Sapori Sinceri

IT / FRA

04/2023

Les origines du goût

Origine et Goût, mots simples, riches en valeurs et traditions, représentent au mieux notre ligne de spécialités alimentaires "Sapori Sinceri". Profitant des meilleurs recettes italiennes, vous goûterez saveurs et parfums oubliés, saveurs des ingrédients frais et authentiques, soigneusement sélectionnées et élaborées avec passion, des saveurs garanties par Demetra ... Sapori Sinceri vous attendent dans les meilleures gastronomies.

pag. 2-3	FUNGHI TRIFOLATI	LES CHAMPIGNONS SAUTÉS	
01817/VA	Porcini Trifolati al Tartufo	Cèpes Sautés aux Truffes	225ml
01851/VA	Porcini Trifolati	Cèpes Sautés	225ml
01862/VA	Funghi Trifolati	Mélange de Champignons Sautés	225ml
pag. 4-7	**SUGHI E RAGÙ**	**LES SAUCES TOMATE ET LES RAGOÛT**	
01896/VA	Pesto alla Genovese	Pesto alla Genovese	225ml
01881/VA	Sugo all'Amatriciana	Sauce Tomate Amatriciana	225ml
01884/VA	Sugo del Boscaiolo	Sauce Tomate Boscaiolo	225ml
01819/VA	Sugo all'Arrabbiata	Sauce Tomate Arrabbiata	225ml
01878/VA	Sugo del Pescatore	Sauce Tomate Pescatore	225ml
01883/VA	Sugo alla Pizzaiola	Sauce Tomate Pizzaiola	225ml
01820/VA	Sugo al Pomodoro	Sauce Tomate Huile d'Olive Extra Vierge	225ml
01858/VA	Sugo ai Funghi Porcini	Sauce Tomate aux Cèpes	225ml
01828/VA	Sugo Pomodorella	Sauce Tomate Pomodorella	225ml
01879/VA	Sugo alle Verdure	Sauce Tomate aux Légumes	225ml
01885/VA	Sugo Pugliese	Sauce Tomate Pugliese	225ml
01845/VA	Sugo al Tonno	Sauce Tomate au Thon	225ml
01865/VA	Sugo alle Vongole	Sauce Tomate aux Clovisses	225ml
01816/VA	Ragù alla Bolognese	Ragoût Bolognaise	225ml
01882/VA	Vongole alla Marinara	Clovisses alla Marinara	225ml
01891/VA	Ragù di Anatra	Ragoût Canard	225ml
01892/VA	Ragù di Capriolo	Ragoût Chevreuil	225ml
01893/VA	Ragù di Cervo	Ragoût Cerf	225ml
01894/VA	Ragù di Cinghiale	Ragoût Sanglier	225ml
01895/VA	Ragù di Fagiano	Ragoût Faisan	225ml
01889/VA	Ragù di Lepre	Ragoût Lièvre	225ml
pag. 8-13	**CREME E SALSE**	**LES CRÈMES ET LES SAUCES**	
01856/VA	Crema di Asparagi	Crème Asperges	225ml
01855/VA	Crema di Carciofi	Crème Artichauts	225ml
01818/VA	Crema di Carciofi al tartufo	Crème Artichauts aux Truffes	225ml
01867/VA	Crema ai 4 Formaggi	Crème 4 Fromages	225ml
01846/VA	Crema ai 5 Formaggi	Crème 5 Fromages	225ml
01847/VA	Crema di Formaggio al tartufo	Crème Fromages aux Truffes	225ml
01854/VA	Crema di Porcini	Crème Cèpes	225ml
01870/VA	Crema di Porcini al tartufo	Crème Cèpes aux Truffes	225ml
01850/VA	Crema di Melanzane	Crème Aubergines	225ml
01815/VA	Crema Piccante	Crème Piquante	225ml
01859/VA	Crema di Olive Nere	Crème Olives Noires	225ml
01860/VA	Crema di Olive Verdi	Crème Olives Vertes	225ml
01849/VA	Crema di Peperoni	Crème Poivrons	225ml
01871/VA	Crema di Radicchio	Crème Endive Rouge	225ml
01824/VA	Crema di Pesce Spada	Crème Espadon	225ml
01866/VA	Crema di Salmone	Crème Saumon	225ml
01868/VA	Crema Tartufata	Crème Truffée	225ml
01872/VA	Crema di Zucca	Crème Courge	225ml
01842/VA	Salsa di Noci	Sauce Noix	225ml
01840/VA	Salsa Fegatella	Sauce Fegatella	225ml
01814/VA	Salsa Tartufata Ricetta Toscana	Sauce Truffée "Ricetta Toscana"	225ml
01902/VA	Pesto di Pistacchio	Pesto Pistaches	225ml
01339	Salsa Cipolle all'Aceto Balsamico di Modena IGP	Confit Oignons Vinaigre Balsamique	225ml
01336	Salsa di Pere	Confiture Poires	225ml
01335	Salsa di Fichi	Confiture Figues	225ml
01337	Salsa di Clementine	Confiture Clementines	225ml
01348	Baccalà Mantecato	Crème Morue	225ml

pag. 14-19	ANTIPASTI	HORS D'OEUVRE	
00202	Porcini Interi in olio di oliva	Cèpes Entiers à l'Huile d'Olive	327ml
01915	Porcini Interi in olio di oliva	Cèpes Entiers à l'Huile d'Olive	630ml
00452	Porcini Interi in olio di oliva	Cèpes Entiers à l'Huile d'Olive	1700ml
00703	Porcini Interi in olio di oliva	Cèpes Entiers à l'Huile d'Olive	3100ml
00203	Porcini Interi Testa Nera in olio di oliva	Cèpes Entiers à l'Huile d'Olive	327ml
01924	Porcini Interi Testa Nera in olio di oliva	Cèpes Entiers à l'Huile d'Olive	630ml
00462	Porcini Interi Testa Nera in olio di oliva	Cèpes Entiers à l'Huile d'Olive	1700ml
00701	Porcini Interi Testa Nera in olio di oliva	Cèpes Entiers à l'Huile d'Olive	3100ml
00201	Porcini in olio di oliva	Cèpes Coupés à l'Huile d'Olive	327ml
01901	Porcini in olio di oliva	Cèpes Coupés à l'Huile d'Olive	630ml
00204	Porcini Testa Nera in olio di oliva	Cèpes Coupés à l'Huile d'Olive	327ml
01923	Porcini Testa Nera in olio di oliva	Cèpes Coupés à l'Huile d'Olive	630ml
00459	Porcini Testa Nera in olio di oliva	Cèpes Coupés à l'Huile d'Olive	1700ml
00702	Porcini Testa Nera in olio di oliva	Cèpes Coupés à l'Huile d'Olive	3100ml
00206	Funghi Misti in olio di oliva	Mélange de Champignons à l'Huile d'Olive	327ml
01902	Funghi Misti in olio di oliva	Mélange de Champignons à l'Huile d'Olive	630ml
00207	Gallinacci in olio di oliva	Girolles à l'Huile d'Olive	327ml
00209	Famigliola Gialla in olio di oliva	Pholiote Nameco à l'Huile d'Olive	327ml
00210	Champignons in olio di oliva	Champignons de Paris à l'Huile d'Olive	327ml
00211	Antipasto Valtellina in olio di oliva	Hors-d'oeuvre Valtellina à l'Huile d'Olive	327ml
01910	Antipasto Valtellina in olio di oliva	Hors-d'oeuvre Valtellina à l'Huile d'Olive	630ml
00233	Antipasto Jolly in olio di oliva	Hors-d'oeuvre Jolly à l'Huile d'Olive	327ml
01912	Antipasto Jolly in olio di oliva	Hors-d'oeuvre Jolly à l'Huile d'Olive	630ml
00250	Antipasto Casalingo	Hors-d'oeuvre Casalingo	327ml
00249	Aglio Dolce in olio di girasole	Ail doux à l'Huile de Tournesol	327ml
00215	Carciofini in olio di oliva	Artichauts à l'Huile d'Olive	327ml
01905	Carciofini in olio di oliva	Artichauts à l'Huile d'Olive	630ml
00251	Carciofini Rustici in olio di oliva	Petits Artichauts Rustiques à l'Huile d'Olive	327ml
00218	Carciofini Trifolati	Artichauts Sautés	327ml
00223	Cipolle Buongusto in Aceto Balsamico di Modena IGP	Oignons au Vinaigre Balsamique	327ml
00227	Cipolle Agrodolci	Oignons Aigre-Doux	327ml
01918	Giardiniera Rustica in Agrodolce	Légumes en Morceaux Aigre Doux	630ml
00247	Giardiniera in aceto di vino	Legumes au Vinaigre de Vin	327ml
00217	Frutti del Cappero in aceto di vino	Fruits du Câpres au Vinaigre de Vin	327ml
00224	Pomodori Secchi in olio di oliva	Tomates Séchées à l'Huile d'Olive	327ml
00213	Pomodori Ciliegini Secchi in olio di oliva	Tomates Cerises Séchées à l'Huile d'Olive	327ml
00225	Melanzane Grigliate in olio di oliva	Aubergines Grillées à l'Huile d'Olive	327ml
00214	Peperoni Grigliati in olio di oliva	Poivrons Grillés à l'Huile d'Olive	327ml
00248	Peperoncini al tonno	Piments Farcis au Thon	327ml
00200	Peperoncini al formaggio	Piment Farcis au Fromage	327ml
00252	Peperoncini Gocce Gialle-Rosse Agrodolci	Gouttes de Poivrons Jaunes et Rouges Aigre Doux	327ml
00228	Olive Verdi Giganti al naturale	Olives Vertes Géantes en Saumure	327ml
01906	Olive Verdi Giganti al naturale	Olives Vertes Géantes en Saumure	630ml
00232	Olive Nere Giganti al naturale	Olives Noires Géantes en Saumure	327ml
00229	Olive al Peperone al naturale	Olives Farcies en Saumure	327ml
pag. 20-21	**FRUTTA E FRUTTI DI BOSCO**	**LE FRUITS E LES FRUITS DES BOIS**	
00238	Castagne allo Sciroppo	Châtaignes au Sirop	327ml
00242	Lamponi allo Sciroppo	Framboises au Sirop	327ml
00243	Mirtilli allo Sciroppo	Myrtilles au Sirop	327ml
00246	Frutti di Bosco allo Sciroppo	Fruits des Bois au Sirop	327ml
00240	Fichi al Maraschino	Figues au Maraschino	327ml
pag. 22-25	**FUNGHI SECCHI**	**CHAMPIGNONS SÉCHÉS**	
06038/ST	Porcini Commerciali	Cèpes Séchés "Commerciali"	10g
06033/ST	Porcini Commerciali	Cèpes Séchés "Commerciali"	50g
06032/ST	Porcini Commerciali	Cèpes Séchés "Commerciali"	100g
06031/ST	Porcini Commerciali	Cèpes Séchés "Commerciali"	200g
06036/ST	Porcini Commerciali	Cèpes Séchés "Commerciali"	1000g
01581	Porcini Speciali	Cèpes Séchés "Speciali"	10g
01583	Porcini Speciali	Cèpes Séchés "Speciali"	50g
01584	Porcini Speciali	Cèpes Séchés "Speciali"	100g
01585	Porcini Speciali	Cèpes Séchés "Speciali"	200g
01588	Porcini Speciali	Cèpes Séchés "Speciali"	1000g
06033	Porcini Speciali a vista	Cèpes Séchés "Speciali a Vista"	50g
06032	Porcini Speciali a vista	Cèpes Séchés "Speciali a Vista"	100g
06031	Porcini Speciali a vista	Cèpes Séchés "Speciali a Vista"	200g
01534	Porcini Speciali a vista	Cèpes Séchés "Speciali a Vista"	1000g
01554	Porcini Extra	Cèpes "Extra"	10g
01551	Porcini Extra	Cèpes "Extra"	50g
01552	Porcini Extra	Cèpes "Extra"	100g
01555	Porcini Extra	Cèpes "Extra"	1000g
01574	Funghi Misti	Mélange de Champignons Séchés	50g
01573	Funghi Misti	Mélange de Champignons Séchés	100g
01572	Funghi Misti	Mélange de Champignons Séchés	200g

Sapori Sinceri
Le origini
del gusto

Le origini del gusto

Origine e Gusto, parole semplici, ricche di valori e tradizioni, rappresentano al meglio la nostra linea di specialità "Sapori Sinceri". Gustando le migliori ricette della cucina italiana, ritroverete sapori e profumi dimenticati, sapori di ingredienti freschi e genuini, sapori selezionati con cura e trasformati con passione, sapori garantiti da Demetra ... Sapori Sinceri che vi aspettano nelle migliori gastronomie e negozi.

Dalla natura alla vostra tavola

Conoscere meglio il cibo, comprendere da dove provengono le migliori materie prime e come vengono trattate per non alterarne le caratteristiche organolettiche originarie; con questi obiettivi abbiamo creato "Sapori Sinceri". Vogliamo costruire insieme a voi una nuova consapevolezza che stimoli la conoscenza della tradizione gastronomica italiana e mediterranea con la sua infinita varietà di proposte.

Responsabilità e condivisione

Un pomodoro non cambierà il mondo, ma come viene coltivato, raccolto, selezionato e cucinato si.

Sapori Sinceri nasce da questo principio. Vogliamo dare la giusta importanza a ciò che si mangia all'impegno di coltivatori e selezionatori che ogni giorno lavorano seguendo il ritmo delle stagioni, rispettando la natura sapendo che le scelte alimentari quotidiane influiscono sulla nostra qualità della vita e dell'ambiente che ci circonda.

Condividiamo con voi l'importanza di mettere in tavola ogni giorno prodotti sicuri, controllati e realizzati secondo gli standard qualitativi più avanzati.

Dedichiamo particolare attenzione, con la nostra selezione di prodotti *Gluten Free e Vegan ok*, a tutti coloro che hanno specifiche esigenze alimentari ed etico-alimentari.

Sapori Sinceri
GLUTEN FREE
Porcini trifolati
Funghi Trifolati

La ricca gastronomia italiana abbonda di piatti con i funghi per tutti i gusti e per ogni occasione. Appetitosi e versatili, i nostri funghi trifolati, preparati secondo la tradizionale ricetta **Demetra** con olio e aromi freschi, sono facili da declinare in cucina in tanti modi diversi.

Nei primi piatti, con la carne come contorno, sulla pizza o su una sfiziosa bruschetta. Provate i nobili porcini, in purezza o abbinati al delicato aroma di tartufo oppure scegliete il ricco bouquet di funghi adatto ad ogni occasione.

Porcini Trifolati al Tartufo

CODICE	FORMATO
01817/VA	225ml (200g)

Porcini Trifolati

CODICE	FORMATO
01851/VA	225ml (200g)

Funghi Trifolati

CODICE	FORMATO
01862/VA	225ml (200g)

Sughi & Ragù

Stuzzicanti e colorati, i nostri sughi e ragù sono una carrellata della grande tradizione culinaria italiana e internazionale. Arricchiscono i vostri piatti, creano armonie e contrasti di sapori, valorizzano gli ingredienti e le materie prime che scegliamo per voi con cura.

Dai più conosciuti, come il sugo all'Amatriciana, il pesto alla Genovese o il ragù alla Bolognese, a quelli più ricercati, come il sugo ai Funghi Porcini o i Ragù di selvaggina. Ogni nostra proposta rende speciale e unico ogni vostro piatto.

Pesto alla Genovese

GLUTEN FREE

CODICE	FORMATO
01896/VA	225ml (200g)

Sugo all'Amatriciana

CODICE	FORMATO
01881/VA	225ml (200g)

Sugo del Boscaiolo (con Speck, Porcini e Piselli)

CODICE	FORMATO
01884/VA	225ml (200g)

Sugo all'Arrabbiata

CODICE	FORMATO
01819/VA	225ml (200g)

Sugo del Pescatore

CODICE	FORMATO
01878/VA	225ml (200g)

Sugo alla Pizzaiola (con Olive e Capperi)

CODICE	FORMATO
01883/VA	225ml (200g)

Sugo al Pomodoro

CODICE	FORMATO
01820/VA	225ml (200g)

Sugo ai Funghi Porcini

CODICE	FORMATO
01858/VA	225ml (200g)

Sugo Pomodorella

GLUTEN FREE

CODICE	FORMATO
01828/VA	225ml (200g)

Sugo alle Verdure

CODICE	FORMATO
01879/VA	225ml (200g)

Sugo Pugliese (con Peperoni, Melanzane e Zucchine)

CODICE	FORMATO
01885/VA	225ml (200g)

Sugo al Tonno

CODICE	FORMATO
01845/VA	225ml (200g)

Sugo alle Vongole

CODICE	FORMATO
01865/VA	225ml (200g)

Vongole alla Marinara

CODICE	FORMATO
01882/VA	225ml (200g)

Ragù alla Bolognese

GLUTEN FREE

CODICE	FORMATO
01816/VA	225ml (200g)

Ragù di Anatra

CODICE	FORMATO
01891/VA	225ml (200g)

Ragù di Capriolo

CODICE	FORMATO
01892/VA	225ml (200g)

Ragù di Cervo

CODICE	FORMATO
01893/VA	225ml (200g)

Ragù di Cinghiale

GLUTEN FREE

CODICE	FORMATO
01894/VA	225ml (200g)

Ragù di Fagiano

CODICE	FORMATO
01895/VA	225ml (200g)

Ragù di Lepre

CODICE	FORMATO
01889/VA	225ml (200g)

Creme & Salse

Le nostre creme e salse riescono sempre a dare quel tocco in più alle ricette in cucina. Non a caso sono tra i principali componenti della cucina francese ma anche di molte ottime ricette italiane.

Tra le nostre proposte troverete "i classici" di cui si fa largo uso, come la crema di carciofi o la salsa di noci ma anche tante creme e salse più ricercate e particolari. Tutte preparate con l'utilizzo di ingredienti selezionati da noi secondo rigorosi criteri di qualità, hanno sapori sempre diversi e mai scontati.

Crema di Asparagi

CODICE	FORMATO
01856/VA	225ml (200g)

Crema di Carciofi

CODICE	FORMATO
01855/VA	225ml (200g)

Crema di Carciofi al Tartufo

CODICE	FORMATO
01818/VA	225ml (200g)

Crema ai 4 Formaggi

CODICE	FORMATO
01867/VA	225ml (210g)

Crema ai 5 Formaggi (con Gorgonzola)

CODICE	FORMATO
01846/VA	225ml (210g)

Crema di Formaggi al Tartufo

CODICE	FORMATO
01847/VA	225ml (210g)

Crema di Porcini

CODICE	FORMATO
01854/VA	225ml (200g)

Crema di Porcini al Tartufo

CODICE	FORMATO
01870/VA	225ml (200g)

Crema di Melanzane

CODICE	FORMATO
01850/VA	225ml (200g)

Crema Piccante

CODICE	FORMATO
01815/VA	225ml (200g)

Crema di Olive Nere

CODICE	FORMATO
01859/VA	225ml (200g)

Crema di Olive Verdi

CODICE	FORMATO
01860/VA	225ml (200g)

Crema di Peperoni

CODICE	FORMATO
01849/VA	225ml (200g)

Crema di Radicchio

CODICE	FORMATO
01871/VA	225ml (200g)

Crema di Salmone

CODICE	FORMATO
01866/VA	225ml (200g)

Baccalà Mantecato

CODICE	FORMATO
01348	225ml (200g)

Crema di Pesce Spada

CODICE	FORMATO
01824/VA	225ml (200g)

Crema Tartufata

CODICE	FORMATO
01868/VA	225ml (200g)

Crema di Zucca

CODICE	FORMATO
01872/VA	225ml (200g)

Salsa di Noci

CODICE	FORMATO
01842/VA	225ml (200g)

Salsa Fegatella

CODICE	FORMATO
01840/VA	225ml (200g)

Salsa Tartufata

CODICE	FORMATO
01814/VA	225ml (200g)

Pesto di Pistacchio

CODICE	FORMATO
01902/VA	225ml (190g)

Salsa di Cipolle all'Aceto Balsamico di Modena IGP

CODICE	FORMATO
01339	225ml (240g)

Salsa di Pere

CODICE	FORMATO
01336	225ml (260g)

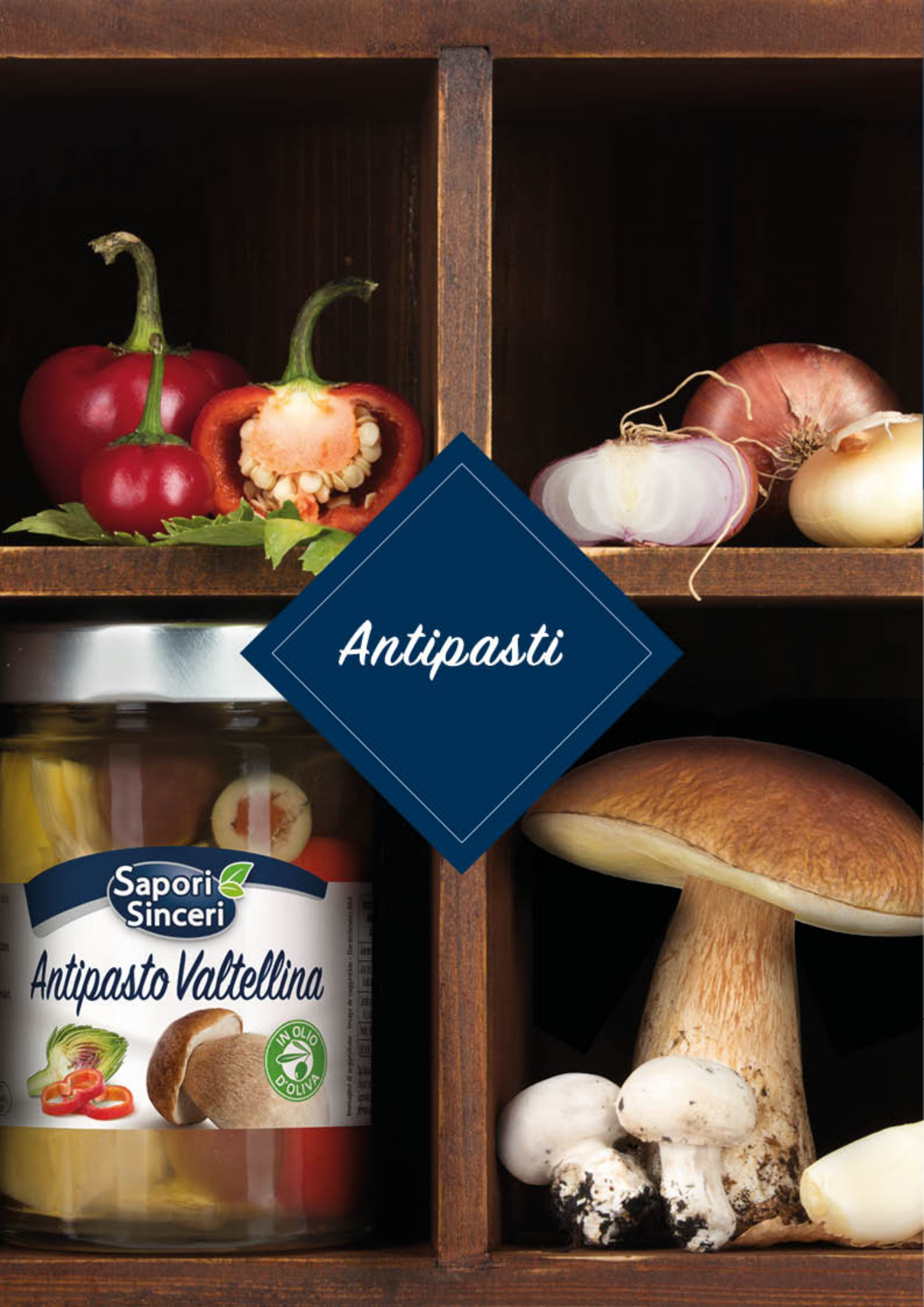
Salsa di Fichi

CODICE	FORMATO
01335	225ml (260g)

Salsa di Clementine

CODICE	FORMATO
01337	225ml (260g)

Antipasti



Gli antipasti sono le pietanze più sfiziose ed anche tra le più divertenti da preparare perché si adattano molto alla fantasia di chi cucina. Le nostre ricette pescano dalla ricca tradizione italiana ma si fanno vera e propria arte con la scelta delle materie prime, selezionatissime e sempre di qualità

Tra le nostre proposte primeggiano le verdure: cipolle, pomodori, peperoni e olive ma non mancano le prelibatezze stagionali come i funghi porcini testa nera, deliziosi e pratici da servire: basta toglierli dal barattolo e servirli con pane, grissini o bruschette accanto a un bel piatto di salumi.

Porcini Testa Nera Interi in Olio d'Oliva

CODICE	FORMATO
00203	327ml (300g)
01924	630ml (590g)
00462	1700ml (1600g)
00701	3100ml (3000g)

Porcini Testa Nera Tagliati in Olio d'Oliva

CODICE	FORMATO
00204	327ml (300g)
01923	630ml (590g)
00459	1700ml (1600g)
00702	3100ml (3000g)

Porcini Interi

GLUTEN FREE

CODICE	FORMATO
00202	327ml (300g)
01915	630ml (590g)
00452	1700ml (1600g)
00703	3100ml (3000g)

Porcini Tagliati

GLUTEN FREE

CODICE	FORMATO
00201	327ml (300g)
01901	630ml (590g)

Funghi Misti

GLUTEN FREE

CODICE	FORMATO
00206	327ml (300g)
01902	630ml (590g)

Antipasto Valtellina

CODICE	FORMATO
00211	327ml (300g)
01910	630ml (590g)

Antipasto Jolly

CODICE	FORMATO
00233	327ml (300g)
01912	630ml (590g)

Olive Verdi Giganti al naturale

CODICE	FORMATO
00228	327ml (310g)
01906	630ml (610g)

Carciofini

CODICE	FORMATO
00215	327ml (300g)
01905	630ml (590g)

Carciofini Rustici

CODICE	FORMATO
00251	327ml (300g)

Gallinacci

CODICE	FORMATO
00207	327ml (300g)

Famigliola Gialla

CODICE	FORMATO
00209	327ml (300g)

Champignons

CODICE	FORMATO
00210	327ml (300g)

Antipasto Casalingo

CODICE	FORMATO
00250	327ml (300g)

Aglio Dolce

CODICE	FORMATO
00249	327ml (300g)

Carciofini Trifolati

CODICE	FORMATO
00218	327ml (300g)

Cipolle Buongusto

CODICE	FORMATO
00223	327ml (310g)

Cipolle Agrodolci

CODICE	FORMATO
00227	327ml (310g)

Giardiniera Rustica in Agrodolce

CODICE	FORMATO
01918	630ml (600g)

Giardiniera

CODICE	FORMATO
00247	327ml (310g)

Frutti del Cappero

CODICE	FORMATO
00217	327ml (310g)

Pomodori Secchi

CODICE	FORMATO
00224	327ml (300g)

Pomodori Ciliegini Secchi

CODICE	FORMATO
00213	327ml (300g)

Peperoni Grigliati

CODICE	FORMATO
00214	327ml (300g)

Peperoncini Farciti al Tonno

CODICE	FORMATO
00248	327ml (290g)

Peperoncini Farciti al Formaggio

CODICE	FORMATO
00200	327ml (290g)

Peperoncini Gocce Gialle-Rosse Agrodolci

CODICE	FORMATO
00252	327ml (300g)

Olive Nere Giganti al naturale

CODICE	FORMATO
00232	327ml (310g)

Olive al Peperone al naturale

CODICE	FORMATO
00229	327ml (300g)

Melanzane Grigliate

CODICE	FORMATO
00225	327ml (290g)

Frutta & Frutti di Bosco

Chi non apprezza la bellezza e la ricchezza dei boschi? Perché non gustarne, dunque, anche i loro frutti? Castagne, mirtilli, more e lamponi sono ottimi alleati della salute, ma anche del gusto essendo dolci e facilmente utilizzabili in cucina.

Dal bosco alla tavola i nostri frutti di bosco selvatici sono attentamente selezionati e conservati nel loro succo naturale con l'aggiunta di poco zucchero. Sono ideali per guarnire gelati e dessert, budini e semifreddi.

Castagne

CODICE	FORMATO
00238	327ml (350g)

Lamponi

CODICE	FORMATO
00242	327ml (310g)

Mirtilli

CODICE	FORMATO
00243	327ml (310g)

Frutti di Bosco

CODICE	FORMATO
00246	327ml (310g)

Fichi

CODICE	FORMATO
00240	327ml (340g)

Sapori Sinceri
Porcini secchi
Boletus edulis e relativo gruppo
SPECIALI
50g
Funghi Secchi
Sapori Sinceri
Porcini secchi
Boletus edulis e relativo gruppo
SPECIALI
PESO NETTO - NET WEIGHT - POIDS NET - NETTOGEWICHT - PESO NETO
10g

I funghi, saporiti e prelibati, si sono guadagnati nel tempo la fama di ingrediente perfetto di primi piatti e secondi a base di carne. Per avere a disposizione in ogni periodo dell'anno il sapore e l'aroma dei porcini e delle altre varietà scegliete i nostri funghi essicati.

Facilissimi da conservare e preparare ma anche gustosi e versatili, possono essere l'alternativa perfetta ai funghi freschi e arricchire le ricette più golose.
Qualche esempio? Il risotto ai funghi porcini, i garganelli con gamberetti e funghi o i rigatoni con funghi e salsiccia.

Porcini Commerciali	CODICE	FORMATO
1	06038/ST	10g
2	06033/ST	50g
3	06032/ST	100g
4	06031/ST	200g
5	06036/ST	sfuso

Porcini Speciali	CODICE	FORMATO
1	01581	10g
2	01583	50g
3	01584	100g
4	01585	200g
5	01588	sfuso

Porcini Speciali a Vista	CODICE	FORMATO
1	06033	50g
2	06032	100g
3	06031	200g
4	01534	sfuso

Porcini Extra	CODICE	FORMATO
1	01554	10g
2	01551	50g
3	01552	100g
4	01555	sfuso

Funghi Misti	CODICE	FORMATO
1	01574	50g
2	01573	100g
3	01572	200g

Espositori & Confezioni Regalo

La linea Sapori Sinceri di Demetra si presenta al pubblico sfruttando i contenitori di vetro modello Evolution dal design moderno e accattivante.

Per i clienti e rivenditori sono disponibili anche un contenitore espositivo da banco e uno scaffale in legno personalizzato a più ripiani.
L'espositore, realizzato anche in una versione dedicata alla famiglia sughi e ragù, può comodamente accogliere 12 vasetti mentre lo scaffale, alto circa 185 centimetri e largo 43 centimetri ha 4 ripiani, ognuno dei quali può ospitare ben 24 vasetti.

Le confezioni regalo di Sapori Sinceri sono un ottimo modo per fare regali gustosi all'insegna della qualità Demetra.

Un'ampia scelta di prodotti che rispecchiano la cura che mettiamo nel creare le nostre specialità. Abbiamo racchiuso il tutto in confezioni versatili e vivaci che possono accogliere vasetti di diverse misure, tante delizie pronte per arrivare sulla vostra tavola ed essere degustate.

Sapori Sinceri
saporisinceri.it
4/2023