



I sottòli

exclusive

gulia
exclusive

Ripieni



peperoncini ripieni al tonno

Valori Nutrizionali

Mean calculated per 100g
Nutritional values for 100g
Valeurs nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 158 Kcal

Grassi
Fats/Lipids 6,00 g.

di cui acidi grassi saturati
Saturated fats/graisses saturées 0,00 g.

Carboidrati
Carbohydrates/Carbohydrates 10 g.

di cui zuccheri
of which sugars/à quel sucre 0,00 g.

Proteine
Protein/Protéine 16 g.

Saline
Salt/Sel 10,30 g.

exclusive

Ingredienti: Peperoncino, Olio Extravergine di Oliva, Tonno, Pane tostato, Pomodoro, Capperi, Menta, Sale, Aglio, Aceto.

Ingredients: Chilli, Extra Virgin Olive Oil, Tuna, Toasted Bread, Tomato, Capers, Mint, Salt, Garlic, Vinegar.

Ingrédients: piments, huile extra vierge d'olive, thon, pain grillé, tomate, câpres, menthe, sel, ail, vinaigre.

giulia exclusive

Consigli d'uso: Gustoso e ricco antipasto, può essere di supporto anche a piatti più strutturati.

Service suggestions: A tasteful and rich appetizer, it's suitable for other plates too.

Conseils d'utilisation: Un hors-d'œuvre goûteux, ils sont indiqués par des autres plats aussi.



Cancella i confini del sapore.

Sottòli



cicoria selvatica

Valori Nutrizionali

Mean calculated per 100g
Nutritional values for 100g
Valeurs nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 72 Kcal

Grassi
Fats/Lipids 7 g.

di cui acidi grassi saturi
Saturated fats/greases per 100g 0,00 g.

Carboidrati
Carbohydrates/Hydrocarbons 0,7 g.

di cui zuccheri
of which sugars 0,00 g.

Proteine
Protein/Protéine 1,5 g.

Salz
Salt/Sel 0,00 g.



exclusive

Ingredienti: Cicoria* 80%, Olio extravergine di Oliva*, Aglio, Aceto, Sale.

Ingredients: Chicory* 80%, Extra Virgin Olive Oil*, Garlic, Vinegar, Salt.

Ingrédients: mignonnette 80%, huile extra vierge d'olive, ail, vinaigre, sel.

Gulia exclusive

Consigli d'uso.

Ottima da servire in tavola come aperitivo, insieme a formaggi e salumi, accompagna bene anche secondi di carne e di pesce.

Service suggestions: Excellent as appetizer, as side with cold cuts and cheeses, or with meat and fish.

Conseils d'utilisation: Parfaite à l'apéritif avec la charcuterie et la fromagerie, et aussi avec viande et poisson.



Cancella i confini del sapore.

Confetture



confettura di **cipolle**

exclusive

Valori Nutrizionali

Mean calculated per 100g
Nutritional values for 100g
Moyennes nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 264 KJ
xxx Kcal

Grassi
Fats/Lipids 0,5 g.

di cui acidi grassi saturi
Saturated fats/greases 0,000 g.

Carboidrati
Carbohydrates/ glucides 61 g.

di cui zuccheri
of which sugars 62,000 g.

Proteine
Proteins/Protéines 4 g.

Sale
Salt/Sel 0,12 g.

Ingredienti: Cipolla 60%, Zuccheri agg. 40%, Zuccheri tot. 62%.

Ingredients: Onion 60%, Add. sugar 40%, Tot. sugar 62%.

Ingrédients: Oignons 60%, sucres ajoutés 40%, sucres totaux 62%.

gulia
exclusive

Consigli d'uso: perfetta in accostamenti con formaggi stagionati o in abbinamenti a secondi di carne.

Service suggestions: Excellent with hard cheeses or as side in meat plates.

Conseils d'utilisation: parfaite avec la fromagerie, mais aussi par garniture aux plats de viande.



Cancella i confini del sapore.

Sottòli



peperoncini

exclusive

Valori Nutrizionali

Mean calculated per 100g
Nutritional values for 100g
Valeurs nutritionnelles

Energia
Energy/Energie xxx KJ
xxx Kcal

Grassi
Fats/Lipids xxx g.

di cui acidi grassi saturati
of which saturated
per acides gras saturés

Carboidrati
Carbs/Hydrates xx g.
Glucides/Carbohydrates

di cui zuccheri
of which sugars xxxx g.
dont sucres

Proteine
Protein xxx g.
Protéines

Saline
Salt xxxx g.
Sel

Ingredienti: Peperoncino 56%, Olio Extra Vergine di Oliva , Sale, Aceto

Ingredients: Hot pepper 56%, Extra virgin olive oil, Salt, Vinegar.

Ingrédients: Piment 65%, huile extra vierge d'olive, sel, vinaigre.

Giulia
exclusive

Consigli d'uso.

Ottimi per dare corpo e sapori a diverse pietanze esaltando il gusto con le note piccanti.

Service suggestions: Suitable to exalt many types of food thanks to its spicy taste.

Conseils d'utilisation: Il est excellent par exalter le goût de plusieurs plats par sa senteur piquante.



Cancella i confini del sapore.

Sottòli



exclusive

funghi porcini

Valori Nutrizionali

Mean calculated per 100g
Nutritional values for 100g
Moyennes nutritionnelles

Energia
Energy/Energie

xxx KJ
xx Kcal

Grassi
Fats/Grais

x g.

di cui acidi grassi saturi
Saturated fats/grais saturés

xxxx g.

Carboidrati
Carbohydrates/Carbohydrates

x g.

di cui zuccheri
of which sugars/sucriers

xxxx g.

Proteine
Protein/Protéines

x g.

Salz
Salt/Sel

xxxx g.

Ingredienti: Porcini (Boletus Edulis) 70%, Olio Extravergine di Oliva, Erbe aromatiche, Sale.

Ingredients: Mushrooms 70% (Boletus edulis), Extra Virgin Olive Oil, Aromatic herbs, Salt.

Ingredients: Champignons (Boletus Edulis) 70%, huile extra vierge d'olive, herbes aromatiques, sel.

gulia exclusive

Consigli d'uso.

Dal gusto inconfondibilmente intenso sono perfetti da servire come antipasto o con secondi di carne

Service suggestions: Thanks to their unmistakable taste they're perfect as appetizer or as side with meat.

Conseils d'utilisation: Au goût unique, ils sont parfaits à l'apéritif, mais aussi excellents dans les plats de viande.



Cancela i confini del sapore.

Sottòli



exclusive

funghi rositi

Valori Nutrizionali

Mean calculated per 100g
Nutritional values for 100g
Valeurs nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 87 Kcal

Grassi
Fats/Lipids 4 g.

di cui acidi grassi saturi
Saturated fats/graisses saturées 0 g.

Carboidrati
Carbohydrates/ glucides (de réserve) 6,5 g.

di cui zuccheri
of which sugars/ sucres 0 g.

Proteine
Protein/Protéines 6,6 g.

Saline
Salt/Sel 9,04 g.

Ingredienti: Funghi 70% (Lactarius Deliciosus), Olio extravergine di Oliva, Erbe Aromatiche, Aceto, Sale.

Ingredients: Mushrooms 70% (Lactarius Deliciosus), Extra Virgin Olive Oil, Aromatic herbs, Vinegar, Salt.

Ingrédients: Champignons (Lactarius Deliciosus), huile extra vierge d'olive, herbes aromatiques, vinaigre, sel.

gulia exclusive

Consigli d'uso.

Un antipasto squisito, perfetto per accompagnare anche pietanze di carne dal sapore strutturato.

Service suggestions: An excellent appetizer, also as side in meat plates.

Conseils d'utilisation:



Cancella i confini del sapore.

Sottòli



exclusive

involtini di **melanzane**

Valori Nutrizionali

Mean values per 100g
Nutritional values for 100g
Valeurs nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 333 KJ
84 Kcal

Grassi
Fats/Lipids 4 g.

di cui acidi grassi saturi
Saturated fats/graisses saturées pour adultes xxx g.

Carboidrati
Carbohydrates/ glucides (de cuisson) 9 g.

di cui zuccheri
of which sugars/ sucres xxx g.

Proteine
Protein/Protéines 3 g.

Sale
Salt/Sel 7,08 g.

Ingredienti: Melanzane, Olio, Erbe aromatiche, Capperi, Aglio, Aceto, Sale.

Ingredients: Eggplant, Oil, Aromatic Herbs, Capers, Vinegar, Salt.

Ingrédients: aubergines, huile, câpres, herbes aromatiques, ail, sel.

gulia
exclusive

Consigli d'uso.

Ottimo contorno e antipasto sfizioso. Accompagna perfettamente secondi piatti di carne.

Service suggestions: Delicious either as appetizer or as side, very tasteful with meat too.

Conseils d'utilisation: Excellents soit par garniture soit par apéritif. Très bons avec la viande.



Cancella i confini del sapore.

Sottòli



exclusive

tarassaco

Valori Nutrizionali

Mean values per 100g
Nutritional values for 100g
Moyennes nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 109 Kcal

Grassi
Fats/Lipids 8 g.

di cui acidi grassi saturi
Saturated fats/greases pour saturés xxx g.

Carboidrati
Carbohydrates/Hydrates de carbone 7,4 g.

di cui zuccheri
of which sugars/sucre xxx g.

Proteine
Proteins/Protéines 2,2 g.

Sale
Salt/Sel 13,51 g.

Ingredienti: Taraxazum o., Olio Extra Vergine di Oliva, Aceto, Sale.

Ingredients: Taraxazum o., Extra Virgin Olive Oil, Vinegar, Salt.

Ingrédients: Taraxacum, huile extra vierge d'olive, vinaigre, sel.

Gulia exclusive

Consigli d'uso.

Un ottimo antipasto che sposa formaggi e salumi, ma anche carni bianche e rosse, e secondi a base di pesce.

Service suggestions: An excellent appetizer with cheeses and cold cuts, but also good in meat and fish plates.

Conseils d'utilisation: Un excellent apéritif avec la charcuterie et la fromagerie, mais aussi très bonnes avec la viande et le poisson.



Cancela i confini del sapore.



I ripieni

exclusive

gulia
exclusive

Confetture



exclusive

confettura
di **limoni**

Valori Nutrizionali

Mean calculation per 100g
Nutritional values for 100g
Valeurs nutritionnelles

Energia
Energy/Energie xxx KJ
xxx Kcal

Grassi
Fats/Lipids xx g.

di cui acidi grassi saturi
Saturated fatty acids per 100g
xxxx g.

Carboidrati
Carbohydrates/ hydrates de carbone xx g.

di cui zuccheri
of which sugars/ of which sucrose xxxx g.

Proteine
Protein/ Protéines xx g.

Sale
Salt/ Sel xxxx g.

Ingredienti:

Ingredients:

Gulia
exclusive

Consigli d'uso:

Service suggestions:

Conseils d'utilisation:



Cancella i confini del sapore.

Ripieni



peperoncini ripieni con **capperi** e **acciughe**

exclusive

Valori Nutrizionali

Mean calculated per 100g
Nutritional values for 100g
Valeurs nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 164 Kcal

Grassi
Fats/Lipids 8 g.

di cui acidi grassi saturi
Saturated fats/ acides gras saturés xxx g.

Carboidrati
Carbohydrates/ hydrates de carbone 16 g.

di cui zuccheri
of which sugars/ de which sucres xxx g.

Proteine
Protein/ Protéines 7 g.

Sale
Salt/Sel 9,85 g.

Ingredienti: Peperoncino, Olio Extravergine di Oliva, Capperi, Acciughe, Erbe Aromatiche, Sale.

Ingredients: Chilli, Extra Virgin Olive Oil, Capers, Anchovies, Herbs, Salt.

Ingrédients : piments, huile extra vierge d'olive, câpres, anchois, herbes aromatiques, sel.

giulia
exclusive

Consigli d'uso.

Delicatissimo antipasto da accompagnare a formaggi e salumi ed a secondi di carne strutturati

Service suggestions: A delicate appetizer suitable either for cheeses and cold cuts or for meat plates.

Conseils d'utilisation: Un hors-d'œuvre délicat, une parfaite combinaison avec la charcuterie et fromagerie, et même par les plats de viande aussi.



Cancella i confini del sapore.



Le creme

exclusive

gulia
exclusive

Crema



crema di
peperoncino

exclusive

Valori Nutrizionali

Mean calculated per 100g
Nutritional values for 100g
Moyennes nutritionnelles

Energia
Energy/Energie xx KJ
xx Kcal

Grassi
Fats/Lipids x g.

di cui acidi grassi saturi
Saturated fats/g
pour acides gras saturés

Carboidrati
Carbohydrates/
Hydrates de carbone x g.

di cui zuccheri
of which sugars
dont sucres

Proteine
Protein/Protéines x g.

Sale
Salt/Sel xxxx g.

Ingredienti:

Ingredients:

Ingrédients:

giulia
exclusive

Consigli d'uso:

Service suggestions:

Conseils d'utilisation:



Cancella i confini del sapore.

Crema



crema
di **rape**

exclusive

Valori Nutrizionali

Mean calculated per 100g
Nutritional values for 100g
Moyennes nutritionnelles

Energia Energy/Energie	xxx Kj 142 Kcal
Grassi Fats/Oils	7 g.
di cui acidi grassi saturati Saturated fats pour acides gras saturés	xxxx g.
Carboidrati Carbohydrates/ Hydrates de carbone	12 g.
di cui zuccheri of which sugars des sucres	xxxx g.
Proteine Protein/Protéine	3.4 g.
Saline Salt/Sel	12.55 g.

Ingredienti: Rape 80%, Olio extravergine di Oliva, Aceto, Sale

Ingredients: Turnip 80%, Extra Virgin Olive Oil, Vinegar, Salt.

Ingrédients: Pousses de navet 80%, huile extra vierge d'olive, vinaigre, sel.

gulia
exclusive

Consigli d'uso: Perfetti da servire in tavola per un aperitivo, sono ottimi da gustare assoluti, o in abbinamento a crostini, salumi e formaggi

Service suggestions: Excellent as appetizer, or to be tasted pure, or as side with bread crumbles, cold cuts and cheeses.

Conseils d'utilisation: Excellents à l'apéritif, ou au naturel, ou sur les croûtons de pain, la charcuterie et la fromagerie.



Cancella i confini del sapore.

Crema



fuoco di calabria

Valori Nutrizionali

Mean calculation per 100g
Nutritional values for 100g
Moyenne nutritionnelle

Energia
Energy/Energie 186 Kcal

Grassi
Fats/Lipids 8,5 g.

di cui acidi grassi saturi
Saturated fats/greases 0,00 g.

Carboidrati
Carbohydrates/ Glucides 21 g.

di cui zuccheri
of which sugars 0,00 g.

Proteine
Protein/Protéines 6,5 g.

Salz
Salt/Sel 0,12 g.

exclusive

Ingredienti: Pomodori, Funghi, (Boletus Edulis, deliciosus, psalliota bispora,) Melanzane, Olio Extravergine di Oliva, Peperoncino, Capperi, Erbe Aromatiche, Aceto, Sale.

Ingredients: Tomatoes, Mushrooms, Eggplant, Extra Virgin Olive Oil, Hot Pepper, Capers, Aromatic herbs, Vinegar, Salt.

Ingrédients: Tomates, champignons, aubergines,huile extra vierge d'olive, piment, câpres,herbes aromatiques, vinaigre, sel.

Gulia exclusive

Consigli d'uso: Dal gusto intenso e aromatico si accompagna bene in accostamento al dolce ma sposa perfettamente anche il salato

Service suggestions: With its intense and strong taste it's good either for sugared plates or for salted ones.

Conseils d'utilisation: Par son goût fort et intense elle est indiquée indifféremment par les plats sucrés et ceux salé.



Cancella i confini del sapore.

Crema



exclusive

crema boscaiola piccante

Valori Nutrizionali

Mean calculated per 100g
Nutritional values for 100g
Moyennes nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 152 Kcal

Grassi
Fats/Graisses 14,6 g

di cui acidi grassi saturi
Saturated fats/graisses saturées 0,0 g

Carboidrati
Carbohydrates/Carbohydrates 2,1 g

di cui zuccheri
of which sugars/sucre 0,0 g

Proteine
Protein/Protéines 3,2 g

Sale
Salt/Sel 4,9 g

Ingredienti : Pomodori, Funghi.(Boletus Edulis, deliciosus, psalliota bispora,) Melanzane, Olio Extravergine di Oliva, Peperoncino, Capperi, Erbe Aromatiche, Aceto, Sale.

Ingredients: Tomatoes, Mushrooms (Boletus Edulis, deliciosus, psalliota bispora) , Eggplant, Extra Virgin Olive Oil, Hot Pepper, Capers, Aromatic Herbs, Vinegar, Salt.
Ingrédients: Oignons 60%, Sucres ajoutés 40%, sucres totaux 62%.

Ingrédients: Tomates, champignons (Boletus edulis, deliciosus, psalliota bispora), aubergines, piments, câpres, herbes aromathiques, vinaigre, sel.

Gulia
exclusive

Consigli d'uso: Ottimo antipasto, accompagna perfettamente anche tagli di carne bianca o rossa.

Service suggestions: Very good appetizer, very good side for meat plates.

Conseils d'utilisation: Un hors-d'œuvre très bon, une garniture parfaite par tous les types de viande.



Cancella i confini del sapore.

Crema



exclusive

crema di **cipolle**

Valori Nutrizionali

Mean calculated per 100g
Nutritional values for 100g
Moyenns nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 333 KJ
92 Kcal

Grassi
Fats/Lipids 4.5 g.

di cui acidi grassi saturati
Saturated fats
pour acides gras saturés xxx g.

Carboidrati
Carbohydrates/
Hydrates de carbone 10.4 g.

di cui zuccheri
of which sugars
dont sucres xxx g.

Proteine
Protein/Protéine 2.5 g.

Sale
Salt/Sel 7.86 g.

Ingredienti: Cipolla 60%, Zuccheri Agg. 40%, Zuccheri Tot. 62%.

Ingredients: Onion 60%, Sugar Add. 40%, Sugar Tot. 62%.

Ingrédients: Oignons 60%, Sucres ajoutés 40%, sucres totaux 62%.

Gulia exclusive

Consigli d'uso: Delizioso antipasto insieme a salumi e formaggi, è un contorno delicato ottimo ad esaltare secondi piatti prelibati.

Service suggestions: Delicious appetizer with cheeses and cold cuts, delicate side for second plates.

Conseils d'utilisation: Un hors-d'oeuvre délicieux avec la charcuterie et la fromagerie, une garniture délicate par les plats de viande.



Cancella i confini del sapore.



Le confetture

exclusive

gulia
exclusive

Castagne



exclusive

castagne al cioccolato

Valori Nutrizionali

Mean calculated per 100g
Nutritional values for 100g
Valeurs nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 267 Kcal

Grassi
Fats/Lipids 4 g.

di cui acidi grassi saturi
Saturated fats/graisses saturées 0 g.

Carboidrati
Carbohydrates/ glucides (de sucre) 56 g.

di cui zuccheri
of which sugars/ sucres ajoutés 25 g.

Proteine
Protein/Protéines 2 g.

Sale
Salt/Sel 0,26 g.

Ingredienti: *Castagne 60%, Cacao, Zucchero agg. 25%.

Ingredients: Chestnuts* 60%,Cacao, Add. Sugar 25%.

Ingrédients: Marrons* 60%, cacao, sucres ajoutés 25%.

Gulia exclusive

Consigli d'uso.

Conserva dal gusto dolce ma deciso, perfetta da assaporare assoluta o da inserire nell'impasto di dolci fatti in casa.

Service suggestions: Sweet but strong, it's perfect to be tasted pure or into cakes' recipes.

Conseils d'utilisation: Douce mais au goût fort, elle parfaite si l'on goûte au naturel ou dans les gâteaux.



Cancella i confini del sapore.

Confetture



exclusive

confettura di **lamponi**

Valori Nutrizionali

Media calcolati per 100g
Nutritional values for 100g
Valeurs nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 257 KJ
xxx Kcal

Grassi
Fats/Lipids 1,3 g.

di cui acidi grassi saturi
Saturated fatty acids
pour acides gras saturés xxx g.

Carboidrati
Carbs/Hydrates/
Hydrates de carbone 59 g.

di cui zuccheri
of which sugars
süßer Zucker xxx g.

Proteine
Protein/Protéine 2,4 g.

Saline
Salt/Sel 0,04 g.

Ingredienti: Sambuco, Zuccheri agg. 35%, Zuccheri tot. 53%, Frutta 65%.

Ingredients: Elder, Add. sugar 35%, Tot. sugar 53%, Fruit 65%.

Ingrédients: elder, sucres ajoutés 35%, sucres totaux 53%, fruits 65%.

Gulin
exclusive

Consigli d'uso: ottima da gustare a colazione o da inserire nelle farciture dei dolci, versatile anche come antipasto.

Service suggestions: Perfect for breakfast or to fill cakes. Delicious as appetizer.

Conseils d'utilisation: Parfaite au petit-déjeuner mais aussi par le fourrages des gâteaux.



Cancella i confini del sapore.

Confetture



exclusive

confettura di **mele cotogne**

Valori Nutrizionali

Meat calculation per 100g
Nutritional values for 100g
Valeurs nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 255 KJ
xxx Kcal

Grassi
Fats/Lipids 2 g.

di cui acidi grassi saturi
Saturated fats
pour acides gras saturés 0,00 g.

Carboidrati
Carbs/Hydrates/
Hydrates de carbone 60 g.

di cui zuccheri
of which sugars
dont sucres 0,00 g.

Proteine
Protein/Protéine 0,3 g.

Saline
Salt/Sel 0,01 g.

Ingredienti: Mele Cotogne, Zuccheri agg. 40%, Zuccheri tot. 61%, Frutta 60%.

Ingredients: Quince, Add. sugar 40%, Tot. sugar 61%, Fruit 60%.

Ingrédients: Coing, sucres ajoutés, sucres totaux, fruits.

gulia
exclusive

Consigli d'uso: Squisita se spalmata sul pane a merenda, ottimo accompagnamento per carni miste.

Service suggestions: Excellent if spread on bread, delicious with meat plates.

Conseils d'utilisation: Délicieuse à étaler, mais aussi par garniture aux plats de viande.



Cancella i confini del sapore.

Confetture



exclusive

confettura di **more** selvatiche

Valori Nutrizionali	
Mean calculation per 100g Nutritional values for 100g Valeurs nutritionnelles	
Energia Energy/Energie	xxx KJ 260 Kcal
Grassi Fats/Oils	0,5 g.
di cui acidi grassi saturi Saturated fats pour saturés	xxxx g.
Carboidrati Carbs/Hydroc. Hydrates de carbone	61 g.
di cui zuccheri of which sugars süßer Zucker	xxxx g.
Proteine Protein/Protéine	3 g.
Sale Salt/Sel	0,05 g.

Ingredienti: More, Zucchero agg. 40%, Zucchero tot. 66%, Frutta 60%.

Ingredients: Elder, Add. Sugar 40%, Tot. Sugar 66%, Fruit 60%.

Ingrédients: Mûres, sucres ajoutés, sucres totaux, fruits.

Gulia exclusive

Consigli d'uso: Conserva profumata e dal sapore delicato ottima per la prima colazione e per accompagnare aperitivi gustosi.

Service suggestions: thanks to its good smell, it's perfect for breakfast and with appetizers.

Conseils d'utilisation: Avec son parfum agréable elle parfaite au petit-déjeuner et même à l'apéritif.



Cancella i confini del sapore.

Confetture



confettura di **sambuco**

exclusive

Valori Nutrizionali

Mean values per 100g
Nutritional values for 100g
Valeurs nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 303Kj
xx Kcal

Grassi
Fats/Lipids 1.0 g.

di cui acidi grassi saturi
Saturated fats/ acides gras saturés 0.0 g.

Carboidrati
Carbohydrates/ glucides (de réserve) 71 g.

di cui zuccheri
of which sugars/ sucres (de réserve) 65 g.

Proteine
Protein/ Protéines 2,3 g.

Saline
Salt/ Sel 0,12 g.

Ingredienti: Sambuco, Zuccheri agg. 35%, Zuccheri tot. 71%, Frutta 65%.

Ingredients: Elder, Add. sugar 35%, Tot. sugar 71%, Fruit 65%.

Ingrédients: Elder, sucres ajoutés 35%, sucres totaux 71%, fruits 65%.

Gulia
exclusive

Consigli d'uso: Perfetta per la prima colazione, da accompagnare a degli infusi, o in accompagnamento a dei secondi di carne.

Service suggestions: Excellent for breakfast, into hot drinks, or with meat plates.

Conseils d'utilisation: Excellente au petit-déjeuner, mais aussi indiquée dans les boissons chaudes, et par garniture aux plats de viande.



Cancella i confini del sapore.

Confetture



confettura di **castagne**

exclusive

Valori Nutrizionali

Mean calculated per 100g
Nutritional values for 100g
Moyennes nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 295 Kcal

Grassi
Fats/Lipids 3 g.

di cui acidi grassi saturi
Saturated fats/greases per 100g 0 g.

Carboidrati
Carbohydrates/Hydrates de carbone 62 g.

di cui zuccheri
of which sugars/sucre 40 g.

Proteine
Protein/Protéine 5 g.

Saline
Salt/Sel 0,06 g.

Ingredienti: Castagne, Zuccheri agg. 25%, Zuccheri tot. 40%, Frutta 75%.

Ingredients: Chestnuts, Add. sugar 25%, Tot. sugar 40%, Fruit 75%.

Ingrédients: Marrons, sucres ajoutés. 25%, sucres totaux-40%, fruits 75%.

Gulia
exclusive

Consigli d'uso: Confettura del gusto dolce e versatile, perfetta per la prima colazione ma anche per essere servita insieme ad antipasti sfiziosi.

Service suggestions: sweet and easy to use jam, suitable for breakfast but excellent as unusual appetizer.

Conseils d'utilisation: Confiture douce, parfaite par le petit-déjeuner mais aussi très bonne dans les apéritives.



Cancella i confini del sapore.

Confetture



exclusive

confettura di **peperoncino**

Valori Nutrizionali

Mean calculated per 100g
Nutritional values for 100g
Moyens nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 274 Kcal

Grassi
Fats/Grais 1,5 g.

di cui acidi grassi saturi
Saturated fats/grais saturés xxx g.

Carboidrati
Carbohydrates/ glucides (de sucre) 64 g.

di cui zuccheri
of which sugars/ de sucre xxx g.

Proteine
Protein/Protéine 2,7 g.

Sale
Salt/Sel 0,21 g.

Ingredienti: Peperoncino 50%, Limoni, Zuccheri agg. 48%, Zuccheri tot. 59%

Ingredients: Chilli 50%, Lemons, Add. sugar 48%, Tot. sugar 59%.

Ingrédients: Piment 50%, citrons, sucres ajoutés 48%, sucres totaux, fruits 59%.

gulia
exclusive

Consigli d'uso: Dal gusto intenso e aromatico si accompagna bene in accostamento al dolce ma sposa perfettamente anche il salato

Service suggestions: Its strong and intense taste goes hand in hand with sugared and salted food.

Conseils d'utilisation: Son goût fort et intense est parfait soit avec les plats sucré soit avec ceux salé.



Cancella i confini del sapore.

Confetture



exclusive

Ingredienti: Peperoncino dolce 47%, Zucchero, Agrumi misti, Cacao, Rum, Vaniglia, Zucchero Agg. 42%.

Ingredients: Sweet Chili 47%, Sugar, Mix Citrus, Cacao, Rum, Vanilla, Add. sugar 42%.

Ingrédients: Piment doux, sucres 47%, agrumes mélangés, cacao, rhum, vanille, sucres ajoutés, sucres totaux, fruits.

peperciok

Gulia
exclusive

Valori Nutrizionali

Mean calculation per 100g
Nutritional values for 100g
Valeurs nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 270 Kcal

Grassi
Fats/Lipids 1,60 g.

di cui acidi grassi saturi
of which saturated fatty acids

58 g.

Carboidrati
Carbohydrates/ Glucides

di cui zuccheri
of which sugars

6 g.

Proteine
Proteins/Protéines

0,20 g.

Sale
Salt/Sel

Consigli d'uso: Ottima da gustare al fianco di formaggi, preferibilmente freschi, approfittando delle note dolci del cacao.

Service suggestions: Excellent with fresh cheeses thanks to the chocolate taste.

Conseils d'utilisation: Très goûteuse avec les fromages frais, grâce au senteur de chocolat.



Cancella i confini del sapore.



Le castagne

exclusive

gulia
exclusive

Castagne



exclusive

castagne al mosto cotto

Valori Nutrizionali

Mean calculated per 100g
Nutritional values for 100g
Valeurs nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 307 Kcal

Grassi
Fats/Lipids 3,6 g.

di cui acidi grassi saturati
Saturated fats/greases
pour saturés 0,0 g.

Carboidrati
Carbohydrates/
Hydrates de carbone 61 g.

di cui zuccheri
of which sugars
süßer Zucker 25 g.

Proteine
Protein/Protéine 7 g.

Sale
Salt/Sel 0,22 g.

Ingredienti: Castagne 60%, Cacao, Zucchero agg. 25%

Ingredients: Chestnuts 60%, Cacao, Add. Sugar 25%.

Ingredients: Marrons 60%, cacao, sucres ajoutés 25%

Gulla exclusive

Consigli d'uso.

Squisite da assaggiare in purezza o da accompagnamento a dolci e gelati

Service suggestions: Delicious to be tasted pure or as side for cakes and ice creams.

Conseils d'utilisation: Délicieux au naturel mais aussi très bons avec les gâteaux.



Cancella i confini del sapore.

Castagne



castagne sciroppate

exclusive

Valori Nutrizionali

Mean values per 100g
Nutritional values for 100g
Valeurs nutritionnelles

Energia
Energy/Energie 288 Kcal

Grassi
Fats/Lipids 3.2 g

di cui acidi grassi saturi
of which saturated fatty acids

Carboidrati
Carbohydrates/Hydrates de carbone 59 g

di cui zuccheri
of which sugars

Proteine
Protein/Protéines 6 g

Sale
Salt/Sel 0.18 g

Ingredienti: Castagne 60%, Acqua, Zucchero agg. 25%.

Ingredients: Chestnuts 60%, Water, Add. Sugar 25%.

Ingrédients: Marrons 60%, eau, sucres ajoutés 25%.

Gulia exclusive

Consigli d'uso.

Squisite da assaggiare in purezza o da accompagnamento a dolci e gelati

Service suggestions: Delicious to be tasted pure or as side for cakes and ice creams.

Conseils d'utilisation: Délicieux au naturel mais aussi très bons avec les gâteaux.



Cancella i confini del sapore.