



COLLÍTALI®



**LE ECCELLENZE DELLA TRADIZIONE
D'ITALIA DA GUSTARE**

L'ECCELLENZA DELLA TRADIZIONE ITALIANA IN CHIAVE GOURMET

Le ricette italiane più autentiche si trasformano in una collezione esclusiva, dove sapori iconici incontrano l'arte della raffinatezza. Ingredienti selezionati, lavorazioni d'eccellenza e un packaging elegante creano un'esperienza che celebra la tradizione con un tocco contemporaneo.

Ogni prodotto è pensato per esaltare i palati più esigenti, portando in tavola la perfetta fusione tra gusto, stile e creatività.

La Tradizione si veste d'arte come un antico stornello che attraversa il tempo, le ricette della tradizione italiana portano con sé il sapore della memoria e la passione di mani esperte. In questa collezione, abbiamo unito l'autenticità di quei sapori all'eleganza di un design che incanta.

Ogni prodotto è un omaggio alla cucina di casa nostra, che si reinventa con grazia e modernità, per trasformare ogni tavola in un'opera d'arte.

Tradizione e stile

Nelle ricette della tradizione italiana risiede l'anima di una cucina senza tempo, fatta di sapori autentici e profumi che raccontano storie. Abbiamo raccolto questa eredità preziosa e l'abbiamo elevata in una collezione esclusiva: eleganza, gusto e artigianalità si fondono in ogni dettaglio, dal contenuto al design.

Scopri la nostra collezione d'arte, dove ogni prodotto è un piccolo capolavoro, pensato per chi desidera portare a tavola l'eccellenza, con un tocco di stile.

THE EXCELLENCE OF ITALIAN TRADITION IN GOURMET KEY

The most authentic Italian recipes are transformed into an exclusive collection, where iconic flavours meet the art of refinement. Selected ingredients, excellent craftsmanship and elegant packaging create an experience that celebrates tradition with a contemporary touch.

Each product is designed to exalt the most demanding palates, bringing to the table the perfect fusion of taste, style and creativity.

Tradition dresses itself in art like an ancient stornello that spans time, traditional Italian recipes carry with them the flavour of memory and the passion of expert hands. In this collection, we have combined the authenticity of those flavours with the elegance of an enchanting design.

Each product is a homage to the cuisine of our home, which is reinvented with grace and modernity, to turn every table into a work of art.

Tradition and style

In traditional Italian recipes lies the soul of a timeless cuisine, made of authentic flavours and aromas that tell stories. We have collected this precious heritage and elevated it into an exclusive collection: elegance, taste and craftsmanship come together in every detail, from content to design.

Discover our art collection, where every product is a small masterpiece, designed for those who want to bring excellence to the table, with a touch of style.

L'EXCELLENCE DE LA TRADITION ITALIENNE EN GOURMET

Les recettes italiennes les plus authentiques se transforment en une collection exclusive, où les saveurs iconiques rencontrent l'art du raffinement. Des ingrédients sélectionnés, des procédés d'excellence et un packaging élégant créent une expérience qui célèbre la tradition avec une touche contemporaine.

Chaque produit est conçu pour sublimer les palais les plus exigeants, apportant à table la parfaite fusion entre goût, style et créativité.

La Tradition s'habille d'art, telle une ancienne chanson populaire qui traverse le temps. Les recettes de la tradition italienne portent avec elles le goût de la mémoire et la passion des mains expertes. Dans cette collection, nous avons unifié l'authenticité de ces saveurs avec l'élégance d'un design qui envoûte.

Chaque produit est un hommage à la cuisine de chez nous, qui se réinvente avec grâce et modernité, pour transformer chaque table en une œuvre d'art.

Tradition et style

Dans les recettes de la tradition italienne réside l'âme d'une cuisine intemporelle, faite de saveurs authentiques et de parfums qui racontent des histoires. Nous avons rassemblé cet héritage précieux et l'avons sublimé dans une collection exclusive : élégance, goût et artisanat se fondent dans chaque détail, du contenu au design.

Découvrez notre collection d'art, où chaque produit est un petit chef-d'œuvre, conçu pour ceux qui souhaitent apporter à table l'excellence, avec une touche de style.



*armonie
di gusto*



UN PENSIERO VERSATILE CHE UNISCE GUSTO ED ELEGANZA.



A versatile concept that combines taste and elegance.
Une pensée polyvalente qui allie goût et élégance.

UN VIAGGIO NEI SAPORI DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA



A journey through the flavors of Italian gastronomic tradition.
Un voyage à travers les saveurs de la tradition gastronomique italienne.

GIFT CONFEZIONATI A MANO, VISIBILI E COMPATTI



Hand-packaged gifts, visible and compact.
Cadeaux emballés à la main, visibles et compacts.



8006614290914



ZZ376 100ML + 59G
ORO AGRUMATO:
OLIO EXTRA VERGINE DI
OLIVA ITALIANO INFUSO
CON AROMA NATURALE
LIMONE (100ml),
LIMONE IN POLVERE (17g),
MIX AGRUMATO - CON SALE
FINO, ERBE AROMATICHE,
LIMONE E ARANCIA (42g)

Citrus Gold: Italian extra virgin olive oil infused with natural lemon flavor (100 ml), powdered lemon (17 g), citrus blend with fine salt, aromatic herbs, lemon and orange (42 g)

Or Agrumes: Huile d'olive extra vierge italienne infusée à l'arôme naturel de citron (100 ml), citron en poudre (17 g), mélange d'agrumes avec sel fin, herbes aromatiques, citron et orange (42 g)



8006614290976



**ZZ379 100ML + 57G
BBQ D'AUTORE:
GLASSA SMOKED - SALSA A
BASE DI ACETO DI VINO CON
AROMA AFFUMICATO (100ml),
MIX MESSICAN - CON SALE,
CIPOLLA, PEPERONCINO
E POMODORO (18g),
INSAPORITORE PER BRACE -
CON SALE AL ROSMARINO (39g)**

Smoked Glaze: Wine vinegar-based sauce with smoked flavor (100 ml), Mexican mix with salt, onion, chili pepper and tomato (18 g), grilling seasoning with rosemary salt (39 g)

Glaze Fumée: Sauce à base de vinaigre de vin à l'arôme fumé (100 ml), mélange mexicain avec sel, oignon, piment et tomate (18 g), assaisonnement pour barbecue au sel de romarin (39 g)





LA SOLUZIONE IDEALE PER SORPRENDERE IN OGNI OCCASIONI

The ideal solution to surprise on any occasion.

La solution idéale pour surprendre en toute occasion.

UN PACKAGING CURATO CHE UNISCE ESTETICA E GUSTO

Carefully designed packaging that combines aesthetics and taste.

Un packaging soigné qui allie esthétique et goût.

CONDIMENTI E MIX DI SPEZIE AL GUSTO DI LIMONCELLO E SPRITZ DA ABBINARE AGLI APERITIVI

Condiments and spice blends with limoncello and spritz flavor, perfect to pair with aperitifs.

Condiments et mélanges d'épices aux saveurs de limoncello et de spritz, à associer aux apéritifs.



8006614291331



**ZZ384 100ML + 50G
LIMONCELLO
EXPERIENCE:
CONDIMENTO A BASE DI
ACETO DI VINO BIANCO CON
AROMA LIMONCELLO (100ml),
SALE AGRUMATO CON
LIMONE (32g),
MIX MEDITERRANEO (18g)**

Limoncello experience: white wine vinegar-based condiment with limoncello flavor (100 ml), citrus salt with lemon (32 g), Mediterranean spice mix (18 g)

Limoncello experience :condiment à base de vinaigre de vin blanc aromatisé au limoncello (100 ml), sel aux agrumes et citron (32 g), mélange méditerranéen (18 g)



8006614291355



**ZZ385 100ML + 44G
SPRITZ EXPERIENCE:
CONDIMENTO A BASE DI
ACETO DI VINO BIANCO CON
AROMA SPRITZ (100ml),
SALE AROMATICO CON
ARANCIA (32g),
MIX SPEZIE BLEND VIVACE
(12g)**

Spritz experience: white wine vinegar-based
condiment with spritz flavor (100 ml), aromatico
salt with orange (32 g), spice mix blend vivace
(12 g)

Spritz experience: condiment à base de vinaigre
de vin blanc aromatisé au spritz (100 ml), sel
aromatico à l'orange (32 g), mélange d'épices
blend vivace (12 g)





ELISIR LE ESSENZE SPEZIATE

DEGUSTAZIONE DI CONDIMENTI A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP E SPEZIE CON RICETTE DELLA TRADIZIONE ITALIANA

Dégustation de condiments à base de huile d'olive vierge extra , de Vinaigre Balsamique de Modène togliere IGP et d'épices avec des recettes de la tradition italienne

Tasting of condiments based on extra virgin olive oil, Balsamic Vinegar of Modena e togliere IGP and spices with recipes of the italian tradition.

PRONTE ALL'USO

Prêt à l'emploi

Ready to use

RICETTE PER ESALTARE OGNI PIATTO

Des recettes pour sublimer chaque plat

Recipes to enhance every dish



8006614282537

PR38NR 30ML

condimento a base di olio extra vergine di oliva ai

FUNGHI PORCINICondiment saveur d'huile d'olive extra vierge
saveur cèpesCondiment with extra virgin olive oil and
porcini mushrooms flavour

8006614282544

PR39NR 30ML

condimento a base di olio extra vergine di oliva all'

AGLIOCondiment à base d'huile d'olive extra vierge
saveur ailCondiment with extra virgin olive oil and
garlic flavour

8006614282551

PR40NR 30ML

condimento a base di olio extra vergine di oliva al

PEPERONCINOCondiment à base d'huile d'olive extra vierge
saveur pimentCondiment with extra virgin olive oil and
chili pepper flavour

8006614282568

PR41NR 30ML

condimento a base di olio extra vergine di oliva al

**GINEPRO &
ROSMARINO**Condiment à base d'huile d'olive extra vierge
saveur genévrier & romarinCondiment with extra virgin olive oil and
juniper & rosemary flavour

8006614282575

PR42NR 30ML

condimento a base di olio extra vergine di oliva al

**LIMONE &
PREZZEMOLO**Condiment à base d'huile d'olive extra vierge
saveur citron & persilCondiment with extra virgin olive oil and
lemon & parsley flavour

8006614282582

PR43NR 30ML

condimento a base di olio extra vergine di oliva al

AGLIO & POMODOROCondiment à base d'huile d'olive extra vierge
saveur ail et tomateCondiment with extra virgin olive oil and
garlic & tomato flavour



8006614282612

PR46NR 30ML

condimento a base di olio extra vergine di oliva al

BASILICO

Condiment à base d'huile d'olive extra vierge
saveur basilic

Condiment with extra virgin olive oil and
basil flavour



8006614282636

PR48NR 30ML

condimento a base di olio extra vergine di oliva al

TARTUFO

Condiment à base d'huile d'olive extra vierge
saveur aux truffe

Condiment with extra virgin olive oil and
truffle flavour



8006614282629

PR47NR 30ML

Olio extra vergine di oliva

100% ITALIANO

Huile d'olive extra vierge aux 100% Italien
100% Italian Extra Virgin Olive Oil





8006614288768

PR91NR 30ML

condimento con "Aceto Balsamico di Modena IGP"

ai **FICHI**

Condiment avec Vinaigre Balsamique de Modène saveur figues

Condiment with 'Aceto Balsamico di Modena IGP' with figs flavour



8006614288775

PR92NR 30ML

condimento con "Aceto Balsamico di Modena IGP"

ai **FRUTTI DI BOSCO**

Condiment avec Vinaigre Balsamique de Modène saveur fruits de bois

Condiment with 'Aceto Balsamico di Modena IGP' with wild berries flavour



8006614288782

PR93NR 30ML

condimento con "Aceto Balsamico di Modena IGP"

al **TARTUFO**

Condiment avec Vinaigre Balsamique de Modène saveur truffe

Condiment with 'Aceto Balsamico di Modena IGP' with truffle flavour



8006614282674

PR52NR 30ML

condimento con "Aceto Balsamico di Modena IGP"

al **LIMONE**

Condiment avec Vinaigre Balsamique de Modène saveur citron

Condiment with 'Aceto Balsamico di Modena IGP' with lemon flavour



**ESP92**

espositore da banco vuoto

LE ESSENZE

per 36 bottiglie

vide présentoir en kraft

pour 36 bottles

empty carton display

for 36 bottles



8006614280427

CM05301**RACK****SEMICERCHIO**

in metallo x6 sedi vuoto

Porte condiments en metal
farandole 6 tubes vide

Semicircle rack for 6 tubes



8006614282919

CM19343**RACK IN LEGNO**

Per 4 sedi vuoto

Rack en bois 4 tubes degustations
vide

Wooden rack for 4 tubes



8006614280410

CM15376**RACK**

in metallo

Porte condiments en metal

Metal rack





condimenti



CONDIMENTI D'AUTORE

PACKAGING DAL DESIGN PRATICO CON TAPPO SPRAY, DISPENSER E MACINA

Emballage pratique avec bouchon spray et distributeur et meule
Practical packaging with spray, dispensers and grinders caps.

PORTA CONDIMENTI DI MATERIALI DIVERSI: METALLO E/O LEGNO PER UNA TAVOLA GIOVANE O ELEGANTE

Porte-condiments en matériaux divers : métal et/ou bois pour une table jeune ou élégante
Condiment holders made of wood and/or metal with an elegant young style

PERFETTI IN TAVOLA

Parfaits sur la table
Perfect on the table



8006614290525

**ZZ371 60ML + 67G
CONDIRE IN TAVOLA: OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA 100%
ITALIANO (30ml), CONDIMENTO A
BASE DI ACETO BALSAMICO DI
MODENA IGP AL LIMONE (30ml),
SALE DI SICILIA FINO (50g), PEPE
NERO MACINATO (17g)**

Les condiments sur la table: huile d'olive vierge extra 100% italien (30ml), Vinaigre Balsamique de Modène au citron (30ml), sel de Sicile fin (50gr), poivre noir moulu (17gr)

Season on the table: 100% Italian extra virgin olive oil (30ml), Balsamic Vinegar of Modena with lemon (30ml), Sicily salt (50gr), ground black pepper (17gr)





8006614288416



**R91NR 60ML + 67G
RACK ITALIA IN TAVOLA:
OLIO EXTRA VERGINE DI
OLIVA 100% ITALIANO
(30ml), CONDIMENTO A BASE
DI ACETO BALSAMICO DI
MODENA IGP AL LIMONE
(30ml), SALE DI SICILIA FINO
(50g), PEPE NERO MACINATO
(17g)**

Les condiments sur la table: huile d'olive vierge extra 100% italien (30ml), Vinaigre Balsamique de Modène au citron (30ml), sel de Sicilie fin (50gr), poivre noir poudre (17gr)

Italy on the table: 100% italian extra virgin olive oil (30ml), Balsamic Vinegar of Modena with lemon (30ml), Sicily salt (50gr), ground black pepper (17gr)



8006614100695

**R26NR - 180ML
RACK SEMICERCHIO 6
ASSAGGI OLII SPRAY:
PEPERONCINO, FUNGHI
PORCINI, AGLIO, AGLIO
E POMODORO, LIMONE E
PREZZEMOLO, GINEPRO E
ROSMARINO**

Rack farandole 6 degustations huiles spray: piment, cèpes, ail, ail et tomate, citron et persil, genièvre et romarin

Semicircle rack 6 tastings evoo spray: chili pepper Mushrooms, garlic, garlic and tomato, lemon and parsley, juniper and rosemary





8006614290549



**ZZ372 180ML
SELEZIONE D'AUTORE:
CONDIMENTI A BASE DI
OLIO EXTRA VERGINE DI
OLIVA AI FUNGHI PORCINI,
PEPERONCINO, LIMONE E
PREZZEMOLO, TARTUFO
+ CONDIMENTI A BASE DI
"ACETO BALSAMICO DI
MODENA IGP" AL TARTUFO E
FRUTTI DI BOSCO**

Sélection d'Auteur : une collection raffinée de condiments à base d'huile d'olive extra vierge aux cèpes, piment, citron et persil, et truffe, accompagnée de condiments à base de vinaigre balsamique de Modène IGP à la truffe et aux fruits des bois. Pour une expérience gustative unique qui sublime les saveurs de la tradition italienne

Author's Selection: a refined collection of condiments made with extra virgin olive oil with flavored, Balsamic vinegar of Modena with porcini mushrooms, chili, lemon, parsley, and truffle, paired with balsamic vinegar from Modena IGP with truffle and wild berries. A unique taste experience that enhances the flavors of Italian tradition.





8006614289345

R94NR
PORTA CONDIMENTI
L'ESSENZIALE: OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA (100ml), ACETO
BALSAMICO DI MODENA IGP
(100ml), SALE BIANCO DI SICILIA
(22g), PEPE NERO (10g)

L'essentiel : huile d'olive extra vierge (100ml), Vinaigre
 Balsamique de Modène (100ml), sel blanc de Sicile
 (22gr), poivre noir (10gr)

Essential condiment holder: extra virgin olive oil
 (100ml), Balsamic Vinegar of Modena (100ml), Sicily
 salt (22gr), black pepper (10gr)





8006614289321

R93NR
PORTA CONDIMENTI
TRADIZIONALE: OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
 (250ml), **ACETO BALSAMICO DI**
MODENA IGP (250ml), **SALE BIANCO**
DI SICILIA (80g), **PEPE NERO** (37gr)

Assaisonnement traditionnel : huile d'olive extra vierge italienne (250ml), Vinaigre Balsamique de Modène (250ml), sel blanc de sicile (80gr), poivre noir (37gr)

Traditional condiments: Italian extra virgin olive oil (250ml), Balsamic Vinegar of Modena senza IGP (250ml), Sicily salt (80gr), black pepper (37gr)





8006614290426

MR02 250ML
**“ACETO BALSAMICO DI
MODENA IGP”**

Balsamic vinegar of Modena
Balsamic Vinegar of Modena IGP



8006614290402

MR01 250ML
**OLIO EXTRA VERGINE DI
OLIVA 100% ITALIANO**

Huile d'olive extra vierge italienne
Italian Extra Virgin olive oil







LE MACINE

BARRA IN ALLUMINIO ANTICORROSIONE MECCANISMO IN CERAMICA REGOLABILE

- Barre en aluminium anticorrosion mécanisme en céramique
- Inner aluminium rust-resistant bar adjustable ceramic mechanism

ATTENTA SELEZIONE DI SALI E SPEZIE DAL MONDO

- Sélection rigoureuse des sels et des épices du monde
- Best selection of salts and spices from the world

MACINARE AL MOMENTO PER ESALTARE GUSTI E SAPORI ORIGINARI

- Mouler au moment pour exalter le goût et les saveurs originales
- Milling at the moment to exalt taste and original flavors





8006614281592

**QG01 310G
SALE ROSA
HIMALAYA**

Sel rose d'Himalaya
Himalaya pink salt



8006614281608

**QG02 290G
SALE BIANCO DI
SICILIA**

Sel de Sicile
Sicily salt



8006614283442

**QG04 140G
PEPE NERO**

Poivre noir
Black pepper





8006614281622

**QM01 69G
PEPE NERO**

Poivre noir
Black pepper



8006614281639

**QM02 58G
MIX PEPI**

Mélange poivre 4 baies
Mixed peppercorns



8006614283459

**QM03 140G
SALE BIANCO
DI SICILIA**

Sel de Sicile
Sicily salt



8006614283466

**QM04 130G
SALE ROSA
HIMALAYA**

Sel rose d'Himalaya
Himalaya pink salt



8006614054295

**QN11 - 37G
PEPE NERO**

Poivre noir
Black pepper



8006614054356

**QN17 - 80G
SALE BIANCO DI
SICILIA**

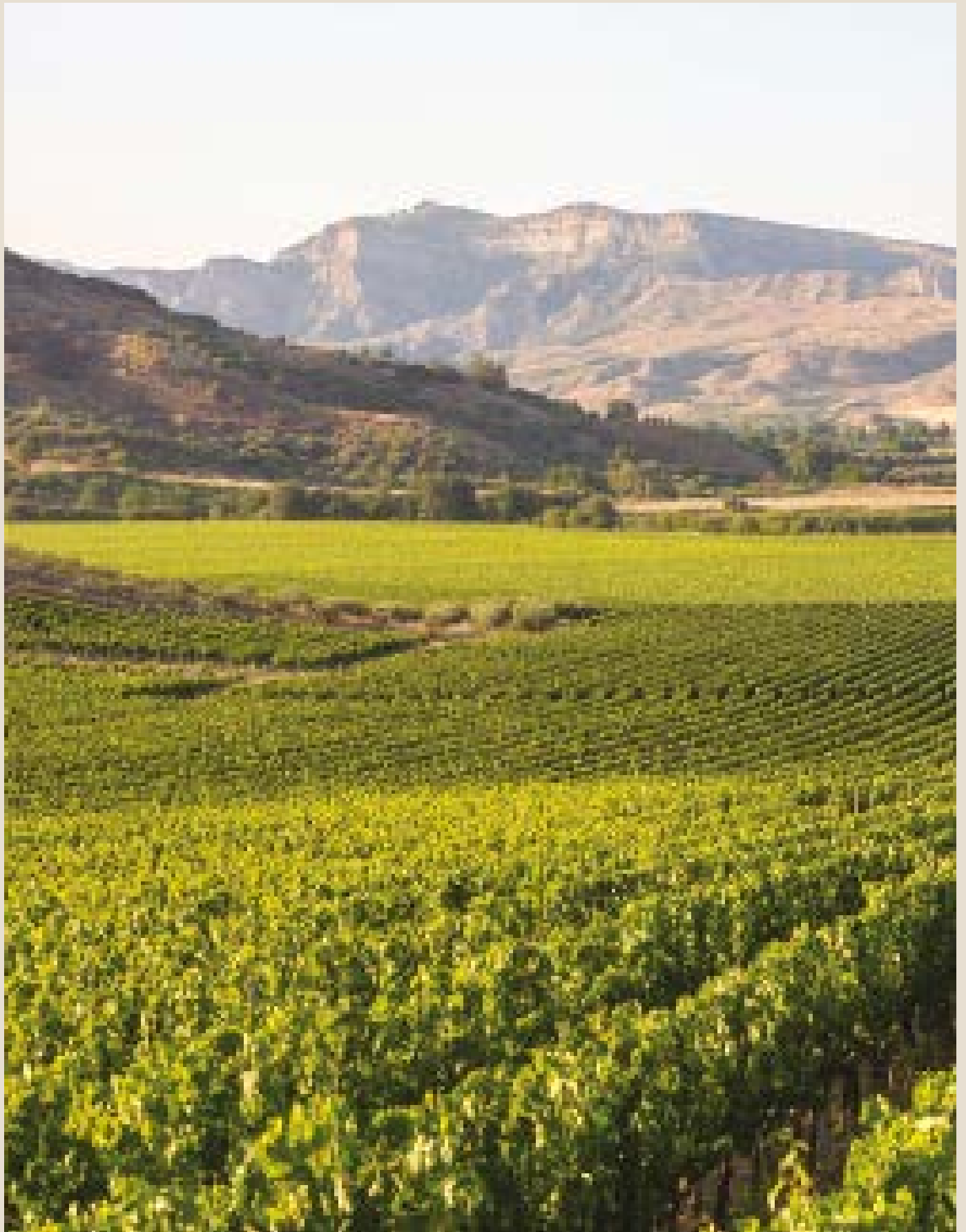
Sel de Sicile
Sicily salt



8006614054486

**ESP33 _ ESPOSITORE DA BANCO COMPLETO
36 MACININI SURVIVING**

Sale di sicilia 21gr -pepe nero 10gr-peperoncino 6gr
36 moulini Sel de Sicile 21g - poivre noir 10g - piment 6g
36 grinders Sicily salt 21g - black pepper 10g - chili pepper 6g





IL PROFUMO AUTENTICO DELLA CALABRIA, DALLA NOSTRA TERRA ALLA TUA CUCINA.

La nostra linea Gourmet seleziona esclusivamente **erbe e spezie coltivate in Calabria**, un territorio ricco di tradizione, sole e passione per la qualità.

Qui, tra i profumi mediterranei e il clima ideale, le nostre erbe aromatiche crescono rigogliose grazie a metodi di coltivazione sostenibili e artigianali.

Raccogliamo a mano ogni ingrediente nel momento balsamico e li lavoriamo con processi delicati per preservarne profumo, colore e intensità, confezionandoli con un packaging elegante e funzionale, pensato per chi in cucina ricerca piacere, autenticità e qualità.

THE AUTHENTIC AROMA OF CALABRIA, FROM OUR LAND TO YOUR KITCHEN.

Our Gourmet line exclusively features **herbs and spices grown in Calabria**, a land rich in tradition, sunshine, and passion for quality.

Here, amid Mediterranean scents and an ideal climate, our aromatic herbs flourish thanks to sustainable and artisanal cultivation methods.

Each ingredient is hand-harvested at peak freshness and gently processed to preserve its fragrance, color, and intensity, then packaged in elegant and functional packaging designed for those who seek pleasure, authenticity, and quality in the kitchen.

LE PARFUM AUTHENTIQUE DE LA CALABRE, DE NOTRE TERRE À VOTRE CUISINE.

Notre gamme Gourmet propose exclusivement des **herbes et épices cultivées en Calabre**, une région riche de tradition, de soleil et de passion pour la qualité.

Ici, entre les senteurs méditerranéennes et un climat idéal, nos herbes aromatiques prospèrent grâce à des méthodes de culture durables et artisanales.

Chaque ingrédient est récolté à la main au moment de sa pleine fraîcheur et travaillé avec soin pour préserver son parfum, sa couleur et son intensité, puis emballé dans un packaging élégant et fonctionnel, conçu pour ceux qui recherchent plaisir, authenticité et qualité en cuisine.





SAPORI D'ITALIA - LE SPEZIE

SELEZIONE DI ERBE, SPEZIE E RICETTE DELLA TRADIZIONE ITALIANA

Sélection d'herbes, d'épices et de recettes de la tradition italienne.

Selection of herbs, spices, and recipes from Italian tradition.

PRONTE ALL'USO

Prêt à l'emploi

Ready to use

RICETTE PER ESALTARE OGNI PIATTO

Des recettes pour sublimer chaque plat

Recipes to enhance every dish



8006614290266

**VQ01 10G
ORIGANO**

 Origan
Oregano


8006614290280

**VQ02 20G
ROSMARINO**

 Romarin
Rosemary


8006614290303

**VQ03 12G
BASILICO**

 Basilic
Basil


8006614290327

**VQ04 6G
MAGGIORANA**

 Marjolaine
Majoram


8006614290341

**VQ05 7G
TIMO**

 Thym
Thyme


8006614290365

**VQ06 12G
MENTA**

 Menthe
Mint


8006614290389

**VQ07 28G
PEPERONCINO
DI CALABRIA**

 Piment de Calabre
Calabrian chili


8006614290532

**VQ08 15G
CIPOLLA
DI TROPEA**

 Oignon de Tropea
Tropea onion



80066614290631

VQ09 80G
RUSTICO PERFETTO
(CONDIMENTO PER ARROSTI)

Mélange pour rôtis
Roast seasoning mix



80066614290655

VQ10 80G
PASSIONE PICCANTE
(CONDIMENTO PICCANTE)

Mélange épicé
Spicy mix



80066614290679

VQ11 80G
FRESCHEZZA MEDITERRANEA
(CONDIMENTO AGRUMATO)

Mélange agrumes
Citrus mix







LA COLLEZIONE D'AUTORE

GIFT ADATTI PER TUTTE LE OCCASIONI

- Coffrets pour toutes les occasions
- Gift set for every occasion

OTTIMA VISIBILITÀ FACILE PORTABILITÀ

- Une excellente visibilité
- Portabilité facile
- Nice display
- Easy to carry

SOUVENIR D'ITALIA: CON PRODOTTI DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA

- Souvenir d'Italie: avec des produits de la tradition gastronomique Italienne
- Souvenir from Italy: products of the Italian gastronomic tradition



8006614290587

ZZ374**ARTE DEL CONDIRE ITALIANO: CONDIMENTO PER ARROSTI (80g),
CONDIMENTO AGRUMATO (80g), CONDIMENTO PICCANTE (80g)**

Les condiments Italiens : trois assaisonnements irrésistibles pour sublimer chaque plat. Assaisonnement pour Rôtis (80g), Assaisonnement Agrumé (80g) et Assaisonnement Piquant (80g), pour une expérience culinaire qui célèbre la tradition et les saveurs uniques de l'Italie.

The Art of Italian Seasoning: three irresistible condiments to enhance every dish. Roast Seasoning (80g), Citrusy Seasoning (80g), and Spicy Seasoning (80g), that celebrates the unique Italian taste and tradition





8006614290563

ZZ373
ECCELLENZE
D'ITALIA: ORIGANO
(10g), PEPERONCINO
FRANTUMATO (28g),
ROSMARINO (20g)

Excellences d'Italie : une sélection d'herbes aromatiques pour enrichir chaque plat avec la véritable saveur italienne. Origan (10g), Piment écrasé (28g) et Romarin (20g) pour une expérience authentique et intense de parfums et de saveurs

Excellences of Italy: a selection of aromatic herbs to enrich every dish with true Italian flavor. Oregano (10g), crushed chili pepper (28g), Rosemary (20g) for an authentic intense experience of aromas and tastes



