

Catalogo generale



Miscele / Erbe e Spezie / Forno / Pan Grattato / Semi



l'aroma
Sapore e Gusto in cucina



Il giusto mix di sapori

Grande professionalità e attenzione per l'innovazione sono gli ingredienti base della nostra azienda.



LA NOSTRA È UNA STORIA QUASI CINQUANTENNALE CRESCIUTA NELL'ESPERIENZA E IN UNA PROFONDA CONOSCENZA DEL SETTORE.

Sono proprio queste certezze, così radicate, che ci hanno sempre permesso di essere al passo con i tempi, interpretando e spesso anticipando i gusti dei consumatori ai quali offriamo da sempre il più **vasto assortimento di aromi e spezie** in grado di soddisfare ogni tipo di richiesta ed esigenza.



Le nostre spezie? Speciali

Cerchiamo di soddisfare tutte le evoluzioni dei gusti, la moda dei piatti e le novità dei sapori, senza mai perdere di vista la qualità.



Un'azienda ricca di gusto

Da quasi 50 anni nel settore, oggi produciamo insaporitori e aromi da cucina di qualità, miscele delle migliori spezie provenienti da tutto il mondo.

Spezie ed erbe aromatiche sono la **nostra vocazione**. Prodotti sempre eccellenti, distribuiti sia presso i piccoli rivenditori locali che nella GDO nazionale, scelti anche da molte aziende alimentari per rendere speciali i loro preparati. Un'esperienza più che consolidata la nostra, che insieme alla **qualità** delle materie prime e all'**assortimento** dei prodotti, ci consacra tra i migliori marchi nazionali del settore.



SAPORI ED AROMI ESOTICI, SCELTI IN GIRO PER IL MONDO, PROVENIENTI DA TUTTI E 5 I CONTINENTI.

Una **selezione accurata** fatta per donare alla tavola tutto il profumo di terre lontane.



L'Aroma arriva dappertutto

Cresciuti poco a poco, in modo lento ma costante, oggi i nostri sapori sono apprezzati dovunque.



Specialmente spezie

Solo una qualità eccellente come quella delle nostre spezie, garantisce in tavola tutto il profumo e il sapore di terre lontane.

RIGIDI CONTROLLI IN OGNI FASE DI LAVORAZIONE PRESERVANO INTEGRO L'AROMA DI TUTTI I NOSTRI PRODOTTI.

I nostri contenitori sono studiati per garantire **facilità d'uso** e **qualità sempre eccellente**.

180
tonnellate
circa



Spezie lavorate ogni anno, provenienti da tutto il mondo.



1.200.000
prodotti
distribuiti

Ogni anno in rivendite locali e catene GDO.

285
referenze



Divise in **5 linee di prodotti** ogni anno sulle tavole italiane.

IN QUESTI ANNI ABBIAMO RINNOVATO I NOSTRI PRODOTTI COGLIENDO SEMPRE LE SFIDE OFFERTE DAL MERCATO.

Anticipiamo le scelte dei nostri clienti, con **assortimenti** sempre in linea con i loro gusti.



Un centro di sapori

I nostri insaporitori e aromi da cucina: assortimento e qualità garantiti e disponibili sia nelle piccole rivendite locali che nelle grandi catene GDO.

Da quasi 50 anni nel mondo delle spezie, dobbiamo alla **passione** e all'**esperienza** se siamo l'azienda in ascesa di oggi. Il piccolo stabilimento degli inizi è diventato la struttura all'avanguardia dove ogni giorno arrivano **solo spezie selezionate** che costituiscono le nostre linee di prodotti: gli aromi, le miscele, gli insaporitori, che portano i sapori del mondo sulle vostre tavole.

QUALITÀ CERTIFICATA



ISO 9001



BRC



IFS



KOSHER

L'AROMA s.r.l.

Catalogo Generale

Miscele, Erbe e Spezie, Linea Forno, Pan Grattato, Semi, Bio.

Finito di stampare nel Settembre 2019
presso **Arti grafiche Le Ciminiere**
Via Raffineria, 48 - 95129 Catania

Foto a cura di:

Giuseppe Casaburi

Alessandro Castagna

Progetto grafico a cura di:

+Add Design s.r.l.

www.l-roma.it



indice

5

l'Azienda

7 lo Stabilimento

76 Tabella Riassuntiva



13

Linea Miscele

15 Condimento per Arrostiti

17 Condimento per Patate

19 Condimento per Pesce

21 Condimento per Spaghetti

23 Condimento per Sughetti

24 Formati

25 Espositori

29

Linea Erbe e Spezie

30 la nostra Linea Completa

32 Formati

33 Espositori

37

Linea Bio

38 la nostra Linea Completa

40 Formati

45

Linea Forno

47 Pollo alle Erbe

49 Pollo al Curry

51 Pollo alla Paprika

52 Formati

53 Espositori

57

Linea Pan Grattato

59 Pan Grattato alle Erbe

61 Pan Grattato di Semola

63 Pan Grattato all'Uovo

64 Formati

65 Espositori

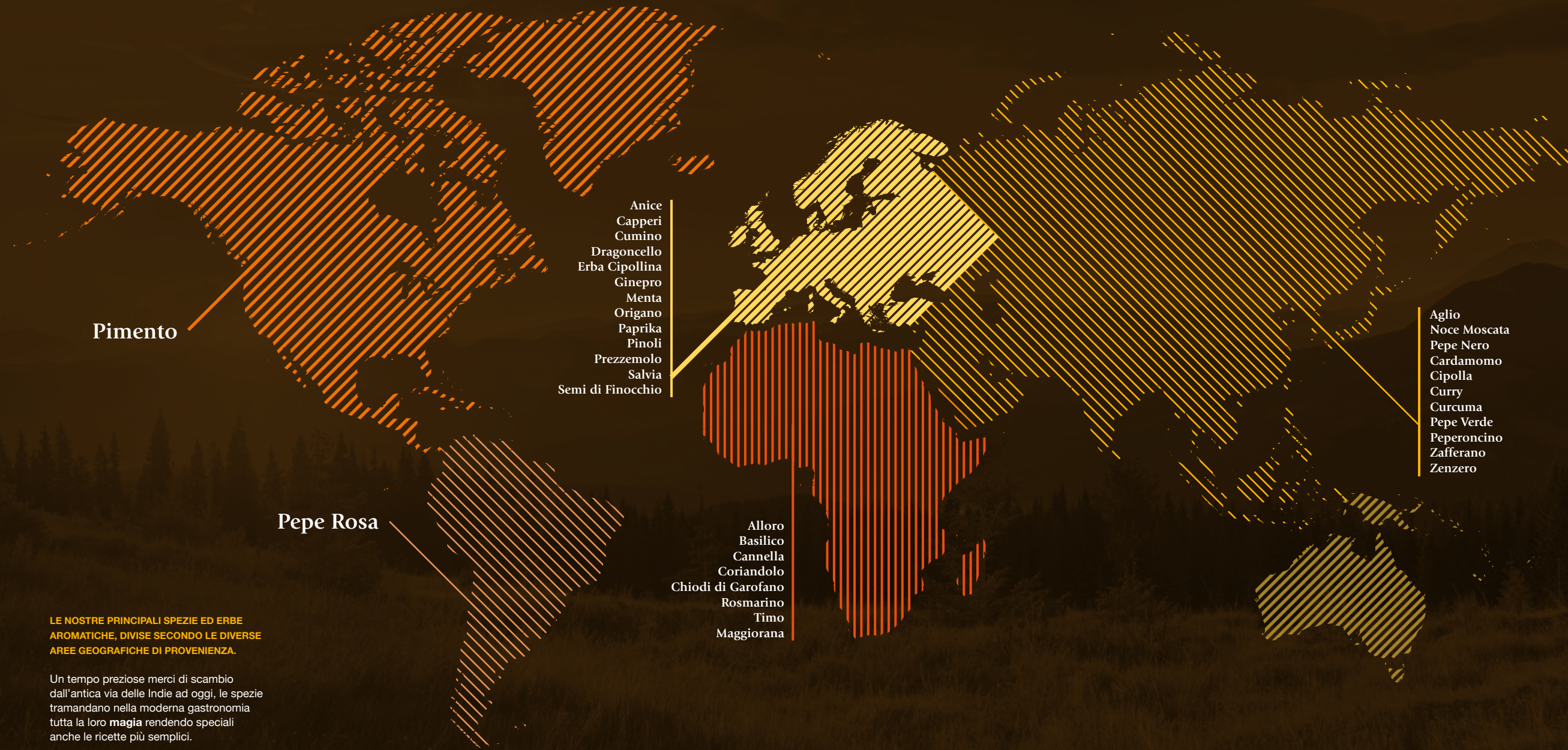
69

Linea Semi

70 la nostra Linea Completa

72 Formati

73 Espositori



Pimento

Pepe Rosa

Anice
Capperi
Cumino
Dragoncello
Erba Cipollina
Ginepro
Menta
Origano
Paprika
Pinoli
Prezzemolo
Salvia
Semi di Finocchio

Alloro
Basilico
Cannella
Coriandolo
Chiodi di Garofano
Rosmarino
Timo
Maggiorana

Aglio
Noce Moscata
Pepe Nero
Cardamomo
Cipolla
Curry
Curcuma
Pepe Verde
Peperoncino
Zafferano
Zenzero

LE NOSTRE PRINCIPALI SPEZIE ED ERBE AROMATICHE, DIVISE SECONDO LE DIVERSE AREE GEOGRAFICHE DI PROVENIENZA.

Un tempo preziose merci di scambio dall'antica via delle Indie ad oggi, le spezie tramandano nella moderna gastronomia tutta la loro **magia** rendendo speciali anche le ricette più semplici.



Geografia dei Sapori

Ricerchiamo ai quattro angoli del mondo solo le migliori spezie esotiche trasformandole da semplici materie prime in prodotti gourmand di successo.



L'evoluzione dei gusti e il boom della cucina multietnica aprono il campo a nuove occasioni di consumo e opportunità più ampie di mercato.

L'Aroma, sempre al passo con le novità, offre una gamma al top di erbe aromatiche e spezie esotiche ed internazionali in grado di soddisfare la curiosità gastronomica di fasce sempre più ampie di consumatori.



5 MAGICHE MISCELE

Un tocco in più di sapore in cucina grazie alle profumate miscele aromatiche specifiche per spaghetti, patate, arrostiti, sughii e pesce.

La fantasia in cucina

Le nostre miscele aromatiche nascono per **esaltare ogni piatto**, dando una marcia in più al classico arrosto, più mordente alle patate, maggiore gusto al pesce e un sapore nuovo a sugo e spaghetti. Provate a usare le miscele anche per i vostri **esperimenti culinari**: il mix per spaghetti darà un tocco piccante alla bruschetta, quello per il pesce renderà speciale la solita maionese e finalmente potrete dire addio ai soliti piatti e ai sapori sempre uguali.

FORMATI DISPONIBILI:



DOPPIA BUSTINA



BARATTOLO SPARGITORE



BARATTOLO PET



SECCHIELLO



Condimento per Arrosti

Miscela di Piante Aromatiche

INGREDIENTI: *sale, rosmarino, aglio, salvia, alloro, basilico, maggiorana, origano, ginepro, timo, dragoncello, zenzero, piante aromatiche.*

Volete rendere speciale la vostra fiorentina o il classico arrosto di manzo? Ricordatevi allora: massaggiare sempre prima della cottura il vostro taglio di carne, qualunque esso sia, con un'abbondante dose della nostra miscela per arrosti. Spolveratela sulle mani e poi tamponatela sulla carne direttamente, oppure per fare aderire meglio le spezie, spalmatela prima con un filo d'olio... procedete quindi rosolando la carne come fate di solito... e sentirete la differenza!!!



IL SEGRETO DELLO CHEF:

Chi ha detto che la nostra miscela per arrosti debba deliziare solo i cultori della carne e non anche i vegetariani? Prima di rosolare nell'olio evo il solito tofu a tocchetti, passatelo brevemente nel nostro condimento per arrosti e solo dopo passatelo in padella... da far diventare tutti vegani!!!



Condimento per Patate

Miscela di Piante Aromatiche

INGREDIENTI: *sale, rosmarino, ginepro, salvia, alloro, aglio, origano, piante aromatiche.*

Le patate al forno, l'accompagnamento ideale, il contorno massimo per quasi tutte le pietanze. Per far sì che siano morbide dentro e croccanti fuori, sbollentatele per qualche minuto in acqua bollente prima di metterle in forno: eviterete così di cuocerle troppo e di bruciarle. A fine cottura, un'abbondante spolverata del nostro condimento per patate aggiungerà un gusto inconfondibile che renderà davvero uniche e insuperabili le vostre patate.



IL SEGRETO DELLO CHEF:

Il nostro condimento per patate si presta a tanti usi che ne fanno un prezioso alleato in cucina. Per dare più mordente al purè di patate ad esempio o rendere speciale la solita focaccia. Per quest'ultima, sostituite il rosmarino con una spolverata di condimento per patate e... sentirete che gusto!!!



Condimento per Pesce

Miscela di Piante Aromatiche

INGREDIENTI: sale, aglio, alloro, prezzemolo, origano, maggiorana, erba cipollina, timo, menta, pepe bianco, piante aromatiche.

Con il nostro condimento per pesce finalmente cucinare il pesce non sarà più un problema, ma solo un successo! Il mix equilibrato di erbe aromatiche e spezie, nostra ricetta esclusiva e segreta, darà un tocco gourmand al pesce al vapore e renderà davvero speciale quello grigliato o cucinato al cartoccio. Per chi ama il pesce marinato infine, una spolverata del nostro condimento nella solita emulsione di olio, limone e peperoncino renderà ancora più speciale il vostro pesce crudo.



IL SEGRETO DELLO CHEF:

Il nostro condimento per pesce può diventare un'ottima variazione sul tema della pizza. La pizza marinara o la classica al tonno, acquisteranno punti se insieme ai soliti ingredienti aggiungerete un'abbondante spolverata del nostro condimento per pesce... provatelo e sentirete che gusto!



Condimento per Spaghetti

Miscela di Piante Aromatiche

INGREDIENTI: sale, prezzemolo, peperoncino, aglio, piante aromatiche.

Volete fare di ogni piatto di pasta un capolavoro? Con il nostro condimento per spaghetti, esalterete la bontà dei vostri primi piatti, in primis la pasta aglio e olio, rendendoli davvero unici e speciali. Voi dovrete solo rosolare nell'olio, rigorosamente evo, il nostro condimento, cuocere la pasta al dente e poi buttarla nel condimento insieme ad un mestolino di acqua di cottura. Il mix sapiente e armonico di spezie ed aromi manterrà alla perfezione la pasta e... vi chiederanno il bis!



IL SEGRETO DELLO CHEF:

Tanti gli usi in cucina del nostro condimento per spaghetti, a cominciare dalla pepata di cozze, assai più gustosa così, oppure i funghi trifolati. Se poi volete degli stuzzicanti grissini, ritagliate delle losanghe di pasta sfoglia, spolveratele con il nostro condimento e infornatele. Proprio buoni!



Condimento per Sughi

Miscela di Piante Aromatiche

INGREDIENTI: *sale, aglio, cipolla, carota, basilico, salvia, prezzemolo, rosmarino, piante aromatiche.*

I sughi, un simbolo insieme alla pasta della nostra cucina mediterranea. E il sugo per eccellenza è la salsa di pomodoro, perché chi dice pasta in Italia intende soprattutto spaghetti pomodoro e basilico. Ma se proprio volete che il vostro sugo non tema rivali, aggiungete durante la cottura un po' del nostro condimento per sughi. Il mix di aromi che lo compongono, esalterà la dolcezza del pomodoro dando al sugo un sapore unico, speciale ed inimitabile, che vincerà ogni confronto.



IL SEGRETO DELLO CHEF:

Chi ha detto che il condimento per sughi serve solo per salse e condimenti per la pasta? La classica panzanella si arricchirà di gusto grazie al mix di erbe aromatiche ed anche la fresella pugliese condita con olio e cipolla rossa sarà ancora più buona spolverata col nostro condimento per sughi.

Formati

Per il canale Ho.Re.Ca.

Ristoranti, catering.



BARATTOLO PET
300-800 grammi



SECCHIELLO
fino a 2,5 kilogrammi

Per la vendita al dettaglio

GDO, piccoli e medi esercizi commerciali, gastronomie.



DOPPIA BUSTINA
10-20 grammi



BARATTOLO SPARGITORE
60-120 grammi

Espositori



Espositore Bustine

SUDDIVISIONI:

50 BUSTINE
PER ESPOSITORE



4 ESPOSITORI
PER CARTONE



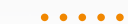
108 CARTONI
PER PEDANA



Espositore Barattoli

SUDDIVISIONI:

12 BARATTOLI
PER ESPOSITORE



4 ESPOSITORI
PER CARTONE



84 CARTONI
PER PEDANA

In compagnia c'è più gusto



UN MONDO DI ERBE E SPEZIE

*Erbe aromatiche e spezie esotiche, odori nostrani e sapori lontani,
per dare ogni giorno tanto gusto in più alla vostra cucina.*

Pizzichi di sapori autentici

Il grande assortimento e la qualità della nostra gamma di erbe aromatiche e spezie esotiche è l'ideale per soddisfare al meglio tutta la vostra **voglia di novità in cucina**. Che si tratti di cucina tradizionale, mediterranea o esotica vi garantiamo sempre le migliori materie prime **selezionate per voi in ogni angolo di mondo** e aromi superiori per scelta e varietà. Sempre attenti ai nuovi gusti espressi dai consumatori che anticipiamo spesso nell'offerta e nelle scelte.

FORMATI DISPONIBILI:



BUSTINA



VASETTO
IN VETRO



BUSTA



BARATTOLO PET



BUSTA GRANDE



La carica degli aromi

Le nostre erbe e spezie

Una gamma unica di **odori**, **sapori** ed **aromi**, dai più tradizionali a quelli più nuovi e originali che con il sempre crescente successo della cucina etnica e fusion cominciano a circolare anche nelle dispense meno titolate.

La migliore qualità, selezionata per soddisfare i **guizzi creativi** di un pubblico sempre più evoluto e gourmand.



Alloro



Anice



Basilico



Erba Cipollina



Cipolla



Coriandolo



Cumino



Curcuma



Curry



Ginepro



Noce Moscata intera



Maggiorana



Menta



Origano Siciliano



Prezzemolo



Rosmarino



Salvia



Semi di Finocchio



Noce Moscata macinata



Paprika dolce



Paprika forte



Pepe Bianco macinato



Pepe Nero macinato



Pepe Rosa



Pepe Verde



Timo



Aglio



Cannella intera



Cannella macinata



Capperi



Cardamomo



Chiodi di Garofano



Peperoncino franto



Peperoncino macinato



Semi di Papavero



Zenzero



Macina Pepe Bianco



Macina Pepe Nero



Macina Pepe Mix

Formati

Per il canale Ho.Re.Ca.

Ristoranti, catering.



BUSTA
25-150 grammi



BARATTOLO PET
100-500 grammi



BUSTA GRANDE
fino a 1 kilogrammo

Per la vendita al dettaglio

GDO, piccoli e medi esercizi commerciali, gastronomie.



BUSTINA
7-20 grammi



VASETTO IN VETRO
grammatura variabile

Espositori



Espositore Bustine

SUDDIVISIONI:

50 BUSTINE
PER ESPOSITORE



209 ESPOSITORI
PER PEDANA



Espositore Vasetti

SUDDIVISIONI:

6 VASETTI
PER ESPOSITORE



8 ESPOSITORI
PER CARTONE



96 CARTONI
PER PEDANA

Il gusto per la qualità



BELLE, BUONE, BIO

Un'accurata selezione di Erbe e Spezie, 100% biologiche ed elegantemente confezionate, pensate per chi ama il buongusto in ogni sua forma.

Un pizzico di sana bontà

Dalla curcuma allo zenzero, passando per origano, salvia e rosmarino di Sicilia, un'intera gamma di Erbe e Spezie, biologicamente certificate, con cui condire in modo del tutto naturale ogni singola pietanza o portata del vostro menù. Antipasti, primi, secondi e dessert, basta un pizzico delle nostre naturalissime Erbe e Spezie, per trasformare ogni occasione in un momento speciale. Provatele tutte.

FORMATI DISPONIBILI:



VASETTO
IN VETRO



BUSTA GRANDE

La Linea che ti mette in linea

Il perfetto equilibrio tra "forma" e gusto

Grazie alle naturali proprietà benefiche di Erbe e Spezie, e un'attenzione particolare verso la genuinità dei loro processi di produzione, la nostra nuova Linea BIO rappresenta la soluzione ideale per tutti coloro che nella parola gusto intravedono un chiaro sinonimo di benessere.



Aglio



Cannella



Peperoncino Franto



Pepe Bianco



Pepe Nero



Pepe Rosa



Curcuma



Origano Sicilia



Prezzemolo



Rosmarino Sicilia



Salvia Sicilia



Zenzero

Formati

Per il canale Ho.Re.Ca.

Ristoranti, catering.



BUSTA GRANDE
fino a 1 kilogrammo

Per la vendita al dettaglio

GDO, piccoli e medi esercizi commerciali, gastronomie.



VASETTO IN VETRO
grammatura variabile



Il sapore della genuinità



I SACCHETTI DELLE MERAVIGLIE

*Come trasformare un pollo qualunque in un secondo a cinque stelle?
Semplice, basta scegliere uno dei nostri gustosi sacchetti forno.*

Nel sacchetto, un sacco di sapore

Un concentrato di gusto e un modo innovativo per preparare un secondo **buono e saporito**, pronto velocemente e senza passare troppe ore in cucina. A tutto penserà il nostro sacchetto forno: voi non dovrete far altro che metterci dentro le spezie che trovate nella confezione e naturalmente... il pollo! Grazie al mix di aromi, spezie e ingredienti naturali infatti, il sacchetto cuocerà il vostro pollo in poco tempo, dandogli un sapore unico e inimitabile, **talmente buono da leccarsi i baffi**.

FORMATI DISPONIBILI:



KIT SACCHETTO + MIX AROMI



Pollo alle Erbe

Ricetta da forno

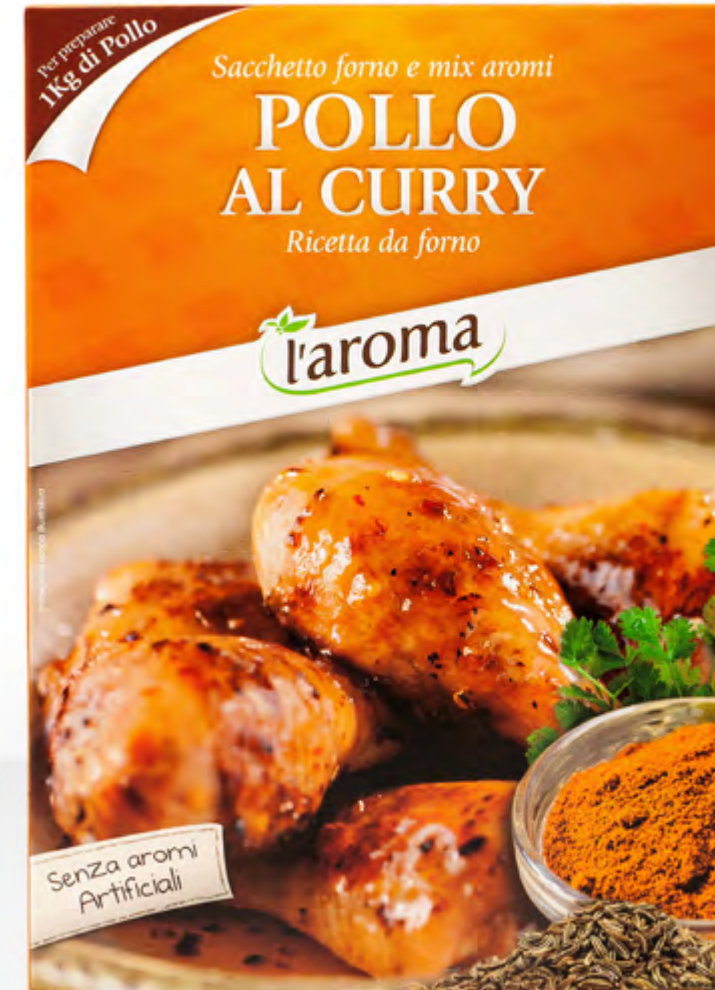
INGREDIENTI: erbe e spezie (rosmarino, aglio, alloro, basilico, maggiorana, origano, ginepro, salvia, timo, dragoncello, zenzero), pomodoro, sale, amido, destrosio, zucchero, aromi naturali.

Una delle ricette più classiche, ricordo del mitico pranzo della domenica, tradizionale momento gastronomico e conviviale da dividere tutti insieme. Un piatto molto saporito nella sua semplicità, pensato per incontrare i gusti dei bambini ma destinato a stupire anche i palati adulti più esigenti. Il segreto è tutto nella miscela di erbe e spezie sapientemente dosate, che fanno del sacchetto di pollo alle erbe un piatto squisito e una rara prelibatezza, una facile consuetudine, perfetta per ogni giorno.



IL SEGRETO DELLO CHEF:

Il modo migliore per accompagnare il pollo alle erbe e il suo delizioso sughino sono le patate, cotte nel sacchetto per insaporirsi anch'esse con i suoi tanti aromi ed odori. Altrettanto buone ma più light invece, le patatine novelle, cotte al vapore e spolverate col nostro super condimento per patate.



Pollo al Curry

Ricetta da forno

INGREDIENTI: *curry, piante aromatiche (cipolla, aglio, peperoni, erba cipollina, prezzemolo, cumino, dragoncello), amido di mais, sale, destrosio, zucchero, pomodoro, spezie (curcuma, peperoncino, zenzero), aromi naturali.*

Una delle più famose ricette etniche conosciute, divenuta ormai un classico della cucina italiana, entrata di diritto, grazie alla sua estrema bontà, nella classifica dei piatti più graditi e cucinati dagli italiani. Il sacchetto forno di pollo al curry riprende fedelmente la tradizionale ricetta di questo squisito piatto orientale ma con un vantaggio in più: arrivare in tavola in tempi davvero straordinari!



IL SEGRETO DELLO CHEF:

Come trasformare il sacchetto forno di pollo al curry da secondo a piatto unico? Con molta facilità, abbinandogli un ottimo riso pilaf, reso ancora più gustoso con l'aggiunta di mandorle tostate e una miscela di semi, (chia, zucca, lino e girasole) che daranno al tutto ancora più sapore.



Pollo alla Paprika

Ricetta da forno

INGREDIENTI: *sale, paprika, piante aromatiche (cipolla, basilico, rosmarino, aglio, alloro, carota, prezzemolo, erba cipollina, timo, maggiorana), amido di mais, destrosio, zucchero, pomodoro, aromi naturali, spezie (zenzero, pepe nero).*

Una chicca da intenditori il sacchetto forno di pollo alla paprika. A metà tra la ricetta internazionale e quella etnica è soprattutto una gran ricetta, piatto forte della cucina ungherese, connotato e profumato dalla spezia dalla quale prende il nome. Un piatto pieno di carattere, forte, deciso e dal profumo inconfondibile, merito della miscela di paprika dolce e piccante, capace di dare una svolta al pranzo di ogni giorno, trasformando un normale secondo in una pietanza golosa e di gran gusto.



IL SEGRETO DELLO CHEF:

Avete ospiti e volete stupirli? Preparate il vostro sacchetto forno alla paprika e servitelo con uno sformatino di cous cous coppato con un tagliapasta. Oltre ad essere perfetto per accompagnare l'antipasto del sacchetto, lo sformatino farà fare al vostro pollo alla paprika un gran figurone!!!

Formati

Per la vendita al dettaglio

GDO, piccoli e medi esercizi commerciali, gastronomie.



KIT SACCHETTO
+ MIX AROMI

Espositori



Espositore Sacchetti forno

SUDDIVISIONI:

20 KIT SACCHETTO + MIX AROMI
PER ESPOSITORE



160 ESPOSITORI
PER PEDANA

Il gusto di sperimentare



UN GRAN PAN GRATTATO, ANZI TRE

Un aiuto perfetto in cucina, per tutti gli usi più tradizionali ma anche per nuove innovative ricette da provare.

Solo panature da favola

Ingrediente determinante per la riuscita di un buon fritto, il pangrattato diventa sempre più usato in cucina, rivelandosi una sorta di **jolly**, capace di trasformare tanti piatti noti e noiosi in **nuove, originali e divertenti ricette**. E il nostro pangrattato, grazie all'eccellente materia prima, è in grado di accogliere e vincere con successo anche la più ardita di queste **avventure gastronomiche**.

FORMATI DISPONIBILI:



BUSTA



BUSTA GRANDE



Pan Grattato alle Erbe

Senza aromi Artificiali

INGREDIENTI: *semola di grano duro, acqua, lievito naturale, sale, erbe aromatiche. Non contiene conservanti.*

Grazie al sapore unico e alla sua genuinità, contiene solo erbe aromatiche per niente artificiali, il nostro pangrattato alle erbe aiuta a sperimentare ricette tradizionali ed inediti abbinamenti, per una cucina originale e creativa. Il gusto fresco delle sue erbe aromatiche lo rende adatto a profumare ricette di mare, come le gratinature di cozze e mitili, anche se è nel grande must della cucina casalinga, sua maestà la cotoletta, che la nostra panatura alle erbe raggiunge il top senza confronto.



IL CONSIGLIO DELLO CHEF:

Il segreto per una cotoletta eccellente e dal gusto indimenticabile? Passate brevemente le fettine di carne nell'aceto bianco, scolatele e poi procedere con la panatura come al solito. Il sentore acidulo dell'aceto rimarrà in sottofondo, rivelando nel calore della frittura tutto il suo strepitoso sapore.



Pan Grattato di Semola

Senza aromi Artificiali

INGREDIENTI: *semola di grano duro, acqua, lievito naturale, sale.
Non contiene conservanti.*

Il nostro pangrattato di semola si consacra come un autentico jolly, ingrediente indispensabile per le ricette più note che lo richiedono. In primis i famosi arancini alla siciliana, che col nostro pangrattato di semola di grano, saranno davvero facili da fare e soprattutto perfetti nella tenuta durante la frittura. Merito della genuinità degli ingredienti tutti naturali, senza aggiunta di conservanti ed aromi artificiali, che fanno del nostro pangrattato una certezza di gusto e genuinità.



IL CONSIGLIO DELLO CHEF:

Non solo arancini. E soprattutto non solo panatura. Il nostro pangrattato è attore principale in tante ricette gourmand. Ad esempio nel classico tortino di alici o pesce spada e anche in quello di spatola dove, condito con formaggio e aromi, spezie, uvetta e pinoli, incanta per la sua bontà squisita.



Pan Grattato all'Uovo

Senza aromi Artificiali

INGREDIENTI: *farina di grano tenero tipo "0", uova intere in polvere, sale, lievito naturale. Non contiene conservanti.*

Un'autentica novità, gusto e innovazione insieme, per quelle preparazioni che richiedono contemporaneamente l'uso dell'uovo e del pangrattato. Le cotolette o i bocconcini di pollo, ad esempio, ai quali la nostra panatura all'uovo darà un tocco in più di carattere e sapore. Oppure la mozzarella in carrozza, un classico della cucina partenopea che, grazie al nostro pangrattato all'uovo si arricchisce di un nuovo sapore e anche la mozzarella, ancora più appetitosa, vi ringrazierà!



IL CONSIGLIO DELLO CHEF:

Il nostro pangrattato all'uovo è perfetto anche per le preparazioni dolci, iris o crema frita. Questi due dessert, tipici della tradizione gastronomica siciliana, col nostro pangrattato all'uovo riusciranno ancora più buoni e croccanti e soprattutto con una perfetta tenuta del ripieno.

Formati

Per il canale Ho.Re.Ca.

Ristoranti, catering.



BUSTA GRANDE
1 kilogrammo



BUSTA
250 grammi

Per la vendita al dettaglio

GDO, piccoli e medi esercizi commerciali, gastronomie.



Espositori



Espositore Buste

SUDDIVISIONI:

20 BUSTE
PER ESPOSITORE



4 ESPOSITORI
PER CARTONE



36 CARTONI
PER PEDANA

Il profumo della vita



SEMI PER TUTTI I GUSTI

Da sgranocchiare da soli, ma soprattutto da utilizzare come un tocco in più per personalizzare piatti con gusto e originalità.

Una passione tutta nuova

Sempre più protagonisti delle nostre tavole, i semi sono un ingrediente gustoso e soprattutto salutare da aggiungere a molti piatti: minestrone, insalate, zuppe, frutta fresca. Di girasole, di lino, di canapa, di papavero, di chia e altri ancora. Ricchissime di proprietà benefiche per il nostro organismo, ognuna delle 10 varianti che abbiamo selezionato è ideale per più di una preparazione.

FORMATI DISPONIBILI:



BUSTA



BUSTA GRANDE

Un tocco gustoso, ricco di benefici

La nostra Linea Semi al completo

Ci sono quelli che contengono Selenio, gli altri Magnesio, Calcio o Ferro. Le proprietà benefiche della nostra selezione di semi è lunga e variegata.

Il nostro è infatti un assortimento di semi tutti diversi e due mix pensati per le **insalate** e per la **panificazione**.



Mix semi per Insalate



Mix semi per Panificazione



Semi di Canapa



Semi di Papavero



Semi di Quinoa



Semi di Lino



Grano Saraceno



Semi di Chia



Semi di Girasole



Semi di Zucca

Formati

Per il canale Ho.Re.Ca.

Ristoranti, catering.



BUSTA GRANDE
1 kilogrammo



BUSTA
150 grammi

Per la vendita al dettaglio

GDO, piccoli e medi esercizi commerciali, gastronomie.



Espositori













Espositore Buste











SUDDIVISIONI:











6 BUSTE
PER ESPOSITORE




.....
420 ESPOSITORI
PER PEDANA

Vivere con sapore

	 DOPPIA BUSTINA	 BARATTOLO SPARGITORE	 BARATTOLO PET	 SECCHIELLO	 VASETTO IN VETRO	 BUSTINA	 BUSTA	 BUSTA GRANDE	 KIT SACCHETTO + MIX AROMI	 FORMATO INDUSTRIA
Aglio			●		●	●	●	●		●
Aglio Bio					●			●		●
Aglio Fette			●					●		●
Alloro			●		●			●		●
Alloro Foglie						●		●		●
Aneto					●			●		●
Anice			●		●		●	●		●
Basilico			●		●	●		●		●
Bietola Rossa Polvere								●		●
Cannella Intera			●		●		●	●		●
Cannella Macinata			●		●	●	●	●		●
Cannella Bio					●			●		●
Capperi			●		●	●		●		●
Cardamomo Verde			●		●			●		●
Carota Cubetti								●		●
Chiodi Di Garofano			●		●			●		●
Cipolla			●		●		●	●		●
Cipolla Fette			●					●		●
Condimento per Arrostiti	●	●	●	●						●
Condimento per Patate	●	●	●	●						●
Condimento per Pesce	●	●	●	●						●
Condimento per Spaghetti	●	●	●	●			●			●
Condimento per Sughii	●	●	●	●						●
Coriandolo			●		●			●		●
Cumino Semi			●		●			●		●
Curcuma			●		●	●	●	●		●
Curcuma Bio					●			●		●
Curry			●		●	●	●	●		●
Dragoncello (Estregone)			●		●			●		●

	 DOPPIA BUSTINA	 BARATTOLO SPARGITORE	 BARATTOLO PET	 SECCHIELLO	 VASETTO IN VETRO	 BUSTINA	 BUSTA	 BUSTA GRANDE	 KIT SACCHETTO + MIX AROMI	 FORMATO INDUSTRIA
Erba Cipollina			●		●	●	●	●		●
Ginepro			●		●			●		●
Kit Pollo al Curry									●	
Kit Pollo alla Paprika									●	
Kit Pollo alle Erbe									●	
Macina Pepe Bianco					●					
Macina Pepe Mix					●					
Macina Pepe Nero					●					
Macina Pepe Verde					●					
Maggiorana			●		●	●		●		●
Melanzane Cubetti								●		●
Menta			●					●		●
Menta Italia			●		●	●		●		●
Mix Semi per Insalata							●	●		●
Mix Semi per Panificazione							●	●		●
Grano Saraceno							●	●		●
Noce Moscata Intera			●		●			●		●
Noce Moscata Macinata			●		●	●	●	●		●
Olive Rondelle								●		●
Origano Peru'			●					●		●
Origano Siciliano			●		●	●	●	●		●
Origano Sicilia Bio					●			●		●
Pan Grattato di Semola							●	●		●
Pan Grattato all'Uovo							●	●		●
Pan Grattato alle Erbe							●	●		●
Paprika Affumicata			●		●	●	●	●		●
Paprika Dolce			●		●	●	●	●		●
Paprika Forte			●		●	●	●	●		●
Pepe Bianco Intero			●				●	●		●

	 DOPPIA BUSTINA	 BARATTOLO SPARGITORE	 BARATTOLO PET	 SECCHIELLO	 VASETTO IN VETRO	 BUSTINA	 BUSTA	 BUSTA GRANDE	 KIT SACCHETTO + MIX AROMI	 FORMATO INDUSTRIA
Pepe Bianco Macinato			●		●		●	●		●
Pepe Bianco Bio					●			●		●
Pepe Mix			●					●		●
Pepe Nero Intero			●				●	●		●
Pepe Nero Intero Bio					●			●		●
Pepe Nero Macinato			●		●	●	●	●		●
Pepe Nero Macinato Bio					●			●		●
Pepe Rosa			●		●			●		●
Pepe Rosa Bio					●			●		●
Pepe Verde			●		●			●		●
Peperoncino Franto			●		●	●	●	●		●
Peperoncino Franto Bio					●			●		●
Peperoncino Macinato			●		●	●	●	●		●
Peperone Chips Rossi								●		●
Pimento			●		●			●		●
Pinoli Italia			●			●	●	●		●
Pinoli Pakistan			●			●	●	●		●
Pistacchio Farina								●		●
Pistacchio Granella								●		●
Pistacchio Intero								●		●
Pomodoro Fioc./Gran./Pol.								●		●
Prezzemolo Italia			●		●	●	●	●		●
Prezzemolo Bio					●			●		●
Quinoa							●	●		●
Rosmarino			●		●	●	●	●		●
Rosmarino Sicilia Bio					●			●		●
Rucola								●		●
Salvia Sicilia			●		●	●	●	●		●
Salvia Sicilia Bio					●			●		●

	 DOPPIA BUSTINA	 BARATTOLO SPARGITORE	 BARATTOLO PET	 SECCHIELLO	 VASETTO IN VETRO	 BUSTINA	 BUSTA	 BUSTA GRANDE	 KIT SACCHETTO + MIX AROMI	 FORMATO INDUSTRIA
Semi di Chia							●	●		●
Semi di Finocchio Piccolo			●		●	●	●	●		●
Semi di Finocchio			●				●	●		●
Semi di Finocchio Sicilia			●					●		●
Semi di Girasole							●	●		●
Semi di Lino							●	●		●
Semi di Papavero							●	●		●
Semi di Canapa							●	●		●
Semi di Zucca Decorticati							●	●		●
Spinacio Polvere								●		●
Timo			●		●	●	●	●		●
Uva Sultanina			●			●	●	●		●
Zafferano						●		●		●
Zenzero			●		●	●	●	●		●
Zenzero Bio					●			●		●
Zucchine Rondelle								●		●

L'AROMA srl

Via Mazzoni, sn
95030 Mascalucia (CT)



tel +39 **095 91 02 54**



l-aroma@l-aroma.it

www.l-aroma.it





www.l-aroma.it