



CATALOGO PRODOTTI



Agricoltura Biologica Italia



TERRE^e TRADIZIONI[®]

GRANI ANTICHI ITALIANI
BIOLOGICI

TERRE E TRADIZIONI SRL - Via Tempa, 27 - 84033 Montesano sulla Marcellana (SA) - ITALIA
Tel. +39 045 7364410 - info@terretradizioni.it - ordini@terretradizioni.it

www.terretradizioni.it



TERRE^e TRADIZIONI[®]



DOVE TUTTO EBBE ORIGINE

Terre e Tradizioni è il frutto di un'avventura che inizia nel 2012 a Raddusa (Enna), Città del Grano. Un piccolo agricoltore locale decide di **recuperare alcune varietà antiche di grani autoctoni siciliani** ormai scomparse sul territorio, coltivandole secondo i principi dell'agricoltura biologica diventandone conservatore e "custode". Fu il primo passo.

Dall'incontro con un mastro pastaio nacque poi l'idea di **valorizzare questi grani arcaici creando una linea di pasta** in cui ritrovare il profumo e il sapore che questi antichi cereali, nutriti dalla terra e dal sole di Sicilia, racchiudono intatti da centinaia d'anni.



LA NOSTRA FILIERA SOSTENIBILE

Utilizziamo solo grani biologici di varietà conosciute sin dall'epoca Greco-Romana, quali **TIMILIA, MAIORCA, RUSSELLO e SARAGOLLA**, coltivati da un ristretto gruppo di agricoltori custodi della tradizione locale nelle aspre e assolate piane di Sicilia, Puglia e Campania.

Maciniamo a pietra nel nostro mulino a Montesano sulla Marcellana (Salerno), all'interno del **Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni**.

Conserviamo le nostre semole nel nostro magazzino a temperatura controllata, per mantenerne intatte integrità e purezza.

Preserviamo tutti i componenti naturali nei prodotti finiti grazie ad una lenta essiccazione a bassa temperatura.



L'impegno per condurre un'**agricoltura biologica rigenerativa** che sia davvero sostenibile per l'ambiente è totale, in qualunque nostra attività. Coltiviamo i nostri grani antichi con le pratiche dell'**Agricoltura Biologica**, utilizziamo per il nostro mulino a pietra **energie da fonti rinnovabili** e **recuperiamo le acque meteoriche** per irrigare i campi, **mantenendo intatta la fertilità del suolo** con il **compostaggio dei residui di lavorazione e la pratica del sovescio**. Per completare l'integrazione della nostra filiera produttiva abbiamo installato nuovi impianti di lavorazione e stoccaggio delle materie prime che ci consentono di presentarci quale azienda **"Farm to Fork"**, **dal campo alla tavola**, a tutti gli effetti.

I NOSTRI GRANI ANTICHI ITALIANI BIOLOGICI



La **TIMILIA**® è una varietà di grano duro in via di estinzione tipica della Sicilia centrale, rappresenta la biodiversità siculo-mediterranea. Frutto di selezioni naturali millenarie, il suo valore è stato negli anni dimenticato e ora riscoperto in virtù delle sue particolari qualità organolettiche e nutrizionali. Si caratterizza per una spiga più scura dei grani moderni e una bassa resa produttiva compensata da un'alta presenza di micronutrienti e polifenoli antiossidanti.



Il grano duro **RUSSELLO**® sin dagli inizi del secolo scorso era ampiamente diffuso nella Sicilia sud orientale. Testimonia la ricchezza del panorama cerealicolo siciliano.

Caratterizzato da un basso Indice di Glutine e fonte di fibre, prende il suo nome dal colore rosso della spiga che ha un portamento alto e una produzione ridotta rispetto ai grani moderni. Con questo grano si produce il pane a pasta dura degli Iblei, tipico delle province di Ragusa e Siracusa.



La **SARAGOLLA** è un'antica varietà di grano duro originaria del Centro-Sud Italia. Deriva dal farro selvatico, il primo cereale utilizzato dall'uomo e per l'elevato tenore proteico è perfetta per la preparazione di pasta, pane e pizza.

Ricco di minerali e con basso Indice di Glutine, risulta particolarmente adatto per chi ha difficoltà di assimilazione del glutine molto tenace dei grani moderni, diverse dalla celiachia.



La **MAIORCA** è una varietà di grano tenero antico riscoperta in questi anni, coltivata tradizionalmente nelle zone centrali della Sicilia. Pianta esile ed aspra, che matura velocemente, dai terreni aridi strappa una morbidissima farina bianca che dà il meglio di sé nella preparazione di dolci o pani particolari ed è ottima in miscela per la pizza. Nelle antiche ricette delle nostre nonne il nome Maiorca stava ad indicare la farina di grano tenero per eccellenza.

I NOSTRI SUPERFOODS MEDITERRANEI

I nostri grani antichi biologici, a bassa resa produttiva ma di **altissimo profilo qualitativo**, sono il frutto di selezioni naturali millenarie e si distinguono dai grani moderni per un gusto e un aroma unici ma anche e soprattutto per gli **eccezionali contenuti nutrizionali**.

Sono ricchi di minerali attivatori enzimatici (ferro, zinco, manganese), proteine, fibre e antiossidanti (polifenoli). Possiedono inoltre un **basso Indice di Glutine (una misura della forza strutturale del glutine) che li rende altamente digeribili** e quindi adatti al consumo per chi ha difficoltà di assimilazione del glutine molto tenace dei grani moderni, diverse dalla celiachia.



PASTA BIOLOGICA DI GRANO ANTICO

TIMILIA® SEMINTEGRALE

Dal sapore avvolgente, delicato e unico, una pasta perfetta per i tuoi piatti di tutti i giorni.

100%
grano
italiano

Basso
indice di
glutine

Fonte
di fibre

Lenta
lavorazione



Spaghetti | 400g
COD. 225



Penne | 400g
COD. 224



Linguine | 400g
COD. 231



Calamarata | 400g
COD. 230



Fiori | 400g
COD. 221



Fusilli | 400g
COD. 222



Maccheroncini | 400g
COD. 223



Mezze Penne | 400g
COD. 234



Ditalini | 400g
COD. 226



Semini | 400g
COD. 227



Fettuccine | 400g
COD. 238



Tagliatelle | 400g
COD. 237



Tagliolini | 400g
COD. 236

PASTA BIOLOGICA DI GRANO ANTICO

TIMILIA® INTEGRALE

Quando vuoi sentire l'intenso sapore del grano antico
e gustare un piatto sano e ricco di fibre.

100%
grano
italiano

Basso
indice di
glutine

Ad alto
contenuto
di fibre

Grano
macinato
a pietra



Spaghetti | 400g
COD. 232



Penne | 400g
COD. 229



Fiori | 400g
COD. 235



Gomiti | 400g
COD. 239



Fusilli | 400g
COD. 228



Gnocchetti | 400g
COD. 240



Pasta Mista | 400g
COD. 242



Stelline | 400g
COD. 241



Spaghettini | 400g
COD. 243



Cous Cous | 500g
COD. 715

Ricche di **fibre**, **microelementi** e **antiossidanti**, queste paste estremamente digeribili sono adatte a chi è **attento alla propria nutrizione** e **vuole mantenersi attivo e in forma**. Vengono trafilate al bronzo e sono essiccate a bassa temperatura con un tempo di riposo di oltre 30 ore. Questi metodi **garantiscono il completo mantenimento dei nutrienti** e dell'inconfondibile gusto e profumo intenso del grano antico Timilia.

PASTA BIOLOGICA DI GRANO ANTICO RUSSELLO® "le Pugliesi"



Tra villaggi collinari e uliveti storici, costa, trulli e masserie, troverai il sapore della vera pasta pugliese.

100%
grano
italiano

Basso
indice di
glutine

Fonte
di
fibre

Lenta
lavorazione



Orecchiette | 400g
COD. 333



Trofie | 400g
COD. 334



Cavatelli | 400g
COD. 335



Foglie d'Ulivo agli Spinaci | 400g
COD. 325

Quando i grani antichi di Terre e Tradizioni incontrano i maestri pastai di Altamura nascono "le Pugliesi", la nostra linea di pasta biologica realizzata con il 100% di semola di grano duro Russello e acqua dell'altopiano delle Murge, secondo la più antica tradizione locale. **Orecchiette, Trofie, Cavatelli e Foglie d'Ulivo**, sono i formati

più tipicamente riconducibili alla gastronomia pugliese, resi ancora più **gustosi e digeribili** dall'impiego di questa antica varietà di grano, a basso Indice di Glutine, trafilato al bronzo ed essiccato lentamente e a bassa temperatura per **esaltare i sapori** e mantenere il più possibile integri i nutrienti di alto valore del cereale di partenza.



PASTA BIOLOGICA DI GRANO ANTICO RUSSELLO® "le Siciliane"



Ti conduciamo nella terra del sole e del mare: con Busiate, Caserecce, Curvette ed Anelletti gusterai la tipicità pastaria sicula.

100%
grano
italiano

Basso
indice di
glutine

Fonte
di
fibre

Lenta
lavorazione



Busiate | 400g
COD. 336



Caserecce | 400g
COD. 338



Curvette | 400g
COD. 339



Anelletti | 400g
COD. 331

Dalla semola di antico grano duro della varietà Russello, nascono "le Siciliane". Questi speciali e iconici formati di pasta tipici della tradizione isolana sono **ben conosciuti e apprezzati** in tutta la

Sicilia, ma anche nel resto del continente. Le forme insolite e sinuose **imprigionano qualunque condimento in un abbraccio voluttuoso**, donando gioia e godimento anche ai palati più fini.



PASTA BIOLOGICA IGP GRAGNANO DI GRANO ANTICO SARAGOLLA "le Campane"



Una pasta di Gragnano IGP realizzata con il nostro grano duro Saragolla, il nostro Kamut® italiano.

100%
grano
italiano

Basso
indice di
glutine

Fonte
di fibre

Lenta
lavorazione



Paccheri Rigati | 400g
COD. 144

Fusilli Lunghi | 400g
COD. 140



Rigatoni | 400g
COD. 145



Scialatielli | 400g
COD. 141



Candele | 400g
COD. 142



Pasta Mista | 400g
COD. 143



Mafalde | 400g
COD. 146

L'antica tradizione della **scuola culinaria partenopea**, tramandata dagli **esperti maestri pastai Gragnanesi**, trova in questi formati la sua espressione più alta. Realizzate con cura artigianale in un laboratorio nel cuore del paese di Gragnano, "**le Campane**" si prestano ad essere servite con ragù a base di carne, sughi di pesce così come con semplici ma deliziose "pummarole".

Queste paste nascono da una **sapiente lavorazione stabilita da un rigoroso disciplinare di produzione** che prevede trafilatura al bronzo e lenta essiccazione a bassa temperatura, così da mantenere intatti gli alti valori nutrizionali della pregiata semola di grano duro Saragolla biologico da noi utilizzata.



PASTA BIOLOGICA DI GRANO ANTICO

SARAGOLLA INTEGRALE

"le Campane"



L'intenso sapore del nostro grano duro antico Saragolla per un piatto dal sapore deciso, sano e ricco di fibre.

100%
grano
italiano

Basso
indice di
glutine

Ad alto
contenuto
di fibre

Con
germe di
grano



Radiatori | 400g
COD. 151



Mezze maniche | 400g
COD. 150



Tortiglioni | 400g
COD. 152

Le nostre paste integrali di grano Saragolla della linea "le Campane" sono una **fonte preziosa di fibre, oligoelementi e antiossidanti**, ideali per chi cerca un alimento genuino e ricco di benefici per l'organismo. Leggere e facilmente digeribili, grazie al loro basso

Indice di Glutine, rappresentano una scelta perfetta per chi desidera seguire una **dieta bilanciata** e sostenere uno stile di vita dinamico e salutare, senza rinunciare al piacere di un prodotto dal gusto autentico e tradizionale.



DAL NOSTRO MULINO

SEMOLE E FARINE

Estremamente versatili e di facile lavorazione, nelle tue ricette ritroverai il sapore ed i valori nutrizionali dei nostri grani antichi.

100%
grano
italiano

Basso
indice di
glutine

Fonte
di
fibre

Grano
macinato
a pietra



Semolato di Timilia | 500g
COD. 798



Semola integrale di Timilia | 500g
COD. 792



Semolato di Russello | 500g
COD. 399



Farina Tipo 1 di Maiorca | 500g
COD. 401

Il grano proveniente dai nostri campi biologici viene macinato nel mulino a pietra della nostra azienda agricola a **Montesano sulla Marcellana (SA), sulle colline dell'alto Cilento**. Con una lenta lavorazione che ne evita il surriscaldamento, produciamo semole e farine che **mantengono intatti tutti i valori nutrizionali del**

cereale, preservandone vitamine, sali minerali, fibre, proteine nobili e antiossidanti. Ottime per la preparazione di pane, pasta, pizza, prodotti da forno sia dolci che salati, **in ogni ricetta conservano tutto il profumo e il gusto tipico del grano antico italiano**.



SFIZIOSITÀ DI GRANO ANTICO

PRODOTTI DA FORNO

Le nostre sfiziosità, tutte biologiche
e a base di grani antichi, per dare un tocco
di creatività ai tuoi spuntini, aperitivi e colazioni!

100%
grano
italiano

Basso
indice di
glutine

Fonte
di fibre

Grano
macinato
a pietra



Fette Biscottate
225g (5pz x 45g, confezione da 2 fette)
COD. 309



Piadina Senza Strutto e Lievito | 270g
COD. 706



Crostatine all'Albicocca
192g (4pz x 48g, confezione singola)
COD. 743



Crostatine al Mirtillo
192g (4pz x 48g, confezione singola)
COD. 742



Scrocchiarelle con Semi di Lino,
Sesamo e Girasole | 200g
COD. 419



Cuscinetti Croccanti
Gusto Classico | 100g
COD. 340



Cuscinetti Croccanti
Gusto Pizza | 100g
COD. 341



Cuscinetti Croccanti
Gusto Rosmarino | 100g
COD. 342

Una serie di sfiziosità irresistibili, dagli snack salati come i **Cuscinetti Croccanti** e le **Scrocchiarelle**, ai dolci da forno come le **Crostatine all'Albicocca** o ai **Mirtilli**, passando dalle **Fette Biscottate** e alla **Piadina**, per colazioni e merende piene di bontà ed energia.

Preparati per un viaggio in tutta Italia che ti farà riscoprire il sapore dei grani antichi in una molteplice quantità di proposte **sempre appetitose e soprattutto sane, per arricchire anche i tuoi fuori pasto di varietà e gusto!**



PER I TUOI ABBINAMENTI

SALSE E CONDIMENTI

Le salse perfette per le nostre paste e i condimenti ideali per i tuoi spuntini e aperitivi.

Vegan

Gluten
free



Salsa pronta di Pomodoro
Ciliegino Piccante | 250g
COD. 605



Salsa pronta di Pomodoro
Ciliegino | 330g
COD. 600



Salsa di Pomodoro Ciliegino
con Olive Nere e Capperi | 250g
COD. 607



Pesto Siciliano | 130g
COD. 630



Pesto Trapanese | 130g
COD. 631



Pesto al Finocchietto Selvatico | 130g
COD. 632



Crema alle Melanzane | 190g
COD. 613



Crema ai Peperoni | 190g
COD. 610



Caponata Siciliana | 190g
COD. 602

Preparati con pomodoro crudo e verdure fresche selezionate e conditi solo con olio extravergine di oliva. Questa è la nostra collezione di Salse, Sughi e Pesti, ideali per accompagnare i tuoi piatti quotidiani, i tuoi spuntini o gli aperitivi con gli amici, a partire dalla

semplice Salsa pronta di Ciliegino, anche nelle varianti con Olive e Capperi o con Peperoncino per condire la pasta, fino ad arrivare a sapori più ricchi e intensi con i nostri Pesti e Creme tipicamente mediterranei. **Lasciati tentare!**



MISCELE DI CEREALI E LEGUMI

ZUPPE E LEGUMI

Saporite e ricche, le migliori zuppe per immergerti in un comfort food sano e tipicamente italiano.

Basso
indice di
glutine

Ad alto
contenuto
di fibre

Ad alto
contenuto
di proteine

Vegan



Zuppa Paesana con Timilia, Ceci e Fagioli Rossi | 400g
COD. 900



Zuppa Rustica con Russello
e Lenticchie | 350g
COD. 902



Zuppa Antica con Timilia,
Avena e Orzo | 350g
COD. 903



Lenticchie Verdi Minor | 400g
COD. 953

Le zuppe di Terre e Tradizioni **affondano le proprie radici nella tradizione alimentare rurale mediterranea**. Tutti gli ingredienti utilizzati in queste zuppe **a base dei nostri grani antichi** provengono direttamente da aziende agricole italiane biologiche.

Una miscela equilibrata di cereali e legumi, **fonte di fibre e proteine nobili**, che rappresenta una ricchezza tipicamente italiana con la quale potrai variare la tua alimentazione portando **sapori, salute e benessere sulla tua tavola**.



DATI LOGISTICI											
Cod.	Descrizione	Peso (g)	Misure confezione (cm)	Pezzi per cartone	Peso Lordo cartone (kg)	Cartoni per strato	Numero strati	Cartoni per pallet	Misure pallet (cm)	Shelf Life (mesi)	Codice EAN prodotto
PASTA SEMINTEGRALE DI GRANO TIMILIA BIOLOGICO											
225	Spaghetti	400	11x3x32h	12	5,2	24	5	120	80x120x180	36	805673446 225 8
231	Linguine	400	11x3x32h	12	5,2	24	5	120	80x120x180	36	805673446 231 9
222	Fusilli	400	12x7x22h	12	5,3	8	9	72	80x120x205	36	805673446 222 7
224	Penne	400	12x7x22h	12	5,3	8	9	72	80x120x205	36	805673446 224 1
234	Mezze Penne	400	12x7x22h	12	5,3	8	9	72	80x120x205	36	805673446 234 0
221	Fiori	400	14x8x26h	12	5,6	6	8	48	80x120x215	36	805673446 221 0
223	Maccheroncini	400	12x7x22h	12	5,3	8	9	72	80x120x205	36	805673446 223 4
230	Calamarata	400	14x8x26h	12	5,6	6	8	48	80x120x215	36	805673446 230 2
226	Ditalini	400	12x7x22h	12	5,3	8	9	72	80x120x168	36	805673446 226 5
227	Semini	400	10x7x16h	12	5,3	8	9	72	80x120x168	36	805673446 227 2
236	Tagliolini (senza uova)	250	14x6x24h	12	4,1	6	8	48	80x120x175	36	805673446 236 4
237	Tagliatelle (senza uova)	250	14x6x24h	12	4,1	6	8	48	80x120x175	36	805673446 237 1
238	Fettuccine (senza uova)	250	14x6x24h	12	4,1	6	8	48	80x120x175	36	805673446 238 8
PASTA INTEGRALE DI GRANO TIMILIA BIOLOGICO											
232	Spaghetti	400	11x3x32h	12	5,2	24	5	120	80x120x180	36	805673446 232 6
228	Fusilli	400	12x7x22h	12	5,3	8	9	72	80x120x205	36	805673446 228 9
229	Penne	400	12x7x22h	12	5,3	8	9	72	80x120x205	36	805673446 229 6
235	Fiori	400	14x8x26h	12	5,6	6	8	48	80x120x215	36	805673446 235 7
239	Gomiti	400	14x8x26h	12	5,3	8	9	72	80x120x205	36	805673446 239 5
240	Gnocchetti	400	10x7x20h	12	5,3	8	9	72	80x120x205	36	805673446 240 1
242	Pasta Mista	400	12x7x22h	12	5,3	8	9	72	80x120x205	36	805673446 242 5
243	Spaghettoni	400	10x7x22h	12	5,3	8	9	72	80x120x205	36	805673446 243 2
241	Stelline	400	10x7x16h	12	5,3	8	9	72	80x120x168	36	805673446 241 8
715	Cous Cous	500	12x3,5x16h	12	6,65	15	8	120	80x120x160	24	805673446 715 4
PASTA DI GRANO RUSSELLO BIOLOGICO											
333	Orecchiette “le Pugliesi”	400	10x7x22h	12	5,3	8	10	80	80x120x185	36	805673446 333 0
334	Trofie “le Pugliesi”	400	10x7x22h	12	5,3	8	10	80	80x120x185	36	805673446 334 7
335	Cavatelli “le Pugliesi”	400	10x7x22h	12	5,3	8	10	80	80x120x185	36	805673446 335 4
325	Foglie d’Ulivo con spinaci “le Pugliesi”	400	10x7x22h	12	5,3	8	10	80	80x120x185	36	805673446 325 5
331	Anelletti “le Siciliane”	400	10x7x20h	12	5,3	8	10	80	80x120x185	36	805673446 331 6
336	Busiate “le Siciliane”	400	11x6x28h	12	5,3	6	10	60	80x120x200	36	805673446 336 1
338	Caserecce “le Siciliane”	400	12x7x22h	12	5,3	8	10	80	80x120x185	36	805673446 338 5
339	Curvette “le Siciliane”	400	10x7x22h	12	5,3	8	10	80	80x120x185	36	805673446 339 2
PASTA DI GRANO SARAGOLLA BIOLOGICO - IGP GRAGNANO											
140	Fusilli Lunghi “le Campane”	400	10x7x28h	12	5,3	6	10	60	80x120x200	36	805673446 140 4
141	Scialatielli “le Campane”	400	10x7x28h	12	5,3	6	10	60	80x120x200	36	805673446 141 1
142	Candele “le Campane”	400	10x7x28h	12	5,3	6	10	60	80x120x200	36	805673446 142 8
143	Pasta Mista “le Campane”	400	10x7x28h	12	5,3	6	10	60	80x120x200	36	805673446 143 5
144	Paccheri Rigati “le Campane”	400	10x7x33h	12	5,3	6	10	60	80x120x200	36	805673446 144 2
145	Rigatoni “le Campane”	400	10x7x28h	12	5,3	6	10	60	80x120x200	36	805673446 145 9
146	Mafalde “le Campane”	400	12x7x34h	12	5,3	6	10	60	80x120x200	36	805673446 146 6
PASTA INTEGRALE DI GRANO SARAGOLLA BIOLOGICO											
150	Mezze Maniche Rigate “le Campane”	400	12x7x22h	12	5,6	6	8	48	80x120x215	36	805673446 150 3
151	Radiatori “le Campane”	400	12x7x22h	12	5,6	6	8	48	80x120x215	36	805673446 151 0
152	Tortiglioni “le Campane”	400	12x7x22h	12	5,6	6	8	48	80x120x215	36	805673446 152 7
SEMOLATI E FARINE BIOLOGICHE											
798	Semolato di grano Timilia	500	9x5x20h	9	4,9	14	6	84	80x120x122	24	805673446 798 7
792	Semola Integrale di grano Timilia	500	9x5x20h	9	4,9	14	6	84	80x120x122	24	805673446 792 5
399	Semola di grano Russello	500	9x5x20h	9	4,9	14	6	84	80x120x122	24	805673446 399 6
401	Farina Tipo 1 di grano Maiorca	500	9x5x20h	9	4,9	14	6	84	80x120x122	24	805673446 401 6
PRODOTTI DA FORNO BIOLOGICI											
340	Cuscinetti Croccanti di grano Russello - Gusto Classico	100	15x4x23h	12	1,7	8	9	72	80x120x230	12	805673446 340 8
341	Cuscinetti Croccanti di grano Russello - Gusto Pizza	100	15x4x23h	12	1,7	8	9	72	80x120x230	12	805673446 341 5
342	Cuscinetti Croccanti di grano Russello - Gusto Rosmarino	100	15x4x23h	12	1,7	8	9	72	80x120x230	12	805673446 342 2
419	Scrocchiarelle ai 4 Cereali e Semi	200	10x5x20h	8	1,8	15	8	120	80x120x172	8	805673446 419 1
706	Piadina di grano Timilia	3x90	22x25x0,1h	10	3	12	5	60	80x120x125	3	805673446 706 2
309	Fette Biscottate di grano Russello	5x45	14x12x12h	6	2,14	8	11	88	80x120x168	10	805673446 309 5
742	Crostatine di grano Timilia e Russello al Mirtillo	4x48	9,5x5x19h	12	2,8	12	9	108	80x120x195	12	805673446 742 0
743	Crostatine di grano Timilia e Russello all’Albicocca	4x48	9,5x5x19h	12	2,8	12	9	108	80x120x195	12	805673446 743 7
SALSE, PESTI E CREME BIOLOGICHE											
600	Salsa di Pomodoro Ciliegino	330	6x6x15h	12	5,9	15	9	135	80x120x159	36	805673446 600 3
605	Salsa di pomodoro Ciliegino PICCANTE	250	6x6x14h	12	5,3	18	9	162	80x120x141	36	805673446 605 8
607	Salsa di Pomodoro Ciliegino con OLIVE e CAPPERI	250	6x6x14h	12	5,3	18	9	162	80x120x141	36	805673446 607 2
602	Caponata Siciliana	190	7x7x8h	6	2,3	29	5	145	80x120x65	24	805673446 602 7
610	Crema ai Peperoni	190	7x7x8h	6	2,3	29	5	145	80x120x65	24	805673446 610 2
613	Crema alle Melanzane	190	7x7x8h	6	2,3	29	5	145	80x120x65	24	805673446 613 3
630	Pesto Siciliano	130	6x6x9h	12	3	20	10	200	80x120x110	24	805673446 630 0
631	Pesto Trapanese	130	6x6x9h	12	3	20	10	200	80x120x110	24	805673446 631 7
632	Pesto al Finocchietto Selvatico	130	6x6x9h	12	3	20	10	200	80x120x110	24	805673446 632 4
ZUPPE E LEGUMI BIOLOGICI											
900	Zuppa Paesana con grano Timilia, Ceci e Fagioli Rossi	400	10x5x16h	6	2,7	20	8	160	80x120x123	24	805673446 900 4
902	Zuppa Rustica con grano Russello e Lenticchie	350	10x5x16h	6	2,4	20	8	160	80x120x123	24	805673446 902 8
903	Zuppa Antica con grano Timilia, Orzo e Avena	350	10x5x16h	6	2,4	20	8	160	80x120x123	24	805673446 903 5
953	Lenticchie Verdi Minor	400	10x5x16h	6	2,7	20	8	160	80x120x123	24	805673446 953 0