Angiolina

ECCELLENZE LIGURI

Gli autentici sapori
della Riviera Ligure

01 La nostra storia pag.6

02 Olio EVO

- Olio Monocultivar Taggiasca pag.9
- Olio DOP Riviera ligure - Riviera dei fiori pag.10
- Olio 1462 pag.11
- Olio Mosto pag.13
- Olio white collection - Prestigio pag.15
- Olio white collection - Paesaggi pag.17
- I Magnifici 3 pag.19
- Oli aromatizzati (200 ml) pag.21
- Oli aromatizzati (100 ml) pag.23

03 Vasi

- Olive taggiasche pag.25
- Pesto alla genovese pag.27
- Pesto di noci pag.31
- Pesto rosso pag.33
- Creme pag.35
- Sott'oli e altre specialità pag.40
- Sughi di pomodoro pag.43
- Acciughe & Co. pag.46
- Marmellate, confetture e composte pag.49
- Miele pag.53
- Specialità di frutta, composte pag.55

04 Aromi essiccati pag.59

05 Pasta

- Pasta della tradizione ligure pag.62
- Pasta Paesaggi pag.65
- Pasta di Liguria Bio pag.67
- Pasta senza glutine Bio pag.69
- Pasta ai 5 sapori ed aromatizzata pag.71

06 Specialità del fornaio pag.75

07 Distillati e liquori pag.79

08 Chinotto di Savona pag.81

La nostra storia

Nel **1462**, in seguito alle lotte tra Guelfi e Ghibellini, si trasferì a Stellanello Messer **Francesco Divizia**, facoltoso signore di Perugia, che acquistò molti terreni e si dedicò alla coltivazione delle olive.

La famiglia Divizia per alcuni secoli si dedica interamente alla coltivazione delle olive e alla produzione di pregiatissimo olio.
Nei tempi più recenti, in particolare nei primi **anni '70** viene attrezzato un laboratorio per la produzione artigianale di **pesto, paté, sottoli** ed altre specialità tipiche liguri che va ad affiancare l'attività olearia.

Nel **1999** nasce "**La Bella Angiolina**", oggi "Angiolina eccellenze Liguri", una linea di specialità in olio ispirate dalle antiche ricette della nonna Angiolina che anno dopo anno si arricchisce di moltissimi altri prodotti tipici liguri fino a comporre l'assortimento attuale.

Our history

In **1462**, following the fights between Guelphs and Ghibellines, **Sir Francesco Divizia**, wealthy lord of Perugia, moved to Stellanello, where he acquired many lands and devoted himself to the cultivation of olives.

For several centuries the Divizia family dedicated itself entirely to the cultivation of the "Taggiasca" olives and to the production of extremely precious oil. In recent times, in particular in the early **'70s**, a laboratory was equipped for the artisanal production of pesto, paté, pickles and other typical Ligurian specialties, that goes to support the olive oil business.

In **1999** "**La Bella Angiolina**" (today "Angiolina Eccellenze Liguri") was born, a line of oil specialities inspired by Granny Angiolina's ancient recipes, that year after year is enriched with many other typical Ligurian products to compose the actual assortment.

L'azienda oggi

Oggi la nostra sede produttiva si trova a **Toirano**, località famosa per le sue grotte. Il laboratorio si impegna quotidianamente a sviluppare nuove ricette con l'utilizzo dei pregiatissimi ortaggi coltivati nel nostro territorio prevalentemente provenienti dalla piana di Albenga.

Il personale addetto alla produzione, è adeguatamente formato per garantire un rigido e costante **controllo della qualità dei prodotti** sia dal punto di vista "organolettico" che della loro conservazione ottimale.

Negli anni la nostra azienda è divenuta un riferimento importante per i negozi "**gourmet**" più esigenti e per tutti gli amanti del vero gusto ligure. Negli ultimi anni i prodotti sono richiesti anche in conto terzi a marchio privato talvolta con ricette personalizzate ad hoc.

The company today

Today our production site is located in **Toirano**, a spot famous for its caves.
Our laboratory is committed to developing new recipes every day, using the precious vegetables grown in our territory, mainly in the plain of Albenga.

The production personnel is adequately trained to guarantee a strict and constant **control of the products' quality**, both from an "organoleptic" point of view and regarding their optimal conservation.

Over the years our company has become an important reference for the most demanding **gourmet** shops and for all those who love the true Ligurian taste. Recently our products have also been requested on behalf of third parties under private labels, sometimes with ad hoc personalized recipes.

Angiolina
ECCELLENZE LIGURI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

MONOCULTIVAR TAGGIASCA

500 ml

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo dorato
ODORE	Fruttato leggero
SAPORE	Fruttato tenue con sensazione decisa di dolce e note aromatiche mandorlate
ABBINAMENTI	Particolarmente indicato per la preparazione di piatti a base di pesce, verdure lesse e dolci

DESCRIZIONE

Nel periodo che va da Novembre a Marzo, le olive taggiasche vengono raccolte e portate direttamente al frantoio dove sono "molite a freddo" con un procedimento a bassa temperatura che garantisce il mantenimento delle qualità organolettiche del prodotto.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

RIVIERA LIGURE RIVIERA DEI FIORI DOP

500 ml

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo dorato
ODORE	Fruttato maturo con delicate note di erbe aromatiche e carciofo
SAPORE	Morbido e corposo, ricco di delicati toni fruttati di mandorla dolce e carciofo
ABBINAMENTI	Particolarmente indicato per la preparazione di piatti a base di pesce, verdure fresche e carni alla brace

DESCRIZIONE

Nel periodo che va da Novembre a Marzo, le olive taggiasche vengono raccolte e portate direttamente al frantoio dove sono “molite a freddo” con un procedimento a bassa temperatura che garantisce il mantenimento delle qualità organolettiche del prodotto. Questo olio rispetta il disciplinare di conformità approvato con Regolamento (CE) n.123/97 che ne definisce i parametri dalla produzione alla frangitura, all’imbottigliamento.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

1462

250 ml - 500 ml - 750 ml - 2 lt - 5 lt

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo dorato con leggere sfumature verdi
ODORE	Fruttato fresco con sentori di mandorla e carciofo
SAPORE	Armonioso ed elegante, fruttato intenso con retrogusto di carciofo, foglie di ulivo ed erbe aromatiche
ABBINAMENTI	Particolarmente indicato per la preparazione di carni alla brace e per ogni tipo di pietanza

DESCRIZIONE

L’olio 1462 vuole essere un tributo all’anno più importante della nostra storia di ovicoltori. Ottenuto da una selezione di olive italiane di diverse varietà, si caratterizza per una bassa acidità ed un gusto rotondo.

Angiolina
ECCELLENZE LIGURI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

MOSTO

250 ml - 500 ml - 750 ml - 2 lt - 5lt

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo dorato con leggere sfumature verdi
ODORE	Fruttato fresco con sentori di mandorla e carciofo
SAPORE	Armonioso ed elegante, fruttato intenso con retrogusto di carciofo, foglie di ulivo ed erbe aromatiche
ABBINAMENTI	Particolarmente indicato per la preparazione di carni alla brace e per ogni tipo di pietanza

DESCRIZIONE

Il nostro grande classico apprezzato per il suo inconfondibile gusto pieno, rotondo ed equilibrato, viene ottenuto dalla selezione delle migliori varietà di olive spremute a freddo.

Angiolina
ECCELLENZE LIGURI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

White collection PRESTIGIO

500 ml - 100 ml

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo dorato
ODORE	Fruttato fresco con sentori di erbe selvatiche
SAPORE	Delicato con note di mandorla e carciofo
ABBINAMENTI	Particolarmente indicato con carni bianche, pinzimoni e zuppe

DESCRIZIONE

La nuova linea white collection racchiude al suo interno il nostro mosto, apprezzato per il suo inconfondibile gusto pieno, rotondo ed equilibrato, viene ottenuto dalla selezione delle migliori olive spremute a freddo e proposto in una elegante bottiglia di design.

Angiolina
ECCELLENZE LIGURI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

White collection PAESAGGI

500 ml

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo dorato con leggere sfumature verdi
ODORE	Fruttato fresco con sentori mandorlati e pomodoro verde
SAPORE	Equilibrato tra armonicità e corpo. Fruttato rotondo con prevalenza di note mandorlate e di carciofo
ABBINAMENTI	Indicato per la preparazione di carni alla brace e per ogni tipo di pietanza

DESCRIZIONE

La nuova linea white collection racchiude al suo interno il nostro miglior mosto, apprezzato per il suo inconfondibile gusto pieno, rotondo ed equilibrato, viene ottenuto dalla selezione delle migliori varietà di olive spremute a freddo e proposto in un'elegante bottiglia ispirata ai paesaggi della Riviera Ligure.

Angiolina
ECCELLENZE LIGURI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

I MAGNIFICI 3

250 ml

DESCRIZIONE

Una produzione esclusiva, assolutamente unica, destinata ai palati più fini!
L'olio extravergine di olive taggiasche si sposa con gli agrumi più pregiati della Riviera Ligure: "**Chinotti di Savona**" (presidio Slow Food), "**Arance Pernambucco**" di Finale Ligure e "**Limoni della Riviera Ligure**".

TAGGIASCA & LIMONE	Spremuta di olive taggiasche e limone della Riviera Ligure
TAGGIASCA & ARANCIO	Spremuta di olive taggiasche e arance pernambucco di Finale Ligure
TAGGIASCA & CHINOTTO	Spremuta di olive taggiasche e chinotti di Savona

Il profumo del basilico nel piatto, il sapore delle erbe aromatiche sempre a portata di mano, l'aroma del limone sul pesce, il profumo inconfondibile del tartufo, i sapori forti del peperoncino e dell'aglio per chi gradisce: è il vantaggio degli oli aromatizzati.

Angiolina
ECCELLENZE LIGURI

SPAGHETTATA
200 ml

MEDITERRANEA
200 ml

LIMONE
200 ml

TARTUFO
200 ml

PEPERONCINO
200 ml

PESTO
200 ml

L'olio extra vergine di oliva, arricchito con le erbe ed i profumi mediterranei, è un'idea per riscoprire i sapori più autentici e tradizionali della cucina italiana in un formato di facile utilizzo. I più creativi potranno cimentarsi in ricette più esotiche grazie al nuovo gusto zenzero.

Angiolina
ECCELLENZE LIGURI

TIMO E LIMONE
100 ml

TARTUFO
100 ml

ROSMARINO
100 ml

SPAGHETTATA
100 ml

ZENZERO
100 ml

ARANCIA
100 ml

ORIGANO
100 ml

AGLIO
100 ml

TIMO
100 ml

LIMONE
100 ml

FUNGO PORCINO
100 ml

PEPERONCINO
100 ml

Angiolina
ECCELLENZE LIGURI

OLIVE TAGGIASCHE

SNOCCIOLATE IN OLIO EVO

180g - 210g - 2700g

OLIVE TAGGIASCHE

CON NOCCIOLO IN SALAMOIA

180g - 210g - 500g - 800g - 2700g

OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE IN OLIO EVO

2700 g

OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE IN OLIO EVO

210 g

500 g - 800 g

OLIVE TAGGIASCHE CON NOCCIOLO IN SALAMOIA

210 g

OLIVE TAGGIASCHE CON NOCCIOLO IN SALAMOIA

2700 g

L'oliva taggiasca tipica del Ponente ligure si produce in quantità limitata. Gli alberi a sviluppo prevalentemente verticale producono frutti piccoli, carnosi, dal gusto delicato e di bassissima acidità che vengono conservati in salamoia o in olio extra vergine per essere utilizzati sui piatti più raffinati di alcuni tra i più famosi chef di tutto il mondo.

Nel rispetto della ricetta tradizionale della Riviera Ligure di Ponente, prepariamo il pesto genovese unendo al basilico genovese D.O.P., fresco e selezionato al quale deve il suo colore verde vivace, il nostro olio extravergine di oliva, i pinoli, il formaggio, il sale marino e l'aglio.

Angiolina
ECCELLENZE LIGURI

PESTO ALLA GENOVESE

LA NOSTRA RICETTA

La ricetta prevede l'unione di **basilico genovese D.O.P.**, olio EVO, pinoli, noci, formaggio Grana Padano D.O.P, sale marino e **aglio di Vessalico** (Presidio Slow Food). Si contraddistingue per il colore verde chiaro brillante e per il gusto rotondo e speciale.

Il profumo e il sapore intenso sono il risultato della **qualità delle materie prime** utilizzate e della messa a punto di un **processo produttivo privo di pastorizzazione**, che garantisce la conservazione per 18 mesi dalla data di produzione.

INGREDIENTI DISTINTIVI	Basilico genovese D.O.P Olio EVO Noci e pinoli Grana Padano D.O.P Sale marino Aglio di Vessalico
PERCHÉ SCEGLIERLO	Cremoso e dal gusto intenso

PESTO ALLA GENOVESE
180 g

CODICE PEL017

PESTO ALLA GENOVESE
80 g

CODICE PEL018

PESTO ALLA GENOVESE SENZA AGLIO
180 g

CODICE PEL020

PESTO ALLA GENOVESE SENZA AGLIO
80 g

CODICE PEL019

PESTO ALLA GENOVESE

CON BASILICO GENOVESE DOP

ANTICA RICETTA

LA RICETTA SI TRAMANDA

Seguendo l'**antica ricetta** del ponente ligure, uniamo al basilico genovese D.O.P. selezionato, l' olio EVO, i pinoli, il formaggio Grana Padano D.O.P, il formaggio pecorino, il sale marino e l'**aglio di Vessalico** (Presidio Slow Food).

Un pesto genuino e ricco di sapore che sottoposto ad un attento processo di pastorizzazione può conservarsi fino a 24 mesi dalla data di produzione.

INGREDIENTI DISTINTIVI	Basilico genovese D.O.P Olio EVO Pinoli Formaggio Pecorino - Grana Padano DOP Aglio di Vessalico
PERCHÉ SCEGLIERLO	Ispirato alla ricetta originale del pesto genovese

PESTO ALLA GENOVESE
180 g

CODICE PEL002

PESTO ALLA GENOVESE
80 g

CODICE PEL001

PESTO ALLA GENOVESE SENZA AGLIO
180 g

CODICE PEL004

PESTO ALLA GENOVESE SENZA AGLIO
80 g

CODICE PEL003

PESTO VEGANO

CON BASILICO GENOVESE DOP

UNA SCELTA PIÙ CONSAPEVOLE

Il nostro **pesto vegano** è caratterizzato da un **gusto intenso di basilico** e dalla stessa qualità e cremosità del nostro pesto alla genovese antica ricetta, il tutto **senza la presenza di formaggio o derivati del latte**.

La preparazione prevede l'unione di basilico genovese D.O.P. selezionato, olio evo, frutta secca, sale marino e aglio di Vessalico (presidio slow food). Un pesto genuino da consumare entro 24 mesi dalla produzione.

INGREDIENTI DISTINTIVI	Basilico genovese D.O.P Olio EVO Pinoli, noci Aglio di Vessalico
PERCHÉ SCEGLIERLO	Gusto ricco ed intenso senza l'aggiunta di formaggi

PESTO VEGANO
180 g

CODICE PEL200

PESTO VEGANO
80 g

CODICE PEL100

PESTO DI NOCI

L'ALTERNATIVA AL PESTO TRADIZIONALE

Il pesto di noci è un condimento tipico della gastronomia ligure, una salsa preparata a crudo contenente **aglio di Vessalico** (Presidio Slow Food).

Consigliamo l'abbinamento del pesto di noci, con i Croxetti.

PESTO DI NOCI
180 g

PESTO DI NOCI
80 g

INGREDIENTI DISTINTIVI	Noci Olio EVO Aglio di Vessalico Grana Padano
PERCHÉ SCEGLIERLO	Gustosa e genuina alternativa al famoso pesto alla genovese. Piace a tutti, grandi e piccini.

PESTO ROSSO

L'ALTERNATIVA AL PESTO TRADIZIONALE

Il pesto rosso è un' alternativa al classico pesto alla genovese. Tra gli ingredienti principali troviamo i **pomodori essiccati**, ai quali uniamo altre componenti del pesto tradizionale.

Si presta a molteplici usi in cucina: accompagna primi piatti, arricchisce **pizze** e **carni bollite** e rende stuzzicanti **antipasti** e **tartine**.
Consigliamo l'abbinamento del pesto rosso, con i Mandilli.

PESTO ROSSO
180 g

PESTO ROSSO
80 g

INGREDIENTI DISTINTIVI	Pomodori secchi Basilico genovese DOP Olio EVO Aglio di Vessalico
PERCHÉ SCEGLIERLO	Per gli amanti del pomodoro secco è il condimento ideale per un buon piatto di pasta.

La cucina ligure è per tradizione una cucina vegetariana: gli ortaggi prodotti sono di ottima qualità. Ecco quindi che sulle tavole liguri abbondano piatti a base di zucchine, carciofi, melanzane, pomodori, fave e asparagi.
È proprio dall'accurata scelta degli ortaggi migliori della nostra terra, lavorati con metodi tradizionali, che nascono le nostre gustosissime creme, ideali per insaporire tartine o per accompagnare piatti a base di carne o pesce.

Angiolina
ECCELLENZE LIGURI

CREMA DI OLIVE TAGGIASCHE
80 g - 180 g

CREMA DI AGLIO
80 g

CREMA DI CAPPERI
80 g

CREMA DI CARCIOFI
80 g

CREMA DI CARCIOFI E PEPERONCINO
80 g

CREMA DI CARCIOFI E PINOLI
80 g

CREMA DI POMODORI SECCHI
80 g

CREMA DI MELANZANE
80 g

CREMA PICCANTINA
80 g

MARÒ
PESTO DI FAVE
80 g

CREMA DI
PEPERONI
80 g

CREMA DI
ASPARAGI
80 g

CREMA DI
NOCI E FUNGHI
80 g

CREMA DI
CIPOLLE
80 g

CREMA
HARISSA
80 g

PESTO
DI PISTACCHI
80 g

CREMA
TARTUFATA
80 g

CREMA
TAPENADE
80 g

CREMA DI ZUCCHINE
TROMBETTE
80 g

BELENDINA
CREMA DI CIPOLLE
80 g

AIÈ CON AGLIO
DI VESSALICO
80 g

CREMA DI
AGLIO DI VESSALICO
80 g

CREMA DI CARCIOFI
D' ALBENGA
80 g

CREMA DI ASPARAGO
VIOLETTO D'ALBENGA
80 g

PACIUGO
ALLA LIGURE
80 g

PESTO DI
AROMI
80 g

SALSA VERDE
ALLA LIGURE
80 g

La cucina ligure è per tradizione una cucina vegetariana: gli ortaggi prodotti sono di ottima qualità. Ecco quindi che sulle tavole liguri abbondano piatti a base di zucchine, carciofi, melanzane, pomodori, fave e asparagi. È proprio dall'accurata scelta degli ortaggi migliori della nostra terra, lavorati con metodi tradizionali, che nascono i nostri sottolio eccellenti come antipasto.

A GIARDINEA IN AGRODOLCE
290 g

AGLIO ALLE ERBE IN OLIO DI OLIVA
200 g

CAPPERI AL SALE
130 g

CAPPERI IN ACETO
80 g

CARCIOFINI IN OLIO DI OLIVA
200 g

CIPOLLOTTI IN AGRODOLCE
280 g

CIPOLLOTTI RIPIENI AL TONNO
200 g

CUNDIUN ALLA LIGURE
280 g

FRUTTI DEL CAPPERO
280 g

FUNGHI DI MUSCHIO IN OLIO DI OLIVA
200 g

FUNGHI PORCINI IN OLIO DI OLIVA
200 g

MELANZANE IN OLIO DI OLIVA
280 g

LE NOSTRE ECCELLENZE: SOTT'OLI E ALTRE SPECIALITA'
Angiolina ECCELLENZE LIGURI

OLIVE SCHIACCIATELLE PICCANTI
200 g

PEPERONCINI FARCITI AL TONNO
200 g

SALE ALLE ERBE
180 g

PEPERONCINI FARCITI CLASSICI
200 g

POMODORI SECCHI IN OLIO DI OLIVA
200 g

RATATUIA ALLA LIGURE
290 g

ZUCCHINE TROMBETTE IN OLIO DI OLIVA
290 g

POMODORI SECCHI
250 g

FUNGHI PORCINI SECCHI
50 g

Una varietà di sughi a base di pomodoro che prendono il nome in onore dell'antico sugo ligure denominato "U Tuccu" che abbiamo italianizzato nella parola "Tocco"

Angiolina
ECCELLENZE LIGURI

TOCCO AI FUNGHI PORCINI
180 g

TOCCO AI PEPERONI
180 g

TOCCO AL TONNO
180 g

TOCCO ALL'ARRABBIATA
180 g

TOCCO ALLE OLIVE TAGGIASCHE
180g

TOCCO BRUSCHETTA
180 g

TOCCO ORTOLANO
180 g

TOCCO PICCANTISSIMO
180 g

TOCCO POMODORO E BASILICO
180 g

Nella cucina ligure si riflette in maniera evidente la vocazione marittima di questa terra. Il pescato del Mar Ligure non è eccezionale per quantità, ma la nostra cucina ha saputo adattarsi ed ha concepito piatti di mare unici per gusto e presentazione.

ACCIUGHE AL SALE
500 g

ACCIUGHE AL SALE
1000 g

ACCIUGHE AL SALE
1650 g

ACCIUGHE AL SALE
250 g

ACCIUGHE AL PREZZEMOLO
300 g

ACCIUGHE ALLA DIAVOLA
300 g

FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO
580 g

FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO
106 g - 212 g

FILETTI DI ACCIUGHE AL PEPERONCINO
106 g

FILETTI DI ACCIUGHE AL TARTUFO
106 g

FILETTI DI ACCIUGHE ARROTOLATI CON CAPPERO
106 g

FILETTI DI ACCIUGHE IN SALSA VERDE
106 g

BOTTARGA DI TONNO IN POLVERE
50 g

CREMA DI TONNO
130 g

FILETTI DI ORATA
200 g

FILETTI DI BRANZINO
200 g

FILETTI DI PESCE SPADA
200 g

FILETTI DI SALMONE
200 g

FILETTI DI TONNO ROSSO
200 g

FILETTI DI TONNO
190 g

FILETTI DI TONNO BIANCO
200 g

MACHETTU CREMA DI ACCIUGHE
100 g

Le nostre confetture nascono da un'attenta selezione delle materie prime unite ad una lavorazione del tutto artigianale nel rispetto delle ricette tradizionali. La frutta utilizzata, di provenienza prevalentemente locale, viene raccolta a piena maturazione e trasformata in deliziosa confettura senza l'aggiunta di conservanti né coloranti.

Angiolina
ECCELLENZE LIGURI

MARMELLATA DI LIMONI
346 g

MARMELLATA DI ARANCE
346 g

MARMELLATE DI ARANCE AMARE
346 g

MARMELLATA DI CLEMENTINE
346 g

PERE CON ZENZERO
330 g

MELE CON NOCI
330 g

ALBICOCCHE CON MANDORLE
330 g

ARANCE CON PISTACCHI
330 g

PERE, MELE, PINOLI, NOCI E CANNELLA
346 g

CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI
346 g

CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE
346 g

CONFETTURA EXTRA DI SUSINE
346 g

CONFETTURA EXTRA DI PESCHE
346 g

CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHE
346 g

CONFETTURA EXTRA DI FICHI
346 g

CONFETTURA EXTRA DI MIRTILLI
346 g

CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE
346 g

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTI DI BOSCO
346 g

MARMELLATA DI CHINOTTI DI SAVONA E ZENZERO
210 g

MARMELLATA DI CHINOTTI DI SAVONA
210 g

MARMELLATA DI ARANCE PERNAMBUCCO
330 g

***COMPOSTA DI ALBICOCCA**
330 g

***COMPOSTA DI ARANCIA**
330 g

***COMPOSTA DI FRAGOLA**
330 g

***COMPOSTA DI LAMPONE**
330 g

***COMPOSTA DI MIRTILLO**
330 g

***COMPOSTA DI PESCA**
330 g

Frutto dell'infaticabile lavoro delle api presenti nell'entroterra ligure, il miele è uno degli alimenti più genuini e completi, da noi proposto nelle tre tradizionali varietà floreali liguri.

MIELE DI ACACIA

250 g - 500 g

MIELE MILLEFIORI

250 g - 500 g

MIELE DI CASTAGNO

250 g - 500 g

Abbiamo selezionato i migliori frutti per trasformarli in prelibatezze dai mille usi in cucina.
I chinotti canditi possono ad esempio essere utilizzati sia per preparare dolci da forno sia per guarnire coppe di gelato e creme.

Le pere al Rossese sono ottime per accompagnare una crema allo zabaione, mentre i limoni alla vaniglia e le arance al passito danno il meglio se gustate tal quali a fine pasto.

Angiolina
ECCELLENZE LIGURI

ARANCE AL PASSITO
300 g

CHINOTTI DI SAVONA CANDITI
300 g

CHINOTTI DI SAVONA CANDITI AL MARASCHINO
300 g

LIMONI ALLA VANIGLIA
300 g

PERE AL CACAO
300 g

PERE AL ROSSESE
300 g

PESCHE AMARETTI E CACAO
300 g

Frutta e ortaggi prevalentemente di stagione vengono trasformati in gustose ricette per accompagnare formaggi e carni.

Angiolina
ECCELLENZE LIGURI

COMPOSTA DI CIPOLLE AL PEPE NERO
100 g

COMPOSTA DI FICHI ALL'ACETO BALSAMICO
100 g

COMPOSTA DI MELE AL PEPE NERO
100 g

COMPOSTA DI RIBES E PEPERONCINO
100 g

COMPOSTA DI ZUCCA E AMARETTI
100 g

COMPOSTA DI PEPERONI ROSSI PICCANTI
100 g

GELATINA DI ACETO BALSAMICO
100 g

GELATINA DI VINO VERMENTINO
100 g

MOSTARDA DI FICHI
100 g

MOSTARDA DI MORE
100 g

Le erbe aromatiche vengono utilizzate sapientemente per arricchire piatti semplici a base di verdure tipiche della cucina ligure, profumata come nessun'altra.

Angiolina
ECCELLENZE LIGURI

ROSMARINO
60 g

TIMO
50 g

ORIGANO
50 g

PEPERONCINO
50 g

BASILICO
50 g

SPAGHETTATA
50 g

MAGGIORANA
40 g

AROMI PER CARNE
40 g

AROMI PER PESCE
40 g

Attenzione per i dettagli, rispetto dei tempi di essiccazione, amore per l'ambiente: la nostra selezione di pasta segue un rituale quotidiano che permette al prodotto finito di preservare, esaltare e offrire le ricche sfumature di gusto della materia prima selezionata con passione e competenza.

TROFIE
500 g

CROXETTI
500 g

TRENETTE
500 g

SCUCUZZUN
500 g

FOGLIE D'ULIVO VERDI - 500 g

FOGLIE D'ULIVO BICOLORE - 500 g

FOGLIE D'ULIVO TRICOLORE - 500 g

TROFIE BICOLORE
500 g

TROFIE TRICOLORE
500 g

MACCHERONI GENOVESI - 500 g

PAPPARDELLE
500 g

TAGLIATELLE
500 g

TAGLIERINI
500 g

TRENETTE LUNGHE - 500 g

TRENETTE MATASSATE - 500 g

SPAGHETTI
500 g

TROFIE AL BASILICO - 500 g

TROFIE AL NERO DI SEPPIA - 500 g

TROFIE ALLE CASTAGNE - 500 g

TROFIE AL LIMONE - 500 g

MANDILLI
500 g

GIGLI
500 g

TROFIE
250 g

TESTAROLO
420 g

Una linea di pasta ispirata ai borghi e agli scorci più caratteristici e suggestivi della Liguria.
Prodotta in Liguria con grano coltivato e molito in Italia.

Angiolina
ECCELLENZE LIGURI

CROXETTI
500 g

PENNE
500 g

SPAGHETTI
500 g

TROFIE
500 g

TRENETTE
500 g

FOGLIE D'ULIVO
500 g

Un incontro fortunato quello tra tipico e naturale che si concretizza nella nuova ed elegante linea di pasta di Liguria BIO.

Angiolina
ECCELLENZE LIGURI

CROXETTI
500 g

FETTUCCE
500 g

SIGNORINE
250 g

FUSILLI
500 g

PENNE
500 g

SPAGHETTI
500 g

FOGLIE D' ULIVO
500 g

TRENETTE
500 g

TROFIETTE
500 g

Pasta senza glutine certificata a base di mais, lenticchie rosse o grano saraceno.

FUSILLI BIO DI LENTICCHIE ROSSE SENZA GLUTINE

250 g

FUSILLI BIO DI MAIS TRICOLORE SENZA GLUTINE

250 g

FUSILLI BIO DI GRANO SARACENO SENZA GLUTINE

250 g

Un’attenta scelta delle materie prime e l’utilizzo di aromi e coloranti naturali ci regalano una pasta di altissima qualità.

Angiolina
ECCELLENZE LIGURI

BARCHETTE 5 SAPORI
500 g

PAPILLON 5 SAPORI
500 g

FARFALLE 5 SAPORI
500 g

FANTASIE DI FORME 5 SAPORI
500 g

FARFALLE ITALIA
250 g

FARFALLE FRANCIA
250 g

FARFALLE MULTICOLORE
250 g

FARFALLE GERMANIA
500 g

SPIGHE 5 SAPORI
500 g

CARAMELLE 5 SAPORI
500 g

CUORICINI 5 SAPORI
500 g

CONCHIGLIONI 5 SAPORI
500 g

ELICHE 5 SAPORI
500 g

CRESTE 5 SAPORI
500 g

FIORELLINI 5 SAPORI
500 g

PESCIOLINI 5 SAPORI
500 g

I TAGLIOLINI

AI FUNGHI PORCINI
ALLE NOCI
ALLO ZAFFERANO
AL TARTUFO

LE TAGLIATELLE

AL PESTO
ALL'ORTICA
ALLE CASTAGNE
ALLA DIAVOLA
AL NERO DI SEPPIA
AL SALMONE

LE LINGUINE

ALL'ARANCIA
AL LIMONE
TRICOLORI ITALIA
TRICOLORI GERMANIA
AL CHINOTTO

I prodotti da forno della tradizione ligure sono ottenuti da ingredienti naturali e da una lavorazione artigianale.
La confezione originale ed esclusiva completa una proposta accattivante e di grande successo.

Angiolina
ECCELLENZE LIGURI

CANESTRELLI
200 g

CANESTRELLI S.Z.
200 g

DOLCEZZE AL LIMONE
200 g

DOLCEZZE ALLA NOCCIOLA
200 g

DOLCEZZE AL CIOCCOLATO
200 g

DOLCEZZE LIGURI ALL'OLIO DI OLIVA
200 g

BACI DI ALASSIO
200 g

PANDOLCE GENOVESE
100 g

PANDOLCE GENOVESE
500 g

AMARETTI DI SASSELLO AL CHINOTTO

200 g

AMARETTI DI SASSELLO

200 g

AMARETTI DI SASSELLO AL LIMONE

200 g

SALATINI LIGURI ALL'OLIO DI OLIVA

200 g

FOCACCIA GENOVESE CROCCANTE

150 g

I liquori tipici del nostro territorio sono preparati seguendo i metodi di una volta, nel rispetto dell'ambiente e delle materie prime.

LE NOSTRE ECCELLENZE:
DISTILLATI E LIQUORI

Angiolina
ECCELLENZE LIGURI

GRAPPA CINQUETERRE
500 ml

GRAPPA DI PIGATO
500 ml

GRAPPA DI ROSSESE
500 ml

GRAPPA DI VERMENTINO
500 ml

LIMONCINO DELLE CINQUETERRE
500 ml

LIMONCINO LIGURE
500 ml

LIQUORE DI CHINOTTO
500 ml

OLEARUM
500 ml

ELISIR DI ERBA LUIGIA
500 ml

IL CHINOTTO DI SAVONA

PRESIDIO SLOW FOOD

Intorno al 1500, un navigatore savonese importò dalla Cina alcune piante di chinotto. Questa pianta, particolarmente preziosa, era considerata quasi un amuleto dai viaggiatori perchè, grazie alle sue ricche proprietà, aiutava ad allontanare le malattie.
Trapiantato sulla **costa ligure** il chinotto ha trovato qui un ambiente ideale che, nel tempo, ne avrebbe migliorato le qualità organolettiche.
Naturalizzatosi nell'ecosistema ligure del ponente, è diventato quindi un prodotto tipico del **territorio savonese** e della sua cultura.
I frutti del chinotto sono profumatissimi e al tempo stesso troppo amarognoli per essere consumati al naturale ma diventano prelibatezze se sapientamente lavorati.
Le caratteristiche nutrizionali e chimiche del chinotto lo rendono un prodotto utilizzabile per diversi impieghi, sia alimentari che per il wellness e la cosmesi. Inoltre, il chinotto è ricchissimo di **vitamina C**, stimola le funzioni digestive ed ha effetti antiinsonnia.

I PRODOTTI:

> **Chinotti di Savona**
> **Marmellata di chinotti** di Savona
> **Spremitura di olive taggiasche** e **chinotti di Savona**
> **Amaretti di Sassello** al chinotto
> **Liquore di chinotto** 30°

Via Marici s/n - 17055 Toirano (SV)
Tel. 0182 586125
info@saporidellarca.it - www.saporidellarca.it