

**Centro Dolce**  
dal 1974

**Friuli**

# PRODOTTI DALLA TRADIZIONE ITALIANA



*Delizie della  
Tradizione*  
i Sapori delle Regioni







L'Italia e le sue  
tradizioni culinarie  
tramandate di  
generazione in  
generazione, fino  
a diventare oggi  
dei veri e propri  
simboli nazionali.

# Pasta ripiena

EMILIA ROMAGNA



I tortellini in brodo sono un primo piatto di pasta ripiena tradizionale dell'Emilia Romagna. Piccoli scrigni di pasta all'uovo che racchiudono un sontuoso ripieno di carne, prosciutto crudo, mortadella e Parmigiano Reggiano, i tortellini fatti in casa sono una vera gloria della cucina italiana e sono immancabili sulla tavola delle feste.

## Assortimento a catalogo

## Cod. prodotto

Tortellini con prosciutto crudo.  
Tortellini con carne.  
Tortelloni con ricotta e spinaci  
Ravioli con carne.

0704001  
0704000  
0704004  
0704002

## N. pezzi per collo

## Grammatura

14.

230 g.



# Pasta



CAMPANIA



La pasta Delizie della Tradizione viene prodotta con grano 100% italiano proveniente dalla Campania. Viene lentamente essiccata a bassa temperatura e trafilata al bronzo, per conferirle un sapore unico.



## Assortimento a catalogo

## Cod. prodotto

Scialatielli.  
Paccheri.  
Pasta la riccia.  
Calamarata.

0701072  
0701070  
0701073  
0701071

## N. pezzi per collo

## Grammatura

10.

250 g.



# Biscotti



I cantucci sono i più famosi dolcetti della tradizione toscana, sono biscotti secchi preparati con farina, burro, uova e mandorle, caratterizzati dall'inconfondibile forma.

## Assortimento a catalogo

Cantucci alle mandorle.

## Cod. prodotto

0103572

## N. pezzi per collo

6.

## Grammatura

250 g.



## Assortimento a catalogo

Baci di dama.  
Krumiri al burro.  
Torcetti.

## Cod. prodotto

0401516.  
0100231.  
0100230.



## N. pezzi per collo

12.  
12.  
8.

## Grammatura

150 g.  
200 g.  
180 g.



# Sfoglie e creme



## Assortimento a catalogo

Treccine di pasta sfoglia.  
Ventagli di pasta sfoglia.

## N. pezzi per collo

16.  
20.

## Cod. prodotto

0204359.  
0204360.

## Grammatura

120 g.  
150 g.



## Assortimento a catalogo

Crema al pistacchio.

## N. pezzi per collo

6.

## Cod. prodotto

1002634

## Grammatura

180 g.

# Taralli



PUGLIA



I taralli sono una specialità tipica pugliese, tanto croccanti quanto irresistibili. Disponibili nella varianti classica, al peperoncino, ai semi di finocchio, mediterranea tutti con olio Evo al 5% e lievito madre.

## Assortimento a catalogo

## Cod. prodotto

Classici.  
Semi di finocchio.  
Peperoncino.  
Mediterraneo.

0700105  
0700106  
0700107  
0700108

## N. pezzi per collo

## Grammatura

12.

250 g.





# Piadina e gallette

EMILIA ROMAGNA

La ricetta della piadina romagnola ha origini antichissime rispettando la ricetta originale; è sfogliata e prodotta con olio d'oliva.

## Assortimento a catalogo

Piadina.

## N. pezzi per collo

12.

## Cod. prodotto

0701407

## Grammatura

300 g.



## Assortimento a catalogo

Gallette di mais biologiche.

Gallette di riso integrali biologiche.

## N. pezzi per collo

12.

## Cod. prodotto

0100408

0100409

## Grammatura

130 g.

# Pesto

LIGURIA



Pesto nella varietà con o senza aglio ottenuto con basilico genovese Dop e olio Evo, da ricetta ligure tipica.

## Assortimento a catalogo

## Cod. prodotto

Pesto tradizionale.  
Pesto senza aglio.

1104440  
1104441



## N. pezzi per collo

## Grammatura

6.

180 g.

# Sughi

LIGURIA



Sughi al pomodoro della tradizione Ligure, ottenuti con pomodoro, rigorosamente Italiano, e con solo olio extra vergine di oliva. Un sugo "semplice" al Basilico Genovese DOP e una versione arricchita dalla presenza di olive Taggiasche.

## Assortimento a catalogo

Sugo al pomodoro.  
Sugo alle olive taggiasche.

## Cod. prodotto

0104922  
1104923

## N. pezzi per collo

Pomodor/basilico 6.  
Olive

## Grammatura

290 g.  
190 g.



# Olive

LIGURIA



L'oliva taggiasca è una cultivar di olivo tipica soprattutto del Ponente ligure.

Questa varietà risulta essere una delle più rinomate per produzione di olio extravergine e una delle migliori olive da mensa, poiché il frutto, nonostante le ridotte dimensioni, è molto gustoso e ricco di olio.

Le olive sono ideali come appetizer, nelle insalate, con il pesce e per un buon sugo alla ligure.

Il paté viene normalmente spalmato su bruschette oppure utilizzato per condire la pasta, da solo oppure in abbinamento con pomodorini, panna e pesto alla Genovese.

## Assortimento a catalogo

Olive denocciolate piccanti.  
Olive taggiasche denocciolate.  
Patè di olive taggiasche.

## Cod. prodotto

1104921  
1104432  
1104431

## N. pezzi per collo

6.

## Grammatura

180 g.



# Olive in salamoia



Solo olive  
italiane



Olive verdi  
varietà  
Anfissa

## Assortimento a catalogo

Olive verdi denocciolate.  
Olive verdi intere.

## N. pezzi per collo

8.

## Cod. prodotto

1104983.  
1104982.

## Grammatura

314 ml.

# Sottaceti



## Assortimento a catalogo

Cipolline in aceto.  
Cetriolini in aceto.  
Giardiniera in aceto.

## N. pezzi per collo

8.

## Cod. prodotto

1104931.  
1104984.  
1104981.

## Grammatura

314 ml.

# Sottoli



ricchi di minerali: potassio, magnesio e fosforo, con un bassissimo contenuto calorico



Mix di 7 verdure senza cipolline



Solo carciofi italiani dalla Puglia

## Assortimento a catalogo

- Antipasto di verdure.
- Condimento per il riso.
- Funghi.
- Carciofini tagliati.

## Cod. prodotto

- 1104929.
- 1104930.
- 1104928.
- 1104984.

## N. pezzi per collo

8.

## Grammatura

314 ml.

# Aceto



Ottimi Aceti Dal 1955, il Balsamico di Modena I.G.P. e quello di Mele, invecchiato in botti.

## Assortimento a catalogo

Balsamico di Modena.  
Aceto di mele.

## Cod. prodotto

1100021  
1100030

## N. pezzi per collo

12.

## Grammatura

500 g.

# Olio



L'Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano dal gusto unico e dolce, appetibile e adatto a tutti i tipi di palati. Di facile digestione ed assorbimento. Gradevole con una lieve nota aromatica.

## Assortimento a catalogo

Olio extravergine.

## Cod. prodotto

1101661

## N. pezzi per collo

6.

## Grammatura

750 g.



# Dolci delle festività



Dolci tipici delle feste, realizzati con ricetta tradizionale, con lievito madre e 60 ore di lievitazione.

## Assortimento a catalogo

Panettone classico basso.  
Panettone con glassa alle "Nocciole Piemonte IGP"  
Pandoro classico.  
Colomba con glassa alle nocciole e mandorle.

## Cod. prodotto

1203130  
1203131  
1203132  
1203450

## N. pezzi per collo

6.

## Grammatura

1 kg.









E' un marchio distribuito da:

**Centro Dolce** **Friuli**  
dal 1974

VIA EUROPA, 7 - 33030 - CARPACCO DI DIGNANO (UD)  
TEL 0432 956195 - FAX 0432 956591