



dal 1706

*La Posta*  
GOURMET CAVOUR

# Catalogo GENERALE

2026/27



# INDICE

L'Azienda e i nostri prodotti . . . pag. 4	Salse per abbinamento formaggi e carni . . . pag. 24
Verdure sott'olio, sott'aceto e agrodolce . . . pag. 6	Salse senapate piccanti per abbinamento formaggi . . . pag. 26
Olive e bruschette . . . pag. 8	Mostarda in pezzi . . . pag. 28
Bastoncini . . . pag. 10	Gelatine . . . pag. 30
Sughi ai formaggi con polpa di pomodoro . . . pag. 12	Confetture extra . . . pag. 32
Sughi di verdura, carne e pesce . . . pag. 12	Marmellate di agrumi . . . pag. 34
Sughi e risotti . . . pag. 14	Confetture extra ai frutti del bosco . . . pag. 36
Pesti . . . pag. 16	Confetture e marmellate - vasi piccoli . . . pag. 38
Sughi di selvaggina . . . pag. 18	Composte . . . pag. 40
Paté di carne e pesce . . . pag. 20	Golosità al cacao . . . pag. 40
Salse e creme . . . pag. 20	Frutta sotto spirito . . . pag. 42
Salse a base di uova e salsa rubra . . . pag. 22	

## LINEA ALTA PASTICCERIA

Biscotti in sacchetto . . . pag. 46 e pag. 52	Fette biscottate in sacchetto . . . pag. 56
Granelle in sacchetto . . . pag. 48	Ciambelle . . . pag. 58
Biscotti della Locanda . . . pag. 50	Tronchetti . . . pag. 58
Baci Artigianali . . . pag. 54	Biscotti Alta Pasticceria in scatola . . . pag. 58

## GRISSINI RUBATÀ

Fromato corto in astuccio . . . pag. 62	Fromato corto sfuso . . . pag. 66
Fromato standard in busta con vaschetta . . . pag. 64	

## L'AZIENDA E I NOSTRI PRODOTTI

La Posta Gourmet nasce dal desiderio della Locanda La Posta di sviluppare una linea di prodotti enogastronomici della cucina tradizionale piemontese caratterizzati dall'assoluta naturalezza degli ingredienti. Tradizione e naturalezza sono i punti chiave dell'attività della Locanda La Posta che, dal Milleseicento, ha ospitato e allietato personaggi tra i più illustri, da Giovanni Giolitti a Edmondo de Amicis, senza dimenticare Camillo Benso Conte di Cavour e Dino Buazzelli. Le ricette della tradizione sono, oggi come allora, tramandate di padre in figlio e, proprio così, la famiglia Genovesio è riuscita a conservare immutati i sapori di un tempo, i sapori delle terre piemontesi e l'irrefrenabile passione per la genuinità. Salse, sughi, gelatine, mostarde e confetture sono alcune delle proposte dell'ampia gamma di prodotti offerti da Agroalimenta, delizie dolci e salate, tutte realizzate nel totale rispetto delle ricette originali, custodite da generazioni dai Genovesio, che richiamano alla mente tempi e atmosfere, ormai spesso dimenticate.



La cura per gli ingredienti e la profonda conoscenza del territorio garantiscono l'altissima qualità e l'affidabilità di tutti i prodotti La Posta Gourmet. La passione per il cibo sano e naturale e la sapienza, accumulata nel corso delle generazioni, sono l'unico segreto del successo dei nostri prodotti. Sollevare il coperchio di uno dei nostri barattoli, assaporando i gusti della cucina piemontese tradizionale, è il modo migliore per riscoprire quei colori, quegli odori e quei sapori che solo sulle tavole delle madri e delle nonne di queste terre sono così vivi e autentici, così naturalmente buoni.



### GOLOSITÀ: ORTAGGI, FRUTTA E VERDURE SOTTOVETRO

Le ricette tradizionali della cucina piemontese tramandate di generazione in generazione fin dal 1600 dalla famiglia Genovesio riflettono con armonia i gusti classici della cucina tipica regionale, sposandoli delicatamente con i sapori classici della cucina tradizionale.

La ricerca della naturalità nella tradizione ci spinge a selezionare per le nostre ricette solo i prodotti migliori, i più freschi e sani, i meno trattati, per poter restituire alla vita di ogni giorno i sapori antichi e genuini, da tanti dimenticati. Ugualmente, i nostri cuochi esperti non utilizzano alcun tipo di conservante se non quelli naturali quali l'olio d'oliva, l'aceto, il limone ed il sale.



Le nostre creazioni riflettono quindi con grande amore la ricchezza delle tradizioni storiche regionali e locali e rispettano la diversità culinaria dei singoli, portando dalla nostra cucina, dallo chef e dal pasticciere direttamente a casa vostra speciali ricette già pronte e prodotti confezionati ed a pronto uso, con tutta la cura e l'amore delle buone cose di un tempo.

### ALTA PASTICCERIA

Nel settembre 2013, La Posta Gourmet apre il laboratorio di "Alta Pasticceria" riservato alla produzione di panettoni, colombe, torte, plum cakes e biscotti, proseguendo la tradizione iniziata anni fa con le specialità in vaso.

La ricerca delle migliori materie prime fatta per la linea del vasettame avviene anche per questa nuova esperienza: l'utilizzo di Nocciole Piemonte IGP, le uova di gallina allevate a terra, i canditi lavorati dal fresco come il Cedro di Diamante e le Arance di Sicilia, la vaniglia Bourbon del Madagascar, le farine dei migliori mulini caratterizzano la linea pasticceria.

Inoltre, l'utilizzo del lievito madre e la lenta lievitazione seguita attentamente dal nostro mastro pasticciere creano un prodotto unico, nella forma e nel sapore. Infine, evidenziamo la presenza della linea biscotti che rappresenta la tipicità dolciaria piemontese: dai Baci di Dama ai Krumiri alle Paste di Meliga.



### GRISSINI

Le origini del grissino risalgono al 1675, merito di Vittorio Amedeo II di Savoia. I grissini ebbero una veloce diffusione sia in Piemonte che nel resto del paese grazie alla digeribilità e alla facilità di conservazione. Il nome deriva da quello della "ghersa", il classico pane piemontese, di forma allungata.

La forma di grissino più antica e tradizionale è indubbiamente il rubatà, che in piemontese significa "caduto - rotolato", di lunghezza variabile dai 40 ai 80 centimetri, facilmente riconoscibile per le particolari irregolarità, è molto apprezzato per le sue caratteristiche di alta digeribilità, facilità di conservazione e genuinità.

Buoni come i primi sfornati nel 1675, i grissini oggi, si arricchiscono con svariati e sfiziosi aromi: il rosmarino, le olive, la cipolla, il mais, il peperoncino e il sesamo.

Il grissino è l'ingrediente principale della Zuppa dei Valdesi, piatto tipico della Vallate Pinerolesi e delle Alpi Occidentali.



## VERDURE SOTT'OLIO, SOTT'ACETO E AGRODOLCE

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
00010	Antipasto della nonna (solo verdure)	290	6
00011 <sup>(1)</sup>	Antipasto Piemonte (con tonno)	290	6
00090	Antipasto peperoni e tonno	290	6
00060	Giardiniera di verdure	290	6
00081	Peperoncini ripieni con tonno	290	6

1) Ingredienti: pomodoro, carote, sedano, cipolline, peperoni, fagiolini, tonno 10%, olio di oliva, vino bianco, sale, zucchero, aceto di vino.

Stabilimento di Cavour certificato ISO 22000 n.IT313759



## OLIVE, BRUSCHETTE E CROSTINI

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
00200	Oliva bella di Cerignola in salamoia	290	6
00204	Olive taggiasche	190	6
00205	Olive leccine denocciolate in olio d'oliva	190	6
00891 <sup>(1)</sup>	Bruschetta mediterranea	190	6
00896 <sup>(2)</sup>	Bruschetta classica	290	6
00897 <sup>(3)</sup>	Bruschetta piccante	290	6
00898 <sup>(4)</sup>	Bruschetta pomodori secchi e carciofi	290	6
00910	Crostini classici	200	6
00911	Crostini al rosmarino	200	6
00912	Crostini all'origano	200	6
00913	Crostini alla cipolla	200	6

1) Ingredienti: fagiolini, sedano, olio extravergine di oliva, olive nere, olive verdi, acciughe sotto sale, aglio, prezzemolo, sale, peperoncino piccante.

2) Ingredienti: polpa di pomodoro, olio extravergine di oliva, basilico, sale.

3) Ingredienti: polpa di pomodoro, olio extravergine di oliva, aglio, sale, origano, peperoncino secco.

4) Ingredienti: polpa di pomodoro, pomodori secchi, carciofi, olio extravergine di oliva, aglio, sale, basilico.

Stabilimento di Cavour certificato ISO 22000 n.IT313759



# BASTONCINI

NOVITÀ

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
00914	Bastoncini classici - NOVITÀ	400	12
00916	Bastoncini patate e rosmarino - NOVITÀ	400	12
00917	Bastoncini sesamo e patate - NOVITÀ	400	12



## SUGHI AI FORMAGGI CON POLPA DI POMODORO

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
00610	Sugo alla ricotta e basilico	300	6
00614	Sugo alla greca e pecorino	300	6

## SUGHI DI VERDURA, CARNE E PESCE

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
00500	Ragù di carne	300	6
00501	Ragù di salsiccia	300	6
00502	Ragù di tonno	300	6
00503	Ragù di verdure	300	6
00550	Sugo ai carciofi	300	6
00551	Sugo ai funghi porcini	300	6
00552	Sugo ai pomodori secchi	300	6
00553	Sugo all'amatriciana	300	6
00554	Sugo all'arrabbiata	300	6
00555	Sugo alle olive	300	6
00556	Sugo classico	300	6
00557	Sugo di melanzane	300	6
00558	Sugo di peperoni	300	6
00559	Sugo di zucchine	300	6
00560	Sugo mediterraneo	300	6
00561	Sugo pomodoro e basilico	300	6
00562	Polpa di pomodoro	300	6

Stabilimento di Cavour certificato ISO 22000 n.IT313759



## SUGHI

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
00564	Sugo alla carbonara	180	6
00565	Sugo cacio e pepe	180	6
00566	Sugo ai 4 formaggi	180	6

## RISOTTI

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
00567	Risotto alla carbonara	210	6
00568	Risotto cacio e pepe	210	6



## PESTI

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
00880	Pesto	180	6
00881	Pesto rosso	180	6
00882	Pesto senza aglio	180	6
00883	Pesto con mandorle	180	6
00884	Pesto con olive	180	6
00888	Pesto limone & noci	180	6



## SUGHI DI SELVAGGINA

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
00600	Sugo di anatra	180	6
00602	Sugo di cervo	180	6
00603	Sugo di cinghiale	180	6

Stabilimento di Cavour certificato ISO 22000 n.IT313759



## PATÉ DI CARNE E PESCE

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
00660	Paté di fegatini	180	6
00670	Paté di tonno	180	6
00672	Paté di tonno e salmone	180	6

## SALSE E CREME

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
00805	Bagna caoda	180	6
00812	Salsa verde	190	6
00833	Crema di peperoncino fresco	190	6
00860	Paté di olive nere	180	6
00861	Paté di olive verdi	180	6
00862	Paté di carciofi	180	6
00864	Paté di olive e arance	180	6
00890	Salsa aglio, olio e peperoncino	180	6

Stabilimento di Cavour certificato ISO 22000 n.IT313759



## SALSE A BASE DI UOVA E SALSA RUBRA

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
00730	Maionese classica	180	6
00760	Salsa cocktail	180	6
00761	Salsa tartara	180	6
00780	Salsa al pepe verde	180	6
00790	Salsa rubra classica	190	6



## SALSE PER ABBINAMENTO FORMAGGI E CARNI

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
01000/	Ciliegie all'aceto balsamico	110	6
01001/	Fichi all'aceto balsamico	110	6
01002	Fragole all'aceto balsamico	110	6
01003	Fichi alle noci e mandorle	110	6
01004	Fragole alla menta	110	6
01005	Zucca e zenzero	110	6
01006	Cugnà di Dolcetto	110	6
01009	Golosità di arance e peperoncino	110	6
01014	Golosità di cipolle e arance	110	6
01015	Golosità di peperoncino rosso	110	6
01019	Golosità di cipolla e birra	110	6
01020	Golosità di radicchio e arance	110	6
01024	Golosità di pere e salvia	110	6
01025	Golosità di ciliegie spezie	110	6
01026	Golosità di mirtillo e rosmarino	110	6
01027	Golosità di clementine e zenzero	110	6
05105	Confettura extra di visciole	110	6
00951	Fichi all'aceto balsamico	210	6
00960	Fichi alle noci e mandorle	210	6
00900	Cugnà di Dolcetto	210	6
01013	Golosità di cipolle e arance	230	6
04040	Golosità di peperoncino rosso	230	6

Stabilimento di Cavour certificato ISO 22000 n.IT313759



## SALSE SENAPATE PICCANTI PER ABBINAMENTO FORMAGGI

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
01031	Senapata di fichi	110	6
01036	Senapata di mele	110	6
01041	Senapata di pere	110	6
01051	Senapata di prugne	110	6
01052	Senapata di arance	110	6
01053	Senapata di mele cotogne	110	6
01030	Senapata di fichi	230	6
01035	Senapata di mele	230	6
01040	Senapata di pere	230	6

Stabilimento di Cavour certificato ISO 22000 n.IT313759



## MOSTARDA IN PEZZI

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
01090	Mostarda di frutta	270	6
01100	Mostarda di cipolle rosse	230	6
01101	Mostarda di fichi	230	6
01104	Mostarda di pere	230	6
01105	Mostarda di pomodori verdi	230	6
01107	Mostarda di mele cotogne	230	6
01092	Mostarda di frutta	2.100	2



## GELATINE

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
01255	Gelatina di Barbera	100	6
01271	Gelatina di Dolcetto	100	6
01285	Gelatina di Marsala	100	6
01289	Gelatina di Moscato	100	6
01293	Gelatina di Nebbiolo	100	6
07106	Gelatina di lavanda	100	6
07107	Gelatina di rose	100	6
07108	Gelatina di viole	100	6
01295	Gelatina di aceto balsamico	100	6

Stabilimento di Cavour certificato ISO 22000 n.IT313759



## CONFETTURE EXTRA

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
06102	Crema di marroni & marron glacé	230	6
06101	Crema di marroni	350	6
05000	Confettura extra di albicocche	350	6
05001	Confettura extra di amarene	350	6
05015	Confettura extra di ciliegie	350	6
05020	Confettura extra di fichi	350	6
05025	Confettura extra di fragole	350	6
05026	Confettura extra di fragole e pesca	350	6
05030	Confettura extra di kiwi	350	6
05035	Confettura extra di mele cotoogne	350	6
05040	Confettura di mele e pere	350	6
05050	Confettura extra di pere	350	6
05051	Confettura extra di pere e cannella	350	6
05055	Confettura extra di pesche	350	6
05060	Confettura extra di prugne	350	6
05070	Confettura extra di visciole	350	6
04077	Confettura extra di albicocche e mandorle	350	6
04078	Confettura extra di mele e noci	350	6
04079	Confettura extra di pere e menta	350	6
05091	Confettura extra di rabarbaro	350	6
05092	Confettura extra di rabarbaro e lampone	350	6

Stabilimento di Cavour certificato ISO 22000 n.IT313759



## MARMELLATE DI AGRUMI

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
05080	Marmellata di arance	350	6
05081	Marmellata di arance amare	350	6
05082	Marmellata di arance rosse	350	6
05085	Marmellata di clementine	350	6
05089	Marmellata di arancia e cannella	350	6



## CONFETTURE EXTRA AI FRUTTI DEL BOSCO

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
05150	Confettura extra di frutti di bosco	350	6
05155	Confettura extra di lamponi	350	6
05160	Confettura extra di mirtilli	350	6
05161	Confettura extra di mirtilli e ribes nero	350	6
05165	Confettura extra di more	350	6
05170	Confettura extra di pesche e lamponi	350	6
05175	Confettura extra di ribes	350	6
05195	Confettura extra di sambuco	350	6



## CONFETTURE E MARMELLATE

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
05100	Confettura extra di pera e cannella	110	6
05101	Confettura extra di albicocche e mandorle	110	6
05105	Confettura extra di visciole	110	6
05108	Confettura extra di mele e noci	110	6
05109	Confettura extra di fichi	110	6
05112	Confettura extra di albicocche	110	6
05116	Confettura extra di pesca	110	6
05117	Confettura extra di fragole	110	6

Stabilimento di Cavour certificato ISO 22000 n.IT313759



## COMPOSTE

100% FRUTTA, SENZA AGGIUNTA DI DOLCIFICANTI E PECTINE

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
05500	Composta di albicocche	300	6
05505	Composta di ciliegie	300	6
05506	Composta di fichi	300	6
05507	Composta di fragole	300	6
05510	Composta di lamponi	300	6
05515	Composta di mele	300	6
05520	Composta di mirtillo	300	6
05525	Composta di pere	300	6
05530	Composta di pesche	300	6
05535	Composta di prugne	300	6
05536	Composta di arance	300	6
05501	Composta di mela cotogna	300	6

## GOLOSITÀ AL CACAO

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
06030	Pere al cacao	230	6
06031	Pesche al cacao	230	6

Stabilimento di Cavour certificato ISO 22000 n.IT313759



## Frutta sotto spirito

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Vasi per box
07500	Albicocche Apricot	540	6
07505	Ananas al Maraschino	560	6
07510	Arancio Orange Dry	560	6
07515	Babà Giamajca	560	6
07516	Babà al Limoncello	560	6
07517	Babà al Pistacchio	560	6
07520	Ciliegie Cherry	540	6
07540	Mele mignon	660	6
07560	Uvetta al Maraschino	560	6



dal 1706

*La Posta*  
GOURMET CAVOUR

**PRODOTTI DI**  
*Alta Pasticceria*

*Dolci  
Momenti*

## BISCOTTI IN SACCHETTO

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Pezzi per scatola
08505	Frollini	250	12
08506	Frollini al cacao	250	12
08520	Krumiri di Cavour	250	12
08550	Krumiri di Cavour con burro	250	12
08540	Paste di meliga	250	12
08553	Pasta di meliga con burro	250	12
08557	Pasta di meliga con nocciole e mandorle	250	12
08562	Paste di meliga al caffè	250	12
08541	Meleghini al cacao	250	12
08542	Meleghini alla nocciola	250	12
08558	Meleghini all'arancio	250	12
08578	Quadratini zenzero & cannella	250	12



## GRANELLE IN SACCHETTO

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Pezzi per scatola
08515	Granelle allo zucchero	200	12
08586	Granelle al pistacchio	200	12
08587	Granelle all'amaretto	200	12
08588	Granelle all'arancio	200	12
08589	Granelle al caramello salato	200	12



# BISCOTTI DELLA LOCANDA

NOVITÀ

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Pezzi per scatola
08561	Biscotti al caramello salato - NOVITÀ	250	12
08565	Biscotti al latte - NOVITÀ	250	12
08566	Biscotti ai frutti di bosco - NOVITÀ	250	12
08567	Biscotti al pistacchio - NOVITÀ	250	12
08568	Biscotti al limone - NOVITÀ	250	12
08569	Biscotti all'uvetta - NOVITÀ	250	12



## BISCOTTI IN SACCHETTO

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Pezzi per scatola
08500	Baci di dama alla nocciola	250	12
08502	Baci di dama alla mandorla	250	12
08503	Baci di dama al cacao	250	12
08580	Amaretti morbidi*	250	12
08581	Amaretti morbidi alla ciliegia*	250	12
08582	Amaretti morbidi al pistacchio*	250	12
08525	Lingue di gatto	220	12
08555	Savoiardì*	300	12
08549	Torcetti lievito madre*	200	12
08556	Torcetti al burro glassati*	200	12

\* Prodotto stagionale, disponibile da settembre a febbraio



## BACI ARTIGIANALI\*

NOVITÀ

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Pezzi per scatola
08600	Baci Artigianali Orange - NOVITÀ	200	12
08601	Baci Artigianali Nocciola - NOVITÀ	200	12
08602	Baci Artigianali Bicolore - NOVITÀ	200	12
08603	Baci Artigianali Cacao - NOVITÀ	200	12
08604	Baci Artigianali Caffé - NOVITÀ	200	12
08605	Baci Artigianali Caramello - NOVITÀ	200	12
08606	Baci Artigianali Mandorla - NOVITÀ	200	12
08607	Baci Artigianali Pistacchio - NOVITÀ	200	12
08608	Baci Artigianali Zabaione - NOVITÀ	200	12
08609	Baci Artigianali Frutti di bosco - NOVITÀ	200	12
08610	Baci Artigianali Limone - NOVITÀ	200	12

\* Prodotto stagionale, disponibile da settembre a febbraio



## FETTE BISCOTTATE IN SACCHETTO

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Pezzi per scatola
08590	Fette biscottate classiche	300	12
08592	Fette biscottate integrali	300	12
08593	Fette biscottate senza zucchero	300	12
08598	Fette biscottate con uvetta	300	12



## CIAMBELLE

NOVITÀ

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Pezzi per scatola
08730	Ciambella pera e pesca - NOVITÀ	500	6
08735	Ciambella limone e cioccolato bianco NOVITÀ	500	6

## TRONCHETTI - (PRODOTTO CON LIEVITO MADRE)

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Pezzi per scatola
08655	Tronchetto all'amarena e cioccolato	300	6
08665	Tronchetto pera e cioccolato	300	6

## BISCOTTI IN SCATOLA

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Pezzi per scatola
08526	Baci di dama alla nocciola	250	12
08530	Krumiri di Cavour	250	12
08532	Paste di meliga	250	12



dal 1706

*La Posta*  
GOURMET CAVOUR

**GRISSINI A**

*lavorazione artigianale*

**CON LIEVITO  
MADRE**

## FORMATO CORTO IN ASTUCCIO

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Pezzi per scatola
G3020	Rubatà classico (lievito madre)	100	12
G3022	Rubatà al sesamo (lievito madre)	100	12
G3023	Rubatà al rosmarino (lievito madre)	100	12
G3024	Rubatà alle olive (lievito madre)	100	12
G3025	Rubatà alla cipolla (lievito madre)	100	12
G3026	Rubatà al peperoncino (lievito madre)	100	12



## FORMATO STANDARD IN BUSTA CON VASCETTA

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Pezzi per scatola
G3035	Rubatà classico (lievito madre)	200	12
G3036	Rubatà all'acqua (lievito madre)	200	12
G3037	Rubatà al sesamo (lievito madre)	200	12
G3038	Rubatà al rosmarino (lievito madre)	200	12
G3039	Rubatà alle olive (lievito madre)	200	12
G3040	Rubatà alla cipolla (lievito madre)	200	12
G3043	Rubatà integrale (lievito madre)	200	12



## FORMATO CORTO SFUSO

Art.	Descrizione Prodotto	Peso gr.	Pezzi per scatola
G3095	Rubatà classico (lievito madre)	1000	2
G3098	Rubatà al sesamo (lievito madre)	1000	2
G3099	Rubatà al rosmarino (lievito madre)	1000	2
G3100	Rubatà alle olive (lievito madre)	1000	2
G3101	Rubatà alla cipolla (lievito madre)	1000	2
G3103	Rubatà al mais (lievito madre)	1000	2
G3104	Rubatà integrale (lievito madre)	1000	2
G3106	Rubatà alla curcuma con semi di girasole e lino (lievito madre)	1000	2



