

**DoGusto**<sup>®</sup>  
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE

**foppa**  
TASTE SUPPORTER

We  
**STAND**

for  
**DOGUSTO**



# DoGusto al buon cibo

DoGusto rappresenta un'ottima scelta per i professionisti della ristorazione in Italia, grazie alla solida rete di distribuzione Cateringgross che abbraccia tutto il Paese, dal Alto Adige alla Sicilia. Le aziende consorziate, professionisti nel settore del consumo fuoricasa, garantiscono prodotti di alta qualità, pensati per soddisfare le esigenze di qualsiasi menu. L'affermazione "Nulla sveglia un ricordo quanto un odore" riassume perfettamente l'importanza del cibo e dei suoi profumi nella creazione di esperienze memorabili. Ogni piatto preparato con i prodotti DoGusto non solo offre un gusto straordinario, ma risveglia anche ricordi e emozioni nei tuoi ospiti, rendendo ogni pasto un momento da vivere e ricordare.

Con DoGusto, la qualità è assicurata e le opportunità per esprimere creatività culinaria sono infinite. Scegliere DoGusto significa offrire un'esperienza gastronomica che va oltre il semplice nutrimento, valorizzando ogni aspetto della tradizione e dell'innovazione culinaria. Infatti, quando approcciamo a un piatto di pasta, il cibo per eccellenza di questo Paese, viviamo sensazioni che corrispondono a queste caratteristiche di gioia, salute, amore, identità, odore. Per questo abbiamo scelto una selezione di paste secche fatte solo con grano 100% marchigiano, proveniente da un territorio vocato per la coltivazione del grano, perché scegliere prodotti di filiera 100% italiana ci garantisce che la qualità delle materie prime e delle lavorazioni seguano gli standard di sicurezza italiani.

Abbiamo selezionato sughi pronti per semplificare il lavoro in cucina: pesto al basilico di Prà, olio extravergine, Parmigiano Reggiano, bottarga, e un assortimento di ragù. Non mancano deliziosi guanciali per amatriciane e carbonare. Per i salumi, abbiamo visitato le aree di produzione dei DOP più noti, come il Prosciutto di Parma stagionato 30 mesi, il San Daniele DOP e la coppa piacentina DOP, ricca di storia. Inoltre, offriamo prosciutto cotto a lenta lavorazione che conserva intatte le proprietà della carne.

Nella selezione dei formaggi DoGusto, troviamo eccellenze come il Parmigiano Reggiano 30 mesi, il Taleggio DOP, il Grana Padano tuttofieno da 24 mesi, il Gorgonzola DOP, le tome piemontesi, l'Asiago DOP e l'Ambra di Talamello, un pecorino stagionato in fossa con una leggenda affascinante. Infine, l'Occhio di Puglia, un formaggio caratteristico per la sua occhiatura interna, arricchisce ulteriormente la nostra offerta gastronomica.



# DoGusto die Definition von Gutem Essen

DoGusto ist eine Produktlinie, die das Vertrauen von Gastronomieprofis genießt. Sie wird in allen Teilen Italiens, von Südtirol bis Sizilien, durch die Mitglieder von Cateringross vertrieben. Deshalb ist die Wahl von DoGusto die beste Garantie für die Gäste Ihres Restaurants.

„Nichts weckt die Erinnerung so sehr wie ein Geruch.“ Dieser Satz kam uns in den Sinn, als wir am Tisch voller DoGusto-Produkte saßen. Wie bleibt man in Erinnerung? Die Antwort lautet: „mit einer starken und klaren Identität“. Aus dieser Philosophie heraus wurde die DoGusto-Linie entwickelt. Wenn wir uns einem Teller Pasta nähern, dem typischsten Gericht dieses Landes, erleben wir Emotionen, die mit Freude, Gesundheit, Liebe, Identität und Geruch eng verbunden sind.

Deshalb wurde eine Auswahl an Trockenteigwaren getroffen, die ausschließlich aus 100% Weizen aus den Marken hergestellt werden. Die Wahl von Produkten aus einer 100% italienischen Lieferkette garantiert die Qualität der Rohstoffe und die Verarbeitung in Übereinstimmung mit den italienischen Sicherheitsstandards. Es wurden nur hervorragende Produkte ausgewählt. Basilikumpesto aus Prà, natives Olivenöl extravergine, Parmigiano Reggiano, Bottarga und eine Auswahl an Ragù. Hinzukommen köstliche „Guanciali“ für Amatriciana und Carbonara.

Für die Wurstwaren wurden die Produktionsgebiete der bekanntesten DOP-Produkte besucht. Dazu zählen der 30 Monate gereifte Prosciutto di Parma, der San Daniele DOP und die Coppa Piacentina DOP, die reich an Geschichte ist. Darüber hinaus langsam gekochter Schinken, der die Eigenschaften des Fleisches bewahrt.

In der Auswahl der Käsesorten von DoGusto finden wir Spezialitäten wie den 30 Monate gereiften Parmigiano Reggiano, den Taleggio DOP, den 24 Monate gereiften Grana Padano „Tuttofieno“, den Gorgonzola DOP, die piemontesische Toma, den Asiago DOP und die Ambra di Talamello, einen in Höhlen gereiften Pecorino mit einer faszinierenden Geschichte. Schließlich bereichert der „Occhio di Puglia“, ein charakteristischer Käse mit seiner speziellen Lochung, unser gastronomisches Angebot noch weiter.



**FOPPA GMBH / Srl**

Obere Insel 14 Isola di Sopra · 39044 Neumarkt - Egna · Tel. 0471 820 095  
Gewerbepark Aurinum 8 Zona Artigianale · 39032 Mühlen in Taufers - Molini di Tures · Tel. 0474 659 022  
Via Trento 90 · 38017 Mezzolombardo (TN) · Tel. 0461 604161

[info@foppa.com](mailto:info@foppa.com) · [www.foppa.com](http://www.foppa.com)

I SALUMI

 **DoGusto**<sup>®</sup>

IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE

## Prosciutto di Parma D.O.P. 20 mesi pulito Addobbo

Cod. DGR1F - Addobbo - 8/8,5 kg



Il Prosciutto di Parma Dop 20 mesi DoGusto nasce a Langhirano, uno dei luoghi più vocati in Italia, conosciuto in tutto il mondo per la stagionatura del prosciutto crudo. Il particolare microclima di questo luogo, caratterizzato dall'aria proveniente dalle coste liguri e toscane e dai profumi dei castagneti e dai pineti dell'Appennino, si traducono in una stagionatura unica, perfetta per la coscia precedentemente lavorata, massaggiata e salata. La secolare tradizione nella lavorazione del prosciutto crudo, l'attenta salatura delle cosce e le dovute attenzioni fino al momento della vendita, elevano la qualità di questo salume che viene affinato per almeno 20 mesi. Prima di arrivare nel vostro locale viene disossato, rendendolo maneggevole e ideale soprattutto per la ristorazione veloce o per i ristoranti che dispongono di poco spazio per la conservazione. Per la sua produzione non si utilizzano né conservanti né additivi: il risultato è un prosciutto crudo gustoso, completamente naturale, da impiegare sia al ristorante che in gastronomia.

Cod. 10293 - **Prosciutto Parma D.O.P. 24 mesi pulito Addobbo**

## Prosciutto di Parma D.O.P. 30 mesi pulito Addobbo Riserva Rara

Cod. DGR2F - Adobbo - 8/8,5 kg



Il Prosciutto di Parma Dop Riserva Rara DoGusto, lo anticipa il nome, è un'eccellenza assoluta nel mondo dei prosciutti crudi. È un prodotto unico, ideale per chi vuole garantire ai propri clienti esperienze gastronomiche straordinarie, facendo assaporare il meglio di ciò che un territorio può offrire. Nasce a Langhirano, uno dei luoghi più vocati in Italia, conosciuto in tutto il mondo per la stagionatura del prosciutto crudo. Il particolare microclima di questo luogo, caratterizzato dall'aria proveniente dalle coste liguri e toscane e dai profumi dei castagneti e dai pineti dell'Appennino, si traducono in una stagionatura unica, perfetta per la coscia precedentemente lavorata, massaggiata e salata. La secolare esperienza nella lavorazione, unitamente alla lunga stagionatura della coscia selezionata appositamente per arrivare oltre 30 mesi, si traducono in un salume dalle peculiari caratteristiche organolettiche, dotato di un bouquet aromatico equilibrato e di una fetta perfetta. Prima di arrivare nel vostro locale viene disossato, rendendolo maneggevole e ideale soprattutto per la ristorazione veloce o per i ristoranti che dispongono di poco spazio per la conservazione. Per la sua produzione non si utilizzano né conservanti né additivi: il risultato è un prosciutto crudo gustoso, completamente naturale, da impiegare sia al ristorante che in botteghe di alta qualità.

Cod. 10292 **San Daniele 16 mesi D.O.P. pulito Addobbo**

## **San Daniele 20 mesi D.O.P. pulito Addobbo**

Cod. DGR5F - Addobbo - 8/9 kg



Il disciplinare della Dop San Daniele prevede che la marchiatura a fuoco possa avvenire dopo 13 mesi di stagionatura ma, in questo caso, l'azienda produttrice porta fino a 20 mesi l'invecchiamento prima di mettere in commercio i prosciutti, perché solo in questo modo si riesce a cogliere l'essenza di questo prosciutto che vanta una storia millenaria risalente ai Celti che, in epoca pre-romana, hanno insegnato l'uso del sale che insieme al nostro clima irripetibile, con l'aria delle Alpi, ingentilita da uno straordinario climatizzatore naturale quale il fiume Tagliamento e una meravigliosa collina che guarda il mare, danno vita a un prosciutto unico. La versione disossata nulla toglie alla bontà del prodotto ed è, invece, una soluzione di servizio per le cucine dei ristoranti e delle pizzerie.

## **San Daniele 20 mesi D.O.P. pronta fetta**

Cod. DGR6F - Pronta fetta



Il disciplinare della Dop San Daniele prevede che la marchiatura a fuoco possa avvenire dopo 13 mesi di stagionatura ma, in questo caso, l'azienda produttrice porta fino a 20 mesi l'invecchiamento prima di mettere in commercio i prosciutti, perché in questo modo si riesce a cogliere l'essenza di questo prosciutto che vanta una storia millenaria. La versione pronta fetta si rifà alla tradizione gastronomica di San Daniele che ha tra i propri piatti i tagliolini al San Daniele, preparati con l'inizio del prosciutto tagliato a dadini o a julienne.

## **Jamón ibérico Bellota**

Cod. DGJ1F - Con osso lavato



Il Jamón ibérico o prosciutto di razza iberica o prosciutto iberico è un tipo di prosciutto proveniente da un maiale di razza iberica, molto apprezzato e considerato un prodotto di alta cucina. Per la sua produzione e per potersi fregiare di questo nome, le carni devono provenire da esemplari derivanti da pura razza iberica. La purezza della razza, il tipo di allevamento e di alimentazione sono le caratteristiche che contraddistinguono la qualità del Jamón ibérico. Il Jamón ibérico Bellota DoGusto, nell'ultimo periodo, è alimentato esclusivamente con ghiande e lasciato allo stato brado rispondendo a tutti i requisiti che possono soddisfare i ristoratori che avranno un prodotto esclusivo per le loro proposte gastronomiche.

## Guanciale Amatriciano

Cod. 09938 - 1,3 kg



Quando si parla di guanciale si pensa subito alle ricette della tradizione romana e laziale. In realtà questo salume, che oggi gode di un'ottima fama in tutto il mondo, compare per la prima volta nella zona tra Amatrice e il lago di Campotosto, fino al 1927 sotto la provincia de L'Aquila, quindi in terra abruzzese.

Il Guanciale Amatriciano DoGusto si rifà proprio alla ricetta tradizionale e proviene da una realtà virtuosa situata nell'Appennino centrale, in una splendida conca verde tra i Parchi Nazionali dei Monti della Laga e dei Monti Sibillini, quindi in un contesto ambientale che contribuisce alla qualità del prodotto finito. Per ogni fase della produzione - ovvero per la selezione del taglio, la salagione e la stagionatura - vengono rigorosamente rispettati tutti i metodi e i criteri tradizionali. Il Guanciale Amatriciano DoGusto si ottiene dalla gola del maiale, salata e ben condita con spezie prima di passare alla fase dell'asciugamento. Una volta tolto dal sale viene sgocciolato e legato con lo spago, quindi lasciato insaporire con del buon pepe. Proprio questa spezia, ben dosata, riesce ad esaltarne il sapore e conferisce un carattere deciso senza alterarne il gusto, che si affina con una stagionatura di almeno 3 mesi. È ottimo sia per la realizzazione delle tipiche ricette regionali, sia come affettato per svariati impieghi e abbinamenti.

## Mortadella Bologna IGP in cotenna

Cod. DGM1F - 1/2 Sottovuoto



Le origini della Mortadella risalgono probabilmente all'epoca etrusca, come testimonia una stele conservata al Museo Archeologico di Bologna nel quale sono raffigurati da una parte maialetti al pascolo e dall'altra un mortaio con pestello. Del resto Bologna è una delle prime città etrusche di epoca villanoviana. Del legame con la città di Bologna si trova anche notizia nel Quattrocento quando i Visconti di Milano offrivano alla città un bue grasso ogni anno per avere in cambio fragranti mortadelle. La Mortadella DoGusto ha la particolarità di essere insaccata nella cotenna naturale che riesce a racchiudere nel migliore dei modi tutti i sapori e le fragranze di questo ghiotto salume.

## Pancetta Piacentina D.O.P.

Cod. DGP8F - 1/2 Sottovuoto 3 kg



La Pancetta Piacentina Dop DoGusto esprime tutto l'ingegno dell'arte norcina italiana che sa valorizzare qualsiasi taglio suino trasformandolo in un'eccellenza. Questo insaccato deriva dal taglio grasso chiamato pancettone che, come da ricetta tradizionale, viene prima cosparso con una miscela di sale e spezie, poi messo a riposo a freddo per consentire al sale e agli aromi di distribuirsi in modo uniforme nella carne. Dopo la massaggiatura, la pancetta viene arrotolata e legata a mano, quindi messa ad asciugare in appositi locali per 10/15 giorni, infine a stagionare per almeno quattro mesi. La selezione delle carni, la salatura a secco e la cucitura a mano rendono questo prodotto un salume unico, dal sapore dolce, pieno e suadente al palato. Per garantire l'effetto "fondente in bocca" si consiglia di servire la Pancetta Piacentina Dop DoGusto a temperatura ambiente, affettata molto sottile. Oltre che per comporre ricchi taglieri, panini e crostini, è un ottimo ingrediente da impiegare in cucina.

## Coppa Piacentina D.O.P.

Cod. DGC8F - Pelata intera - Sottovuoto 1,7 kg



L'Emilia è la porzione d'Italia in cui si è innestata la più importante cultura norcina. Non è un caso: il clima umido di questa regione stimola la formazione di muffe naturali utili a una perfetta stagionatura. Tra i salumi emiliani più noti c'è la Coppa Piacentina Dop, ottenuta dai muscoli del collo del suino. La lavorazione, regolamentata dal disciplinare Dop, si effettua in quattro fasi. Il taglio di carne viene innanzitutto messo a contatto con una miscela di sale e spezie accuratamente dosate. Dopo una sosta al freddo, utile per far penetrare uniformemente nella carne il sale e gli aromi, il taglio viene massaggiato e avvolto a mano con il caratteristico involucro detto "pelle di sugna", di suino naturale, infine legato e sottoposto ad asciugatura per 10-15 giorni. La stagionatura dura da sei mesi a un anno a seconda della pezzatura. La fetta si presenta compatta e omogenea, di colore rosa nelle parti magre, inframmezzata di bianco rosato della marezza. Al palato risulta dolce e delicata, con un caratteristico aroma fragrante e persistente. Per mantenere la morbidezza si può avvolgere il salume per qualche ora in un canovaccio inumidito. Per apprezzarlo al meglio è consigliabile affettare e servire a temperatura ambiente.

La Coppa Piacentina Dop DoGusto viene prodotta con carni certificate 100% italiane da suini nati, allevati, macellati in Emilia Romagna e Lombardia.

## Bresaola di Black Angus

Cod. DGB5F - 1/2 Sottovuoto



La Bresaola di Black Angus DoGusto è una specialità prodotta con le migliori carni ricavate da una delle razze bovine più antiche e pregiate di origine scozzese. Viene lavorata rispettando le tecniche valtellinesi di produzione della bresaola ed esaltata da una selezione accurata di aromi naturali. È un salume che spicca per la consistenza tenera, il sapore inconfondibile e marcatamente dolce grazie alla marezzatura che contraddistingue i bovini Black Angus. Per assaporare al meglio la finezza ed eleganza del suo sapore se ne consiglia la degustazione al naturale. Unica nel suo genere, è una bresaola per intenditori e palati raffinati, adatta per il ristorante o la gastronomia che puntano a servire ai propri clienti l'eccellenza assoluta anche in materia salumi.

## Delicotta - Pancetta a lenta cottura

Cod. DGD0F - 1/2 Sottovuoto



Nell'era della frenesia e della velocità alcune produzioni alimentari di qualità ci insegnano a riscoprire la lentezza, ritrovando sapori più autentici e durevoli oltre ad un ritmo più consona al benessere. Così vale anche per Delicotta, una pancetta a lenta cottura proveniente dalla sapiente lavorazione messa a punto da un'azienda parmense, attenta a rispettare i tempi in funzione del gusto. La lentezza in fase di cottura non è l'unico segreto che decreta la qualità di questo salume: per la preparazione della Delicotta si impiegano solo tagli di suino nazionale selezionati tenendo conto della giusta percentuale di parte magra e di parte grassa e sottoponendo alla cottura solo pancette dal peso calibrato. Ne esce un prodotto uniforme, profumato, compatto, ottimo al taglio. Viene apprezzata dal pizzaiolo quanto dal cuoco, può essere inserita in una selezione di salumi oppure come ingrediente per la farcitura. Un prodotto che, grazie all'assenza di glutine e di lattosio, si candida ad alleato del gusto anche per chi soffre di allergie e intolleranze alimentari.

## Fiocco

---

Cod. DGFIF - Pulito Sottovuoto



Il Fiocco DoGusto è un salume che incontra e soddisfa il palato dei consumatori moderni.

Ottenuto dal taglio nobile delle cosce di suini nazionali da cui si ricava anche il culatello, viene lavorato rispettando la tecnica tradizionale che prevede, alla fine, una lunga stagionatura. È investito in budello naturale e legato con spago. Al termine del periodo di riposo il Fiocco DoGusto si esprime con un sapore dolce ma ben definito, estremamente gradevole. La morbidezza, legata alla lunga fase di stagionatura, lo rendono un salume apprezzato dai più giovani come dagli adulti, ideale da proporre al tagliere ma anche ricettato, grazie al suo incredibile equilibrio e alla sua versatilità gastronomica. È un prodotto senza conservanti, senza glutine e senza lattosio. In questa versione è già pulito, pronto all'uso, per facilitare l'operatore in cucina o al banco e ridurre i tempi di preparazione.

## Culatta

---

Cod. DGC7F - Pelata p. taglio Sottovuoto



La Culatta è un salume ampiamente conosciuto e utilizzato in Emilia ma con un grande margine di crescita anche al di fuori del contesto d'origine. La selezione DoGusto propone una Culatta prodotta con metodo tradizionale a partire dalla parte più nobile delle migliori cosce selezionate di suino nazionale. Dopo la salagione, la stagionatura lenta e naturale in cantine sotterranee e la sugnatura (quest'ultima fase consente alla cotenna di mantenere il prodotto morbido e dolce) il salume è pronto per essere servito e apprezzato. La fetta risulta morbida e dolce ed è ottima per farcire panini, focacce, tigelle, pizze e molto altro. Si consiglia di proporla anche al naturale per farla degustare ai clienti nella sua autenticità.

È un prodotto che incontra anche le specifiche esigenze alimentari: è certificato senza lattosio e senza glutine.

## Culatello di Zibello D.O.P.

Cod. DGC2F - Intero



Il Culatello di Zibello Dop DoGusto è ottenuto dalla parte più pregiata della coscia di maiali provenienti dalle regioni dell'Emilia-Romagna e della Lombardia. Ogni fase della lavorazione viene eseguita rispettando rigidamente il disciplinare di produzione. Questo salume nasce e viene stagionato proprio a Zibello, in un clima unico, caratterizzato da intense nebbie autunnali che si elevano dal grande fiume Po e contribuiscono alla formazione di aromi intensi caratteristici. Le particolari condizioni micro climatiche, unite all'esperienza di maestri norcini, rendono il Culatello di Zibello Dop uno dei più grandi capolavori dell'arte norcina. Per una degustazione perfetta si consiglia di servirlo al naturale, abbinato a fette di pane e riccioli di burro come tradizione parmense insegna. In alternativa, si può impiegare per la farcitura o per la realizzazione di ricette gastronomiche. È un prodotto senza glutine.

## Speck Altissimo 8 mesi

Cod. DGS5F - 1/2 - Sottovuoto



Lo Speck Alto Adige è un prodotto tipico della tradizione gastronomica dell'Alto Adige che ha avuto la forza di diventare protagonista di molte tavole di ristoranti anche in altre regioni italiane, per le sue note versatili per il suo utilizzo anche in originali ricettazioni.

Lo Speck Alto Adige DoGusto ha un gusto unico dovuto alla leggera speziatura con rosmarino, ginepro, alloro, poco sale e pepe e al particolare metodo di produzione che unisce una leggera affumicatura alla stagionatura all'aria fresca di montagna. Si abbina perfettamente ai formaggi ma anche ai vegetali; è ideale sulla pizza, o come ingrediente di farcitura per panini e piadine, oppure consigliato per insaporire primi piatti, avvolgere carni e verdure, o per preparare saporiti antipasti. Non è da sottovalutarne l'impiego anche in fette più spesse o julienne, per esempio per condire paste, risotti, gnocchi. È un salume ricco di proteine e poco grasso, una buonissima scelta alimentare da proporre nel proprio locale.

## Prosciutto cotto nazionale Boncoctum

Cod. DGS9F - 1/2 - Sottovuoto



Il tempo. È questo l'ingrediente che rende unico e distintivo il prosciutto cotto DoGusto. Le parti nobili del suino vengono accuratamente selezionate, lentamente, da mani sapienti ed esperte. La scelta avviene tra cosce intere provenienti esclusivamente da allevamenti che tutelano il benessere degli animali. Poi, con la stessa calma, vengono marinate attentamente per assorbire gli aromi. Infine si procede con lentezza anche in un'altra fase cruciale, la cottura, che avviene per oltre venticinque ore. L'attesa e il giusto tempo di cottura conferiscono a questo salume alti connotati qualitativi, esaltando il sapore della carne e tutelandone le proprietà nutrizionali, a cominciare dalle proteine nobili della carne che non vengono disperse.

La lenta cottura incide positivamente anche sul piano organolettico: una volta pronto il prosciutto si distingue per la fetta compatta e morbida di colore rosato, per il sapore dolce e l'aroma delicato. È a basso contenuto di sale, non contiene derivati del latte ed è senza glutine. Questo prosciutto cotto è indicato per la farcitura di pizze gourmet, per le ricette in cucina e per allestire eccellenti selezioni di salumi.

## Porchetta di Ariccia I.G.P.

Cod. DGP5F - tronchetto - 3 kg



Dopo aver pronunciato il termine "porchetta" segue, immediatamente, l'associazione con la città di Ariccia. Non è un automatismo casuale ma il frutto di un'affermazione gastronomica saldamente legata al contesto di origine. La zona di produzione della Porchetta di Ariccia IGP, infatti, comprende il solo comune di Ariccia, in provincia di Roma. Da questa località il noto insaccato ha preso il largo superando confini regionali, nazionali e internazionali. È importante sapere invece che si tratta di una preparazione dalla tradizione millenaria, presumibilmente risalente ad epoche pre-romantiche e alla popolazione dei Latini. Si ritiene che grazie alla presenza della nobiltà romana si sia potuta sviluppare quella maestranza artigiana nel preparare la porchetta presente ancora oggi, che continua a tramandarsi nelle famiglie ariccine di padre in figlio.

Da disciplinare, può essere ottenuta dalla lavorazione del suino intero oppure solo della sua parte centrale (il tronchetto), che viene cotto e condito. I suini, appartenenti alle razze Landrace, Large White, Pietrain e relativi ibridi, devono essere di sesso femminile.

Si può impiegare per la farcitura di pizze (anche gourmet), panini o inserire in una selezione di salumi tipici italiani.

## Petto d'oca affumicato stagionato

---

Cod. GA27T - Intero - Sottovuoto - 1,2 kg



Intensità e prestigio: sono queste le caratteristiche che distinguono il petto d'oca affumicato DoGusto. Una referenza che nasce dal dosaggio accurato degli ingredienti utilizzati per la marinatura e dal tempo di attesa necessario affinché i profumi raggiungano note inconfondibili e bilanciate. Dopo la marinatura con sale e spezie il petto d'oca, precedentemente selezionato secondo rigidi parametri qualitativi, viene sottoposto a un'affumicatura lenta e naturale, con legno di faggio, che esalta ulteriormente la carne conferendogli morbidezza e profumi.

Ne esce un ingrediente speciale, che può essere servito tale e quale, oppure impiegato per ultimare primi piatti gustosi o per comporre antipasti e crostini. Per un abbinamento perfetto si consiglia la vinaigrette alla senape, o l'accompagnamento di creme di verdure e burri aromatizzati.

# I FORMAGGI



**DoGusto**<sup>®</sup>

IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE

Il Parmigiano Reggiano Dop DoGusto vanta la sicurezza di una filiera completa dal campo al prodotto finito: latte proveniente da allevamenti di proprietà e da allevatori fornitori fidelizzati da oltre 50 anni di collaborazione. Latte minimamente sgrassato, poco caglio, pochissimo siero, saline controllatissime, spinatura manuale, stagionatura lenta in ambiente umido. Tutte queste caratteristiche rendono la produzione più difficile e più onerosa, ma la differenza si sente nel palato! Con la stagionatura di 36 mesi raggiunge la sua struttura migliore ideale per apprezzare a pieno i profumi e gli aromi che sprigiona: il profumo del fieno e dei prati, la dolcezza dello yogurt, un'equilibrata sapidità. Il 24 mesi, ottenuto da latte di vacche rosse, all'assaggio ha un sapore equilibrato, dolce ma allo stesso tempo saporito e rievoca le note del latte fresco. È la stagionatura più versatile, adatta per aggiungere ai propri piatti una nota di delicatezza senza sovrastarne il gusto. Il Parmigiano Reggiano Dop DoGusto si presta a molte occasioni, dal carrello dei formaggi ad una lavorazione per una piccola entrée, fino ad essere ingrediente indispensabile di molte ricette e sulla pizza.

## Parmigiano Reggiano D.O.P. 36 mesi Disolabruna

Cod. DGX0F - forma intera

Cod. DGX1F - 1 kg



## Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 mesi Vacche Rosse

Cod. DGX2F - forma intera

Cod. DGX4F - 1/8 di forma



## Grana Padano D.O.P. 16 mesi Selezione Da Fieno

---

I prati stabili sono dei campi della Pianura Padana, conosciuti fin dal lontano Medioevo, che vengono mantenuti solo con lo sfalcio e la concimazione, lasciati a vegetazione spontanea per almeno 12 mesi. Durante questo periodo non subiscono nessun tipo di aratura, dissodamento o coltura. Questa “assenza” di interventi dà all’erba mangiata dalle mucche un sapore peculiare che rende unico il gusto del latte che verrà utilizzato per produrre il Grana Padano DoGusto. Per la produzione viene rispettata la tecnica codificata nel disciplinare approvato dall’Unione Europea che prevede l’impiego di latte crudo ottenuto da due mungiture dello stesso giorno, parzialmente scremato per affioramento. Trascorsi in 16 mesi di stagionatura si ottiene un formaggio dalle due anime, al tempo stesso nobile e popolare, connotato da una pasta giallo paglierino finemente granulosa e da un sapore dolce ma deciso, mai piccante. La forma intera di Grana Padano DoGusto 16 mesi si presta all’utilizzo in eventi e banchetti, o nel bancone di gastronomie pregiate. Si può porzionare e utilizzare grattugiato o in tantissime preparazioni, tradizionali o creative. Ottimo anche da degustare al naturale, accompagnato da mostarde e confetture, per un gioco di equilibrio tra sapidità e dolcezza, e per chiudere il pasto abbinato a vini bianchi e rossi.

---

Cod. DGX7F - forma intera

Cod. DGX5F - 1/8 di forma - 4,5 kg

Cod. DGX6F - 1/16 di forma - 2 kg



Come per tante altre eccellenze casearie italiane, anche la nascita del gorgonzola viene attribuita ad un evento casuale, avvenuto nel lontano XV secolo: il “padre” di questo formaggio italiano (oggi noto in tutto il mondo) pare essere un mandriano che, arrivato nell’omonima cittadina in provincia di Milano, lasciò del latte cagliato in un recipiente. In assenza degli utensili per lavorarlo, aggiunse successivamente un’altra cagliata, ottenendo a sorpresa un gustoso formaggio dalle venature verdi. Il Gorgonzola Dop DoGusto nasce da un metodo di produzione tradizionale, avanzato e sicuro, che si attiene ai principi del disciplinare di Denominazione di Origine Protetta. Le caratteristiche organolettiche sono condizionate dalle note inconfondibili delle muffe selezionate, visibili nel formaggio sotto forma di venature dal colore più o meno scuro. Si tratta di un formaggio erborinato dal suo gusto unico, penetrante e avvolgente, cremoso, da servire tale e quale oppure da impiegare per condire e mantecare primi piatti, arricchire sfoglie e torte salate, creazioni a base di vegetali.

## Gorgonzola D.O.P. dolce

Cod. DGG1F - 1/8 - 1,5 kg circa



## Gorgonzola D.O.P. al cucchiaio

Cod. DGG2F - decorticato in vaschetta - 2,5 kg

Nella versione al cucchiaio, tutta la praticità pensata per agevolare l’utilizzo in cucina, pizzeria e gastronomia.



## Gorgonzola D.O.P. piccante

Cod. DGG3F - 1/16 - 750 g circa

Nella sua versione piccante ha una pasta più consistente e un gusto più deciso, che lascia spazio ad abbinamenti davvero creativi.



## Taleggio D.O.P. latte crudo

---

Cod. DGG4F - 2 kg



Una storia davvero longeva quella del Taleggio, formaggio noto già nel X secolo, ottenuto da latte vaccino e caratterizzato da una pasta molle cremosa e saporita. Il Taleggio Dop DoGusto viene prodotto rispettando i disciplinari di produzione Dop che garantisce la provenienza del latte, le caratteristiche della preparazione e i luoghi di stagionatura. Dopo le prime fasi di lavorazione viene affinato con molta cura e le dovute attenzioni a Pasturo, nel cuore della Valsassina, dove trova il microclima ideale per esprimere al meglio le sue raffinate qualità. Si distingue per un aroma intenso, profondo e persistente, per la cremosità e il sapore delicato e burroso. Grazie alla stagionatura acquisisce note leggermente piccanti. Si può servire tale e quale oppure impiegare in risotti e paste per mantecare, in pezzi di pasticceria salata, selezioni di formaggi o per preparare gustose fondute.

## Toma Piemontese

---

Cod. DGK4F - 1/4 di forma - 1,5 kg

La Toma Piemontese DoGusto è un formaggio da tavola prodotto con latte vaccino crudo proveniente dalla provincia di Cuneo, a cui vengono addizionati unicamente sale e caglio.

La stagionatura minima di 60 giorni esalta le caratteristiche organolettiche della forma, che al termine del periodo di riposo presenta una pasta dal colore bianco paglierino, morbida, connotata da un'occhiatura minuta e diffusa. La crosta, invece, si presenta elastica e liscia, con un colore che va dal paglierino chiaro al bruno rossiccio a seconda del periodo di stagionatura. Talvolta proprio vicino alla crosta può formarsi una leggera erborinatura (una particolarità che si può notare principalmente nelle produzioni a latte crudo, notoriamente le più pregiate, non è affatto un difetto). Il sapore dolce e gradevole e l'aroma delicato rendono la Toma Piemontese DoGusto un vero jolly in cucina: si può utilizzare per realizzare gnocchi, fondute, farcire torte salate, hamburger e molto altro. In alternativa si può proporre al naturale, per comporre gustosi taglieri o antipasti.

## Pecorino Romano Nero D.O.P.

Cod. DGP1F - Sottovuoto - 3 kg



Il Pecorino Romano Dop DoGusto viene prodotto, come da disciplinare, solo nel Lazio, in Sardegna e nella provincia di Grosseto, con latte ovino interno termizzato e aglio in pasta da agnello sardo. Dopo la lavorazione la forma di pecorino viene fatta maturare da 5 a 8 mesi. Al termine della stagionatura la crosta si presenta liscia, di colore bianco/giallino; anche la pasta è di colore bianco o giallo paglierino e si rivela compatta, a volte intervallata da una piccola occhiatura. Al naso spiccano sentori ricchi, pieni, ed in bocca risulta intenso, salato e dal sapore leggermente piccante. Il Pecorino Romano Dop DoGusto è ideale per preparare le ricette delle tradizioni laziale (carbonara, cacio e pepe, gricia, amatriciana) ma grazie al suo sapore semplice e autentico è un ottimo asso nella manica per valorizzare tante altre pietanze, aggiungendolo a tocchetti o grattugiato, anche nel risotto. Grazie alla lunga stagionatura è un formaggio naturalmente senza lattosio.

## Ambra di Talamello

Cod. DGK1F - forma - 800 g



L'Ambra di Talamello è un formaggio ovino, un pecorino stagionato in fossa che vanta una lunga storia leggendaria. Il formaggio di fossa, secondo la leggenda, risale al XV secolo dalla necessità dei contadini dell'Appennino di difendere le proprie provviste alimentari dalle truppe di Alfonso d'Aragona che padroneggiavano tra Romagna e Marche.

Talamello è un piccolo borgo medievale sulle colline in provincia di Rimini dove esistono oltre 20 fosse, scavate nella pietra arenaria, dedicate alla stagionatura dei formaggi. Le forme ricavate dal latte ovino, dopo almeno due mesi di maturazione, in agosto si dispongono nelle fosse in sacchi di cotone bianchi. Una volta piene, le fosse si chiudono con tavole e gesso, per aspettare la riapertura di novembre, quando finalmente il formaggio ha acquistato tutte le sue speciali peculiarità.

Il nome Ambra di Talamello arriva da Tonino Guerra, poeta e sceneggiatore, che ne esaltò il colore ambrato.

Perfetto per un carrello dei formaggi si presta anche a numerose ricette per il suo sapore deciso.

## Pecorino Toscano D.O.P.

Cod. DGP2F - Forma intera - 2,5 kg



Il Pecorino Toscano DoGusto è un prodotto caseario ottenuto da filiera controllata e nel rispetto del disciplinare di produzione, da un'azienda toscana di lunga esperienza, che sa combinare antiche tradizioni e moderne tecniche di produzione. In altre parole: è un'eccellenza casearia che racconta una terra anticamente legata alla pastorizia, ma che ha saputo evolversi sul piano tecnologico e produttivo. Dopo la lavorazione il Pecorino Toscano DoGusto viene sottoposto a una stagionatura di circa 5/6 mesi che esalta le caratteristiche del latte di partenza e contribuisce all'evoluzione delle caratteristiche organolettiche. Al termine della stagionatura la pasta si presenta semi-dura, con un'occhiatura irregolare ma ben distribuita. La crosta è sottile, liscia, uniforme, dal colore giallo paglierino. In bocca spicca per il sapore deciso ma allo stesso tempo delicato. Oltre che per comporre selezioni di formaggi e taglieri (anche abbinandolo a miele, marmellate, frutta) si può impiegare in molteplici ricette, dagli antipasti ai primi piatti.

## Pecus - Pecorino Sardo semistagionato

Cod. DGPOF - Forma intera - Sottovuoto - 3,2 kg



La Sardegna vanta un'antichissima tradizione casearia, mantenuta ancora oggi vera e autentica grazie al fervido contributo dei pastori locali. Il Pecorino Sardo DoGusto viene prodotto con latte ovino proveniente esclusivamente da allevamenti sardi a cui viene aggiunto caglio liquido di vitello. La lavorazione rispetta il disciplinare di produzione e si conclude con una stagionatura di uno-due mesi. Al termine del periodo di stagionatura il formaggio si presenta con una crosta liscia e sottile; all'interno la pasta è bianca o di colore giallo paglierino tenue, con una leggera occhiatura, mentre la struttura è morbida e solubile. È un formaggio dalle note delicate, dall'aroma lattico/vegetale, che in bocca risulta leggermente acidulo, quindi perfetto se si vuole apportare freschezza ad una preparazione di cucina. Si può proporre per una selezione di formaggi oppure impiegare nella realizzazione di primi piatti, contorni, pasticceria salata e molto altro.

## Cabritillo - semistagionato

Cod. DGP3F - Forma intera - Sottovuoto - 3 kg circa



Il formaggio Caprino semi-stagionato DoGusto è ottenuto da latte di capra intero pastorizzato proveniente da allevamenti sardi a cui vengono aggiunti, per la formazione della cagliata, solo sale e caglio. Dopo aver affrontato una stagionatura di almeno due mesi si rivela con una pasta bianca compatta che diventa via via più friabile con l'aumentare della stagionatura. Al naso risulta piuttosto aromatico mentre in bocca è sapido, dal sapore deciso. Anche nel sapore si intensifica mano a mano che si procede con la stagionatura. Ottimo come formaggio da proporre al ristorante al naturale, si abbina perfettamente alla marmellata di mele. Diventa anche un abbinamento ideale di primi piatti dal tono deciso, antipasti di stagione o topping su pizze e focacce.

## Castelmagno D.O.P.

Cod. DGK0F - 1/4 di forma - Sottovuoto



Il primo documento in cui viene citato esplicitamente è una sentenza arbitrale del 1277, con la quale si imponeva al comune di Castelmagno il pagamento di un canone annuale al marchese di Saluzzo, da effettuarsi in forme di formaggio Castelmagno anziché denaro. Viene prodotto esclusivamente nel territorio dei comuni di Castelmagno, Pradleves e Monerosso Grana (CN). Si tratta di un formaggio a pasta semidura, erborinata, prodotto in forme cilindriche con diametro fra i quindici ed i venticinque centimetri, scalzo fra i dodici ed i venti e peso compreso tra i due ed i sette chilogrammi. È prodotto principalmente con latte vaccino di due mungiture consecutive (serale e mattutina), talvolta addizionato con latte caprino od ovino in percentuali che non superano mai il 20%. La stagionatura minima è di 60 giorni. Ideale come formaggio da tavola, spicca nel carrello dei formaggi, ma anche per gnocchi e risotti.

## Monte 27 - Stravecchio

Cod. DGK2F - 1/4 di forma - Sottovuoto



Il Monte 27 Stravecchio DoGusto è un formaggio a pasta cotta prodotto con latte vaccino pastorizzato, affinato prima 12 mesi e successivamente altri tre mesi in una cantina speciale, in Val Serina, in provincia di Bergamo. È un'eccellenza casearia che si può aggiungere a una selezione di formaggi, presentare in un carrello dedicato, oppure proporre - con le dovute accortezze - in alcune ricette. È un formaggio che si fa notare già alla vista: si distingue per la crosta marrone e la pasta dal colore giallo più o meno carico a seconda della stagione di produzione; è una pasta compatta, senza occhiatura, quindi perfetta da rompere a scaglie o da grattugiare. Al naso spicca per un susseguirsi di sentori: dai profumi del latte, di fieno ed erba, sino alle note vegetali, tostate e speziate. In bocca garantisce un perfetto equilibrio tra dolce, salato e acido. Si può abbinare a mieli e confetture di media intensità, utilizzare per ultimare primi piatti e antipasti dosandone le quantità, oppure appunto servire al naturale.

## Asiago D.O.P.

Cod. DGK3F - 1/4 di forma - Sottovuoto



Il Formaggio Asiago Fresco Dogusto è il risultato di una lavorazione artigianale e di alta qualità, che inizia con la scelta del latte fresco proveniente dalle aziende agricole del territorio vicentino e padovano. Si tratta di un formaggio semi-molle, prodotto esclusivamente con latte vaccino intero pastorizzato, sale, fermenti lattici e caglio, lasciato in stagionatura per almeno 20 giorni. Si distingue per il sapore dolce e delicato, accompagnato da note leggermente acidule. La pasta è morbida e compatta, di colore bianco paglierino. È un formaggio versatile, da impiegare in tantissime preparazioni di cucina in qualsiasi stagione. La consistenza morbida e cremosa, infatti, lo rende particolarmente indicato per la realizzazione di creme e fondute, che si possono aggiungere come condimento in primi piatti e antipasti. La sua dolcezza e freschezza lo rendono anche perfetto per arricchire insalate e torte salate, oppure per gratinare verdure al forno. Se volete fare apprezzare il Formaggio Asiago Fresco Dogusto servitelo al naturale in una selezione di formaggi!

## Caciocavallo Silano D.O.P.

Cod. DGC1F - forma intera - 2 kg



Il Caciocavallo Silano Dop DoGusto è un formaggio realizzato seguendo il disciplinare di produzione. Si tratta di un formaggio a pasta filata stagionato, che affonda le sue radici nella più nobile tradizione casearia meridionale, ma che oggi viene apprezzato anche al di fuori del contesto d'origine. Ciascuna forma, dopo aver superato rigidi controlli, viene marchiata a fuoco a tutela del prodotto. Grazie al suo sapore intenso, inizialmente dolce e fondente, leggermente più piccante con il protrarsi della stagionatura, risulta di particolare interesse gastronomico. Si può impiegare in molteplici ricette (grattugiato per ultimare alcuni primi piatti, in cottura per esempio per gratinare, o anche cotto alla piastra servito con contorno di verdure stagionali) e utilizzare per farcire pizze e focacce.

## Occhio di Puglia

Cod. DGO1F - 1/2 forma in atmosfera controllata - 2,5 kg



Un nome singolare per un formaggio dotato di grande personalità, nell'aspetto e nel gusto. L'Occhio di Puglia è un'eccellenza casearia pugliese, affermata negli ultimi anni anche al di fuori del territorio d'origine, che prende il nome dalla peculiare occhiatura, ovvero i cosiddetti 'buchi', che caratterizzano l'interno della pasta. Aprendo la forma a metà si può infatti ammirare una struttura irregolare e armonica di fori di varia grandezza nati per l'intervento di fermenti lattici selezionati, che infondono un sapore dolce e inconfondibile. Tutto parte da un latte accuratamente selezionato nel territorio della Murgia barese, che viene sottoposto a rigidi controlli biochimici e microbiologici prima di essere trasformato nel caseificio situato nelle vicinanze. Dopo la lavorazione il formaggio affronta una stagionatura in grotta carsica naturale che gli dona equilibrio e complessità. Una chicca da proporre tal e quale in un carrello di formaggi oppure da utilizzare in cucina dosando accuratamente taglio e quantità.

## Scamorza affumicata

Cod. DGS1F - vaschetta - 315 g



La Scamorza affumicata DoGusto è un formaggio a pasta filata a forma sferica, ottenuto dalla lavorazione di latte di qualità, rigorosamente controllato, raccolto nelle migliori masserie della Murgia Barese. La filatura viene eseguita da mastri casari esperti, che rispettano le pratiche tradizionali di produzione della scamorza. Una volta pronto, il formaggio viene sottoposto a una speciale un'affumicatura con fumi di legno di faggio che gli conferiscono un sapore deciso e autentico. La Scamorza affumicata DoGusto è un formaggio ideale da degustare al naturale o per accompagnare ricchi taglieri con salumi. Si può anche ricettare e inserire nella preparazione di piatti caldi.

## Burrata

Il successo che la burrata ha riscontrato su larga scala negli ultimi anni è rappresentativo delle nuove preferenze dei palati italiani. Sono tantissime le persone che amano le consistenze morbide, avvolgenti, e il sapore tendenzialmente dolce. Ecco perché questo fagotto di sfoglia di mozzarella, ripieno di straccetti di mozzarella sfilacciata e panna fresca ha conquistato tantissimi menu e listini, diventando una voce immancabile per molti clienti di ristoranti e pizzerie.

Nel mercato sono presenti numerose realtà produttive ma poche riescono a garantire il sapore autentico e la consistenza inconfondibile della burrata tradizionale.

La selezione DoGusto garantisce una Burrata chiusa a mano, caratterizzata da una sfoglia contenitiva sottilissima al cui interno è racchiusa un'esplosione di gusto. Tutto parte da un latte accuratamente selezionato nel territorio della Murgia barese, che viene sottoposto a rigidi controlli biochimici e microbiologici prima di essere trasformato nel caseificio situato nelle vicinanze. La Burrata Dogusto si può servire al naturale, sopra la pizza, o può essere impiegata nella preparazione di qualsiasi ricetta.

Cod. DGB7F - vaschetta - 20 pz x 50 g - 1 kg

Cod. DGB8F - vaschetta - 10 pz x 100 g - 1 kg

Cod. DGB9F - vaschetta - 2 pz x 125 g - 250g



## Stracciatella di burrata

Cod. DGS2F - vaschetta - 1 kg



Il successo che la stracciatella ha riscontrato su larga scala negli ultimi anni, al pari della burrata, è rappresentativo delle nuove preferenze dei palati italiani. Sono tantissimi i consumatori che amano le consistenze morbide, avvolgenti, e il sapore tendenzialmente dolce. Tuttavia, è fondamentale scegliere un prodotto di qualità, costante nel tempo. La Stracciatella DoGusto è un formaggio a pasta filata, costituito da mozzarella sfilacciata a mano e panna fresca, che accompagna qualsiasi prelibatezza, grazie alla sua travolgente cremosità. Tutto parte da un latte accuratamente selezionato nel territorio della Murgia barese che viene sottoposto a rigidi controlli biochimici e microbiologici prima di essere trasformato nel caseificio situato nelle vicinanze. La Stracciatella Dogusto si può servire al naturale, sopra la pizza, o può essere impiegata nella preparazione di qualsiasi ricetta, a cominciare dalle creme salate.

## Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.

Il termine “mozzarella” deriva dal verbo “mozzare”, un’operazione antica, praticata ancora oggi in tutti i caseifici, che consiste nel forgiare con le mani il pezzo di cagliata filata, staccando con gli indici e i pollici le singole mozzarelle. È così che si ottiene la tipica forma tondeggiante di questo formaggio dalla straordinaria versatilità.

Ma questo nome non è altro che un grande contenitore di pezzature e origini diverse che meritano un’accurata distinzione. La Mozzarella di Bufala Campana Dop, come da disciplinare, può essere prodotta solo con latte di bufala fresco lavorato entro 60 ore. È un formaggio a pasta filata unico, che ha saputo affermarsi in tutto il mondo per le sue specifiche caratteristiche organolettiche: il colore bianco porcellana, la superficie liscia e compatta, il profumo di latte di bufala appena munto. Per essere certi della veridicità del prodotto, è fondamentale saperne riconoscere anche le peculiarità al taglio. La Mozzarella di Bufala Campana Dop infatti suda golose gocce di siero dal sentore di fermenti lattici e fieno, che ne garantiscono la freschezza e la qualità. È resistente al taglio e al morso, poi diventa morbida e avvolgente. DoGusto ha selezionato una delle migliori mozzarelle di bufala campana Dop da un’azienda che vanta un ampio allevamento di bufaline, per un ciclo produttivo corto, interamente tacciabile, e pertanto garanzia di qualità e autenticità.

Cod. DGO4F - sacchetto - 125 g

Cod. DGO5F - sacchetto con ciuffo - 250 g

Cod. DGO3F - vaschetta - 20 pz x 50 g - 1 kg



## Mozzarella di Bufala Campana affumicata

Cod. DGO6F - vaschetta - 250 g



La Mozzarella di Bufala Campana Affumicata DoGusto è un concentrato di gusto, morbidezza e piacevoli note di affumicatura. Come da disciplina viene prodotta solo con latte di bufala fresco lavorato entro 60 ore. È un formaggio a pasta filata unico, in cui le caratteristiche della mozzarella di bufala campana si combinano ad un'affumicatura equilibrata e invitante, che conferisce alla crosta della mozzarella di bufala un colore ambrato e un sapore intenso e deciso.

È un ingrediente che si presta sia a ricette semplici che gourmet, dagli antipasti alle preparazioni salate. Ottimo anche sulla pizza. Si tratta di una delle migliori mozzarelle di bufala campana Dop, selezionata dal team DoGusto da un'azienda che vanta un ampio allevamento di bufaline, per un ciclo produttivo corto, interamente tracciabile, e pertanto garanzia di qualità e autenticità.

## Mascarpone

Per Gianni Brera, giornalista e scrittore italiano, il vero nome del mascarpone sarebbe stato "mascherpone", derivando da Cascina Mascherpa, località della Bassa Padana che pare avergli dato i natali. Sulle origini di questo latticino si hanno pochi riferimenti certi, ma indubbiamente nasce come espediente rurale di conservazione del latte.

Anche sull'inquadramento caseario del mascarpone si scontrano in molti. È un formaggio? Una preparazione casearia? Tecnicamente viene prodotto con l'aggiunta di acido alla panna (crema di latte). La sua affermazione in ambito gastronomico passa soprattutto negli ambienti di pasticceria, in particolare per la preparazione di dolci cremosi, dai monoporzioni alle grandi torte. In realtà negli ultimi anni ha trovato svariati impieghi anche nelle preparazioni salate, spesso candidandosi ad ottima alternativa al burro. Il mascarpone DoGusto viene prodotto solo con latte e panna italiani, ottenendo quindi solo il 48% di grassi rispetto ad una media molto più elevata di circa il 93%, e utilizzando esclusivamente pura panna di centrifuga.

Cod. 09861 - vaschetta - 500 g

Cod. 09862 - vaschetta - 2 kg



## Burro fresco di centrifuga

---

Cod. DGB0F - 1 kg



Il burro di centrifuga è un burro di alta qualità, ottenuto esclusivamente da panne 100% italiane, che conferiscono al prodotto un sapore dolce e fresco. Il burro DoGusto è ottenuto dal latte del Parmigiano Reggiano. Ideale quindi per la preparazione di frolle e biscotti, rende ogni ricetta leggera e gustosissima e viene utilizzato anche come accompagnamento a paste ripiene e come entrée al ristorante.



LA PASTA E IL RISO

**DoGusto**<sup>®</sup>

IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE

## La pasta

---

La pasta è uno dei cibi che più identifica la cucina italiana. Oggi, grazie al miglioramento delle tecniche di produzione e a una maggior conoscenza delle proprietà dei grani alcuni produttori italiani sono riusciti ad innalzare notevolmente il livello qualitativo e aumentare la digeribilità delle paste. È così anche per queste referenze che nascono dalla passione di un piccolo produttore marchigiano, grande conoscitore delle tecniche e delle peculiarità dei grani.

Per la loro preparazione s'impiegano solo grani locali, dotati di particolari proprietà e provenienti rigorosamente da terreni che rispettano la ciclicità delle semine di ogni stagione.

Queste paste sono assolutamente riconoscibili sotto il profilo tattile e gustativo: hanno una consistenza soda, gradevole, un sapore distinguibile e tengono perfettamente la cottura.

Vengono riconosciute e apprezzate dagli operatori professionali per la loro particolare digeribilità, dovuta alla qualità della materia prima, ma anche alle tecniche di lavorazione. Nascono infatti da una trafilatura al bronzo e da un'essiccazione lenta, che salvaguarda le caratteristiche organolettiche della pasta consentendole di esprimersi al meglio. La selezione Dogusto include un'ampia gamma di referenze: paste di semola di grano duro e paste all'uovo, formati corti e lunghi, tipicità regionali e referenze "universali". Un assortimento pensato per una cucina italiana che ama l'identità e l'autenticità.

---





- Cod. DGP01 - bavette all'uovo - vaschetta - 500 g
- Cod. DGP04 - tagliatelle all'uovo - vaschetta - 500 g
- Cod. DGP02 - pappardelle all'uovo - vaschetta - 500 g
- Cod. DGP03 - chitarrine all'uovo - busta con cavallotto - 500 g
- Cod. DGP05 - tagliatelle di grano duro - vaschetta - 500 g
- Cod. DGP06 - pappardelle di grano duro - vaschetta - 500 g
- Cod. DGP07 - spaghettoni di grano duro - busta con cavallotto - 500 g
- Cod. DGP08 - spaghettoni di grano duro - busta con cavallotto - 500 g
- Cod. DGP09 - linguine di grano duro - busta con cavallotto - 500 g
- Cod. 09891 - penne di grano duro - busta con cavallotto - 500 g
- Cod. DGP10 - fusilli di grano duro - busta con cavallotto - 500 g
- Cod. DGP11 - rigatoni di grano duro - busta con cavallotto - 500 g
- Cod. DGP12 - mezze maniche rigate di grano duro - busta con cavallotto - 500 g
- Cod. DGP13 - paccheri rigati di grano duro - busta con cavallotto - 500 g
- Cod. DGP14 - paccheri lisci di grano duro - busta con cavallotto - 500 g
- Cod. DGP15 - calamarata liscia di grano duro - busta con cavallotto - 500 g
- Cod. DGP16 - mezze candele di grano duro - busta con cavallotto - 500 g

## Riso Carnaroli

Cod. DGR01 - sacchetto atmosfera - 1 kg



Detto anche "Re dei Risi", il riso della varietà Carnaroli appartiene alla classe del riso superfino.

Il suo granello è grande, consistente e resistente alla cottura perché ricco di amilosio. Deve la sua origine all'incontro tra il Vialone ed il Lencino favorito dal risicoltore pavese Angelo De Vecchi e da un suo collaboratore (nominato Carnaroli), nel 1945.

Il Riso Carnaroli della selezione DoGusto proviene da un'azienda mantovana specializzata nella lavorazione del riso, da sempre attenta a valorizzare le peculiarità di ciascuna varietà puntando sulla genuinità e veridicità del prodotto. I chicchi di riso Carnaroli vengono accuratamente selezionati attraverso strumenti in grado di misurare esattamente la qualità del riso, supportati dall'insostituibile esperienza dell'uomo. È particolarmente adatto all'utilizzo professionale: grazie alla sua elevata capacità di assorbire i condimenti e all'ottima resistenza alla cottura (presenta maggiori quantità di amilosio rispetto alle altre varietà) è particolarmente indicato per le cotture lente, in particolare per i risotti.

## Riso Vialone Nano

Cod. DGR02 - sacchetto atmosfera - 1 kg



Per molti chef il Vialone Nano è considerato una delle migliori varietà di riso al mondo, grazie alle sue qualità organolettiche, la sua versatilità e resistenza alla cottura.

Il Riso Vialone Nano della selezione DoGusto proviene da un'azienda mantovana specializzata nella lavorazione del riso, da sempre attenta a valorizzare le peculiarità di ciascuna varietà puntando sulla genuinità e veridicità del prodotto. I chicchi di riso Vialone Nano vengono accuratamente selezionati attraverso strumenti in grado di misurare esattamente la qualità del riso, supportati dall'insostituibile esperienza dell'uomo. Sono di grandezza media e sono connotati da una sezione tondeggiante, dente pronunciato e testa tozza. Si tratta di un riso particolarmente adatto per risotti sgranati, da impiegare in cucina tenendo conto della sua elevata capacità di assorbire i condimenti.

## Riso Arborio

Cod. DGR03 - sacchetto atmosfera - 1 kg



Il nome Arborio è legato al comune del vercellese in cui questa varietà è stata selezionata dall'agronomo Domenico Marchetti. Il Riso Arborio della selezione DoGusto proviene da un'azienda mantovana specializzata nella lavorazione del riso, da sempre attenta a valorizzare le peculiarità di ciascuna varietà puntando sulla genuinità e veridicità del prodotto. I chicchi di riso Arborio vengono accuratamente selezionati attraverso strumenti in grado di misurare esattamente la qualità del riso, supportati dall'insostituibile esperienza dell'uomo. È una varietà di riso che tende ad aumentare molto di volume durante la cottura perché assorbe facilmente l'acqua. È ideale per la preparazione di risotti ed è apprezzato dai professionisti di cucina per la capacità di conservare un'anima piuttosto al dente, mentre la superficie esterna cede amido rendendolo un ottimo ingrediente di minestre e salse.

## Riso Nero Integrale

Cod. DGR05 - sacchetto atmosfera - 500 g



È il riso nero italiano, nato dall'incrocio tra una varietà di riso tipica della Pianura Padana e una varietà asiatica di riso nero. Il suo nome ci suggerisce il collegamento con la dea della bellezza e riporta ai tempi in cui si attribuivano a questo riso proprietà afrodisiache. Il Riso Nero Integrale della selezione DoGusto proviene da un'azienda mantovana specializzata nella lavorazione del riso, da sempre attenta a valorizzare le peculiarità di ciascuna varietà puntando sulla genuinità e veridicità del prodotto. Il suo colore è determinato dalla presenza di molecole polifenoliche e degli antociani, che svolgono un'azione antiossidante e antitumorale. Profumato e gustoso, il Riso Nero Integrale della selezione DoGusto è ideale per chi vuole proporre una cucina sana e gustosa; ottimo per comporre insalate di riso in abbinamento a vegetali di stagione.

## Riso Baldo

---

Cod. DGR04 - sacchetto atmosfera - 1 kg



Il Riso Baldo è stato per molto tempo utilizzato da pochi professionisti. Eppure questa varietà non è così recente: nasce nel 1977, dall'incrocio tra la varietà Arborio e la Stirpe 136.

Oggi, grazie alla sua versatilità, sta prendendo piede in varie aree del Paese.

Il Riso Baldo DoGusto proviene da un'azienda mantovana specializzata nella lavorazione del riso, da sempre attenta a valorizzare le peculiarità di ciascuna varietà puntando sulla genuinità e veridicità del prodotto. Ma perché bisognerebbe introdurre questo prodotto nella dispensa del proprio ristorante?

Nella fattispecie la varietà Baldo si distingue per la sua una buona capacità di assorbimento degli ingredienti e per la struttura compatta e resistente. È capace di ottime performance in cucina, motivo per cui oggi viene sempre più adottato anche nella ristorazione. Può essere utilizzato per la preparazione di timballi, creme, arancini e molte altre ricette. Per la sua conformazione e la sua struttura chimico-fisica è particolarmente indicato per il risotto; per avere un ottimo risultato in questa preparazione è necessaria un'attenta tostatura del riso. Si presta anche alla cottura al vapore o pilaf.

A cluster of fresh, red, pear-shaped tomatoes on a wooden surface. The tomatoes are vibrant red with some green stems and leaves still attached. They are arranged in a cluster, with some in the foreground and others slightly behind. The background is a light-colored, textured wooden surface.

I POMODORI

**DoGusto**<sup>®</sup>

IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE

## Pomodori Pelati interi

Cod. DGT10 - 3 kg



Il Pomodoro Pelato Intero DoGusto è di origine 100% italiana ed è ideale per qualsiasi genere di preparazione in cucina. Si tratta di un pomodoro di qualità, proveniente da un territorio strettamente vocato, il Tavoliere delle Puglie, selezionato e lavorato da fresco. La qualità del prodotto è garantita da una stretta collaborazione con gli agricoltori, sia in fase di scelta della varietà coltivata (in funzione del terreno) sia nelle fasi di lavorazione e raccolta. La scelta del momento di raccolta nei campi è un atto cruciale e sebbene sia solo il primo passo del ciclo produttivo, ne determina la sua bontà, per questo si procede alla raccolta solo a maturazione perfetta. È un pomodoro pelato ricco di gusto, tonico, dal sapore fresco e genuino, che si può impiegare per la preparazione di sughi e pizze.

## Polpa fine di pomodoro

Cod. DGT51 - busta - 5 kg



La Polpa di PomodoroDoGusto è una polpa extra fine, cremosa, ideale per molteplici impieghi in cucina. Viene preparata solo con polpa di pomodoro 100% italiana in pezzi finissimi per una consistenza densa e omogenea. Grazie ad un accurato metodo di lavorazione riesce ad esprimere tutta la naturale freschezza del pomodoro appena raccolto, distinguendosi per il gusto equilibrato e la naturale dolcezza. È perfetta per accompagnare la pasta all'uovo o per essere utilizzata nelle lunghe cotture, mantenendo inalterato il suo sapore genuino. Si arricchisce di gusto a contatto con gli altri ingredienti della ricetta, ad esempio nelle melanzane alla parmigiana, con le carni e i pesci in umido o nel ragù.

## Polpa di pomodoro

Cod. DGT50 - busta - 5 kg

Polpa di pomodoro 100% italiano, preparata esclusivamente con frutti sani e perfettamente maturi di varietà selezionate, applicando un'avanzata tecnica di lavorazione.

Alta qualità, alta resa, colore rosso vivo, gusto dolce, pieno, fresco. Ottima per preparare pizze, sughi, salse, condimenti.

## Pomodorini in succo

Cod. DGT11 - latta - 3 kg

Cod. DGT12 - latta - 1 kg



I Pomodorini datterini in succo DoGusto sono pomodorini campani di prima scelta, selezionati da esperti per garantire il sapore forte e deciso tipico di prodotti freschi e di alta qualità. Le fasi di coltivazioni vengono costantemente monitorate e la lavorazione avviene in modo artigianale per ottenere un pomodoro autentico, ricco di gusto, in grado di arricchire e nobilitare qualsiasi ricetta.

I pomodorini vengono immersi in un succo di pomodoro vellutato dalle proprietà energizzanti e benefiche che innalza ulteriormente l'appeal gastronomico del prodotto.

## Pomodori pelati interi San Marzano D.O.P.

Cod. DGT13 - latta - 1 kg



Il Pomodoro San Marzano Dop è un prodotto delicatissimo e di alta qualità, coltivato nelle terre di San Marzano sul Sarno, in provincia di Salerno. È una delle varietà di pomodoro più apprezzate in Italia e nel mondo. Si distingue per la polpa densa, di colore rosso intenso e per la buccia facilmente rimovibile a maturazione completa. I Pomodori pelati interi San Marzano DoGusto corrispondono a tutte queste caratteristiche. Sono facilmente riconoscibili per il sapore autentico e fresco, determinato dalla qualità del prodotto iniziale e dalla lavorazione che avviene a poche ore dalla raccolta, esclusivamente con metodo artigianale. Sono ideali per qualunque preparazione in cucina, dalle capresi estive al classico sugo di pomodoro dalla consistenza corposa e vellutata. Grazie alle eccellenti proprietà organolettiche, questi pomodori pelati sono in grado di armonizzare una molteplicità di pietanze e valorizzare al meglio i sapori mediterranei.

## Datterini rossi in succo

Cod. DGD01 - latta - 1 kg



Il Datterino rosso è un pomodoro a bacca piccola, dal sapore persistente e dall'elevata dolcezza (quasi il doppio rispetto a un pomodoro classico). I Datterini rossi in succo DoGusto rispecchiano tutte queste caratteristiche e vengono coltivati nei campi della Piana del Sele; provengono da produzione integrata, così come il succo in cui vengono immersi.

Sono apprezzati dai professionisti della cucina e dalla pizzeria per la loro bassa acidità, la cremosità e la compattezza. Poiché richiedono una cottura massima di 5 - 6 minuti, sono perfetti per sughi veloci ed espressi. La buccia sottile non interferisce con altri eventuali sapori impiegati nella ricetta. Schiacciandoli a mano, o con l'aiuto di una forchetta, si prestano anche alla farcitura di basi pizza, sprigionando un sapore equilibrato e riconoscibile.

## Datterini Rossi Semi Dry in olio

Cod. DGD02 - latta - 1 kg



Il Datterino rosso è un pomodoro a bacca piccola, dal sapore persistente e dall'elevata dolcezza (quasi il doppio rispetto a un pomodoro classico). I Datterini rossi Semi Dry in Olio DoGusto rispecchiano tutte queste caratteristiche e vengono coltivati nei campi della Piana del Sele; provengono da produzione integrata, lavorati accuratamente e poi conservati in un delicato olio di girasole. La loro naturale dolcezza viene arricchita da spezie e odori mediterranei (sale, aglio, peperoncino e una miscela di piante aromatiche). Sono un'eccellenza da proporre in qualunque genere di ristorazione e in qualsiasi stagione. Si possono servire in accompagnamento a formaggi e salumi, utilizzare per un aperitivo o un antipasto, oppure per condire bruschette, focacce e molto altro.

## Datterini gialli in succo

Cod. DGD03 - latta - 1 kg



Il Datterino giallo è un pomodoro a bacca piccola, dal sapore persistente e dall'elevata dolcezza.

I Datterini gialli in succo DoGusto rispecchiano tutte queste caratteristiche e vengono coltivati nei campi della Piana del Sele; provengono da produzione integrata, così come il succo di pomodoro di datterini gialli in cui vengono immersi.

Sono apprezzati dai professionisti della cucina e dalla pizzeria per la loro bassa acidità, la cremosità e la compattezza, oltre che per la aromaticità. Sono ideali per preparare salse, vellutate e creme di ortaggi di colore giallo, come carote, zucca, peperoni gialli, di cui esaltano il colore aggiungendo un piacevole gusto dolce e pieno. Regalano risultati sorprendenti di colore e di sapore come condimento di pasta e riso, ma anche di pizze e focacce.

## Datterini Gialli Semi Dry in olio

Cod. DGD04 - latta - 1 kg



Il Datterino giallo è un pomodoro a bacca piccola, dal sapore persistente e dall'elevata dolcezza, che si distingue per il gusto e per il colore sgargiante. I Datterini gialli Semi Dry in Olio DoGusto rispecchiano tutte queste caratteristiche e vengono coltivati nei campi della Piana del Sele; provengono da produzione integrata, lavorati accuratamente e poi conservati in un delicato olio di girasole. La loro naturale dolcezza viene arricchita da spezie e odori mediterranei (sale, aglio, peperoncino e una miscela di piante aromatiche). Sono un'eccellenza da proporre in qualunque genere di ristorazione e in qualsiasi stagione. Si possono servire in accompagnamento a formaggi e salumi, utilizzare per un aperitivo o un antipasto, oppure per condire bruschette, focacce e molto altro. Conferiscono un sapore equilibrato e una gradevole nota di colore al piatto.

## Vellutata di datterino giallo

---

Cod. DGD05 - latta - 800 g



La Passata di datterino giallo DoGusto è un prodotto innovativo e gustoso, ottenuto dalla lavorazione di datterini gialli di origine italiana (provenienti da produzione integrata) e succo di pomodori datterini gialli (anch'esso di origine italiana, proveniente da produzione integrata).

È una passata in cui si combinano gusto autentico e originalità, connotata dalle caratteristiche tipiche del pomodoro datterino giallo, ovvero dolcezza, cremosità e cromaticità. È un prodotto che garantisce risultati sorprendenti di colore e di sapore in molteplici preparazioni, anche in assenza di cottura, ad esempio in salse fresche, creme e cocktail.

LE FARINE

**DoGusto**<sup>®</sup>  
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE

Nell'universo delle farine si sono nell'ultimo decennio raggiunti spiccati livelli di specializzazione. Le innovazioni e le nuove referenze introdotte nel mercato aiutano i professionisti a migliorare le proprie produzioni in termini di qualità organolettica e di digeribilità, aumentando dunque il feeling tra il consumatore e i prodotti da forno.

## Farina di grano tenero TIPO 0 Germe verde W340

Cod. DGM02 - sacco - 10 kg



Nell'universo delle farine si sono nell'ultimo decennio raggiunti spiccati livelli di specializzazione. Le innovazioni e le nuove referenze introdotte nel mercato aiutano i professionisti a migliorare le proprie produzioni in termini di qualità organolettica e di digeribilità, aumentando dunque il feeling tra il consumatore e i prodotti da forno.

La farina di grano tenero TIPO 0 verde W340 DoGusto, selezionata da un'azienda con un'elevata esperienza in campo molitorio, è una farina ideale per la pizza al piatto classica a lunga lievitazione. È ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani accuratamente scelti, lavati in acqua e macinati lentamente per non deteriorarne le caratteristiche. Dal chicco, durante la molitura, viene estratto il germe di grano, stabilizzato per evitarne l'irrancidimento dovuto al contenuto di nutrienti, e reinserito nella farina madre. Questo permette di ottenere prodotti più friabili e gustosi. In lavorazione per questa farina si consiglia fino a 12 h di lievitazione a T° Ambiente o 48 h in frigorifero. La garanzia di questa referenza passa anche per la voce di ricercatori e Maestri panificatori dell'Arte Bianca, che ne attestano, attraverso un'esperienza diretta, la qualità.

## Farina di grano tenero TIPO 0 Germe azzurra W300

Cod. DGM01 - sacco - 10 kg



Nell'universo delle farine si sono nell'ultimo decennio raggiunti spiccati livelli di specializzazione. Le innovazioni e le nuove referenze introdotte nel mercato aiutano i professionisti a migliorare le proprie produzioni in termini di qualità organolettica e di digeribilità, aumentando dunque il feeling tra il consumatore e i prodotti da forno.

La farina di grano tenero TIPO 0 azzurra W300 DoGusto, selezionata da un'azienda con un'elevata esperienza in campo molitorio, è una farina ideale per la pizza al piatto classica a media lievitazione. È ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani accuratamente scelti, lavati in acqua e macinati lentamente per non deteriorarne le caratteristiche. Dal chicco, durante la molitura, viene estratto il germe di grano, stabilizzato per evitarne l'irrancidimento dovuto al contenuto di nutrienti, e reinserito nella farina madre. Questo permette di ottenere prodotti più friabili e gustosi. In lavorazione per questa farina si consiglia fino a 10 h di lievitazione a T° Ambiente o 24 h in frigorifero. La garanzia di questa referenza passa anche per la voce di ricercatori e Maestri panificatori dell'Arte Bianca, che ne attestano, attraverso un'esperienza diretta, la qualità.

## Farina di grano tenero TIPO 0 Germe rossa W250

Cod. DGM03 - sacco - 10 kg



Nell'universo delle farine si sono nell'ultimo decennio raggiunti spiccati livelli di specializzazione. Le innovazioni e le nuove referenze introdotte nel mercato aiutano i professionisti a migliorare le proprie produzioni in termini di qualità organolettica e di digeribilità, aumentando dunque il feeling tra il consumatore e i prodotti da forno.

La farina di grano tenero TIPO 0 rossa W250 DoGusto, selezionata da un'azienda con un'elevata esperienza in campo molitorio, è una farina ideale per la pizza al piatto classica a breve lievitazione. È ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani accuratamente scelti, lavati in acqua e macinati lentamente per non deteriorarne le caratteristiche. Dal chicco, durante la molitura, viene estratto il germe di grano, stabilizzato per evitarne l'irrancidimento dovuto al contenuto di nutrienti, e reinserito nella farina madre. Questo permette di ottenere prodotti più friabili e gustosi. In lavorazione per questa farina si consiglia fino a 6 h di lievitazione a T° Ambiente o 12 h in frigorifero. La garanzia di questa referenza passa anche per la voce di ricercatori e Maestri panificatori dell'Arte Bianca, che ne attestano, attraverso un'esperienza diretta, la qualità.

## Farina di grano tenero TIPO 1 Germe W300

Cod. DGM04 - sacco - 10 kg



Nell'universo delle farine si sono nell'ultimo decennio raggiunti spiccati livelli di specializzazione. Le innovazioni e le nuove referenze introdotte nel mercato aiutano i professionisti a migliorare le proprie produzioni in termini di qualità organolettica e di digeribilità, aumentando dunque il feeling tra il consumatore e i prodotti da forno.

La farina di grano tenero TIPO 1 Germe W300 DoGusto, selezionata da un'azienda con un'elevata esperienza in campo molitorio, è una farina multiuso con particolari caratteristiche.

È una farina ottenuta da grano tenero pensata per rispecchiare (pur avvalendosi nella lavorazione delle tecnologie moderne) i sapori di una volta. La lavorazione è infatti improntata a mantenere inalterate tutte le componenti del chicco di grano, dai micronutrienti al germe. La garanzia di questa referenza passa anche per la voce di ricercatori e Maestri panificatori dell'Arte Bianca, che ne attestano, attraverso un'esperienza diretta, la qualità.

È possibile utilizzarla singolarmente o creando miscele con altre farine. Per la sua forza (W300) è indicata soprattutto per: il rinfresco del lievito, la preparazione di qualsiasi tipo di pane, l'impasto di pizze e focacce a media lievitazione, la pasta sfoglia, i croissant, le veneziane, la pasta fresca.

## Farina di grano tenero TIPO 00 spolvero

Cod. DGM05 - sacco - 10 kg



Nell'universo delle farine si sono nell'ultimo decennio raggiunti spiccati livelli di specializzazione. Le innovazioni e le nuove referenze introdotte nel mercato aiutano i professionisti a migliorare le proprie produzioni in termini di qualità organolettica e di digeribilità, aumentando dunque il feeling tra il consumatore e i prodotti da forno. La farina di grano tenero TIPO 00 spolvero DoGusto rappresenta l'innovazione assoluta: si tratta di un granulato ben calibrato, ideale per gnocchi, lavorazioni a macchina e per dare rugosità alle paste da sugo e perfetto per lo spolvero dei banconi.

## Farina di grano tenero TIPO 0 Pane 250W

Cod. DGM06 - sacco - 5 kg



Nell'universo delle farine si sono nell'ultimo decennio raggiunti spiccati livelli di specializzazione. Le innovazioni e le nuove referenze introdotte nel mercato aiutano i professionisti a migliorare le proprie produzioni in termini di qualità organolettica e di digeribilità, aumentando dunque il feeling tra il consumatore e i prodotti da forno. La farina di grano tenero TIPO 0 Pane 250W è stata studiata per la produzione di pane con metodo diretto, in particolare per ottenere piccoli pani, grissini e cracker. La garanzia passa per i professionisti del mestiere: è stata creata ad hoc con i migliori Maestri dell'Arte Bianca per le diverse esigenze della panificazione, garantendo un pane di gran gusto e fragranza.

## Farina di grano tenero TIPO 00 Frolla

Cod. DGM07 - sacco - 5 kg



Nell'universo delle farine si sono nell'ultimo decennio raggiunti spiccati livelli di specializzazione. Le innovazioni e le nuove referenze introdotte nel mercato aiutano i professionisti a migliorare le proprie produzioni in termini di qualità organolettica e di digeribilità, aumentando dunque il feeling tra il consumatore e i prodotti da forno. La farina di grano tenero TIPO 00 Frolla DoGusto è ideale per la produzione di frolla, crostate, pan di spagna e torte da forno. I grani selezionati per produrre questa farina permettono di ottenere impasti friabili, resistenti e compatti per una perfetta lavorazione ed una volta cotta una friabilità notevole al palato. La garanzia di questa referenza passa anche per la voce di ricercatori e Maestri panificatori dell'Arte Bianca, che ne attestano, attraverso un'esperienza diretta, la qualità.

## Farina di grano tenero TIPO 00 Lievitati W400

Cod. DGM08 - sacco - 5 kg



Le farine DoGusto arrivano dall'unico mulino italiano che lava ancora ad acqua il grano. Un procedimento che permette alla farina di avere una qualità migliore. Ideale per la realizzazione di prodotti che richiedono medie/lunghe ore di lievitazione dedicato ad ogni settore dell'Arte Bianca.

## Farina di grano tenero TIPO 00 pasta fresca

Cod. DGM09 - sacco - 5 kg



Nell'universo delle farine si sono nell'ultimo decennio raggiunti spiccati livelli di specializzazione. Le innovazioni e le nuove referenze introdotte nel mercato aiutano i professionisti a migliorare le proprie produzioni in termini di qualità organolettica e di digeribilità, aumentando dunque il feeling tra il consumatore e i prodotti da forno. La farina di grano tenero TIPO 00 pasta fresca DoGusto è l'ideale per la produzione di pasta fresca fatta in casa, anche ripiena. Si tratta di una miscela bianchissima, con un valore di ceneri inferiore allo 0,30%, ottenuta grazie al processo di estrazione della parte più interna del chicco di grano e alla fase di lavaggio del cereale. Grazie all'impiego di questa speciale farina la pasta viene esaltata nel colore dell'uovo, per una resa visiva e di gusto decisamente migliore. Mantiene una perfetta idratazione durante l'impasto garantendo una perfetta giunzione della pasta e un'ottima tenuta di cottura.

GLI OLI

  
**DoGusto**<sup>®</sup>

IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE

## Olio extra vergine d'oliva classico

Cod. DGO10 - bottiglia - 1 l

Cod. DGO20 - pet - 2 l



L'olio extra vergine di oliva Classico Dogusto si distingue per la sua elevata qualità e il rispetto degli standard di produzione più rigorosi. Si tratta di un olio ottenuto esclusivamente da olive della comunità europea, che si configura come ingrediente versatile in cucina in quanto capace di elevare ogni piatto con il suo carattere distintivo. Al palato risulta ricco e persistente, con un equilibrato amaro e piccante che si fonde armoniosamente con un retrogusto dolce e fruttato. Al naso si avvertono le intense note di erba fresca tagliata, carciofo e un leggero tocco di mandorla verde. Questa complessità di sapori lo rende ideale per condire insalate fresche, per arricchire piatti a base di pesce o semplicemente come accompagnare del pane casereccio.

## Olio extra vergine d'oliva 100% italiano

Cod. DGO05 - bottiglia - 500 ml



Cosa vorrebbe che accadesse un cuoco quando l'olio extra vergine di oliva entra in contatto con gli altri ingredienti nel corso della realizzazione di una ricetta?

Indubbiamente che ci sia il giusto equilibrio tra le componenti. Per equilibrio s'intende il bilanciamento di sapori, aromi e sensazioni tattili, per garantire la buona riuscita di una preparazione.

L'olio extravergine d'oliva 100% italiano DoGusto viene concepito proprio con questa finalità: fornire al ristoratore un olio extra vergine equilibrato e versatile, di facile impiego in cucina, senza rinunciare alla qualità. Viene infatti ottenuto da olive provenienti dalle migliori zone di produzione nazionale ed estratto a freddo. Si distingue per il gusto perfettamente equilibrato, il profumo lievemente fruttato ed il colore verde oro. È un'olio strategico per il cuoco perché si combina a qualsiasi tipo di ingrediente e preparazione. Può essere impiegato come condimento a crudo o in cottura.

## Olio extra vergine di oliva Amabile

Cod. 10207 - lattina - 500 ml



Un blend di olio extra vergine di oliva 100% italiano nato per agevolare il ristoratore nell'abbinamento più adatto. Amabile è infatti particolarmente indicato per piatti di pesce e crostacei e valorizzare per pietanze a base di verdure. Viene ottenuto a freddo, non filtrato per mantenere la naturale ricchezza di antiossidanti. Si distingue dalle caratteristiche organolettiche estremamente delicate.

## Olio extra vergine di oliva Saporito

Cod. 10208 - lattina - 500 ml



Un blend di olio extra vergine di oliva 100% italiano nato per agevolare il ristoratore nell'abbinamento più adatto. Saporito è un blend ottenuto a freddo e non filtrato, per mantenere la naturale ricchezza di antiossidanti. Si distingue per il colore oro con sfumature verdi. È ideale in abbinamento a pietanze che necessitano di un ingrediente dal sapore deciso come zuppe e carni.

## Olio extra vergine di oliva monocultivar Frantoio

Cod. DGO01 - bottiglia - 500 ml



L'olio extra vergine di oliva monocultivar Frantoio DoGusto nasce per fare apprezzare al meglio le peculiarità di questa varietà, tra le più diffuse sul territorio nazionale. È ottenuto dalla spremitura della sola cultivar di olive di varietà Frantoio, di origine 100% italiana. Si tratta di un olio extra vergine di oliva fruttato verde dalle connotazioni erbacee e con marcati toni vegetali che richiamano al carciofo e alla foglia. Al palato risulta avvolgente, con una buona fluidità e un perfetto equilibrio fra note amare e piccanti. È indicato per esaltare pietanze dal sapore deciso come carni rosse alla brace, legumi, ma anche crostoni e vellutate di verdure.

## Olio extra vergine di oliva monocultivar Nocellara

Cod. DGO02 - bottiglia - 500 ml



La Nocellara del Belice è una cultivar presente sul territorio siciliano da svariati secoli.

Con tutta probabilità la si poteva incontrare nelle calde distese siciliane già dai tempi della Magna Grecia. Si tratta di una varietà autoctona tra le più pregiate e stimate in assoluto. L'olio extra vergine di oliva monocultivar Nocellara DoGusto nasce per fare apprezzare al meglio le peculiarità di questa varietà, carica di piacevoli sentori mediterranei che si sposano alla perfezione con una cucina autentica e sincera. Viene ottenuto dalla spremitura della sola cultivar di olive di varietà Nocellara. Si tratta di un'olio extra vergine connotato da un fruttato medio, con una piacevole sensazione equilibrata di amaro e piccante. È nettamente riconoscibile per i sentori vegetali e di erba fresca appena tagliata, accompagnati da una leggera sensazione di foglia di pomodoro. Alla vista si presenta limpido ed è dominato da un colore verde con riflessi dorati. Perfetto per i piatti dal sapore delicato, come risotti, verdure e pesce ed è ottimo in cottura e a crudo.

## Olio extra vergine di oliva monocultivar Taggiasca

Cod. DGO03 - bottiglia - 500 ml



Il nome Taggiasca è collegato direttamente al comune di Taggia in provincia di Imperia, in Liguria, dove molti secoli fa i monaci Benedettini contribuirono al diffondersi di questa varietà, inizialmente nel comune di Taggia e successivamente in tutto il ponente ligure. Oggi la varietà Taggiasca, nonostante denoti volumi ridotti rispetto ad altre cultivar, grazie anche alla grande qualità riconosciuta nelle olive da tavola, è una delle varietà più ricercate e conosciute in tutto il mondo. L'olio extra vergine di oliva monocultivar Taggiasca DoGusto è ottenuto dalla spremitura di sole olive di cultivar Taggiasca, di origine 100% italiana, e si distingue per la sua purezza e riconoscibilità. È un olio extra vergine dal sapore delicato, un ottimo accompagnamento per tutti i piatti ed è l'ideale per condire cibi come le carni bianche, crostacei bolliti, salmone e pesce spada alla griglia.

## Olio extra vergine di oliva monocultivar Ogliarola

Cod. DGO04 - bottiglia - 500 ml



La monocultivar Ogliarola è tra le varietà più diffuse, in particolare in Puglia, dove raggiunge anche dimensioni notevoli, ed è caratterizzata un'abbondante fruttificazione ed ottime rese.

L'olio extra vergine di oliva monocultivar DoGusto Ogliarola, di origine 100% italiana, è ottenuto dalla spremitura della sola cultivar di olive di varietà Ogliarola ed è connotato da note di fruttato verde, sentori di amaro e piccante e un marcato sentore di mandorla fresca e note vegetali. Risulta dorato alla vista, con riflessi verdi, ed è pieno e corposo. È l'ideale per esaltare pietanze dal sapore equilibrato, come pasta, purè, latticini e ortaggi. Ottimo anche in accostamento al pesce arrostito e alle insalate di campo.

## Olio di semi di girasole altooleico 84%

Cod. 09986 - pet - 10 l

Cod. 09987 - pet - 5 l



La buona riuscita di una frittura passa, prima di tutto, per la qualità dell'olio in cui si frigge. Oggi i clienti di un ristorante o di una qualsiasi altra attività di ristorazione, lenta o veloce che sia, dimostrano molta più attenzione rispetto alla bontà e salubrità delle pietanze fritte, rivelando una maggior capacità di valutazione del cibo che viene loro servito.

L'olio di semi di girasole alto oleico DoGusto risponde perfettamente alla richiesta di professionisti e cuochi che vogliono garantire al proprio pubblico una frittura leggera e di ottima fattura.

Si tratta di un olio 100% italiano che grazie alla sua composizione di acidi grassi insaturi e al suo alto punto di fumo risulta ideale per la preparazione di frittiture leggere, dorate e croccanti, con alta digeribilità. L'elevato punto di fumo (a 250°C) gli consente infatti di mantenere inalterate le sue proprietà anche ad alte temperature.

È un olio molto versatile, da utilizzare anche come condimento a crudo. È ricco di vitamina E che contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.

## Olio di semi di girasole per frittura

Cod. 09985 - bottiglia - pet 10 l



Migliora la prestazione del primo prezzo di olio di semi girasole.

La presenza del Girasole alto Oleico aumenta la percentuale di grassi insaturi stabilizzando l'olio e migliorando la performance.

Ha un punto fumo a 210°. Nessuna presenza di olio di palma.

LE SALSE E LE CREME

  
**DoGusto**<sup>®</sup>  
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE

## Ragù alla Bolognese

---

Cod. DGF00 - latta - 1 kg



Le avanzate tecnologie produttive impiegate, sono concepite in linea con la salvaguardia dell'ambiente e permettono di mantenere la genuinità, la ricchezza e l'originalità dei sapori delle materie prime, garantendo alta resa in applicazione.

Preparato con carne bovina e suina di prima qualità, verdure fresche. Pronto all'uso, è indicato per condire primi piatti, per preparare lasagne, polenta pasticciata, arancini. Vanta 36 mesi di shelf life.

## Ragù di lepore

---

Cod. DGF01 - latta - 1 kg



Gli ingredienti utilizzati sono scelti nel rispetto delle ricette più tradizionali, con particolare attenzione alla tutela della salute e alle tematiche più attuali in campo alimentare. Preparato con carne scelta di lepore e verdure fresche. Pronto all'uso è indicato per condire primi piatti, per preparare lasagne, timballi, polenta pasticciata, vol-au-vents. Ha una shelf life di 36 mesi.

## Ragù di cinghiale

---

Cod. DGF02 - latta - 1 kg



Gli ingredienti utilizzati sono scelti nel rispetto delle ricette più tradizionali, con particolare attenzione alla tutela della salute e alle tematiche più attuali in campo alimentare. Preparato con selezionata carne di cinghiale, tenera e saporita, dal gusto appetitoso e dalla resa elevata. Indicatissimo per condire pasta, polenta pasticciata oppure per fare crostini. Ha una shelf life di 36 mesi.

## Ragù di capriolo

Cod. DGF03 - latta - 1 kg



Le avanzate tecnologie produttive impiegate, sono concepite in linea con la salvaguardia dell'ambiente e permettono di mantenere la genuinità, la ricchezza e l'originalità dei sapori delle materie prime, garantendo alta resa in applicazione.

Preparato con selezionata carne di capriolo. Pronto all'uso, è indicato per condire primi piatti, per preparare polenta pasticciata, crostini. Vanta una shelf life di 36 mesi.

## Crema agli asparagi

Cod. DGF05 - latta - 1 kg



I vegetali, già dalla coltivazione in campo, nei luoghi d'origine più vocati, vengono seguiti da personale esperto. Sono raccolti al momento ideale della maturazione e sono lavorati "dal fresco" per garantire il meglio al cliente. Crema a base di asparagi, in parte macinati finemente, in parte tagliati a pezzetti con aggiunta di asparagi macinati. Ideale per torte salate, pasta, base per pizze, bruschette e per pasticceria salata in genere. Vanta una shelf life di 36 mesi.

## Crema ai carciofi

Cod. DGF06 - latta - 1 kg



I vegetali, già dalla coltivazione in campo, nei luoghi d'origine più vocati, vengono seguiti da personale esperto. Sono raccolti al momento ideale della maturazione e sono lavorati "dal fresco" per garantire il meglio al cliente. Crema a base di carciofi, in parte macinati finemente, in parte tagliati a pezzetti con aggiunta di spinaci macinati. Ideale per torte salate, pasta, base per pizze, bruschette e per pasticceria salata in genere. Vanta una shelf life di 36 mesi.

## Crema ai porcini

Cod. DGF07 - latta - 1 kg



Le avanzate tecnologie produttive impiegate, sono concepite in linea con la salvaguardia dell'ambiente e permettono di mantenere la genuinità, la ricchezza e l'originalità dei sapori delle materie prime, garantendo alta resa in applicazione.

Funghi porcini affettati e preparati con crema, olio e piante aromatiche. Il prodotto è specifico per la preparazione di piatti di pasta, di gnocchi e per scaloppine. Vanta una shelf life di 36 mesi.

## Crema al radicchio

Cod. DGF08 - latta - 1 kg



I vegetali, già dalla coltivazione in campo, nei luoghi d'origine più vocati, vengono seguiti da personale esperto. Sono raccolti al momento ideale della maturazione e sono lavorati "dal fresco" per garantire il meglio al cliente. Crema a base di radicchio fresco, in parte macinato finemente, in parte tagliato a pezzetti. Indicata per preparare primi e secondi piatti, pasticceria salata. Vanta una shelf life di 36 mesi.

## Crema ai quattro formaggi

Cod. DGF04 - latta - 1 kg



Le avanzate tecnologie produttive impiegate, sono concepite in linea con la salvaguardia dell'ambiente e permettono di mantenere la genuinità, la ricchezza e l'originalità dei sapori delle materie prime, garantendo alta resa in applicazione.

Crema a base di Parmigiano Reggiano, Emmentaler, Fontina e Italciano fusi con burro. Indicata per primi e secondi piatti, contorni, pasticceria salata, pizze. Ha una shelf life di 36 mesi.

## Pesto alla genovese fresco

---

Cod. DGP00 - vaso plastica - 450 g



Risale ai primi del Novecento la coltura in serra del basilico a Prà, una località a ridosso della città di Genova, che garantisce continuità alla preparazione di una specialità gastronomica tipica della Liguria: il pesto alla genovese. Il pesto di Prà è quello scelto da DoGusto per far parte di una gamma di prodotti di qualità certa ed elevata. Gli ingredienti sono quelli più preziosi: basilico di Prà, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP, olio extravergine ligure, pinoli italiani. La confezione è stata appositamente realizzata per garantire una shelf life di 45 giorni.

# LE CONSERVE VEGETALI

**DoGusto**<sup>®</sup>

IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE

## Cuori di carciofo al naturale

Cod. DGA00 - latta - 3 kg



I vegetali, già dalla coltivazione in campo, nei luoghi d'origine più vocati, vengono seguiti da personale esperto. Sono raccolti al momento ideale della maturazione e sono lavorati "dal fresco" per garantire il meglio al cliente. Si tratta di Cuori di carciofi 100% italiani freschi di prima qualità, al naturale. Ottimi come contorno, per preparare pizze, piatti freddi, insalate. Hanno una shelf life di 36 mesi.

## Spicchi di carciofo al naturale

Cod. DGA01 - latta - 3 kg



I vegetali, già dalla coltivazione in campo, nei luoghi d'origine più vocati, vengono seguiti da personale esperto. Sono raccolti al momento ideale della maturazione e sono lavorati "dal fresco" per garantire il meglio al cliente. Si tratta di Spicchi di carciofi 100% italiani freschi di prima qualità, al naturale. Ottimi come contorno, per preparare pizze, piatti freddi, insalate. Hanno una shelf life di 36 mesi.

## Spicchi di carciofo trifolati

Cod. DGA02 - latta - 3 kg



Le avanzate tecnologie produttive impiegate per la realizzazione di questi prodotti sono concepite in linea con la salvaguardia dell'ambiente e permettono di mantenere la genuinità, la ricchezza e l'originalità dei sapori delle materie prime, garantendo alta resa in applicazione. Si tratta di Carciofi a spicchi, 100% italiani di prima qualità, trifolati, preparati con carciofi freschi selezionati, arricchiti con una delicata trifolatura di prezzemolo, aglio e pepe. Ideali per la farcitura di pizze, focacce, bruschette e come contorno. Hanno una shelf life di 36 mesi.

## Fettine di carciofo al naturale

Cod. DGA03 - latta - 3 kg



i vegetali, già dalla coltivazione in campo, nei luoghi d'origine più vocati, vengono seguiti da personale esperto. Sono raccolti al momento ideale della maturazione e sono lavorati "dal fresco" per garantire il meglio al cliente. Si tratta di fettine di carciofi 100% italiani freschi di prima qualità, al naturale. Ottimi per preparare pizze, piatti freddi, insalate. Hanno una shelf life di 36 mesi.

## Carciofi con gambo alla romana

Cod. DGA04 - latta - 3 kg



I vegetali, già dalla coltivazione in campo, nei luoghi d'origine più vocati, vengono seguiti da personale esperto. Sono raccolti al momento ideale della maturazione e sono lavorati "dal fresco" per garantire il meglio al cliente. Si tratta di carciofi freschi 100% italiani di prima qualità, con gambo. Ottimi come contorno. Hanno una shelf-life di 36 mesi.

## Porcini a fette trifolati in crema

Cod. DGF10 - latta - 1 kg



Gli ingredienti utilizzati sono scelti nel rispetto delle ricette più tradizionali, con particolare attenzione alla tutela della salute e alle tematiche più attuali in campo alimentare. Funghi porcini di prima scelta tagliati a fette e trifolati seguendo la ricetta storica. È caratterizzato dalla presenza di una ricca crema con la fragranza di fungo fresco che valorizza ogni piatto. Ottimo per primi piatti (pasta fresca) e come contorno. Vanta una shelf life di 36 mesi.

## Porcini a cubetti trifolati in crema

Cod. DGF11 - latta - 1 kg



Le avanzate tecnologie produttive impiegate, sono concepite in linea con la salvaguardia dell'ambiente e permettono di mantenere la genuinità, la ricchezza e l'originalità dei sapori delle materie prime, garantendo alta resa in applicazione.

Funghi porcini tagliati a cubetti, dal gusto spiccato, senza crema. Sono preparati senza olio, con una concia speciale insaporita da piante aromatiche. Prodotto dall'intensa fragranza di porcino fresco, ideale per farcire pizze, preparare zuppe e condire primi piatti. Hanno una shelf life di 36 mesi.

## Misto funghi trifolati

Cod. DGF12 - latta - 1 kg



Gli ingredienti utilizzati sono scelti nel rispetto delle ricette più tradizionali, con particolare attenzione alla tutela della salute e alle tematiche più attuali in campo alimentare. Selezione di funghi di bosco e di funghi coltivati, trifolati. Sono indicati come contorno, per preparare primi piatti e secondi e per condire polenta. Vanta una shelf life di 36 mesi.

## Giardiniera

Cod. DGG06 - vaso - 1,7 kg



La giardiniera è nata come metodo di conservazione dei vegetali per ovviare alla sovrabbondanza di raccolto nei mesi estivi. Con il passare degli anni è diventata un riferimento nel panorama dell'arte conserviera italiana, affermandosi per la sua versatilità, bontà e praticità d'impiego.

La Giardiniera DoGusto si ispira alla ricetta tradizionale ma presenta degli attributi qualitativi (come la certificazione biologica, BRC ed IFS) che garantiscono al cuoco professionale un prodotto salubre, sicuro, buono. Si tratta di una miscela di verdure tagliate, confezionate in vasetti di vetro e pastorizzate in presenza di liquido di governo a base di aceto di vino. Le selezione maniacale delle materie prime e il trattamento senza passaggi intermedi direttamente dall'ortaggio fresco raccolto nei campi, si traducono in gusto e consistenza. Un ottimo accompagnamento per i piatti di salumi, gli antipasti di qualsiasi genere, un fresco condimento di insalate di riso o di pasta.

## Peperoni a Filetti

Cod. 09954 - vaso - 1,7 kg



I Peperoni a Filetti DoGusto si ispirano alle ricette tradizionali di conservazione ma presentano degli attributi qualitativi che garantiscono al cuoco professionale un prodotto salubre, sicuro, buono. Si tratta di peperoni lavorati dai tagliati a fiammifero, ricettati solo con aceto e zucchero, che spiccano per il loro colore vivace, il profumo e il gusto deciso e avvolgente. La selezione maniacale delle materie prime e il trattamento senza passaggi intermedi direttamente dall'ortaggio fresco raccolto nei campi si traducono in caratteristiche organolettiche uniche. Si possono impiegare come ingrediente per insalate, servire come delizioso contorno, oppure utilizzare per guarnire pizze, panini e focacce previa sgocciolatura. Un prodotto che garantisce versatilità, bontà e praticità d'impiego.

## Cipolline perline in aceto

Cod. DGG09 - vaso - 1,7 kg



Le Cipolline in aceto DoGusto nascono da una ricetta semplice, pensata per incontrare tutti i palati. Si tratta di cipolline maggioline conservate in acqua e sale, sfiziose e gustose, perfette in qualsiasi stagione. Grazie alle loro dimensioni e al condimento equilibrato vengono scelte dai cuochi e non solo per versatilità e praticità d'impiego. Le selezione maniacale delle materie prime e il trattamento senza passaggi intermedi direttamente dall'ortaggio fresco raccolto nei campi si traducono in un prodotto naturalmente gustoso e croccante. Si possono proporre come rapido contorno facendole saltare in padella con poco burro, oppure rosolandole al forno senza aggiunte. Diventano anche un ottimo aperitivo o un ingrediente per farcire panini e tramezzini.

## Pomodori secchi in olio

Cod. DGG01 - vaso - 1,7 kg



I Pomodori secchi in olio DoGusto si ispirano alle ricette tradizionali di conservazione ma presentano degli attributi qualitativi che garantiscono al cuoco professionale un prodotto salubre, sicuro, buono, da utilizzare in qualsiasi stagione. Si tratta di pomodori essiccati al sole, ricettati solo con capperi e olio. L'essiccazione concentra in modo naturale il gusto del pomodoro rendendolo dolce e piacevole. In aggiunta, la selezione maniacale delle materie prime e il trattamento senza passaggi intermedi direttamente dal prodotto fresco raccolto nei campi si traducono in caratteristiche organolettiche uniche. Si possono impiegare come ingrediente per condire insalate, paste, panini o utilizzare per allestire buffet e aperitivi. Ottimi anche sulla pizza.

## Friarielli

Cod. DGG10 - vaso - 1062 g



I Friarielli DoGusto si ispirano fedelmente all'originale preparazione napoletana ma presentano degli attributi qualitativi che garantiscono al cuoco professionale un prodotto salubre e sicuro, nato dalla combinazione di moderne tecnologie. Si tratta di cime di rapa ricettate con aglio, olio, sale e peperoncino, quindi leggermente piccanti, che spiccano per il loro sapore vivace. La selezione maniacale delle materie prime e il trattamento senza passaggi intermedi direttamente dall'ortaggio fresco raccolto nei campi si traducono in caratteristiche organolettiche uniche. Si possono impiegare come contorno, antipasto, o proporre come tradizione campana vuole: sulla pizza. Ottime anche per la farcitura di panini.

## Condimento per insalata di riso in olio di girasole

Cod. 09958 - vaso - 1,7 kg



Le Verdure per riso in olio DoGusto sono una soluzione inedita e pregiata di condimento per insalate di riso e insalate sui generis. Si tratta di una ricca miscela di verdure arricchite con funghi prataioli coltivati e carciofini, insaporite con poco olio. La selezione maniacale delle materie prime e il trattamento senza passaggi intermedi direttamente dall'ortaggio fresco raccolto nei campi, si traducono in gusto e consistenza, con la possibilità per il cuoco di utilizzare un ottimo prodotto, colorato e vivace, in qualsiasi periodo dell'anno. Un preparato estremamente gustoso, che può accendere la fantasia in cucina e collocarsi in tantissime ricette.

## Condimento per insalata di riso

Cod. 09959 - vaso - 1,7 kg



Le Verdure per riso DoGusto sono una soluzione semplice ma inedita di condimento per insalate di riso e insalate sui generis. Si tratta di una ricca miscela di verdure in acqua, condite con l'aggiunta di sale e poco aceto. La selezione maniacale delle materie prime e il trattamento senza passaggi intermedi direttamente dall'ortaggio fresco raccolto nei campi, si traducono in gusto e consistenza, con la possibilità di utilizzare un ottimo prodotto, colorato e vivace, in qualsiasi periodo dell'anno. Un preparato estremamente leggero e gustoso, che strizza l'occhio ai menu light e ai piatti vegetariani o vegani.

## Insalatina di verdure

Cod. DGG08 - vaso - 1,7 kg



L'Insalata di verdure DoGusto si ispira a una ricetta tradizionale ma presenta degli attributi qualitativi moderni (come la certificazione biologica, BRC ed IFS) che garantiscono al cuoco professionale un prodotto salubre, sicuro, buono. Si tratta di un mix di verdure fresche (sedano rapa, carote e peperoni) tagliate precisamente a fiammifero e condite con aceto. La selezione maniacale delle materie prime e il trattamento senza passaggi intermedi direttamente dall'ortaggio fresco raccolto nei campi, si traducono in un prodotto fresco e croccante. Un'ottima soluzione vegetale da proporre come insalata condita con un poco di olio, o per un'insalata capricciosa aggiungendo della maionese.

## Cipolline borettane in agrodolce

Cod. DGG07 - vaso - 1,7 kg



Le Cipolline Borettane in agrodolce DoGusto si ispirano a una ricetta tradizionale di conservazione ma presentano degli attributi qualitativi moderni che garantiscono al cuoco professionale un prodotto salubre, sicuro, buono. Si tratta di cipolline borettane dal classico sapore agrodolce, ricettate con olio di oliva, zucchero e poco aceto. Spiccano per il loro sapore vivace, per la versatilità e praticità d'impiego. Le selezioni maniacali delle materie prime e il trattamento senza passaggi intermedi direttamente dall'ortaggio fresco raccolto nei campi si traducono in caratteristiche organolettiche uniche, valorizzate da una ricetta equilibrata. Si possono servire come antipasto riscaldandole in microonde o forno, oppure possono essere proposte come antipasto o aperitivo.

## Cipolline Borettane all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

Cod. DGG05 - vaso - 1,7 kg



Le Cipolline Borettane all'Aceto Balsamico di Modena Igp DoGusto si ispirano alle ricette tradizionali di conservazione ma presentano degli attributi qualitativi che garantiscono al cuoco professionale un prodotto salubre, sicuro, buono. Si tratta di cipolline borettane dal classico sapore agrodolce, cucinate con Aceto Balsamico di Modena Igp e poco olio di semi di girasole. Spiccano per il loro sapore vivace, per la versatilità e praticità d'impiego. La selezione maniacale delle materie prime e il trattamento senza passaggi intermedi direttamente dall'ortaggio fresco raccolto nei campi si traducono in caratteristiche organolettiche uniche. Si possono impiegare come contorno per arrosto, scaloppe, carni grigliate o lessate. Ottime anche come antipasto.

## Olive di Gaeta DOP

---

Cod. DGO91 - secchiello - 6,2 kg



La zona di produzione dell'Oliva di Gaeta DOP comprende la superficie di 44 comuni delle province di Latina, Frosinone e Roma, nella regione Lazio, e della provincia di Caserta (Sessa Aurunca e Cellole). Per DoGusto sono state selezionate olive di Gaeta DOP che, meglio di altre tipologie, si prestano al meglio per diversi piatti della cucina italiana.

## Olive verdi di Cerignola

---

Cod. DGO90 - secchiello - 5,7 kg



È ovale, abbastanza grande, di un bel verde intenso e lucida. Al palato è sapida al punto giusto, carnosa e succosa. L'oliva verde di Cerignola è una cultivar tipica della zona omonima; le olive che produce non vengono usate per l'olio, ma sono olive da tavola. Adatte per ottimi aperitivi.

ITTICO

**DoGusto**<sup>®</sup>

IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE

## Salmone Affumicato Preaffettato

Cod. LC99F - vaschetta - 800 g



Non è un caso se la Norvegia sia diventata in questi anni la maggiore esportatrice di salmone nel mondo. La costa norvegese, che si estende fino all'Artico, offre infatti le condizioni ideali per il salmone che trova nelle acque fredde che costeggiano i fiordi il suo habitat naturale.

Inoltre l'esperienza dei norvegesi nella lavorazione di questo grande pesce dalle carni pregiate si è consolidata e affinata negli anni, garantendo degli altissimi standard qualitativi, apprezzati in ogni angolo del pianeta. Gli allevatori di salmone norvegese continuano ad essere in vetta alle classifiche Coller FAIRR dei produttori di cibi proteici più sostenibili.

Il salmone affumicato preaffettato Dogusto è ottenuto a partire da un salmone fresco di alta qualità, proveniente dalla Norvegia, che si distingue per le carni rosa dolci e prelibate. Viene lavorato meticolosamente nel rispetto delle pratiche tradizionali, con salatura a secco e una lenta affumicatura in legno di faggio. È adatto a qualsiasi genere di preparazione, dagli antipasti ai primi piatti, servito in solitaria o in abbinamento. Ottimo anche nelle insalate estive. La preaffettatura rende l'impiego pratico e veloce, in vaschetta con fette separate e facili da gestire.

## Tonno affumicato - trancio

Cod. FI10F - trancio - 1,8 kg



Nell'immaginario collettivo quando si parla di affumicatura e di pesce si pensa subito al salmone. Oggi, tuttavia, sono anche altri i prodotti ittici che possono essere esaltati da questa particolare tecnica di lavorazione. Anche il tonno, un pesce largamente apprezzato dai cuochi italiani, riesce ad essere valorizzato da questa particolare tecnica - l'affumicatura - sempre più diffusa nella cucina moderna. Il Tonno Affumicato in trancio DoGusto è un tonno lavorato fresco, appena pescato, di altissima qualità sottoposto ad affumicatura naturale con legno di faggio. Si può proporre in carpaccio o tartare, abbinando ingredienti freschi e mediterranei. Ottimo per comporre menu bilanciati dal punto di vista nutrizionale: è ricchissimo di Omega-3 e contiene poche calorie.

## Pesce spada affumicato - trancio

Cod. FI33F - trancio - 1,8 kg



Il sentore “fumo” rientra tra le grandi passioni della cucina contemporanea.

Lo si evince dal dilagare del carbone e degli affumicatori nelle cucine moderne, come esito di un vero e proprio movimento di estimatori che ha attecchito negli ultimi anni anche in Italia. Il pesce spada affumicato Dogusto è un pesce spada di alta qualità, in trancio, salato a mano e affumicato naturalmente con legno di faggio.

È un prodotto perfetto per comporre antipasti freddi e ricette dall'accento mediterraneo, ottimo se servito con una vinaigrette di olio e arancia. Grazie alla sua composizione nutrizionale e alla presenza di Omega-3 è l'ingrediente ideale per il ristoratore che desidera proporre un menu sano, equilibrato e al tempo stesso gustoso.

## Marlin affumicato - trancio

Cod. FI11F - trancio - 1,8 kg



Potrebbe essere scambiato per un pesce spada, ma il Marlin è un pesce con caratteristiche sensibilmente diverse, che negli ultimi anni ha preso piede in cucina affermandosi per la sua grande versatilità.

Ottenuto da esemplari selezionati dai migliori mercati, e sottoposto a un'affumicatura in legno di faggio e un'attenta salatura, il trancio Marlin DoGusto è un prodotto che conquista sin dal primo assaggio. Ed è proprio l'affumicatura a rendere questa referenza interessante, oltre che strategica, per chi mira a formulare un menu fresco ma di carattere, che lo vede protagonista di un piatto oppure elemento gustoso in una selezione di mare.

La carne compatta e morbida e il gusto delicato lo rendono perfetto per antipasti, involtini, farciture e molte altre preparazioni. Un mix perfetto per chi ama la creatività in cucina. Si può servire affettato o in tartare, condito con ingredienti freschi, oppure scottato.

## Tonno Yellow Fin

Le conserve di tonno yellowfin DoGusto seguono un processo artigianale, tramandato di generazione in generazione, che permette di ottenere un tonno in scatola di massima qualità. Il tonno intero viene pulito, tagliato e introdotto in vasi di vetro, migliorando in tal modo la sua consistenza, il suo sapore e il suo aspetto. Il tonno Yellow Fin è un pesce che può arrivare a pesare anche 200 kg e misurare fino ai due metri di lunghezza. Viene catturato per mezzo di navi tonniere, che dispongono della più elevata tecnologia di conservazione del pesce, e giunge quindi alla zona di stoccaggio in maniera ottimale.

La conserva di tonno yellowfin è un alimento che mantiene tutte le proprietà del pesce blu, tra cui l'alto contenuto di proteine. Inoltre è fonte di Omega3, che aiuta a diminuire i livelli di colesterolo e a prevenire le malattie cardiovascolari. Il contenuto di Omega3 o grassi buoni è ancora più elevato nelle conserve di tonno sott'olio, proprio per le proprietà dell'olio d'oliva.

Il tonno yellowfin DoGusto è proposto in tre formati: in busta da un chilo, in latta da 1580 grammi e in tamburello da 550 grammi.

Cod. 09779 - busta - 1 kg

Cod. 09780 - latta - 1,58 kg

Cod. 09781 - tamburello - 550 g



## Filetti di Acciughe del Cantabrico

I Filetti di Acciughe del Cantabrico DoGusto sono un prodotto di grande pregio, adatto per la ristorazione che desidera affidarsi a prodotti di elevata qualità. I filetti vengono ricavati da acciughe pescate e lavorate a mano nella regione del Mar Cantabrico secondo metodi tradizionali. La pesca delle acciughe in quest'area, in Cantabria, sulle coste spagnole, si è affermata a cominciare dalla fine dell'800 con l'approdo dei pescatori siciliani che hanno trasferito le proprie conoscenze ai locali contribuendo alla nascita di uno dei prodotti gastronomici più apprezzati al mondo. Dopo la pesca le acciughe vengono maturate sotto sale; grazie al lungo periodo di riposo a contatto con il sale acquisiscono un sapore unico, raggiungendo un equilibrio perfetto tra sapidità e dolcezza. Al loro bilanciamento contribuisce anche la successiva conservazione in olio d'oliva, che inizia dopo un'accurata rimozione del sale. Si tratta di filetti acciughe piuttosto grandi che possono essere serviti tali e quali, oppure utilizzati per guarnire pizze, insalate gourmet e molto altro, conferendo una nota salina unica nel suo genere.

Cod. DGS01 - astuccio - 50 g

Cod. DGS02 - astuccio - 180 g



## Filetti di Acciuga di Sicilia

I Filetti di Acciuga di Sicilia DoGusto vengono lavorati a poche ore dalla cattura e provengono da una pesca tradizionale con la lampara e la rete cianciuolo. Le acciughe vengono pescate durante la notte: nel buio sono attratte dalla luce della lampara e quindi accerchiate con il cianciuolo e pescate. Dopo le accurate fasi di pulizia vengono riposte in alcuni contenitori con sale marino di Trapani o Marsala, dove riposano dai tre ai sei mesi. Successivamente le acciughe salate e mature vengono avviate alla fase di filettatura e di invasettamento (operazioni eseguite a mano), oliatura e chiusura. Da questo processo ne deriva un prodotto di altissima qualità da proporre ai propri clienti come antipasto, su crostini al burro o al naturale. Indicate anche per nobilitare qualsiasi ricetta con sentori di mare equilibrati e autentici.

Cod. 09951 - vaso - 720 g

Cod. 09952 - bauletto - 700 g



## Bottarga di Muggine

La storia antica della Sardegna è fortemente intrecciata alla produzione della bottarga di muggine. Alcune fonti sostengono che più di 3000 anni fa i naviganti Fenici arrivarono nelle coste dell'isola e da loro i sardi impararono l'arte della salagione e della stagionatura delle sacche ovariche del muggine. La tecnica e la capacità di selezione si sono inevitabilmente evolute nel corso dei secoli fino all'affermazione di un prodotto eccezionale, largamente apprezzato anche al di fuori della Sardegna. La Bottarga di Muggine DoGusto è frutto di un'accurata cernita e di un minuzioso controllo manuale e visivo. Solo passata la selezione le uova di qualità superiore vengono lavorate con cura, una a una, attraverso la combinazione di tecniche tradizionali e moderne.

Per valutare la qualità di una bottarga bisogna indagare il colore: se ha un colore ambrato, uniforme o con leggere sfumature, siamo davanti a un prodotto di eccellente fattura, proprio come la bottarga di muggine DoGusto. Al palato il sapore è deciso, avvolgente e sapido, con un netto richiamo alle note marine. Perfetta per i primi piatti o per caratterizzare tante altre preparazioni in cucina, dall'antipasto al secondo. In questa versione grattugiata è di facile e veloce impiego.

Cod. DGB2F - grattugiata in busta - 250 g

Cod. DGB1F - baffa intera 70/100 g



# I SURGELATI



**DoGusto**<sup>®</sup>  
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE

## Quadrotti integrali al baccalà

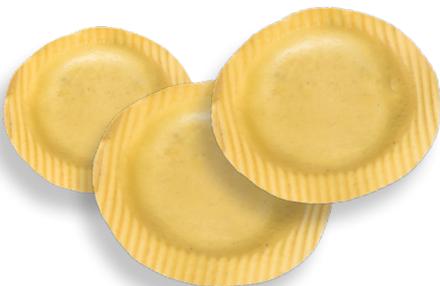
Cod. 09911 - vaschetta - 1 kg



I Quadrotti integrali al baccalà DoGusto sono una pasta ripiena artigianale di alta qualità, per la cui preparazione si impiegano solo eccellenti materie prime, a cominciare dagli ingredienti base della pasta (ovvero semola di grano duro, farina e uova), sino al ripieno, il cui protagonista è un baccalà islandese accuratamente selezionato. La ricetta nasce dalla combinazione di tradizioni culinarie e abbinamenti creativi ed è formulata da chef di comprovata esperienza nella ristorazione. Si tratta di una pasta ripiena integrale dal formato quadrato di equilibrata intensità, pronta in pochi minuti, che lascia spazio a numerosi abbinamenti e modalità di presentazione. Ideali per qualsiasi genere di ristorazione, i Quadrotti integrali al baccalà DoGusto sono ottimi in abbinamento alla cipolla rossa caramellata e alla crema di ceci.

## Tondi alla Stracciatella affumicata

Cod. DGR3T - vaschetta - 1 kg



I Tondi alla Stracciatella affumicata DoGusto sono una pasta ripiena artigianale di alta qualità, per la cui preparazione si impiegano solo eccellenti materie prime, a cominciare dagli ingredienti base della pasta (ovvero semola di grano duro, farina e uova) sino al ripieno, in cui la protagonista, per il 61%, è una stracciatella affumicata dal sapore fresco e dolce, ma anche intenso e particolare, e per il 37% è una fresca ricotta. La ricetta nasce dalla combinazione di tradizioni culinarie e abbinamenti creativi ed è formulata da chef di comprovata esperienza nella ristorazione. Si tratta di una pasta ripiena dal formato tondo di equilibrata intensità, pronta in pochi minuti, che lascia spazio a numerosi abbinamenti e modalità di presentazione. Ideale per qualsiasi genere di ristorazione, i Tondi alla stracciatella affumicata DoGusto sono ottimi in abbinamento a burro e abbinamenti vegetali o di pesce.

## Ravioli anatra, verza e foie gras

Cod. DGRIT - vaschetta - 1 kg

I Ravioli Foie gras e Verza DoGusto sono una pasta ripiena artigianale di alta qualità, per la cui preparazione si impiegano solo eccellenti materie prime, a cominciare dagli ingredienti base della pasta (ovvero semola di grano duro, farina e uova) sino al ripieno, caratterizzato dall'incontro tra foie gras e verza. La ricetta nasce dalla combinazione di tradizioni culinarie e abbinamenti creativi ed è formulata da chef di comprovata esperienza nella ristorazione. Si tratta di una pasta ripiena dal formato quadrato di equilibrata intensità, pronta in pochi minuti, che lascia spazio a numerosi abbinamenti e modalità di presentazione. Ideale per qualsiasi genere di ristorazione. I Ravioli Foie gras e Verza DoGusto sono ottimi in abbinamento a cipolla di Tropea caramellata e funghi finferli, oppure a burro e riduzione di Marsala tartufato.

## Ravioli al pesto liquido

---

**Cod. 09915 - vaschetta - 1 kg**

I Ravioli al Pesto Liquido DoGusto sono una pasta ripiena artigianale di alta qualità, per la cui preparazione si impiegano solo eccellenti materie prime, a cominciare dagli ingredienti base della pasta (ovvero semola di grano duro, farina e uova) sino al ripieno, un pesto realizzato rispettando la ricetta della tradizione, esclusivamente senz'aglio, che provoca un'esplosione liquida in bocca. La ricetta nasce dalla combinazione di tradizioni culinarie e abbinamenti creativi ed è formulata da chef di comprovata esperienza nella ristorazione. Si tratta di una pasta ripiena dal formato quadrato di equilibrata intensità, pronta in pochi minuti, che lascia spazio a numerosi abbinamenti e modalità di presentazione. Ideale per qualsiasi genere di ristorazione, i Quadrati al Pesto Liquido sono ottimi in abbinamento a vongole e cozze, oppure gambero rosso, patate e fagiolini.

## Ravioli con zucca e Castelmagno

---

**Cod. DGR4T - vaschetta - 1 kg**

I Ravioli Zucca e Castelmagno DoGusto sono una pasta ripiena artigianale di alta qualità, per la cui preparazione si impiegano solo eccellenti materie prime, a cominciare dagli ingredienti base della pasta (ovvero semola di grano duro, farina e uova) sino al ripieno, caratterizzato dal gusto inconfondibile del formaggio Castelmagno e dalle note dolci della zucca dolce mantovana. La ricetta nasce dalla combinazione di tradizioni culinarie e abbinamenti creativi ed è formulata da chef di comprovata esperienza nella ristorazione. Si tratta di una pasta ripiena dal formato quadrato di equilibrata intensità, pronta in pochi minuti, che lascia spazio a numerosi abbinamenti e modalità di presentazione. Ideale per qualsiasi genere di ristorazione, i Quadrati Zucca e Castelmagno DoGusto sono ottimi in abbinamento a castagne, tartufo nero, burro fuso.

## Ravioli con gamberi e bisque

---

**Cod. DGR0T - vaschetta - 1 kg**

I ravioli Gamberi e Bisque DoGusto sono una pasta ripiena artigianale di alta qualità, per la cui preparazione si impiegano solo eccellenti materie prime, a cominciare dagli ingredienti base della pasta (ovvero semola di grano duro, farina e uova) sino al ripieno, caratterizzato dal gusto dolce del gambero e l'aromaticità della bisque. La ricetta nasce dalla combinazione di tradizioni culinarie e abbinamenti creativi ed è formulata da chef di comprovata esperienza nella ristorazione. Si tratta di una pasta ripiena dal formato quadrato di equilibrata intensità, pronta in pochi minuti, che lascia spazio a numerosi abbinamenti e modalità di presentazione. Ideale per qualsiasi genere di ristorazione, i Quadrati Gamberi e Bisque DoGusto sono ottimi in abbinamento a zucchini e zafferano, gamberi rossi marinati.

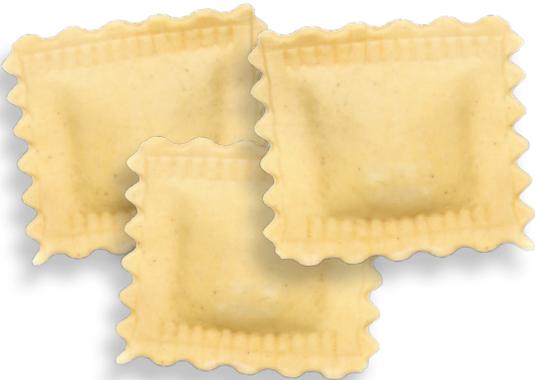
## Ravioli cime di rapa e ricotta

Cod. 09918 - vaschetta - 1 kg

I Ravioli Cime di rapa e Ricotta DoGusto sono una pasta ripiena artigianale di alta qualità, per la cui preparazione si impiegano solo eccellenti materie prime, a cominciare dagli ingredienti base della pasta (ovvero semola di grano duro, farina e uova) sino al ripieno, caratterizzato dall'incontro tra freschissime cime di rapa e ricotta. La ricetta nasce dalla combinazione di tradizioni culinarie e abbinamenti creativi ed è formulata da chef di comprovata esperienza nella ristorazione. Si tratta di una pasta ripiena dal formato quadrato di equilibrata intensità, pronta in pochi minuti, che lascia spazio a numerosi abbinamenti e modalità di presentazione. Ideale per qualsiasi genere di ristorazione, i I Ravioli Cime di rapa e Ricotta DoGusto sono ottimi in abbinamento a ragù di cortile, a profumi agrumati o vegetali.

## Quadrati faraona e spugnole

Cod. DGR2T - vaschetta - 1 kg



I Quadrati Faraona e spugnole DoGusto sono una pasta ripiena artigianale di alta qualità, per la cui preparazione si impiegano solo eccellenti materie prime, a cominciare dagli ingredienti base della pasta (ovvero semola di grano duro, farina e uova) sino al ripieno, caratterizzato dall'incontro tra faraona arrostita e i sentori aromatici delle spugnole.

La ricetta nasce dalla combinazione di tradizioni culinarie e abbinamenti creativi ed è formulata da chef di comprovata esperienza nella ristorazione. Si tratta di una pasta ripiena dal formato quadrato di equilibrata intensità, pronta in pochi minuti, che lascia spazio a numerosi abbinamenti e modalità di presentazione. Ideale per qualsiasi genere di ristorazione. I Quadrati Faraona e spugnole DoGusto sono ottimi in abbinamento a riduzioni di Marsala e fondi bruni.

## Plin ai tre arrosti

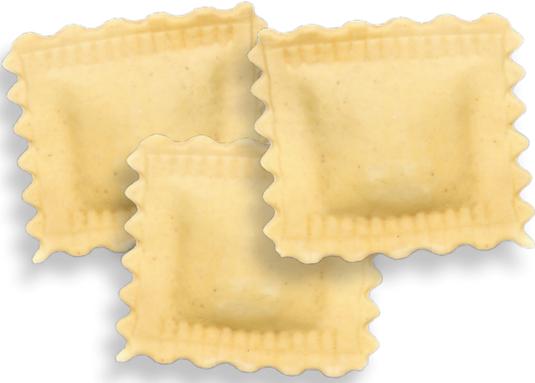
Cod. - vaschetta - 1 kg



Il plin è un agnolotto molto versatile, tradizionale piemontese, che ha superato i confini regionali e si è adattato alle diverse cucine d'Italia. La parola "plin" in dialetto piemontese significa "pizzicare", che si riferisce alla tecnica utilizzata per sigillare i ravioli, pizzicando la sfoglia con le dita. Il ripieno è costituito da tre carni pregiate cotte al forno in maniera separata e poi legate tra loro con un trito di vegetali. Il sapore che se ne ricava è talmente intenso e buono che potrebbero essere serviti anche da soli. Particolarmente adatti con il burro o, addirittura, con un sugo ai tre arrosti.

## Quadrotti Robiola e Tartufi

Cod. 09914 - vaschetta - 1 kg



I Quadrotti Robiola e Tartufi DoGusto sono una pasta ripiena artigianale di alta qualità, per la cui preparazione si impiegano solo eccellenti materie prime, a cominciare dagli ingredienti base della pasta (ovvero semola di grano duro, farina e uova) sino al ripieno, caratterizzato dall'incontro tra il sapore delicato e leggermente acidulo della robiola vaccina e l'eleganza del tartufo. La ricetta nasce dalla combinazione di tradizioni culinarie e abbinamenti creativi ed è formulata da chef di comprovata esperienza nella ristorazione. Si tratta di una pasta ripiena dal formato quadrato di equilibrata intensità, pronta in pochi minuti, che lascia spazio a numerosi abbinamenti e modalità di presentazione. Ideale per qualsiasi genere di ristorazione. I Quadrotti Robiola e Tartufi DoGusto sono ottimi in abbinamento a burro e punte d'asparago, ai cardoncelli, alle animelle.

## Quadrotti Carciofi e Ricotta

Cod. 09919 - vaschetta - 1 kg



I Quadrotti Carciofi e Ricotta DoGusto sono una pasta ripiena artigianale di alta qualità, per la cui preparazione si impiegano solo eccellenti materie prime, a cominciare dagli ingredienti base della pasta (ovvero semola di grano duro, farina e uova) sino al ripieno, caratterizzato dall'incontro tra il sapore mediterraneo del carciofo e la ricotta fresca. La ricetta nasce dalla combinazione di tradizioni culinarie e abbinamenti creativi ed è formulata da chef di comprovata esperienza nella ristorazione. Si tratta di una pasta ripiena dal formato quadrato di equilibrata intensità, pronta in pochi minuti, che lascia spazio a numerosi abbinamenti e modalità di presentazione. Ideale per qualsiasi genere di ristorazione. I Quadrotti Carciofi e Ricotta DoGusto sono ottimi in abbinamento a burro nocciola e maggiorana, a ragù bianco di coniglio, a un condimento di pesce.

## Sugo Triglia e Melanzane

---

**Cod. 09921 - medaglione surgelato - 50 g x 48 pz**

Il Sugo Triglia e Melanzane DoGusto è un concentrato di sapore realizzato con pochi e semplici ingredienti accuratamente selezionati. Per la preparazione si impiegano filetto di triglia, melanzana fresca, pola di pomodoro brodo di pesce, sale, erbe aromatiche. La ricetta nasce dalla combinazione di tradizioni culinarie e abbinamenti creativi ed è formulata da chef di comprovata esperienza nella ristorazione. Un preparato ricco di gusto, ideale per condire primi piatti di pasta.

## Sugo Polpo Pomodoro e Capperi

---

**Cod. 09921 - medaglione surgelato - 50 g x 48 pz**

Il Sugo Polpo Pomodoro e Capperi DoGusto è un concentrato di sapore realizzato con pochi e semplici ingredienti accuratamente selezionati. Per la preparazione si impiegano solo polpo marocco, totano, pomodoro confit ,capperi, sale e erbe aromatiche. La ricetta nasce dalla combinazione di tradizioni culinarie e abbinamenti creativi ed è formulata da chef di comprovata esperienza nella ristorazione. Un preparato ricco di gusto, ideale per condire primi piatti o crostoni saporiti.

## Ragù Cervo al cacao e frutti rossi

---

**Cod. 09923 - medaglione surgelato - 50 g x 48 pz**

Il Sugo Cervo al cacao e frutti rossi DoGusto è un concentrato di sapore realizzato con pochi e semplici ingredienti accuratamente selezionati. Per la preparazione si impiegano solo polpa di cervo, vino rosso, frutti rossi, cacao, spezie, erbe aromatiche, sale. La ricetta nasce dalla combinazione di tradizioni culinarie e abbinamenti creativi ed è formulata da chef di comprovata esperienza nella ristorazione. Un preparato ricco di gusto, ideale per una cucina originale e accogliente.

## Ragù carni bianche di cortile

---

**Cod. 09924 - medaglione surgelato - 50 g x 48 pz**

Il Ragù Carni bianche di cortile DoGusto è un concentrato di sapore realizzato con pochi e semplici ingredienti accuratamente selezionati. Per la preparazione si impiegano pollo, tacchino, faraona, sedano, carota, cipolla, erbe aromatiche e sale. La ricetta nasce dalla combinazione di tradizioni culinarie e abbinamenti creativi ed è formulata da chef di comprovata esperienza nella ristorazione. Un preparato ricco di gusto, ideale per condire primi piatti di pasta o per valorizzare crostoni.

## Zucca Grigliata

Cod. 552903 - busta - 1 kg



Colore, gusto e grande potenziale gastronomico: la Zucca Grigliata DoGusto è un vero jolly per la ristorazione. Coltivata nelle regioni italiane più vocate - Veneto, Emilia Romagna e Puglia - da settembre a novembre, viene surgelata con le più innovative tecniche di surgelazione. Risulta morbida e saporita, ancor più gustosa grazie alla grigliatura. È pratica: si può cuocere da surgelata in padella, microonde, forno ventilato, ed è pronta in pochi minuti. Il formato a pezzettoni la rende ideale come contorno di carne, pesce e formaggi, o gustoso ingrediente di insalate o primi piatti estivi. La sua dolcezza lascia spazio a notevoli intuizioni creative.

## Burger agli spinaci

Cod. 552904 - busta - porzioni da 80 g - 1 kg



Per un locale attento alle esigenze dei propri clienti i Burger di Spinaci DoGusto sono una referenza originale, ad alto contenuto di servizio, oltre che perfetta per allestire menu salutari e leggeri. Possono costituire un'alternativa alle proposte di carne, oppure diventare assoluti protagonisti. Possono essere impiegati nella farcitura di burger vegetariani, o diventare elementi di un piatto unico. Si tratta di golosi Burger di Spinaci preparati con oltre il 60% di spinaci, dal peso di 80 grammi, caratterizzati da un gusto delicato, da servire con salse, verdure fresche e un classico contorno di chips di patate. Si possono preparare in forno ventilato (stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti), in friggitrice (versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 160°C e cuocere per 5 minuti fino a che non risulti dorato e croccante. Scolare, asciugare, salare) oppure sulla piastra (riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 8 minuti).

## Mini Burger Benessere con Quinoa e Semi di Lino

Cod. 552905 - busta - porzioni da 40 g - 1 kg



Per un locale attento alle esigenze dei propri clienti i Mini Burger con Quinoa e Semi di Lino DoGusto sono una referenza originale, ad alto contenuto di servizio, oltre che perfetta per allestire menu salutari e leggeri. Possono costituire un'alternativa alle proposte di carne, oppure diventare assoluti protagonisti. Possono essere impiegati nella farcitura di burger vegetariani o vegani, o elementi di un piatto unico. Si tratta di piccoli burger da 40 grammi, senza glutine, preparati con quinoa parzialmente cotta 30% (quinoa, acqua), zucchine, fiocchi di patate, carote, semi di lino 8%, piselli, spinaci, mais, olio di semi di girasole, cipolla rossa, farina di riso, erba cipollina, sale. Si cuociono in pochissimi minuti, in forno ventilato (stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti) oppure sulla piastra (Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 7 minuti).

## Tris Pastellato

Cod. 552906 - busta - 1 kg

Per un locale attento alle esigenze dei propri clienti il Tris Pastellato DoGusto è una referenza originale, ad alto contenuto di servizio, oltre che perfetta per allestire menu salutari e leggeri. Un'originale combinazione di zucchine, cavolfiori e carciofi per un fritto misto vegetariano da preparare in pochi e semplici passaggi. Si può preparare in forno (stendere il prodotto a in forno ventilato preriscaldato a 200 °C e lasciar cuocere 15 minuti) o in friggitrice (cuocere in olio bollente a 185 °C per 6 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare).

Prima di servire regolare di sale. La pastella con farina di mais garantisce un'ottima consistenza nel tempo e li rende ideali per buffet, aperitivi e finger food, anche in accompagnamento a salse e maionesi.

## Tris Grigliato

---

Cod. 552907 - busta - 1 kg



Per un locale attento alle esigenze dei propri clienti il Tris Grigliato DoGusto è una referenza originale, ad alto contenuto di servizio, oltre che perfetta per allestire menu salutari e leggeri. Zucchine, melanzane e peperoni grigliati: questi i tre ortaggi che compongono il tris dando vita ad un mix di colori che vivacizzano i piatti e li riempiono di gusto, anche grazie ad un'invitante combinazione di erbe aromatiche e pepe bianco. Il Tris Grigliato DoGusto può essere impiegato come contorno di portate di carne e pesce, oppure costituire un elemento di farcitura di focacce, pizze e panini, antipasti. Si prepara da surgelato in pochi minuti in padella oppure microonde.



foppa  
**Webshop**



foppa  
**TS App**

[www.foppa.com](http://www.foppa.com)