianca



pesche
con gin



prugne
con brandy



Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione.



Imballo confezionato in scatole da 3 pezzi



Packaging

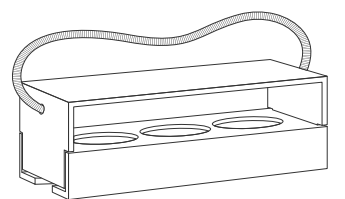
Selezione dalla Dispensa per formaggi

DIS02

Il pack contiene **3 prodotti da 120g**
 misure:
12,5 x 31 x 10 cm (PxBxH)

 confettura extra
 di cipolle rosse

 mostarda
 di mele

 confettura extra
 di pomodori verdi


Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione. Manico in cordoncino di cotone naturale.


 Imballo confezionato in scatole da **3 pezzi**



Packaging

I paté della dispensa

DIS04

Il pack contiene **3 prodotti da 120gr**

misure:
12,5 x 31 x 10 cm (PxBxH)



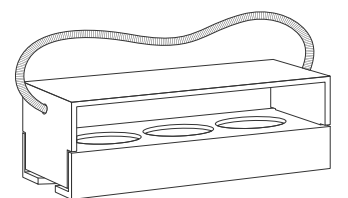
paté di
cipolle rosse



paté di
giardiniera



paté di
peperoni



Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione. Manico in cordoncino di cotone naturale.



Imballo confezionato in scatole da **3 pezzi**



Packaging

Dispensa di giardiniera *tris*

DIS05

Il pack contiene **3 prodotti da 300gr**
 misure:
12 x 31 x 14 cm (PxBxH)

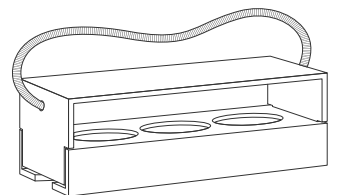

giardiniera
sott'olio



giardiniera
in agrodolce



giardinetta
sott'olio



Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione. Manico in cordoncino di cotone naturale.



Imballo confezionato in scatole da **2 pezzi**



Packaging

Dispensa di giardiniera 1 kg gift box

Il pack contiene **1 prodotto da kilo**

DIS06

giardiniera
sott'olio

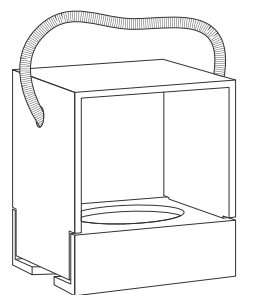
DIS07

giardiniera
agrodolce

DIS08

giardinetta
sott'olio

misure:
15 x 17,5 x 20 cm (PxBxH)

Imballo confezionato in scatola da **1 pezzo**

La vetrina di giardiniera

Un'offerta completa che propone la nostra Giardiniera di verdure in tutte le sue varianti e formati. La possibilità di gustare e assaporare tutte le sfaccettature di uno dei prodotti simbolo della tradizione culinaria italiana, confezionato nel suo esclusivo packaging.

VTR01

La vetrina è composta da:

Giardiniera di verdure Agrodolce n 6 pz	600g
Giardiniera di verdure Agrodolce n 2 pz	1050g
Giardiniera di verdure Sott'olio n 6 pz	300g
Giardiniera di verdure Sott'olio n 4 pz	520g
Giardiniera di verdure Sott'olio n 2 pz	1000g
Giardinetta di verdure sott'olio n 6 pz	300g
Patè di Giardiniera di verdure n 6 pz	120g
Patè di Giardiniera di verdure n 6 pz	200g
Scatola regalo tris giardiniera n 2 pz	300g
Scatola regalo Giardiniera Sott'olio n 1 pz	1 kg
Scatola regalo Giardiniera Agrodolce n 1 pz	1 kg

Omaggi:

Espositore da banco	
Giardiniera di verdure Sott'olio	300 g
Giardiniera di verdure agrodolce	300 g
Giardinetta di verdure Sott'olio	300 g
Patè di giardiniera	200 g





Packaging

Dispensa per aperitivo

DIS09

Il pack contiene **4 prodotti da 120gr**

misure:
28 x 25 x 7 cm (PxBxH)



giardinetta
di verdure
sott'olio



patè di
giardiniera

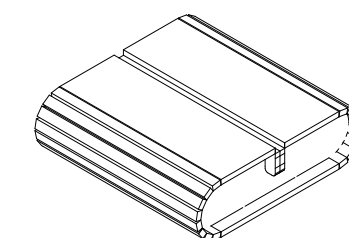


peperoni
grigliati
sott'olio



pomodorini
sott'olio
semidry

Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione. Manico in cordoncino di cotone naturale.



Imballo confezionato in scatole da 4 pezzi



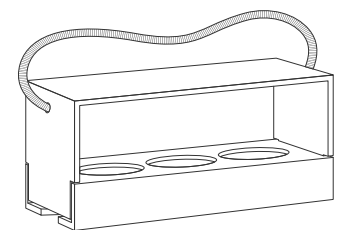
Packaging

Dispensa di pomodoro tris

DIS03

Il pack contiene **3 prodotti da 280g**

misure:

12 x 31 x 15 cm (PxBxH)passata di pomodoro
rusticapassata di pomodoro
e basilicosalsa di pomodoro
contadina

Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione. Manico in cordoncino di cotone naturale.



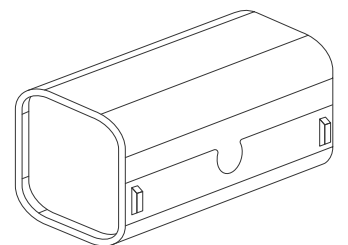
Imballo confezionato in scatole da **3 pezzi**



Packaging

Le vie del pomodoro

IND01

Il pack contiene **8 prodotti da 280g**misure:
22 x 38,5 x 22 cm (PxBxH)passata
di pomodoropassata di
pomodoro rusticapassata di
pomodoro e basilicosalsa di
pomodoro contadinasalsa
ketchuppassata di
pomodoro cilieginopassata di
datterino rossopassata di
datterino gialloImballo confezionato in scatola da **1 pezzo**Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente,
con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione.



Packaging

Dispensa Pic nic

DIS10

Il pack contiene **8 prodotti**
+ 2 bicchieri, + 2 piatti, + 2 coppie di posate + 2 tovaglioli

misure:
26 x 37,5 x 31,5 cm (PxBxH)



confettura extra
di fragole 100gr



confettura extra
di albicocche 100gr



composta di
pere e aceto 120gr



nettare di pesca
percoca 250ml



pomodorini
semidry 120gr



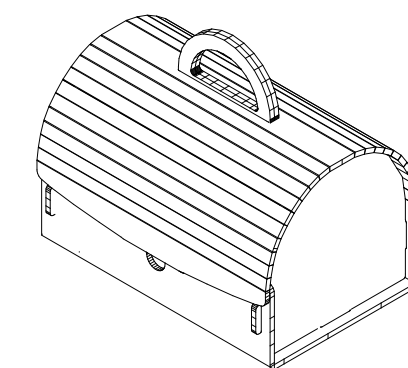
patè di
giardiniera 120gr



giardinetta
sott'olio 120gr



spumante
rosè DOC



Imballo confezionato in scatola da 2 pezzo

Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente,
con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione.



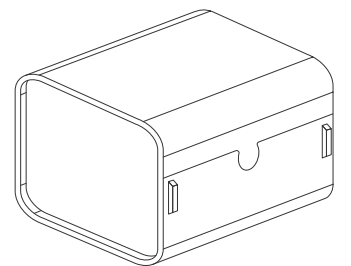
Packaging

Gli inDispensabili

IND02

Il pack contiene **12 prodotti**

misure:

38 x 40 x 28 cm (PxBxH)ciliegie con
grappa bianca
580ggiardiniera
agrodolce
600gpassata
di pomodoro
500ggiardiniera
sott'olio
300gamarene
semicandite
250gciliegie
scinoppate
320gconfettura
di percoca
240gconfettura
di duroni
240gcomposta
fragola e menta
120gcomposta
pere e aceto
120gpatè
di giardiniera
200gpomodoro
semi dry
200g

Imballo

confezionato in scatola da **1 pezzo**



Packaging

Dispensa regalo “Goccia”

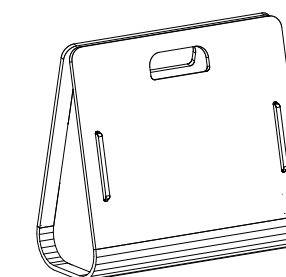
GOC01

Il pack può contenere **3 prodotti a scelta**

misure:

19,5 x 30 x 26 cm (PxBxH)

Il packaging Dispensa regalo “Goccia”
verrà fornito **senza prodotti** al suo interno.



Imballo confezionato in scatole da **5 pezzi**

*Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente,
con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione.*

Torna alla tavola



Puoi accedere direttamente alle categorie sotto elencate cliccandoci sopra.

Una volta all'interno delle pagine, per tornare a questa pagina clicca su torna a [indice supporto alle vendite](#) (in alto a destra)

Supporto alle vendite 2026

Kit degustazione
Primo passo in Dispensa
164

Espositore da terra
166

Espositore da banco
Apecar Nonno Gaetano
168

Espositore da banco
I nostri campi
170

Shopper
172

[torna a indice catalogo](#)



Kit degustazione Primo passo in Dispensa

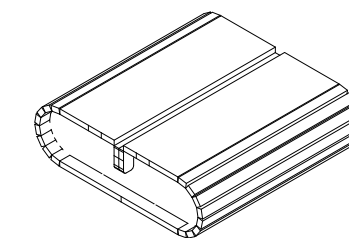
TEST01

Il pack contiene **4 prodotti degustazione**

misure:
28 x 25 x 7 cm (PxBxH)



all'interno prodotti
da 120 gr.



Imballo

Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente,
con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione.



Espositore da terra

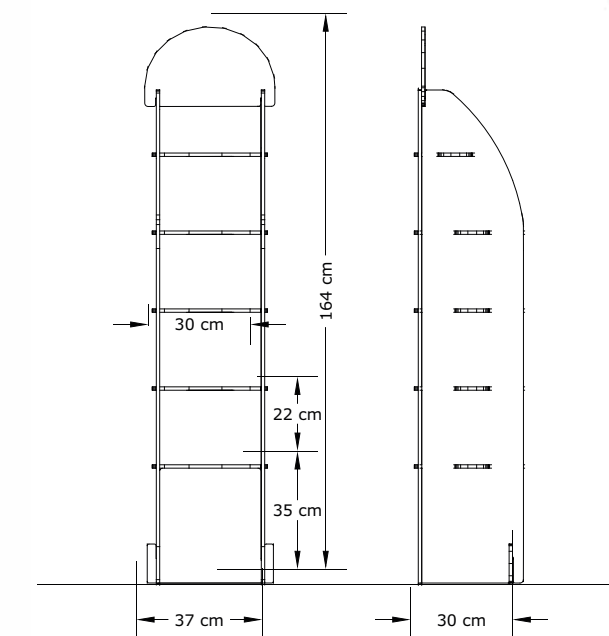
ESP01

L'espositore può contenere **60 / 90 vasi**
(in base alla tipologia di prodotto scelto)

Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione.

misure:

30 x 37 x 164 cm (PxBxH)





Espositore da banco Apecar Nonno Gaetano

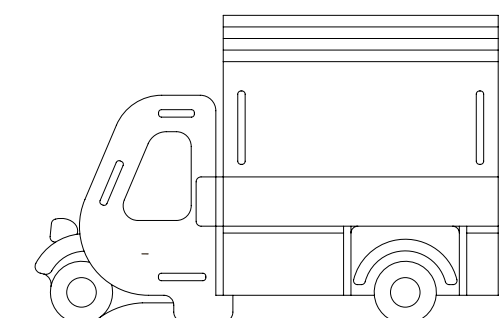
ESP02

L'espositore può contenere **12 / 20 vasi**
(in base alla tipologia di prodotto scelto)

Interamente realizzato in
cartone riciclato, extra
resistente, con stampa diretta
sul materiale ad altissima
risoluzione.

misure:

20 x 50 x 31 cm (PxBxH)





I nostri campi espositore da banco

ESP03

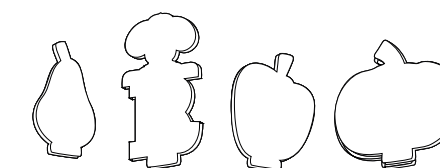
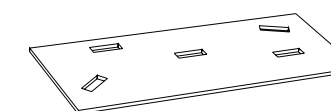
L'espositore può contenere
3/4 prodotti a scelta

L'espositore è modulabile combinando liberamente le sagome delle verdure e dei frutti

Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione.



misure:
base 21 x 50 cm (PxB)
sagome 22 cm circa (H)





Shopper

SHO01

misure:

11 x 25 x 31 cm (PxBxH)







elenco prodotti

2026

Confetture extra

Fragole	Amarene	Duroni	Albicocche	Pesche nettarine
g 100 TC01	g 100 TC04	g 100 TC07	g 100 TC10	g 100 TC13
g 240 TC02	g 240 TC05	g 240 TC08	g 240 TC11	g 240 TC14
Pesche percoca	Prugne	Cipolle rosse	Pomodori verdi	Fichi
g 100 TC16	g 100 TC19	g 100 TC22	g 100 TC25	g 100 TC28
g 240 TC17	g 240 TC20	g 220 TC23	g 220 TC26	g 220 TC29

Confetture extra di frutti rossi

More	Frutti rossi	Mirtilli
g 170 TC30	g 170 TC31	g 170 TC32

Composte con aceto balsamico

Fragole aceto	Pere aceto	Cipolle aceto	Peperoni aceto	Fichi aceto	Mele e Pere cotogne aceto
g 120 TCA01	g 120 TCA04	g 120 TCA07	g 120 TCA10	g 120 TCA13	g 120 TCA16

Composte con erbe aromatiche

Fragole menta	Ciliegie timo	Albicocche rosmarino	Pesche salvia
g 120 TCF01	g 120 TCF04	g 120 TCF07	g 120 TCF10

Nettare di frutta

Nettarina	Percoca	Albicocca	Pere	Fragola	Mela verde
ml 250 TNE01	ml 250 TNE03	ml 250 TNE05	ml 250 TNE07	ml 250 TNE09	ml 250 TNE11

Frutta Scioppata

Albicocche	Pesche	Amarene	Fragole	Ciliegie	Prugne
g 320 TSC01	g 320 TSC03	g 320 TSC05	g 320 TSC07	g 320 TSC09	g 320 TSC11

Frutta semicandita

Amarene	Ciliegie	Mirtilli	Fichi
g 250 TFC01	g 250 TFC02	g 250 TFC03	g 250 TFC04

Frutta in alcol

Ciliegie grappa B	Ciliegie grappa R	Albicocche vodka	Pesche gin	Prugne brandy	More grappa	Mirtilli grappa
g 580 TFA01	g 580 TFA03	g 580 TFA05	g 580 TFA07	g 580 TFA11	g 580 TFA13	g 580 TFA15

packaging abbinato al prodotto

TFA02	TFA04	TFA06	TFA08	TFA12	TFA14	TFA16
--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

Patè di verdure dell'orto

Soffritto	Cipolle rosse	Peperoni	Verdure rosse
g 120 TPV01	g 120 TPV03	g 120 TPV05	g 120 TPV07
g 200 TPV02	g 200 TPV04	g 200 TPV06	g 200 TPV08

giardiniera di verdure

Agrodolce	Sott'olio	Giardinetta	Patè
300g TGV11	300g TGV03	g 300 TGV06	g 120 TGV08
600g TGV01	580g TGV04	g 1000 TGV07	g 200 TGV09
1050g TGV02	1000g TGV05		g 500 TGV10
3100g TGV12	3100g TGV13		

Verdure Sott'olio

Melanzane grigliate	Zucchine grigliate	Cipolline	Peperoni grigliati	Cipolle rosse	Cavolfiore	Zucca
g 300 TVS04	g 300 TVS07	g 300 TVS10	g 300 TVS13	g 300 TVS16	g 300 TVS19	g 300 TVS22

Salse e passate di pomodoro

Passata pomodoro	Passata rustica	Passata basilico	Salsa contadina	Ketchup	Passata ciliegino	Passata datterino R	Passata datterino G	Pomodorini semi dry
g 280 TPP01	g 280 TPP04	g 280 TSP01	g 280 TSP03	g 280 TSP05	g 280 TSP06	g 280 TSP07	g 280 TSP08	g 220 TSP09
g 500 TPP02	g 500 TPP05	g 500 TSP02	g 500 TSP04					
g 1000 TPP03								

Sughi gourmet

Olive	Piccante	Capperi	Caponata
gr 300 TS01	gr 300 TS02	gr 300 TS03	gr 300 TS04

Vini Del territorio Modenese

Lambrusco Grasparossa	Lambrusco di Sorbara	Pignoletto dell'Emilia	Lambrusco Rosè	Pignoletto Spumante
ml 500 TVI01	ml 500 TVI02	ml 500 TVI03	ml 500 TVI04	ml 500 TVI05

Aceto balsamico di Modena

Aceto balsamico di Modena dop affinato	Aceto balsamico di Modena dop extravecchio	Aceto balsamico di Modena igp Ricordi	Aceto balsamico di Modena igp Momenti	Condimento agrodolce Gocce del Re oro	Condimento agrodolce Prime uve	Condimento agrodolce Riserva di famiglia
ml 100 TDOP01	ml 100 TDOP02	ml 250 TIGP01	ml 250 TIGP02	ml 100 TCON04	ml 100 TCON05	ml 100 TCON06



elenco **packaging**

2026



Dispensa di confetture

DIS01



Gli indispensabili in alcol

IND03



Dispensa Pic nic

DIS10



Dispensa regalo box "Goccia"

GOC01



Dispensa per formaggi

DIS02



I patè della dispensa

DIS04



elenco **supporto alle vendite**

2026



Dispensa di giardiniera tris

DIS05



Dispensa di giardiniera sott'olio 1kg

DIS06



Dispensa di giardiniera agrodolce 1kg

DIS07



Dispensa di giardinetta 1kg

DIS08



Kit degustazione Primo passo in Dispensa

TEST01



Espositore da terra

ESP01



Dispensa per aperitivo

DIS10



Dispensa di pomodoro

DIS03



Espositore da banco Apecar Gaetano

ESP02



Espositore da banco "I nostri campi"

ESP03



Le vie del pomodoro

IND01



Gli indispensabili

IND02



Shopper

SHOP01



A person is holding a wine glass filled with red wine on a boat deck. The glass has the word "SAMBRI" printed on it. In the background, another person is holding a similar glass, and the sea is visible under a sunset sky. The text "L'ALTERNATIVA DAVVERO ALTERNATIVA ALL'ENNESIMO APERITIVO!" is overlaid on the image.

L'ALTERNATIVA DAVVERO
ALTERNATIVA
ALL'ENNESIMO APERITIVO!

UN'ESPLOSIONE DI FRESCHEZZA AD OGNI SORSO

Dall'incontro tra la grande tradizione vinicola modenese e il desiderio di osare nasce Sambri®: una bevanda fresca, leggera e sorprendente, creata con uve e frutta coltivate direttamente nei nostri campi.

Pronta da gustare, è la protagonista perfetta dei tuoi aperitivi, delle serate tra amici e delle cene estive sotto le stelle. La nostra "sangria modenese" conquista al primo assaggio con i suoi profumi intensi, il gusto vivace e la sua piacevole gradazione alcolica.

Sambri: Originale, conviviale, irresistibile.



**L'UNICA
CON FRUTTA
A PEZZI**

coltivata esclusivamente
nel territorio emiliano

solo con
**UVA DA VIGNETI
MODENESI**



**6°
ALCOLICI**

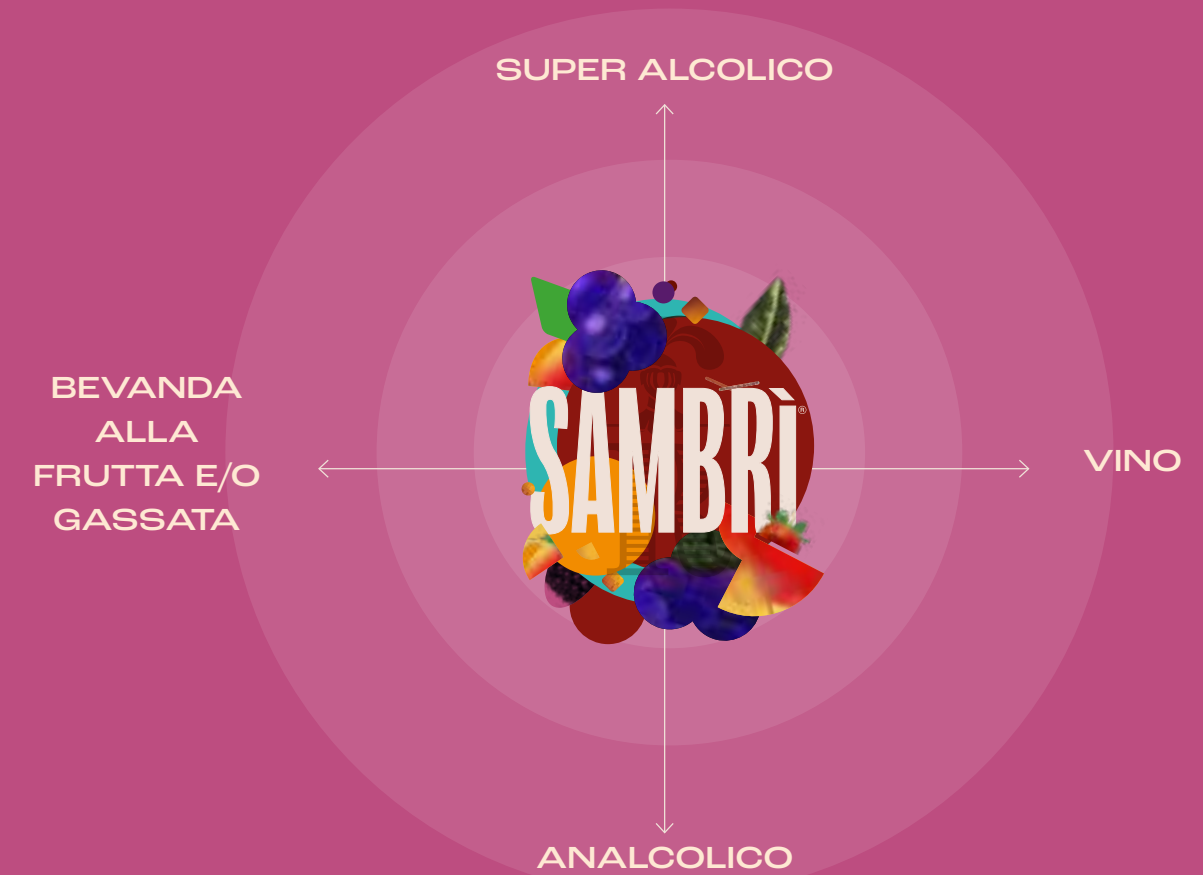
**IDEALE
PER**

bar . enoteche . lidi
. negozi specializzati

**PRONTA
ALL'USO**

servire fredda

**L'ALTERNATIVA DAVVERO
ALTERNATIVA
ALL'ENNESIMO APERITIVO!**



INGREDIENTI

vino rosso
dei colli modenesi

nettare
di fragola

succo
d'arancia

succo
di limone

mela grenny

pesche
nettarine

pere
williams

amarene

cannella

chiodi
di garofano

(zucchero)

PARTE LIQUIDA

PARTE SOLIDA

PARTE SPEZIATA





Sambri monoporzione

250ml
SMB01

Ingredienti: vino rosso dei colli modenesi, zucchero, mela grenny, pesche nettarine, acqua, pere williams, nettare di fragola, amarene, succo d'arancia, succo di limone, cannella, chiodi di garofano.

Shelf life
18 mesi

alcol **6%**

Unità di vendita **24 pezzi**



Sambri retail

700 ml
SMB02

Ingredienti: vino rosso dei colli modenesi, zucchero, mela grenny, pesche nettarine, acqua, pere williams, nettare di fragola, amarene, succo d'arancia, succo di limone, cannella, chiodi di garofano.

Shelf life
18 mesi

alcol **6%**

Unità di vendita **12 pezzi**



Sambri pack regalo

700 ml
SMB03

Ingredienti: vino rosso dei colli modenesi, zucchero, mela grenny, pesche nettarine, acqua, pere williams, nettare di fragola, amarene, succo d'arancia, succo di limone, cannella, chiodi di garofano.

Shelf life
18 mesi

alcol **6%**

Unità di vendita **3 pezzi**

Packaging interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione.



Sambri ho.re.ca.

1 L
SMB04

Ingredienti: vino rosso dei colli modenesi, zucchero, mela grenny, pesche nettarine, acqua, pere williams, nettare di fragola, amarene, succo d'arancia, succo di limone, cannella, chiodi di garofano.

Shelf life
18 mesi

alcol **6%**

Unità di vendita **12 pezzi**



AGITARE
PRIMA
DELL'USO!

FRESCO. FRUTTATO. NATURALMENTE INCONFONDIBILE
SAMBRIZ
APERITIVO READY TO DRINK
TODO GUSTO!

AGITARE
PRIMA
DELL'USO!

FRESCO. FRUTTATO. NATURALMENTE INCONFONDIBILE
SAMBRIZ
APERITIVO READY TO DRINK
TODO GUSTO!

AGITARE
PRIMA
DELL'USO!

FRESCO. FRUTTATO. NATURALMENTE INCONFONDIBILE
SAMBRIZ
APERITIVO READY TO DRINK
TODO GUSTO!

Dall'esperienza di Sambri® arriva **SambriZ®** la nuova energia dell'aperitivo!

Stesso gusto irresistibile ma in versione più smart: solo liquida.

Si apre, si gusta, si vive.

4,5° di pura freschezza fruttata, in un formato ancora più pratico,
ancora più smart, ancora più tuo.

Perfetta ovunque, perfetta in ogni momento.

SambriZ® Il piacere dell'aperitivo, pronto a seguirti!

**NOVITÀ
2026**



SambriZ

200 ML

SMB05

Ingredienti: vino rosso (contiene solfiti), acqua ,
zucchero, mela ,pesca ,fragola ,succo di arancia,
limone, cannella, chiodi di grofano

Shelf life
18 mesi

alcol **4,5%**

Unità di vendita **24 pezzi**



KIT MERCHANDISING A SUPPORTO DELLE VENDITE

Display da banco

MSA01



Sottobicchieri

MSA02



Espositore da banco

MSA03



Calice in vetro

MSA04



T-Shirt

MSA05



Secchiello

MSA06



Calice soffiato

MSA07



Caraffa trasparente

MSA08



contatti

Matteo Rubini Direttore generale
info@dispensarubini.it **340.7362807**

Andrea Del Sole Area Commerciale e vendite
commerciale@dispensarubini.it **393.9095639**

Fabrizio Bonfiglio Area grafica
grafica@dispensarubini.it **349.7876996**

Halyna Tananayko Backoffice commerciale
ordini@dispensarubini.it **059.7281939 / 349.3173790**

Giulia Rubini Area marketing e comunicazione
giulia@dispensarubini.it **380.2391193**

Hanno lavorato al catalogo:

Ideazione
Sviluppo commerciale
Coordinamento
Progetto grafico e illustrazioni
Foto
Testi

Matteo Rubini e Fabrizio Bonfiglio
Andrea del Sole e Matteo Rubini
Giulia Rubini
Fabrizio Bonfiglio
Niko Mecugni
Famiglia Rubini

Hanno collaborato

Martina Rubini e Halyna Tananayko

 *indice catalogo*


- DISPENSA -
RUBINI

Dispensa Rubini
è un marchio di

Azienda Agricola Rubini
Strada Paganine 133/2
41126 Portile, Modena - IT

telefono
059 72 81 939

contatti web
info@dispensarubini.it
www.dispensarubini.it