



LA FENICE
esploratori del gusto



LA FENICE

esploratori del gusto

La Fenice importa e distribuisce dal 1991 eccellenze alimentari selezionate per la loro esclusività e raffinatezza. Fondata da Beppi Bellavita - conosciuto come ambasciatore ed esploratore del gusto per la sua passione e il suo intuito - La Fenice grazie ad un nuovo gruppo di soci, alla sempre presente Simona, e al lavoro di Alessandro, prosegue la sua **tradizione** e la sua ricerca di prodotti gastronomici di nicchia. I nostri **selezionatissimi** fornitori, di cui siamo distributori esclusivi per l'Italia, si contraddistinguono per le produzioni artigianali, le cui radici affondano nella storia. Sono piccole realtà che producono alimenti

unici, diversi dai prodotti italiani, ma altrettanto genuini e di alta qualità. Nel tempo abbiamo consolidato rapporti con produttori di Spagna, Francia, Irlanda, Inghilterra, Svizzera, Portogallo, Islanda, Germania, Giappone, Canada. Senza dimenticarci della nostra amata Italia. La nostra è una ricerca continua, costruita con tanti viaggi, tanti incontri, ed anche grazie alle richieste dei nostri Clienti che spesso sanno indirizzarci verso nuove eccellenze. Vi raccontiamo storie e marchi, insieme ai loro prodotti, pensando sempre ai nostri Clienti: la ristorazione professionale, le gastronomie e i catering.

Patanegra	pag. 2
<i>Juan Pedro Domecq</i>	pag. 4
<i>Pais de Quercus</i>	pag. 10
Cecina	pag. 14
Le selezioni di Altelier Giraudi	pag. 18
La Carne	pag. 20
<i>Suino iberico</i>	pag. 22
Foie gras	pag. 28
<i>Labourdette, foie gras etico d'oca</i>	pag. 29
<i>Anatra di Moulard</i>	pag. 33
Prodotti dal mare	pag. 34
Le Acciughe del mar Cantabrico	pag. 36
<i>Conservas Ana Maria</i>	pag. 38
<i>MA Revilla</i>	pag. 40

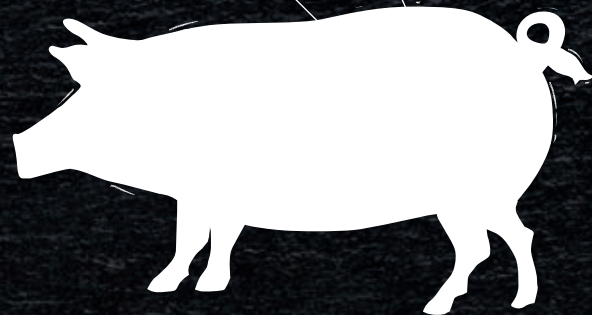
<i>Salmone</i>	pag. 42
<i>Halibut</i>	pag. 44
<i>Baccalà</i>	pag. 45
<i>Rana pescatrice</i>	pag. 46
<i>Ventrasca di bonito</i>	pag. 47
<i>Capesante giganti</i>	pag. 48
<i>Katsubushi</i>	pag. 49
<i>Bottarga</i>	pag. 50
<i>Caviale</i>	pag. 52
I Formaggi	pag. 54
<i>Formaggi spagnoli</i>	pag. 55
<i>Stichelton</i>	pag. 57
L'Aceto	pag. 58
Le spezie di Sarabar	pag. 60
Il cioccolato italiano, Amedei	pag. 62

Il Prosciutto

Jamón de bellota 100% ibérico

Un Jamón Ibérico "vero", proveniente da animali che si sono nutriti all'aperto con erbe, radici, tuberi e poi, negli ultimi mesi prima del sacrificio, con ghiande. È un prodotto unico e prezioso: dal momento della nascita alla tavola passano almeno 5 anni di grandi cure, tra salature, asciugature e stagionature. Il Patanegra, o Pata Negra, viene prodotto in 4 aree DOP: Jabugo, Guijuelo, Pedroches ed Extremadura. Abbiamo selezionato due produttori assolutamente unici della prima e dell'ultima di queste quattro aree di produzione. I prodotti della famiglia di Juan Pedro Domecq per la Jabugo, e quelli della dehesa di Pais de Quercus per l'Extremadura. Il Jamón prodotto nella zona di Jabugo ha un sapore più forte, meno dolce e fruttato degli altri ed è molto caratterizzato dalla ghianda. Mentre la zona dell'Extremadura con i suoi profumi e colori conferisce allo Jamón un sapore mielato, fruttato, ideale per chi ama i sapori leggermente intensi.

Pura razza Lampiño 100% ibérico



Padre e madre iberici al 100%

120 giorni di ghiande garantiti





La famiglia di Juan Pedro Domecq, già famosa per i suoi allevamenti di tori da corrida per i reali di Spagna, alleva con grande passione una piccola quantità di Suini Iberici di Razza Pura "Lampiño Mamellado", lasciati liberi sin dallo svezzamento e destinati alla produzione di un Jamón di qualità eccellente (il più esclusivo del mondo). La produzione, estremamente limitata, è completamente artigianale con una cura di altri tempi per garantire la qualità migliore in ogni singolo Jamón.

L'80% della qualità di un Jamón è da ricercare nella purezza del maiale ed il restante 20% nell'alimentazione e nel controllo. I signori Domecq allevano una sola razza di maiali iberici: la razza Lampiño Mamellado, una varietà al 100% spagnola che hanno selezionato e cresciuto. Gli animali provengono da padre e madre iberici al 100%, è la razza più pura tra quelle iberiche. La famiglia Domecq è l'unica al mondo ad aver scelto questa razza e anche per questo è una produzione limitata ed esclusiva. I maiali vivono completamente allo stato brado, pascolando liberi nei boschi di proprietà dei Domecq per tutta la vita. Allevando e controllando i propri maiali per tutto il loro ciclo di vita sono in grado di garantire la massima qualità del Jamón.

I Domecq seguono un disciplinare ancor più ferreo di quello approvato per legge nel 2014 per definire gli standard di qualità del prosciutto conosciuto nel mondo

come Pata Negra. L'alimentazione dei maiali prevede 120 giorni di ghiande garantiti in almeno 2 ettari a capo, il doppio di quanto previsto dalla legge. Per questo motivo l'aroma e il sapore del prosciutto sono più intensi e caratteristici.

Anche il processo di produzione è completamente artigianale e naturale: i prosciutti stagionano tra i 42 e i 52 mesi nelle cantine di Jabugo, dove l'aria e l'altitudine sono alleati preziosi per questo processo. Il Maestro Jamonero garantisce il punto di stagionatura ottimale di ogni singolo prodotto, prendendosi cura di ognuno giorno dopo giorno. Un processo lento e naturale, supervisionato in ogni dettaglio, è ciò che produce la massima qualità. Per questo possiamo garantire la qualità uniforme su ogni singolo prodotto Juan Pedro Domecq: non siamo costretti, come i grandi produttori, a creare diversificazioni nella qualità (Bellota superiore, Bellota Gran Reserva, etc.) quando c'è una sola "alta qualità". Bellota 100% iberico.

Per tutte queste ragioni, Juan Pedro Domecq è stato insignito nel 2012, 2013, 2014 e 2015 del Great Taste Award – il più prestigioso riconoscimento al mondo per il cibo gourmet – con le 3 stelle d'oro quale "migliore prosciutto iberico".

Jamón de bellota

100% ibérico

42 - 48 mesi di stagionatura

Suini di razza pura al 100%, allevati in libertà per tutta la vita, produzione limitata a 3.000 capi all'anno; estrema cura dei prosciutti, stagionati in essiccatoi naturali, controllo diretto di tutto il ciclo: tutto ciò conduce ad un esito di eccellenza qualitativa tale che ci permette di dire che Domecq è il migliore prosciutto del mondo. I premi vinti lo confermano. Sapore intenso, equilibrato e persistente.

Peso: 7,5 - 8 Kg

Conservazione: in un luogo fresco e asciutto

Scadenza: 1 anno dall'uscita dalla bottega



Paleta de bellota

100% ibérico

28 mesi di stagionatura

Spalla di suini di razza pura al 100%, lavorazione e stagionatura in essiccatoi naturali. Ha un sapore più deciso rispetto alla coscia dovuto ad una maggiore presenza di grasso, sia esterno che intramuscolare.

Peso: 4,5 - 5 Kg

Conservazione: in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce

Scadenza: 1 anno dall'uscita dalla bottega



Jamón disossato

de bellota 100% ibérico

42 mesi di stagionatura

Confezione: sottovuoto da 4 Kg

Conservazione: in frigorifero

Scadenza: 1 anno dall'uscita dalla bottega

Paleta disossata

de bellota 100% ibérico

28 mesi di stagionatura

Confezione: sottovuoto da 2,5 Kg

Conservazione: in frigorifero

Scadenza: 1 anno dall'uscita dalla bottega





Chorizo

de bellota 100% ibérico

Uno dei prodotti tipici della gastronomia spagnola, fatto a base di carne iberica de bellota, aromatizzato con paprica dolce e aglio. Insaccato in spessi budelli di suino e areato al fumo di legno di quercia, è asciugato lentamente per un lungo periodo di stagionatura. La paprika dona il tipico colore rosso-arancio al salame.

Peso: 0,5 Kg

Conservazione: in frigorifero

Presentazione: sottovuoto in tubo regalo singolo

Scadenza: 1 anno dall'uscita dalla bottega

Salchichón

de bellota 100% ibérico

Il Salchichón è un salame prodotto artigianalmente con carni di suino iberico nutrito a ghiande.

Peso: 0,5 Kg

Conservazione: in frigorifero

Presentazione: sottovuoto in tubo regalo singolo

Scadenza: 1 anno dall'uscita dalla bottega



Lomo

de bellota 100% ibérico

Il lomo è la lonza ed è il più pregiato degli insaccati a base di suino iberico de bellota. La superficie esterna è di color rosso chiaro, l'interno è rosso vivo e presenta al taglio le tipiche venature dovute al grasso di ghianda.

Peso: 1 Kg

Conservazione: in frigorifero

Presentazione: sottovuoto in confezione regalo singola

Scadenza: 1 anno dall'uscita dalla bottega



Pais de Quercus

Una meraviglia dall'Extremadura

L'Extremadura è le dolcissime colline intorno a Badajoz, al confine con il Portogallo. È la campagna, con i suoi frutti. È il paradiso della dehesa spagnola, l'ecosistema meglio conservato d'Europa; con i suoi profumi, gli ulivi, i cespugli. E soprattutto le querce.

Il progetto di Pais de Quercus

Da questa natura nasce il progetto di Pais de Quercus: un progetto di rispetto e simbiosi, e di ricerca della qualità dei prodotti, nato dall'idea degli allevatori. La foresta di querce, nota come "dehesa" è un vivido esempio di come l'uomo possa, quando vuole, migliorare l'ambiente e generare un sistema sostenibile da tramandare alle future generazioni. Questa è l'idea dietro il progetto Pais de Quercus, mantra per la ricerca di qualità e naturalezza.

Nei prodotti di Cerdo iberico questo significa anzitutto allevamento libero nella foresta di maiali delle razze native iberiche. E poi la lavorazione tradizionale, al meglio della qualità iberica.

La stagionatura

Pais de Quercus stagiona i propri jamónes nella piana di Badajoz, nel clima dell'Extremadura, secco e temperato. Gli jamónes di patanegra, con etichetta nera o rossa sono stagionati più di 40 mesi

Il sapore

Le produzioni DOP dell'Extremadura, hanno i tipici sapori di questa terra, che con i suoi profumi e colori conferisce allo Jamón un sapore mielato, fruttato, ideale per chi ama i sapori leggermente intensi.



Jamón

de bellota 100% ibérico

+40 mesi di stagionatura

Da suini iberici, allevati in libertà, e nutriti a ghiande (Bellota) nei due mesi precedenti alla macellazione.

Prodotto con etichetta nera

Peso: 8 - 8,5 Kg

Conservazione: in un luogo fresco e asciutto

Scadenza: 1 anno dall'uscita dalla bottega

Jamón

ibérico de bellota

40 mesi di stagionatura

Coscia con 40 mesi di stagionatura

Da maiali alimentati con ghiande, lavorato esclusivamente con sale marino.

Prosciutto morbido e delicato, con un retrogusto di bosco.

Peso: 7,5 Kg circa

Conservazione: condizioni ambientali evitando alte temperature

Scadenza: 1 anno dall'uscita dalla bottega



Jamón

ibérico cebo de campo

Prosciutto ottenuto da maiali iberici, allevati in libertà nei pascoli nel periodo della Montanera e la cui alimentazione è terminata con mangimi naturali. Le cosce sono stagionate per 30 mesi.

Disponibile:

-intero, da circa 8,5Kg

-intero disossato, da circa 4Kg

-in buste preaffettato da 100gr

Conservazione: in frigorifero

Scadenza: 1 anno dall'uscita dalla bottega

Lomo

ibérico de bellota

Il lomo è la lonza di suino iberico ed è il più pregiato degli insaccati. La superficie esterna è di color rosso chiaro, l'interno è rosso vivo e presenta al taglio le tipiche venature dovute al grasso di ghianda.

Disponibile:

-intero, da circa 1 Kg

-in buste preaffettato da 100gr

Conservazione: in frigorifero

Scadenza: 1 anno dall'uscita dalla bottega

Chorizo

ibérico de bellota

Il chorizo è uno dei più noti prodotti della norcineria spagnola: insaccato a base di carne di suino, insaporito con paprika dolce e aglio. Proprio la paprika dona il tipico colore rosso-arancio.

Disponibile:

-intero, da circa 500gr

-in buste preaffettato da 100gr

Conservazione: in frigorifero

Scadenza: 1 anno dall'uscita dalla bottega



Altri prodotti di Patanegra

Spalla cotta

di pata negra

semidisossata

Spalla di maiale iberico cotta alla brace e leggermente affumicato con fumo di rovere naturale. Prodotto senza osso, con gambetto finale.

Confezionato sottovuoto. Può essere tagliato con affettatrice o a mano.

Peso: 6,5 Kg circa

Conservazione: In frigorifero tra 0° e 4° Scadenza: 3 mesi dal confezionamento.

Jamón

Serrano Hembra Gran Reserva

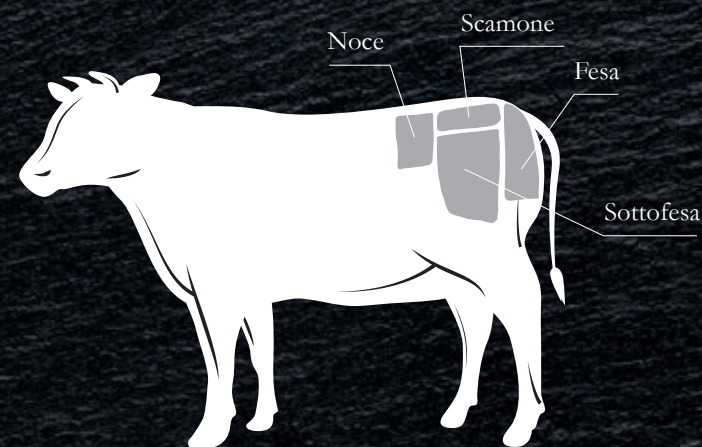
18 mesi di stagionatura

"Serrano" significa "della serra", perché la stagionatura migliore del prosciutto crudo si realizza nelle zone montane. Prodotto da maiali bianchi comuni, con una stagionatura minima di 18 mesi, il serrano certificato "DE HEMBRA ETC" ha una dolcezza maggiore rispetto ai normali prosciutti serrani.

Peso: 8 Kg circa

Cecina

Carne di manzo essiccata e affumicata artigianalmente, tipica della cittadina di Leon, nel nord della Spagna, ricavata dalla lavorazione dei quarti posteriori del bovino adulto. La lenta e prolungata stagionatura (min 18 mesi) conferisce alla Cecina un sapore caratteristico, una consistenza molto tenera ed un elevato apporto di proteine.





Cecina de León

La più tradizionale delle produzioni iberiche dal manzo, nella versione tipica della provincia di Castilla y León.

La Cecina di Nieto, affinata 12 o 18 mesi è corposa, saporita e decisa.

Formato: **Babilla Reserva**

18 mesi di stagionatura. Cecina essiccata e affumicata artigianalmente.

Peso: 6-7 kg

Formato: **Pulita e modellata a mattonella**

12 mesi di stagionatura

Pulita e modellata a mattonella.

Confezione: sottovuoto da 1,5 Kg circa

Conservazione: In frigorifero

Cecina di J.P.Domecq

Da manzi selezionati ed allevati liberi e completamente grass fed con la cura di famiglia. Stagionatura curata dagli stessi maestri che seguono il patanegra.

Il risultato è una Cecina particolarmente ricca di infiltrazioni di grasso, dal sapore morbido e pieno.

Formato: **Pulita e modellata a mattonella.**

Confezione intera sottovuoto da 4 kg circa

Conservazione: in frigorifero



Cecina di Legio Beef

Cecina di «vaca vieja» da riserve straordinarie con stagionature fino a 24 mesi.

Affumicata con legni di leccio e rovere, è una Cecina ottenuta ancora con i metodi della tradizione artigianale, con una stagionatura lenta che arriva fino a 24 mesi.

Formato: **Pulita e modellata a mattonella.**

Confezione sottovuoto da 2 kg circa.

Conservazione: in frigorifero

Selezione Atelier Giraudi

Fondata nel 1968, il gruppo Giraudi è specializzato nel commercio di carni.

Da questa esperienza è nato Atelier Giraudi: con l'obiettivo di offrire alla ristorazione prodotti di alta qualità senza problemi di logistica, distribuzione, cottura o consistenza. La selezione nata nel tempo è un fiorire di prodotti creativi di qualità: dai burger ai prodotti unici fatti con Kobe, tra i quali il famoso jamon de buey di kobe, immaginato da Riccardo Giraudi. Questa carne -famosa per tenerezza, l'intensa marmorizzazione ed il sapore unico- è diventata così disponibile insieme alle ricette più popolari, grazie al team Giraudi e allo chef Thierry Paludetto.

Gli esclusivi prosciutti

Jamon de buey de Kobe

Storicamente, il jamon de buey de Kobe è un taglio di manzo affumicato, essiccato e stagionato in Spagna.

Il nostro jamon è elaborato con tagli incredibilmente marmorizzati come la noce e parti superiori.

Il taglio è affumicato con legni diversi poi salato e stagionato per oltre 12 mesi.

La stagionatura viene regolata in base al livello di marmorizzazione.

Il suo sapore di nocciola e le sue venature che si sciolgono in bocca, non caratterizzano solo una delle più lussuose charcuterie del mondo ma anche la più delicata.%

Prosciutto di manzo metodo zero

Un'esclusiva confezione con due "prosciutti" di manzo, uno di wagyu ed uno di black angus, preparati senza nessuna aggiunta, solo carne e sale

Prosciutto di manzo kobe

Un prodotto unico dalla carne del manzo di Kobe, allevato in Giappone e certificato

Un burger unico

Burger Black Angus Kobe

Un kit con 16 burger di carne di angus e del pregiato Kobe giapponese, congelati ed assemblabili con tutto quanto serve per portarli in tavola da un pane abbinato ad hoc alle salse.

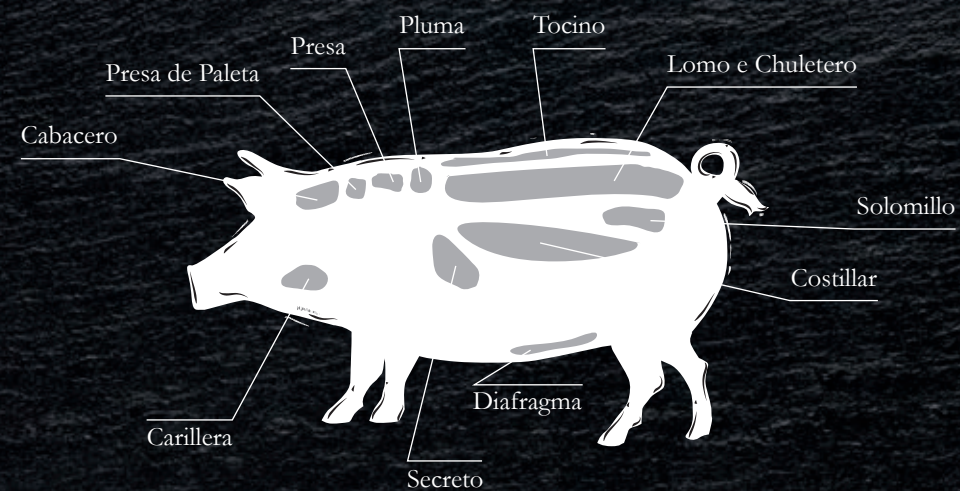
Preparati rigorosamente per mantenere in purezza la carne.



La Carne

di suino iberico

Pascolando liberamente, il suino iberico consuma erba, bacche e soprattutto ghiande (bellota appunto in spagnolo), che conferiscono alla sua carne un gusto inconfondibile. Inoltre per la sua selezione genetica ed il continuo movimento per alimentarsi, il suo grasso si infila nella sua carne dotandola di un sapore ed una qualità unica. Prodotto congelato





Costillas

costine iberiche

Il pezzo viene ottenuto dal carré del suino iberico. Grazie alla sua notevole infiltrazione di grasso questo taglio risulta decisamente gustoso soprattutto se preparato in padella o alla brace.

Confezione: sottovuoto da 1 kg



Presa

presa iberica

La presa è un taglio proveniente dal collo del maiale appena al di sotto della coppa. Le delicate infiltrazioni di grasso rendono il taglio estremamente tenero e saporito. Molto versatile, ammette diverse cotture: al forno, alla brace, persino sottovuoto.

Confezione: sottovuoto da 1 kg



Pluma

pluma ibérica

Il suo nome deriva proprio dalla sua forma simile a quella di una piuma. Il taglio viene eseguito dalla parte anteriore del lombo vicino al collo. Taglio molto pregiato nell'ambito della ristorazione per la sua estrema tenerezza. Ottima nel tegame ma anche perfetta per la cottura sulla griglia o piastra.

Confezione: sottovuoto da 1 kg

Secreto

secreto iberico

Questo taglio viene prodotto da una striscia di magro che si trova "nascosto" tra la spalla, le costole e il lardo; da qui il nome "secreto". La notevole infiltrazione di grasso nella carne la rende particolarmente gustosa, consistente e tenera allo stesso tempo. Ottimo per la cottura in padella, sulla griglia e sulla piastra.

Confezione: sottovuoto da 1 kg



Carrillera

guancette iberiche

Taglio ottenuto dalla guancia del maiale. Un pezzo di carne percorso da venature magre (muscolo) con una componente di grasso pregiato.

Confezione: sottovuoto da 1 kg



Chuletero

carré iberico

Il Chuletero è composto dalle costole e dal lombo. Questo taglio risulta decisamente gustoso soprattutto se preparato in padella o alla brace.

Confezione: sottovuoto da 1 kg



Solomillo

filetto iberico

A causa delle sue caratteristiche genetiche, il maiale iberico si distingue per il suo sapore incredibile, la consistenza e la tenerezza. Queste caratteristiche sono estremamente evidenti nel filetto, il taglio più tenero di tutti.

Confezione: sottovuoto da 1 kg





Cochinillo

Maialetto iberico

Il maialino di patanegra, disponibile intero o porzionato, allevato 30 giorni a latte materno. Da maiali neri iberici di patanegra allevati a ghianda.

Confezione: intero surgelato sottovuoto da circa 5,5kg.
Paleta sottovuoto da 450gr, coscia sottovuoto da 550gr

Lagarto

Cordone di filetto

Il Lagarto è un "cordone" di filetto, tra il lombo e le costole. E' un taglio succulento ed ideale per lavorazioni alla brace, saltato in padella o per le preparazioni stufate.

Confezione: sottovuoto da circa 400g.

Foie gras

Il foie gras costituisce uno dei simboli della ristorazione di alto livello. Il fegato grasso di oca od anatra, preparato alla francese, insieme al caviale, alle ostriche o al patanegra è sicuramente uno degli indicatori più significativi di una ricerca sofisticata degli alimenti.

Spesso il foie gras si porta dietro un difetto originario dato dalla poca naturalità del prodotto. Essendo un alimento molto pregiato, la produzione si è intensificata fino a generare due storture: un allevamento troppo intensivo degli animali che si spinge al gavage (cioè all'ingollamento forzato che addirittura in Francia è regolato da una legge) con conseguenze sull'eticità della produzione e, secondariamente ma in modo certo non trascurabile, sulla qualità di fegati. Poiché certo in natura un fegato esageratamente grasso non è un fegato sano.

Noi della Fenice però pensiamo che qualità e naturalità vadano di pari passo. E abbiamo cercato un prodotto che fosse un foie gras di altissima qualità e che non rinunciasse a un corretto rapporto con la natura.

Abbiamo poi selezionato un foie gras di anatra di Moulard per il suo sapore e consistenza unici.



Labourdette

Ethical goose foie gras

Nell'interno della Spagna, seguendo una tradizione secolare e la sapienza nell'allevamento degli ebrei che qui arrivavano dall'Egitto, si allevano oche in modo completamente naturale.

Grazie alla scienza e al senso pratico del professor Diego Labourdette, ricercatore specializzato negli uccelli migratori all'università Complutense di Madrid e... di famiglia francese.

Gli appezzamenti di terreno si trovano su un'antichissima rotta migratoria delle oche, e questo corridoio conosciuto agli uccelli è frequentatissimo da oche selvatiche. Queste, accoppiandosi con oche addomesticate, generano animali che prima del periodo migratorio -nel mese di novembre- hanno il "fegato grasso": la loro riserva naturale prima del lungo volo.

Catturate in questo periodo, durante la notte, con l'utilizzo di fasci di luce che le ammansiscono, le oche danno una carne eccezionale che viene sfruttata in tutti i suoi usi alimentari.

L'Oca è della specie Anser Anser, e gli animali sono tenuti liberi, allevati in modo etico, non intensivo e, soprattutto senza gavage (cioè senza alimentazione forzata che ingrossa artificialmente il fegato). Questi prodotti sono unici al mondo.



Foie Gras mi-cuit

Questo foie-gras è assolutamente unico: sapore delicato ma rotondo, preparato alla francese. Ogni vasetto contiene un fegato d’oca entier, mi-cuit.

Peso: netto 125g

Confezione: in vaso parfait, in edizione numerata. Dentro un box in cartone.

Conservazione: in frigorifero tra i 4 e gli 8 gradi.

Scadenza: 12 mesi



Prosciutto di petto d’oca

Chiamato “Secreto de ganso”, perché preparato con la ricetta degli ebrei che, inseguiti dagli sgherri de “los reyes catolicos”, nascondevano nel luogo più segreto -sotto la cenere del camino- i più preziosi preparati delle loro oche. Da un’antica varietà di oche semi-selvatiche, nutrite in “dehesas” dell’Andalusia con ghiande. L’unicità del gusto deriva dalla marezzatura della carne, che la differenzia dal “magret” di anatra. Il gasso è particolarmente gustoso, aromatico e sano, grazie al regime alimentare a ghiande delle oche e alla loro libertà. Il grasso oleico ricorda quello del patanegra. Affettato per la lunghezza per esaltarne il sapore.

Formato: 40 grammi in circa 14 fette Sottovuoto.

Alluminio su un lato

Scadenza: 12 mesi

Conservazione: 4-8 gradi



Foie al gelo

Proveniente da animali che non hanno subito alimentazione forzata, quello che i francesi definiscono “gavage”. Il foie ha un sapore più intenso e una struttura meno grassa, grazie ad un rapporto proteine/grasso più elevato. Meno burroso, mostra toni di campagna. Ovviamente anche la fisiologia è caratteristica: l’accumulo del grasso nelle cellule del fegato avviene naturalmente, in un processo lento e progressivo, in molti micro-granuli (steatosi micro-vescicolare). Questo dà qualità al prodotto, a differenza di quello tradizionale francese (con un’indotta steatosi macro-vescicolare che genera la delle pareti dell’epatocita).

Formato: da 400 a 600 grammi in buste sottovuoto.

Scadenza: 12 mesi

Conservazione: surgelata, -18 gradi

PRODOTTO DISPONIBILE DA NOVEMBRE 2019



Reilletes

Filetti di carne d’oca cucinati con foie-gras. Dalla tradizione delle lavorazioni con oca al 100%, le reillettes costituiscono un prodotto ideale nel rapporto qualità prezzo. Il risultato sono queste reillettes dal gusto inconfondibile con un profondo profumo di selvaggina.

Peso: netto 125g

Confezione: in vaso parfait. Dentro un box in cartone.

Conservazione: a temperatura ambiente

Scadenza: 34 mesi

Tutti i prodotti di oca hanno le stesse caratteristiche:

Provenienza: Spagna - **Oca:** della specie Anser Anser - **Allevamento:** non intensivo, le oche sono lasciate libere.

E senza gavage (senza forzatura nell’alimentazione) - **Alimentazione:** allevate naturalmente, e alimentate a olive, fichi, ghiande ed erba.



Foie gras

di anatra di Moulard

Il fegato delle anatre di Moulard che è particolarmente ricercato per la sua finezza, per il sapore delicato e la consistenza soda.

Per ottenere l'anatra Moulard è indispensabile favorire l'accoppiamento fra le due specie diverse, l'anatra di Barberia e l'anatra comune. Le anatre vengono nutrite solo due volte al giorno e allevate in Spagna. Queste scaloppe sono frutto della lavorazione dei fegati che viene effettuata nella patria del foie gras, in Francia, secondo la tradizione e l'arte transalpina.

La texture è morbida, il colore è uniforme e chiaro.

Scaloppe di foie gras

Preparato in pepite da 20-40 gr ideali per il loro formato

Formato: in confezioni da 1kg In buste sottovuoto.

Scadenza: 18 mesi

Conservazione: surgelata, -18 gradi

Prodotti

dal mare

Dal mare arrivano prodotti che da sempre sono ricercati per le nostre tavole. Negli anni ci siamo specializzati su alcuni prodotti di uso comune in cucina, dal baccalà al salmone, al tonno, cercando piccoli produttori, pescatori od affinatori "diversi", capaci di garantirci un prodotto di alta qualità. Alta qualità significa certamente un gusto unico. Ma anche rispetto dell'ambiente in cui viviamo.



Per questo cerchiamo fornitori che siano compatibili con i criteri «Friend of the Sea» per la pesca sostenibile.

Questa modalità di pesca richiede:

- una riserva ittica che non sia sovra-sfruttata
- una pesca che produca al massimo l'8% di rifiuti
- di azzerare catture "accessorie" di specie in via di estinzione
- di non lasciare impatti sul fondo del mare
- una totale conformità con i regolamenti
- una responsabilità sociale, cioè una graduale riduzione dell'impronta di carbonio

Trattiamo principalmente pesce surgelato.

Verifichiamo che il pesce venga surgelato quando è ancora completamente fresco, affinché mantenga il suo picco nutrizionale, preservando il suo contenuto di vitamine e minerali. Capita infatti che le sostanze nutritive del pesce fresco diminuiscano gradualmente durante il suo periodo di conservazione.

Il processo di degradazione batterica che influenza la struttura e la consistenza del pesce viene arrestato mediante il surgelamento.

Pertanto, si elimina il rischio di contaminazione e cattivo odore dei prodotti e ne viene mantenuta al meglio l'alta qualità.

Le Acciughe

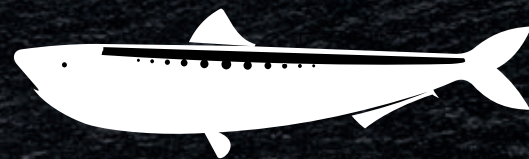
del Mar Cantabrico

Nelle acque del Mar Cantabrico, quel tratto dell'Oceano Atlantico a nord della Spagna, tra le fredde correnti del nord e quelle più temperate della costa, si pescano da sempre le migliori acciughe.

Pescate nel periodo aprile-maggio, le acciughe vengono lavorate a mano artigianalmente, secondo metodi tradizionali, senza nessun tipo di conservante o additivi, affinché se ne possa apprezzare il caratteristico sapore.

La tradizione delle acciughe è arrivata in queste terre grazie alle famiglie di italiani che dal Sud emigrarono in cerca di migliore sorte. E certo qui, se non la trovarono, certamente però incapparono in un mare molto pescoso e ricco.

Abbiamo selezionato due aziende con una storia e dei riconoscimenti importanti, e con sapori ancora più importanti.



Conservas Ana Maria

Una piccola azienda familiare, una tra le tante che popolano la zona del porto nella baia di Santoña, dove la gran parte delle produzioni sono incentrata sulla lavorazione dell'acciuga, la regina del mare. La signora Ana Maria, che dà il nome alle Conservas Ana Maria, da anni fa lavorare le acciughe con particolare attenzione alla qualità. La lavorazione è ancora manuale e segue la tradizione.

Le artigiane di Ana Maria ripuliscono uno ad uno i filetti

che sono stati conservati sotto sale almeno un anno. La cura di queste addette è tale da riportare in ciascuna confezione l'indicazione di chi ha pulito e confezionato l'acciuga. A garanzia nostra e loro.

La qualità delle Acciughe di Ana Maria è certificata dal prestigioso premio assegnato dalla confraternita dei produttori dell'Acciuga del Cantabrico, come miglior acciuga per due anni consecutivi, 2016 e 2017.

Latta da 50ml

Formato: Latta da 50 ml-45 gr
Quantità: 8/9 filetti medi
Confezione: da 25 pezzi



Vaso da 99ml

Formato: Vasetto in vetro da 99ml-95gr
Quantità: 13-14 filetti medi
Confezione: da 12 pezzi

Latta da 140ml

Formato: Latta da 140ml-120gr
Quantità: 12/13 filetti grandi
Confezione: da 10 pezzi

Latta da 550ml

Formato: Latta da 550ml-550gr
Quantità: 63/68 filetti grandi
Confezione: da 1 pezzo

Latta rossa da 550ml

Formato: Latta rossa da 550ml-550gr
Quantità: 84/90 filetti grandi
Confezione: da 1 pezzo

Latta da 10kg sotto sale

Acciughe sotto sale, intere e confezionate a mano
Formato: Latta da 10 kg
Quantità: 11 filetti per strato, 31 strati
Confezione: da 1 pezzo



M.A. Revilla

Le acciughe M.A. Revilla prendono il nome dalla famiglia dello storico presidente della Cantabria, che ha prestato il suo nome a un ambizioso progetto volto a incrementare la conoscenza di questo prodotto del mare. Anche in questo caso l'azienda produttrice è situata nella zona portuale di Santoña, ma con un'idea di qualità che passa per la ricerca di ricette uniche e di un pescato di altissimo livello.

Le Acciughe di Revilla sono uniche anzitutto per la riscoperta e il recupero di un'antica ricetta di inizio '900: la conserva sotto burro (mantequilla in spagnolo) delle

acciughe. Sotto burro infatti gli italiani qui emigrati erano soliti conservare e trattare le acciughe.

Grazie a questa lavorazione particolare, ed anche alla ricerca di pesci più grandi di quelli usati dalle altre imprese di trasformazione ittica, Revilla ha in poco tempo colto importanti successi. Come il premio come miglior acciuga assegnato dalla Confraternita dei produttori dell'Acciuga del Cantabrico nel 2018 e le due stelle al Superior Taste Award, assegnate da una giuria composta da chef stellati e sommelier.

Acciughe sotto burro



Latta da 50ml

Formato: Latta da 50 ml-45 gr

Sotto burro biologico

Quantità: 8/9 filetti medi

Confezione: da 25 pezzi

Latta da 140ml

Formato: Latta da 140ml-120gr

Sotto burro biologico

Quantità: 12/14 filetti grandi

Confezione: da 10 pezzi

Acciughe sott'olio



Latta da 140ml

Formato: Latta da 140ml-120gr

In olio d'oliva

Quantità: 10 filetti grandi

Confezione: da 10 pezzi

Terrina da 600gr

Formato: contenitore richiudibile da 600gr

In olio d'oliva

Quantità: Argento: da 65-70 filetti

Oro: da 57-62 filetti

Premium: da 48-53 filetti



Salmone

Il salmone è un pesce diventato molto comune sulle nostre tavole. E siamo abituati a distinguere tra il salmone selvatico dell'Alaska o quello «classico» norvegese. Ed in effetti il tipo di pesce fa la differenza. Ma forse non quanto lo fa l'affinamento del pesce stesso.

Per questo abbiamo scelto due differenti tipi di questo pesce. Uno andando a curare la zona e la modalità di pesca. E' il salmone irlandese preparato da Tommy Mulloy's.

E poi invece abbiamo cercato un affinatore. E ne abbiamo trovato uno strepitoso in Svizzera, che con dei "comuni" salmoni norvegesi, lavora su un'affumicatura artigianale, a marchio Waser Lachs.



Il salmone irlandese Mulloy

Tommy Mulloy lavora il Salmo Salar, o Salmone atlantico, è un salmone allevato in mare aperto nelle acque incontaminate del Donegal, la regione più a nord della Repubblica d'Irlanda.

Tommy Mulloy, storica marca di pescatori, famosa praticamente solo tra i frequentatori dei porti di Dublino, lo affumica per noi nel suo impianto di Howth, promontorio a nord della città, solamente nel momento in cui riceve l'ordine, col metodo tradizionale, a freddo utilizzando pregiato legno di quercia, ad una temperatura e per un tempo studiato negli anni in esclusiva.

L'esito è un prodotto di fresca affumicatura, dolcissimo, tenerissimo, dal profumo soave e delicato.

Prodotto disponibile a Novembre e Dicembre

Il salmone di Waser Lachs

I prodotti ittici affumicati di «waserlachs» sono un unicum nel panorama della cucina perché nascono in condizioni molto particolari. Arrivano dalla sapienza di Martin, un passato da chef in alberghi di lusso nella Svizzera tedesca dove risiede, sul bellissimo lago di Lucerna, e l'hobby dell'affumicatura.

Martin seleziona uno ad uno i pesci -salmoni norvegesi- più adatti per le sue tecniche di affinamento, di solito in legno di faggio, e poi li rende unici con la sua arte da affumicatore.

Prodotto congelato



Halibut

L'halibut è un pesce dalle carni delicate, molto apprezzate per la morbida polpa bianca. Molto ricercato per il sapore, è ricco di omega 3, acidi grassi molto importanti per la nostra alimentazione. Martin affumica per «waser lachs» un halibut selvatico pescato nelle coste della Groenlandia. Affumicato con sapienza in legno di faggio, e con le erbe dei pascoli sopra il lago di Lucerna, ha un sapore delicato ma ricco di sfumature: leggero e persistente con un retrogusto fresco e piacevole. Halibut selvaggio affumicato
Sottovuoto
In baffle da 900gr circa



Baccalà

Ottenuto da merluzzi selvatici pescati ad amo in Islanda, subito pulito con cura, salato, per poi successivamente essere dissalato secondo la tradizione spagnola. La salagione avviene impilando le baffe una sopra l'altra alternando uno strato di sale grosso e uno di baccalà, il quale viene pressato con il suo stesso peso a una temperatura compresa tra gli 0 e i 2°C, per minimo 3 mesi. La lenta e scrupolosa dissalatura tradizionale spagnola consente al baccalà di mantenere intatto il collagene di cui è ricco, così da risultare morbido ma compatto, saporito e allo stesso tempo deliziosissimo. Prodotto congelato.



Gadus Morhua

Salato, dissalato, congelato, senza spine.
Classatura 2%

Confezione: sottovuoto da 250 gr circa
Scatola: da 5 kg

Rana pescatrice

Dal golfo di Biscaglia, nell'oceano Atlantico, abbiamo selezionato questo pesce pregiato, e molto versatile nei suoi usi in cucina.

Viene pescato -in seguito al nostro ordine- da piccole imbarcazioni che utilizzano l'amo secondo i criteri della pesca sostenibile. La rana viene lavorata direttamente sulla barca, in modo da mantenere intatto il vero gusto del pesce fresco. E' un pesce prelibato, dalle carni magre e sode, dal sapore dolce ed intenso. E' ottimo in svariate e gustose preparazioni. La carne -rosa da cruda-, da cotta diventa bianca. Il sapore della rana pescatrice è diverso a seconda della provenienza: quelle pescate in Atlantico hanno carni sode ed un gusto delicato.

Prodotto surgelato, e sottovuoto.

Pavè

Filetto di rana pescatrice pulito e surgelato in porzioni da 140gr

Guancette

Guancette pulite e surgelate, in porzioni da 200gr

Rana intera

intera, con pelle. Peso variabile in un intorno di 3kg



Ventresca di bonito

Il «bonito», o tonno è parte della tradizione mediterranea. In particolare, la ventresca di tonno è la parte più pregiata dell'animale, quella che avvolge l'addome, ricca di fasce muscolari più grasse e tenere. Lavorata e preparata sott'olio in lattina questa ventresca di tonno bianco del Nord è delicatissima, in un filetto morbido, e dal gusto lieve.

Latta di ventresca di bonito

Formati: in latta da 115gr

Una volta aperto, non necessita di preparazione

Durata: Scadenza a 3 anni

Conservazione: Conservare in luogo fresco e secco.



Capesante giganti

Abbiamo selezionato le capesante (*pecten maximus*) più grandi e carnose che si trovano nell'Atlantico e arrivano fino a 15 cm di diametro.

Le carni di questo pregiatissimo mollusco sono gustose, dolci e sode, sono saporite e molto ricercate. Raccolte a mano dai sub nel completo rispetto della natura e dei fondali marini.

Sono pescate in stagione e vengono surgelate subito per mantenere il loro sapore e profumo.

Capasanta gigante (*pecten maximus*)

Degustazione: da consumare previa cottura

Conservazione: -18 °

Durata: 18 mesi

Formato: 1 kg

Provenienza: Atlantico



Katsuobushi

Pesce fermentato e poi essiccato, il cui sapore è un pilastro della cucina giapponese. Si prepara da un pesce che si chiama tonno skipjack. In giapponese katsuo, che riflette il suo nome latino *Katsuwonus pelamis*. Il pesce viene tagliato in filetti e bollito per un paio d'ore, poi disossato. Dopo un lungo processo di lavorazione tradizionale, viene affumicato per circa un mese, poi rasato e cosparso di muffa koji.

I filetti con la muffa passano circa sei mesi tra il riposo in ambiente umido e l'essiccazione al sole.

Katsuobushi

Formati: 300 gr

filetto essiccato stagionato sottovuoto

Durata: 1 anno dalla data di confezionamento

Conservazione in luogo fresco (0- 5 gradi)



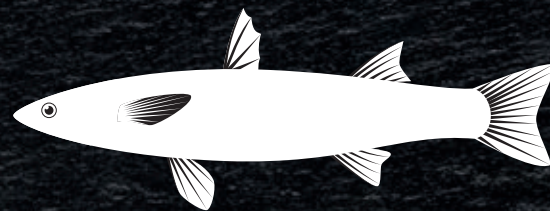
Bottarga

A Orbetello la bottarga si produce da sempre, con la tipica sapienza delle produzioni familiari, ma quasi di straforo per vendere freschi i cefali con le uova nel più ricco mercato in Sardegna.

La muggine, o cefalo (*Mugil cephalus*) abbonda negli stagni salmastri ed all'interno delle lagune tirreniche.

La preparazione della bottarga avviene estraendo con delicatezza le sacche ovariche delle muggini e poi mettendole sotto sale per qualche ora, pressandole e facendole essiccare. La tradizione sarda prevede una stagionatura lunga, anche di sei mesi, mentre Orbetello i pescatori optano per un processo più breve, di solito in un intorno di 15 -20 giorni.

Ottima consumata a fette sottilissime



Bottarga intera in busta 250/500g

In busta, sottovuoto

Bottarga mezza sacca in busta 150/250g

In busta, sottovuoto

Bottarga bocconcino in busta 50/60g

In busta, sottovuoto



Caviale

Il caviale di Osetra (Osciotr), il raro caviale d'oro, detto anche Imperial, prodotto dallo storione *Acipenser guldenstaedti*. Questi storioni hanno una dimensione che può variare da i 20 ai 70 kg. Il caviale d'oro è molto pregiato per questo molto costoso. Le uova sono tendenti al marrone, la sua caratteristica principale è il gusto di nocciola

Koroleva | Caviale d'oro

Imperial Osetra 35 anni, cioè gli anni di vita dello storione quando inizia a produrre questo sublime caviale. L'unico che viene prodotto da storioni vivi: ai pesci, infatti, viene praticato un parto cesareo per l'estrazione delle preziose uova. Da storioni che vivono in acque fredde, che restano fredde tutto l'anno, permettendo così alla qualità del caviale di raggiungere i suoi massimi livelli

Preparato solo con 3 ingredienti.

Confezionato in latta, placcata in oro, in tagli da gr.15, 30, 50, 100, 250 e 500.

Sturgeon
KOR[👑]LEVA
Caviar

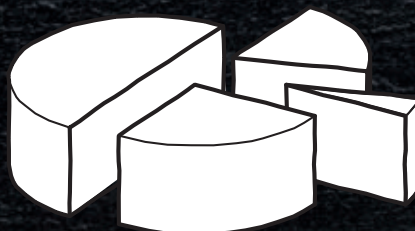


Formaggi

Uno dei prodotti più gustosi di tutte le tradizioni culinarie. Le nostre selezioni in giro per l'Europa ha raccolto dei formaggi unici.

Formaggi spagnoli

Abbiamo selezionato i migliori formaggi spagnoli prodotti con latte di capra e pecora. Il Campos de Toledo di capra, dal sapore delicato e burroso, e quello di pecora, dalla consistenza cremosa, che si fonde in bocca. Il Manchengo, prodotto con latte di pecora di razza Manchega, nella versione semistagionata e stagionata. L'Etxegarai, formaggio di latte crudo di pecora tipico dei Paesi Baschi, affumicato con legno di faggio. Il Cabrales, formaggio erborinato di latte di mucca, pecora e capra, dalla produzione artigianale fedele alla tradizione dei pastori della cordigliera dei Picos de Europa e stagionato in grotte naturali. E poi i formaggi a latte crudo di Antigua de la fuente, che con il suo cremoso segue le tradizionali torte del casar, e il pregiato summum, pecorino con due anni di stagionatura.



Campos de Toledo

di pecora

Peso netto: 3 Kg circa
Stagionatura: 6 mesi
Confezione: cartone da 2 unità

di capra

Peso netto: 2,5 Kg circa
Stagionatura: 1 mese
Confezione: cartone da 2 unità



Etxegarai

di pecora

Peso netto: 3 Kg circa
Stagionatura: 6 mesi
Confezione: cartone da 2 unità



Manchego

di pecora Manchega 100%

Curado

Peso netto: 3 Kg circa
Stagionatura: 6 mesi
Confezione: cartone da 2 unità



Semicurado

Peso netto: 3 Kg circa
Stagionatura: 3 mesi
Confezione: cartone da 2 unità

Cabrales

erborinato ai tre latti

Peso netto: 2,5 Kg circa
Stagionatura: 3 mesi
Confezione: cartone da 2 unità



Summum La Antigua

pecora a latte crudo

Peso netto: 2,8 Kg circa

Stagionatura: 2 anni

Confezione: singola



Stichelton

Un formaggio unico.

A pasta erborinata, artigianale e di latte crudo: questo mix conferisce un carattere e un sapore peculiari al prodotto. Lo Stichelton è nato, e tuttora prodotto, in un caseificio ai confini con la celebre foresta di Sherwood. Le mucche che producono il latte vivono nella stessa tenuta: un aspetto, questo, molto importante per il controllo della qualità di ogni singola forma.

Ne vengono prodotte poche centinaia di forme in un anno. Ha una crosta scura ed una pasta giallognola, con tipiche chiazze polverose bianche.

Il sapore -che evolve nel corso delle stagioni grazie all'uso del latte crudo- va dal dolce, quasi fruttato, al forte, ricco e cremoso, con una consistenza piuttosto friabile.

Durante la maturazione il formaggio viene perforato con aghi, per far sì che si sviluppi la caratteristica muffa che forma le tipiche venature blu che lo caratterizzano. Col progredire di queste ultime, aumenta la morbidezza e si sviluppa una nota vinosa e metallica nell'aroma.

La forma è allungata grazie agli stampi cilindrici, non viene mai pressato durante la lavorazione.



Confezione:

forma intera 8 kg

mezza forma 4 kg

pezzi singoli 2 kg

Aceto

L'aceto è uno dei prodotti più interessanti e trascurati della cucina.

Interessante per il sapore e l'acidità che sa introdurre nei piatti, e trascurato perché considerato un sottoprodotto povero del vino, quasi senza dignità forse con la sola eccezione del balsamico. La famiglia Badia non si è fermata a questo cliché e sugli aceti ha ricercato e sviluppato molto, fino ad arrivare a una gamma pluripremiata di aceti pregiati, barricati o lavorati come vini, per ridare dignità a un condimento principe.

La gamma di aceti che proponiamo è selezionata tra i prodotti premiati al Taste.

Aceto di Vermout

Un aceto esotico, dal colore rosato e con un aroma alle erbe molto elegante.

Un sapore esclusivo che apporterà una nota deliziosa alle vivande alle quali sarà abbinato.

Confezione: In bottiglia da 500ml o in mini bottiglia da 40ml

Abbinamenti: Consigliato in abbinamento a pesci, molluschi ed insalate.

Aceto balsamico di moscato

Dal sapore agrodolce e dall'acidità equilibrata, questo aceto ha saputo mantenere alla perfezione l'aroma fruttato e quasi floreale dell'uva moscatel.

Confezione: In bottiglia da 500ml o in mini bottiglia da 40ml.

Abbinamenti: Consigliato in abbinamento a pesci, dolci ed insalate.

Aceto balsamico di mela

Un aceto sviluppato con succo di mela, raccolta nel momento di miglior maturazione.

Dall'acidità più rotonda e morbida di quella tipica degli aceti di vino, questo piccolo capolavoro ha note più dolci ed equilibrate.

Confezione: In bottiglia da 250ml o in mini bottiglia da 40ml.

Abbinamenti: Consigliato in abbinamento ad antipasti pollame, ed insalate.

Agrodolce di Riesling

Elegante e delicato, porta una piacevole nota fruttata, un'acidità fine e una corposità setosa. Il passaggio per 12 mesi in botti di rovere francese conferisce a questo «agrodolce» sottili note tostate e una struttura molto equilibrata.

Confezione: In bottiglia da 375ml o in mini bottiglia da 40ml.

Abbinamenti: Consigliato in abbinamento con insalate e frutta.



Agrodolce di miele d'arancio

La combinazione dell'uva di moscato con il miele di fiori d'arancio si è rivelata un'unione perfetta non solo per la sua origine mediterranea comune; ma per l'armonia di aromi e sapori.

Note floreali e agrumate che ricordano il fiore d'arancio. Un nuovo aceto intenso, persistente e con molta personalità che offre una vasta gamma di applicazioni gastronomiche.

Confezione: In bottiglia da 250ml o in mini bottiglia da 40ml.

Abbinamenti: Consigliato in abbinamento con insalate, pesce, carne e frutta.

Agrodolce di Merlot

Dal sapore molto dolce ed elegante che ricorda le more, i lamponi e le viole. Arricchito con note tostate acquisite durante i 12 mesi di affinamento in botti di rovere francese.

Squisito aceto rosso-viola, prodotto con vino Merlot di grande intensità aromatica.

Confezione: In bottiglia da 375ml o in mini bottiglia da 40ml

Abbinamenti: Consigliato in particolare con le acciughe.

Le spezie di Sarabar

Una selezione di pregiatissime spezie per un'esperienza di gusto unica.

Sarabar sceglie solo i "gran cru" di pepe e spezie provenienti dalle migliori regioni di produzione del mondo.

Con un principio immutabile: i prodotti vengono acquistati, di raccolta in raccolta, per garantire nel tempo, la loro eccezionale qualità. Lo stesso livello di esigenza sul lato della freschezza: le bacche vengono immediatamente asciugate, prima di viaggiare in aereo per arrivare dai clienti con i loro aromi preservati.

Il nostro assortimento è composto da 6 tipi diversi di pepe, spezie e alcuni assemblaggi creati apposta per esaltare ed accompagnare i sapori di carni, verdure ma anche dolci e frutta.

Note sensoriali per firmare e personalizzare i piatti.

I pepi

Pepe verde tostato Tamata / Madagascar

Pepe nero : Kampot / Cambogia

Penja affumicato con legno di faggio / Camerun

Pepe Bianco : Sarawak / Malesia

Pepe Rosso Cambogia

Pepe selvatico di Voatsiperifery / Madagascar

Il falso pepe: Basi di Timut / Népal

Le spezie

Dal Madagascar:

Chiodi di garofano

Cannella

Curcuma in polvere

Paprika Ungheria

Cumino macinato Siria

Gli assemblaggi esclusivi di Sarabar

Molto facili da utilizzare sono dei dettagli che aggiungono al piatto registri olfattivi e di gusto indimenticabili.

Per i formaggi freschi e le insalate : **Erbe di Provenza**

Per le carni alla griglia : **Spezie Cajun e Spezie BBQ**



Amedei

La storia del cioccolato è la storia del gusto unico che si ricava dai preziosi semi di cacao, che nell'azienda Amedei da molti anni vengono lavorati con cura, passione ed una competenza unica.

Una competenza che affonda le sue radici nella storia personale di Cecilia Amedei che fu la prima donna ad inizio novecento ad essere insignita del riconoscimento di maître chocolatier dopo i suoi studi in Francia e Svizzera

Una cura che diventa ricerca delle migliori produzioni di semi in giro per il mondo, come ad esempio il prezioso Chuau. E una particolare attenzione e cultura rivolte alle terre di produzione che portano sviluppo e crescita di chi collabora alla realizzazione dei prodotti.

Una dedizione che impatta sui processi produttivi, nella storica sede di Pontedera, e nella selezione degli ingredienti: oltre al cioccolato, zucchero di canna, il latte di un solo produttore e scelto per la sua qualità.

Con le parole di Cecilia Tessieri, nipote di Cecilia Amedei:

“la bontà è rigore, conoscenza, rispetto, stupore”

Le barre da 1 KG

Toscano black 70%

Toscano brown latte

Toscano nut brown gianduia

La “9”, fondente extra 75%

Blanco de Criollo, fondente extra 70%

Il rarissimo Chuao 2018, fondente extra 70%

Gocce e granella di cioccolato

Ideali in cucina per gli Chef che cercano il massimo della qualità per i loro piatti.

Granella di cioccolato

Gocce Chef Madagascar, cacao minimo 32%

Gocce Chef Toscano white, cacao minimo 29%

Praline

Dentro il delicatissimo guscio, sorprese di gusto di cioccolato e frutta, liquori, caffè. Sapori equilibrati grazie alla sapienza del maestro cioccolatiere.

Ideali per un ultimo momento di dolcezza al palato a fine pasto.





ESPLORATORI DI UNICITÀ E TRADIZIONE.

Selezioniamo per voi i migliori prodotti nel rispetto del territorio in cui nascono e vengono lavorati. Per darvi ogni giorno il sapore di storie nuove.

LA FENICE
esploratori del gusto

“È una storia d’amore la cucina. Bisogna innamorarsi dei prodotti e poi delle persone che li cucinano.”

ALAIN DUCASSE

LA FENICE
esploratori del gusto

LA FENICE S.r.l.
Galleria Martin Luther King, 18
24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035 335177 · Fax 035 335237
info@la-fenice.it · www.la-fenice.it

Edizione 2019