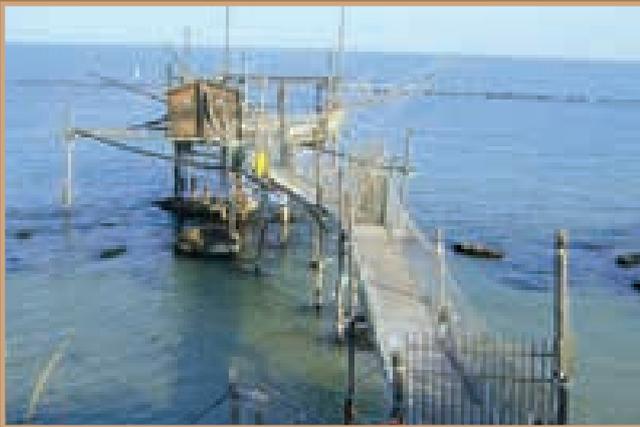






SPECIALITÀ ALIMENTARI D'ABRUZZO





IN ITALIA C'È UNA REGIONE CON MONTAGNE MAESTOSE E INNEVATE, PARCHI RIGOGLIOSI, FRESCHE SORGENTI ED UN BEL MARE AZZURRO BACIATO DAL SOLE. UNA TERRA ANTICA, PUNTO D'INCONTRO DI ARTE, CULTURA E TRADIZIONI SECOLARI. QUESTO È L'ABRUZZO, DOVE LA GENTE CONSERVA DA SEMPRE IL GUSTO DELLA VITA SEMPLICE E DELLE COSE BUONE. NOI DELLA SAN TOMMASO SIAMO GLI INTERPRETI DELLE GRANDI TRADIZIONI ALIMENTARI D'ABRUZZO.

LO FACCIAMO CON PASSIONE E IN COLLABORAZIONE CON GLI CHEF DI VILLA SANTA MARIA CHE DA OLTRE 500 ANNI SONO I CUSTODI DEI VALORI DELLA NOSTRA ECCELLENZA GASTRONOMICA. SELEZIONIAMO LE MIGLIORI MATERIE PRIME E RICERCHIAMO LE RICETTE PIÙ GENUINE, RISPETTANDO I PROCEDIMENTI ARTIGIANALI CHE CI SONO STATI TRAMANDATI.

DAI SALUMI AI FORMAGGI, DALLA PASTA AI CONDIMENTI, DALLE CONSERVE AI DOLCI. COSÌ PORTIAMO IN TAVOLA TUTTI I GIORNI AUTENTICHE BONTÀ.

SAN TOMMASO, ORGOGLIOSAMENTE ABRUZZESI, SQUISITAMENTE ITALIANI.

IN ITALY THERE'S A REGION OF MAJESTIC, SNOW-CAPPED MOUNTAINS, LUSH PARKLANDS, COOL SPRINGS, AND STUNNING, SUN-KISSED BLUE SEA.

AN ANCIENT LAND THAT HAS NURTURED ART, CULTURE AND AGE-OLD TRADITIONS: ABRUZZO, WHOSE PEOPLE HAVE KEPT ALIVE THE FLAVOURS OF SIMPLE LIFE AND GOOD THINGS.

AT SAN TOMMASO WE CULTIVATE THE GREAT GASTRONOMIC TRADITION OF ABRUZZO AND WE DO IT WITH PASSION. OUR PARTNERS IN THIS MISSION ARE THE CHEFS OF VILLA SANTA MARIA, A COOKERY SCHOOL THAT HAS KEPT THE REGION'S CULINARY EXCELLENCE ALIVE FOR OVER 500 YEARS.

WE SELECT ONLY THE BEST RAW MATERIALS AND WE SEEK OUT THE MOST GENUINE RECIPES, SAFEGUARDING THE ARTISANAL PROCESSES HANDED DOWN TO US.

FROM CHARCUTERIE TO CHEESE, PASTA, SAUCES, PRESERVES AND BISCUITS, WE BRING GENUINE, TASTY PRODUCTS TO THE TABLE EVERY DAY.

SAN TOMMASO, THE PRIDE OF ABRUZZO AND EXQUISITELY ITALIAN.

SAN TOMMASO È SOCIAL
SEGUICI SU

SAN TOMMASO IS SOCIAL
FOLLOW US ON



PROVA LE NOSTRE RICETTE SU
WWW.SANTOMMASO.EU

TRY OUR RECIPES ON
WWW.SANTOMMASO.EU

PRIMI PIATTI

PASTA COURSES



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA



FORMATO CLASSICO E SPECIALE CLASSIC AND SPECIAL SIZE



Pasta di semola di grano duro selezionato delle migliori qualità. Pasta di colore giallo paglierino tipico del prodotto essiccato lentamente a media temperatura. Caratteristica principale della pasta è la superficie molto ruvida per via della trafilatura "al bronzo". I formati speciali se cotti in abbondante acqua e con cottura al dente esaltano al meglio la consistenza del prodotto e sprigionano i sapori e profumi delle semole di qualità utilizzate.

Premium-quality pasta from selected durum wheat. Pasta of the straw-yellow colour typical of a product dried slowly at medium temperature. The main feature of the pasta is the rough surface typical of pasta drawn with bronze dies. Special shapes and sizes are to be cooked in plenty of water, al dente, to enhance the texture of the product and release the flavours and fragrances of the quality durum used.

COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
46300	SPAGHETTI	500 GR	12
46310	SPAGHETTI CHITARRA	500 GR	12
46311	BUCATINI	500 GR	12
46305	LINGUINE	500 GR	12
46303	PENNE RIGATE	500 GR	12
46304	RIGATONI	500 GR	12
46301	MEZZI RIGATONI	500 GR	12
46306	FUSILLI	500 GR	12
46307	FARFALLE	500 GR	12

COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
46302	PACCHERI	500 GR	6
46308	CALAMARATA	500 GR	6
46309	CONCHIGLIONI	500 GR	6

NIDI DI PASTA SECCA ALL'UOVO

NESTS OF EGG DRY PASTA

Pasta di semola di grano duro delle migliori qualità, impastata con uova fresche come si faceva un tempo. La lenta essiccazione per 36 ore dona ai nidi di pasta all'uovo un profumo genuino e un gusto eccellente! I nidi di pasta all'uovo esaltano qualsiasi condimento in particolare i ragù tipici della tradizione abruzzese.

Durum wheat semolina of the best quality, only mixed with fresh eggs as it used to be made. Slow drying for 36 hours, gives the egg pasta nests genuine aroma and an excellent taste. The egg pasta nests enhance any sauce and go well with meat sauce typical of our tradition of Abruzzo.



*La Pasta
della Tradizione*



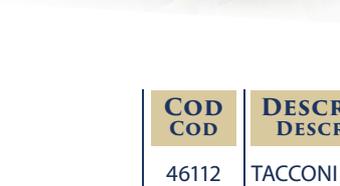
COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
46320	CHITARRA	500 GR	15
46319	FETTUCCINE	500 GR	15
46318	TAGLIATELLE	500 GR	15

PASTA FRESCA

FRESH PASTA



PASTA DI SEMOLA E GNOCCHI SEMOLINA PASTA AND POTATO GNOCCHI



Sulla tavola non può mancare la pasta fresca della tradizione, come fatta in casa!

San Tommaso presenta un'ampia collezione di tipicità regionali che rende ogni piatto un'emozione di sapore!

No table should be without traditional, homemade-style fresh pasta!

San Tommaso offers a wide range typical regional specialties that make each dish a thrill for the palate!

COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
46112	TACCONI ABRUZZESI	250 GR	16
46117	SAGNE ABRUZZESI	250 GR	16
46106	SAGNETTE ABRUZZ.	250 GR	16
46115	RINTROCILI ABRUZZESI	500 GR	8
46118	TAGLIATELLA	500 GR	8
46120	CHITARRA ABRUZZESE	500 GR	8
46201	STROZZAPRETI	500 GR	10

COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
46204	ORECCHIETTE	500 GR	10
46205	CAVATELLI	500 GR	10
46206	TROFIETTE	500 GR	10
46208	CICATELLI	500 GR	10
46104	GNOCCHI DI PATATE	500 GR	12
46105	GNOCCHETTI DI PATATE	500 GR	12

PASTA FRESCA

FRESH PASTA



PASTA ALL'UOVO E RIPIENA EGG PASTA AND FILLED



Sulla tavola non può mancare la pasta fresca della tradizione, come fatta in casa!

San Tommaso presenta un'ampia collezione di tipicità regionali che rende ogni piatto un'emozione di sapore!

No table should be without traditional, home-made-style fresh pasta!

San Tommaso offers a wide range typical regional specialties that make each dish a thrill for the palate!

COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
46116	QUADRUCCI	250 GR	16
46131	CHITARRA	250 GR	16
46133	FETTUCCINE	250 GR	16
46107	SFOGLIA PER LASAGNA	250 GR	16
46151	CHITARRA	500 GR	8
46152	CHITARRINA	500 GR	8
46153	FETTUCCINE	500 GR	8
46154	TAGLIATELLE	500 GR	8
46155	PAPPARDELLE	500 GR	8
46114	CECAMARITI ABRUZ.	500 GR	8
46119	LINGUINE	500 GR	8

COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
46051	TORTELLINI CARNE	380 GR	10
46055	TORTELLINI P. CRUDO	380 GR	10
46053	RAVIOLI CARNE	380 GR	10
46050	RAVIOLI RIC./SPINACI	380 GR	10
46056	RAVIOLINI CARNE	380 GR	10
46052	CAPPELLETTI P. CRUDO	380 GR	10

SPECIALITÀ / SPECIALTIES

IL TARTUFO D'ABRUZZO IL "DIAMANTE NERO" DELLA CUCINA ABRUZZESE

L'Abruzzo è una delle regioni italiane più ricche di TARTUFO, sia coltivato sia spontaneo e si contano almeno 28 varietà. Diversità di ambiente, di varietà arboree e di caratteristiche climatiche implicano dunque diversità di specie.

Il profumo penetrante del tartufo maturo, dal dolce all'intenso, il sapore inconfondibile e irripetibile, sono le caratteristiche che fanno di questo tubero uno degli ingredienti più apprezzati e più ricercati in cucina.

ABRUZZO TRUFFLE ABRUZZO'S "BLACK DIAMOND" IN CUISINE

With at least 28 varieties, Abruzzo is one of Italy's biggest producers of truffles, both farmed and spontaneous.

As the habitats differ for tree species and climate conditions, the endemic species also differ.

The pungent smell of ripe truffles, ranging from mild to intense, with a unique and unmistakable flavour, are features that make this tuber one of the most popular ingredients.



COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
46732	TARTUFO ESTIVO INTERO	30 GR	8
46733	SALSA TARTUFATA	80 GR	12
46734	CREMA TARTUFO ESTIVO	85 GR	8

ZAFFERANO DI NAVELLI "L'ORO ROSSO DELL'ABRUZZO"

Abruzzo, in provincia dell'Aquila, a 700 m. sul livello del mare, si trova l'altopiano di Navelli, ribattezzato "l'altopiano del risotto"..... ovvero la patria dello Zafferano, un prodotto prezioso e unico nel suo genere: il più pregiato al mondo!

SAFFRON NAVELLI THE RED GOLD OF ABRUZZO

Abruzzo, in the province of L'Aquila, at 700 m above sea level, in a place known as the "risotto highland". Welcome to the home of saffron. This product is a precious commodity and that farmed in Navelli is unique: said to be the finest in the world!



COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
46623	ZAFFERANO NAVELLI IN FILI	1 GR	6



SALSE E CONDIMENTI

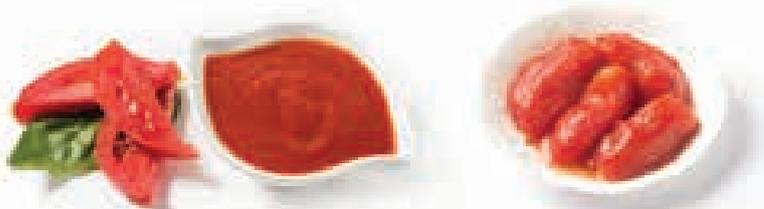
SAUCES AND CONDIMENTS



CONSERVE E PATÉ

PRESERVES AND PÂTÉS

PASSATA E PELATI DI POMODORO PAST AND PEELED TOMATO



Le conserve di pomodoro, nelle diverse tipologie passate o pelati, rappresentano al meglio la tradizione alimentare tipica abruzzese.

Ora come allora tutta la produzione è concentrata nei mesi di agosto e settembre usando solo pomodori freschi delle nostre zone.

Tomato preserves, offered both as purées and peeled items, are one of the most typical Abruzzo foods. Now things are no different, and production is concentrated in the months of August and September, using only local fresh tomatoes.

COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
46790	PASSATA DI POM. VELLUTATA	670 GR	6
46791	PASSATA DI POM. RUSTICA	650 GR	6
46792	PELATI DI POMODORO	500 GR	6

PATÉ - PÂTÉS



I paté sono realizzati con ingredienti semplici e naturali senza l'aggiunta di additivi o conservanti. Hanno una consistenza cremosa esaltata dall'impiego come ingrediente principe dell'olio extra vergine d'oliva. Il loro gusto naturale e al tempo stesso deciso li rende adatti sia per realizzare bruschette, che per condire un buon piatto di pasta.

Our pâtés are made with simple, natural ingredients, and no additives or preservatives. These creamy spreads are enhanced by the use of a premium ingredient like extra virgin olive oil. Their natural and robust flavour makes them suitable for many uses from bruschetta to a quick tasty topping for a good pasta dish.

COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
46620	PATÉ AGLIO, OLIO E PEPERONC.	130 GR	6
46621	PATÉ OLIVE VERDI	130 GR	6
46622	PATÉ OLIVE NERE	130 GR	6
46623	PATÉ POMODORI SECCHI	130 GR	6

SUGHI

SAUCES



SUGHI TRADIZIONALI

TRADITIONAL SAUCES



Dalle nostre conserve abbiamo realizzato dei sughi pronti tradizionali che hanno la caratteristica di essere particolarmente versatili e adatti a qualsiasi utilizzo, possono essere base di condimento per pizze o qualsiasi altro tipo di uso.

I nostri sughi tradizionali partono dal semplice soffritto di olio extravergine di oliva arricchito di pochi ingredienti freschi della terra.

Our preserves are the base for our traditional tomato sauces, which are particularly versatile and suitable for any number of uses. Our traditional sauces start with a simple sauté of olive oil enriched with a few freshly-grown ingredients.



COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
46710	SUGO ALL'ARRABBIATA	280 GR	6
46711	SUGO ALLE OLIVE	280 GR	6
46712	SUGO ALL'ORTOLANA	280 GR	6
46713	SUGO AL BASILICO	280 GR	6

SUGHI SPECIALI GOURMET

SPECIAL GOURMET SAUCES



I nostri cuochi hanno creato una linea di sughi di particolare pregio per dare rilievo ai prodotti tipici della nostra terra e arricchire la tavola con piatti unici. Sughi speciali di non semplice realizzazione domestica che esaltano ingredienti nobili della nostra terra quali la Ventricina, le Olive, il Guanciale, il Pecorino e tanti altri ingredienti che armonizzati insieme nei diversi sughi ci offrono un assortimento ricco e qualificato.

Our chefs have created a line of particularly refined sauces to enhance the typical products of our area and enrich a table with unique dishes.

Special sauces that are not easy to make at home, but which make best use of prime local items like Ventricina, olives, Guanciale, Pecorino, and many other ingredients that blended together in our sauces offer a lavish and splendid choice.



COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
46701	SUGO ALLA VENTRICINA ABRUZ.	200 GR	6
46702	SUGO ALLA TRAPPITARA	200 GR	6
46706	SUGO AMATRICIANA IN BIANCO	200 GR	6

OLIO E SPECIALITÀ

OIL AND SPECIALTIES



Olio extra vergine di oliva di colore verde brillante con riflessi dorati, profumi fruttati e fragranti, gusto equilibrato, armonico, con leggero retrogusto piccante e amaro. L'Olio extravergine di oliva è l'elemento principe della cucina italiana. Nelle diverse declinazioni aromatizzate abbiamo usato solo ingredienti e procedimenti naturali senza l'aggiunta di aromi chimici.

Brilliant green extra-virgin olive oil tinged with gold; fruity, fragrant aromas; balanced, harmonious taste with a spicy, tangy note in the finish.

Extra virgin olive oil is the prince of Italian cuisine, used in every type of cooking. In our various aromatized versions we used only natural ingredients and processes, and no chemical additives.

COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
46726	OLIO AL PEPERONCINO	250 ML	12
46727	OLIO AL LIMONE	250 ML	12
46728	OLIO AL BASILICO	250 ML	12
46729	OLIO E.V. DI OLIVA	250 ML	12
46730	OLIO E.V. DI OLIVA	500 ML	12
46731	OLIO AL TARTUFO	100 ML	10

ANTIPASTI E SECONDI

ANTIPASTOS AND MAIN COURSES



FORMAGGI

CHEESES

FORMAGGI TRADIZIONALI TRADITIONAL CHEESES



San Tommaso presenta gli antichi formaggi d'Abruzzo. Latte genuino dei nostri pascoli, sapienti tecniche di preparazione e ed un legame profondo col territorio d'origine sono gli ingredienti che li rendono unici. Ogni fetta di formaggio san tommaso è un ricordo tramandato ai nostri giorni.

San Tommaso presents the unique cheeses of Abruzzo tradition, whose ingredients are pure milk from regional pastures, skilled production techniques and the deep bond with the area of origin. Each slice of san tommaso cheese is a memory handed down to us today.

COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
60139	PECORINO L'ORO D'ABRUZZO SV	500 GR	6
60116	PECORINO L'ORO D'ABRUZZO	700 GR	6
60115	PECORINO L'ORO D'ABRUZZO	1200 GR	6
60132	CUOR DI CACIOTTA CANESTR.	1800 GR	6
60160	IL TRANSUMANTE CACIOTTA MISTA	1300 GR	6
60159	IL CAMPAGNOLO FORMAGGIO DI MUCCA	1500 GR	6

FORMAGGI

CHEESES

i Pregiati - Selected "Pecorino" Cheeses



PECORINO DI CASTEL DEL MONTE

Prodotto di nicchia della tradizione casearia abruzzese, il Pecorino di Castel del Monte è un formaggio da tavola ottenuto dalla lavorazione di latte ovino crudo, con aggiunta di caglio e sale.

Il Pecorino Canestrato di Castel del Monte è a pasta dura, con aroma e sapore piacevolmente intensi, ricco di fragranze legate alle essenze spontanee presenti nelle erbe dei pascoli aquilani del Gran Sasso d'Italia e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle pecore. La stagionatura tipica del prodotto da pasto è di almeno due mesi, le caratteristiche del latte utilizzato e le modalità di lavorazione a latte crudo rendono ogni produzione unica. Nei diversi periodi dell'anno il prodotto si caratterizza nel gusto anche per la diversità delle erbe al pascolo, per cui ogni forma di Pecorino di Castel del Monte è un'opera unica. Il pecorino di Castel del Monte lo proponiamo anche affinato in un bagno di cera d'api purissima all'interno del quale il formaggio prosegue la lunga stagionatura per diversi mesi.

Pecorino di Castel del Monte is a niche product of Abruzzo cheese-making tradition. This table cheese is made from raw sheep's milk with the addition of rennet and salt. Pecorino Canestrato di Castel del Monte is a hard cheese with appealingly intense aroma and flavour, rich in fragrances reminiscent of the wild flora found in Gran Sasso pastures in the province of L'Aquila, and other fodder used to feed sheep. The cheese is usually aged for at least two months. The characteristics of the milk used and the raw processing make each product unique. At different times of year the cheese will change flavour, reflecting the various pastures consumed by the ewes. Each round of Pecorino di Castel del Monte cheese is a work of art.

We also offer Pecorino di Castel del Monte aged in a coating of pure beeswax, in which the cheese ripens slowly for many months, its raw ewe's-milk flavour and fragrance preserved and intensified within the wax case. Over time this cheese acquires a robust, tangy taste that is both unique and lingering. The long beeswax ripening makes this a perfect product for prestigious tastings offered to true connoisseurs.

COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
60161	PECORINO CANESTRATO DI CASTEL DEL MONTE	1.600 GR	6
60169	PECORINO DI CASTEL DEL MONTE IN CERA D'API	1.000 GR	2

PECORINO DI FARINDOLA

Prodotto di nicchia della tradizione casearia abruzzese, prodotto sulle pendici teramane del Gran Sasso d'Italia.

Il latte ovino utilizzato si caratterizza per un profumo intenso e floreale tipico dei pascoli verdi di questa zona meno aspri di quelli del versante aquilano dove si produce il Pecorino di Castel del Monte. Il Pecorino di Farindola è un formaggio da tavola ottenuto dalla lavorazione di latte ovino crudo con aggiunta di caglio di suino e sale. Il Pecorino di Farindola è a pasta compatta con lieve occhiatura, dall'odore e dal sapore caratteristici e persistenti, con tipica nota leggermente piccante, dovuta esclusivamente all'utilizzo del caglio di suino. L'utilizzo per questo formaggio del caglio di suino è unicum nella lavorazione dei formaggi di pecora che trova le sue origini in epoca romana e che si tramanda ancora oggi nelle limitate produzioni di questo formaggio. Il pecorino di Farindola ha una stagionatura minima di sei mesi nei quali il prodotto esalta tutte le sue caratteristiche.

Questo pecorino si presta anche ad una lunga stagionatura di dodici mesi proseguendo il processo quotidiano di tolettatura e conservazione in antichi armadi di legno.

This is a niche product of Abruzzo cheese-making tradition, produced on the Teramo slopes of Mount Gran Sasso.

The ewe's-milk used is typically intense and floral with the scent of the area's green pastures, which are less rugged than those of L'Aquila, home of Pecorino di Castel del Monte. Pecorino di Farindola is a table cheese made from raw sheep's milk with the addition of pork rennet and salt. This Pecorino has a compact, gently pocked texture, with a characteristic fragrance and flavour, and the light tangy note typical of the use of pork rennet. The use of such rennet cheese is unique in the manufacture of ewe's-milk cheese and dates back to ancient Roman times, handed down to us in the limited production of this Pecorino. Pecorino di Farindola is aged for a minimum of six months, a period that intensifies all its characteristics, and it is skilfully brushed by female hands each day with vinegar and extra virgin olive oil. This is the traditional secret of this product, and even today is carried out only by women.

This cheese also lends itself to a long maturing period of 12 months, followed by a daily process of brushing, preserved in ancient wooden cabinets. With time the cheese acquires a strong character and an even more lingering flavour, without being excessively strong and or piquant, as may occur with long ripening.

COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
60163	PECORINO DI FARINDOLA SEMISTAGIONATO	1.200 GR	2

SALUMI

CHARCUTERIE



I Salumi San Tommaso profumano di tradizione. Piccoli capolavori dal sapore autentico e deciso, vere gemme della salumeria abruzzese.

San Tommaso charcuterie has the fragrance of tradition.

Miniature masterpieces with authentic and distinctive flavour, sheer delicatessen gems from Abruzzo.

SALAMI

CHARCUTERIE



Diversi sono i salami della tradizione abruzzese tipici delle antiche lavorazioni. In tante famiglie contadine si allevava il maiale da macellare in casa nelle fredde giornate d'inverno così da garantire l'apporto minimo di carne alla dieta contadina. Del maiale non si buttava nulla veniva utilizzato in tutte le sue parti e diversi erano i tipi di insaccati che venivano realizzati. Tipici delle nostre zone sono il Salame Aquila schiacciato tra due tavolette di legno per facilitare la conservazione e la stagionatura. Il Salame Venticina unico nel suo genere composto da parti nobili del maiale tagliate a mano in modo grossolano e aromatizzate con polvere di peperone secco abruzzese e altre spezie custodite gelosamente in ogni famiglia.

We have several traditional Abruzzo salamis produced using age-old methods. Many country families reared their own pork to be butchered in the cold winter months, thus ensuring a minimum of meat was available in the rural diet. No part of the animal was wasted, every part was used and several types of sausages were made. Typical of this area is Salame Aquila, pressed between two wood boards to make it easier to preserve and age. The Venticina salami is unique in its genre, made from the noble cuts of pork, roughly chopped by hand and aromatized with dried, powered Abruzzo peppers and other spices, kept a close secret by every family.



COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
72001	SALAME ABRUZZESE Nat.	400 GR	10
72018	SALAME ABRUZZESE 1/2 SV	200 GR	20
72003	SALAME AQUILANO Nat.	400 GR	10
72030	SALAME AQUILANO 1/2 SV	250 GR	20
72021	SALAME VENTRICINA 1/2 PICCANTE SV	250 GR	20
72020	SALAME VENTRICINA 1/2 DOLCE SV	250 GR	20

COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
72002	VENTRICINA IN VESCICA	1200 GR	10
72017	VENTRICINA IN VESCICA 1/2 SV	500 GR	20
72019	FILETTO DI LONZINO TRANCIO SV	300 GR	20
72162	PROSCIUTTO CON OSSO DUCA DEGLI ABRUZZI	10.000 GR	2
72161	PROSCIUTTO SENZA OSSO DUCA DEGLI ABRUZZI	7.500 GR	4

SALSICCE

SAUSAGES



Le salsicce sono uno dei primi prodotti nella lavorazione del suino ad esso vengono destinate tutti i ritagli di altre lavorazioni.

La salsiccia un tempo era la maniera più semplice per conservare la carne del maiale non potendo disporre di frigoriferi o di altre tecniche di conservazioni. La carne aromatizzata veniva insaccata nei budellini del maiale speziate a piacimento secondo le ricette di ogni famiglia, queste salsicce venivano lasciate essiccare così da facilitarne la conservazione.

Abbiamo riproposto delle salsicce classiche e alcune aromatizzate con prodotti tipici del nostro territorio per completare la nostra offerta ad un consumatore attento e incline a gusti nuovi.

Sausages are one of the top products made from pork, and all offcuts from other products are dedicated to the recipe. Once-upon-a-time, sausage was the easiest way to preserve pork, when there were no refrigerators or other conservation techniques. The aromatized meat was cased in pork gut, using spices that varied according to the recipes of each household, then the sausages were left to dry so they lasted over time. We have revived classic recipes and flavoured some with typical local products to complete our offer for an attentive consumer seeking new experiences.



COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
72010	CATENELLE DOLCI SV	200 GR	20
72011	CATENELLE PICCANTI SV	200 GR	20
72023	SALSICCIA ROSSA PICC. SV	250 GR	20
72024	SALSICCIA ROSSA DOLCE SV	250 GR	20
72025	SALSICCIA BIANCA SV	250 GR	20
72022	SALSICCIA DI FEGATO PICCANTE SV	250 GR	20

COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
72031	SALSICCIA AL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SV	250 GR	20
72032	SALSICCIA ALLO ZAFFERANO SV	250 GR	20
72033	SALSICCIA AL MIELE SV	250 GR	20
72034	SALSICCIA AL TARTUFO SV	250 GR	20
72046	SALSICCIA SOTT'OLIO	300 GR	12

DOLCI E CONFETTURE

DESSERTS AND JAMS



DOLCI

PÂTISSERIE



Il viaggio nel mondo della tradizione gastronomica abruzzese passa necessariamente attraverso la tradizione dei dolci artigianali.

Seguendo il ricettario delle nonne abbiamo proposto un assortimento di dolci prelibatezze che rappresentano il meglio della tradizione dolciaria abruzzese. Ingredienti di altissima qualità e sapiente lavorazione manuale creano un assortimento di pasticceria artigianale.

Our tour of the fine food tradition of Abruzzo must also include artisanal patisserie.

San Tommaso has borrowed grandma's cookery book to suggest an assortment of sweet treats, a selection of Abruzzo's best traditional confectionery. The highest quality ingredients and careful manual processing create an assortment of homemade pastries.

COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
16304	PAN D'ABRUZZO	500 GR	1
16305	CANTUCCI	200 GR	6
16306	TARALLUCCI	150 GR	6
16307	MOSTACCIOLI	150 GR	6
16308	MANDORLE ATERRATE	150 GR	6
16310	AMARETTI ABRUZZ. MORBIDI	150 GR	6
16311	AMARETTI ABRUZZESI	150 GR	6

CONFETTURE

JAMS



Le nostre Confetture sono un concentrato di frutta lavorata esclusivamente dal fresco in stagione. Il frutto giunto a piena maturazione naturale è un'esplosione di sapori e di aromi che si ritrovano nelle nostre confetture. La produzione segue pochi e semplici principi: lenta cottura di tanta frutta così da favorire un processo di addensamento naturale solo per effetto dell'evaporazione; minima aggiunta di addensanti naturali per garantire la conservabilità del prodotto ma senza alterarne la genuinità. Abbiamo voluto riproporre la ricetta della nonna: solo frutta e cottura a fuoco lento, sono nate delle confetture ricchissime di frutta buone per ogni uso sia sul pane per la classica colazione di una volta sia nelle preparazioni di pasticceria per realizzare i tipici dolci abruzzesi.

Our jams are a concentrate of fruit and are made fresh each season. The fruit come to full maturity in an explosion of flavours and aromas that are then found in our jams. Production follows a few simple principles: slow cooking lots of fruits so as to encourage a natural thickening process that comes about by evaporation; a minimum addition of natural thickeners to guarantee product shelf life of the product but without altering its genuineness. We went back to grandma's recipe so we only use fruit and we cook over on a slow heat to produce fruit preserves rich in goodness. Perfect spread on bread for a classic old-fashioned breakfast but also for use in recipes to make typical Abruzzo patisserie.

COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
16350	CONFETTURA CILIEGIE	400 GR	6
16352	CONFETTURA FICHI	400 GR	6
16353	CONFETTURA ALBICOCCA	400 GR	6
16354	CONFETTURA UVA SCRUCCHIATA	400 GR	6
16351	MARMELLATA DI ARANCE	400 GR	6

MIELE

HONEY



Tra i prodotti tipici della nostra terra non può mancare il miele nelle sue tante declinazioni floreali. Patria del miele abruzzese è il piccolo Comune di Tornareccio paese dell'entroterra della Provincia di Chieti, qui si concentra la produzione di una buona quantità del miele italiano di qualità. La produzione si tramanda di generazione in generazione in tante famiglie del paese. Il miele viene raccolto e lavorato secondo vecchie tecniche per cui non si fa uso di procedimenti che alterano le caratteristiche e le qualità del miele che viene commercializzato in forma solida/cristallina così come viene prodotto dalle api ad esclusione del solo miele di Acacia che per sua natura nasce liquido.

Among the typical products of our area we must include honey, in its many floral variations.

The homeland of Abruzzo honey is the small inland town of Tornareccio, in the province of Chieti, and this is where production of a large amount of top Italian honey is located. Production has been handed down from generation to generation in many local households. The honey is collected and processed applying old techniques that do not use processes which alter its characteristics and qualities.

The honey is sold in solid, crystalline form, just as it is produced by the bees. The only exception is acacia honey which by nature is a liquid.

COD COD	DESCRIZIONE DESCRIPTION	FORMATO SIZE	PZ/CT PCS/CRT
16535	MIELE DI ARANCIO	250 GR	12
16536	MIELE MILLEFIORI	250 GR	12
16537	MIELE ACACIA	250 GR	12



LE NOSTRE CONFEZIONI REGALO

Linea Shopper

SHOPPER ELEGANCE SMALL



COD. 00154 | DIM. L12XH35XP12 CM.

SHOPPER ELEGANCE LARGE



COD. 00153 | DIM. L24XH35XP12 CM.

Confezione Lusso

CONFEZIONE ELEGANCE SMALL



COD. 00028 | DIM. L28XH34XP10 CM.

CONFEZIONE ELEGANCE
LARGE



COD. 00029 | DIM. L28XH34XP18 CM.

ALLESTISCI IL TUO NEGOZIO







Per Informazioni

Casimirri Sandro

+39 347 3672447

Info e Vendite: sandrocasimirri@gegel.it

**Consulenza Commerciale e Marketing
per le aziende del Wine&Food.**