



# SPEZIE, ERBE E MIX

Offriamo Spezie ed Erbe pure o miscelate.

Dalle spezie tipicamente tropicali (pepe nero, cannella, noci moscate, ecc.) sino ad arrivare a prodotti che più recentemente si stanno affermando sul mercato (Curcuma, Zenzero, Cumino).

Vi garantiamo soluzioni complete personalizzate per consentirvi di realizzare il prodotto desiderato.

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
<b>02BIANC01</b>	PEPE BIANCO MUNTOK SELEZIONATO	Bacche regolari di diametro 4-5 mm, di colore bianco - giallo paglierino. L'odore è pungente e il sapore piccante. Il prodotto subisce una doppia fase di pulitura all'origine.	Secondo proprie esigenze.	PEPE BIANCO	1KG(20) - 25KG	●	▲		
<b>02BIANC02</b>	PEPE BIANCO MUNTOK INTERO	Bacche regolari di diametro 4-5 mm, di colore bianco - giallo paglierino. L'odore è pungente e il sapore piccante.	Secondo proprie esigenze.	PEPE BIANCO	25KG	●	▲		
<b>02BIANC12</b>	PEPE BIANCO 1/2 GRANA	Bacche spaccate a metà, di colore bianco - giallo paglierino. L'odore è pungente e il sapore piccante.	Secondo proprie esigenze.	PEPE BIANCO	1KG(20) - 25KG	●	▲		
<b>02BIANC14</b>	PEPE BIANCO 1/4 GRANA	Bacche spaccate in 4, di colore bianco - giallo paglierino. L'odore è pungente e il sapore piccante.	Secondo proprie esigenze.	PEPE BIANCO	1KG(20) - 25KG	●	▲		
<b>02BIANC16</b>	PEPE BIANCO 1/16 GRANA	1/16 di bacca, di colore bianco - giallo paglierino. L'odore è pungente e il sapore piccante.	Secondo proprie esigenze.	PEPE BIANCO	10KG	●	▲		
<b>02BIANCMA</b>	PEPE BIANCO MACINATO	Polvere di colore bianco - giallo paglierino. L'odore è pungente e il sapore piccante.	Secondo proprie esigenze.	PEPE BIANCO	10KG	●	▲		
<b>02BIANCPO</b>	PEPE BIANCO MUNTOK IN POLVERE	Polvere fine di colore bianco - giallo paglierino. L'odore è pungente e il sapore piccante.	Secondo proprie esigenze.	PEPE BIANCO	1KG(15) - 10KG - 25KG	●	▲		
<b>02BIANCSA</b>	PEPE BIANCO SABBATO	Polvere grossolana di colore bianco - giallo paglierino. Odore pungente e sapore piccante.	Secondo proprie esigenze.	PEPE BIANCO	25KG	●	▲		
<b>02BIANCSE</b>	PEPE BIANCO MUNTOK SEMOLATO	Polvere grossolana di colore bianco - giallo paglierino. L'odore è pungente e il sapore piccante.	Secondo proprie esigenze.	PEPE BIANCO	1KG(20) - 10KG - 25KG	●	▲		
<b>02BIANCTR</b>	PEPE BIANCO TRESIA (1/8 GRANA)	1/8 di bacca di colore bianco - giallo paglierino. L'odore è pungente e il sapore piccante.	Secondo proprie esigenze.	PEPE BIANCO	1KG(25)	●	▲		
<b>03NERO012</b>	PEPE NERO T.G.E.B. 1/2 GRANA	Bacche spaccate a metà, di colore marrone scuro-nero e superfici di taglio chiare. Sapore pungente e profumo tipico del pepe nero.	Secondo proprie esigenze.	PEPE NERO	1KG(15) - 10KG - 25KG	●	▲		
<b>03NERO014</b>	PEPE NERO T.G.E.B. 1/4 GRANA	Bacche spaccate in quattro, di colore marrone scuro - nero, con superfici di taglio chiare. Il sapore è pungente, il profumo è quello tipico del pepe nero,	Secondo proprie esigenze.	PEPE NERO	1KG(15) - 10KG - 25KG	●	▲		
<b>03NERO016</b>	PEPE NERO T.G.E.B. 1/16 GRANA	1/16 di bacca, di colore marrone scuro-nero, con superfici di taglio chiare. Il sapore e il profumo sono pungenti, tipici del pepe nero	Secondo proprie esigenze.	PEPE NERO	1KG(15) - 25KG	●	▲		
<b>03NERO0FP</b>	PEPE NERO INTERO	Bacche rugose irregolari di diametro 3 - 5 mm, di colore marrone scuro- nero. Profumo: tipico - sapore: pungente, piccante.	Secondo proprie esigenze.	PEPE NERO	1KG(20)	●	▲		
<b>03NERO0GR</b>	PEPE NERO T.G.E.B. GRANULOSO	Polvere granulosa di colore marrone scuro-nero e superfici di taglio chiare. Sapore pungente e profumo tipico del pepe nero.	Secondo proprie esigenze.	PEPE NERO	1KG(20) - 10KG - 25KG	●	▲	○	
<b>03NERO0PO</b>	PEPE NERO T.G.E.B. IN POLVERE	Polvere fine, di colore marrone scuro - nero, dal sapore e profumo pungente e piccante, tipico del pepe nero.	Secondo proprie esigenze.	PEPE NERO	1KG(20) - 25KG	●	▲	○	
<b>03NERO0SA</b>	PEPE NERO SABBATO	Granuli di dimensione compresa tra 0,6 mm e 0,9 mm, di colore marrone scuro- nero con superfici di taglio chiare, dal sapore e profumo pungenti, tipici.	Secondo proprie esigenze.	PEPE NERO	1KG(15) - 25KG	●	▲	○	

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
<b>03NERO0SE</b>	PEPE NERO TELLICHERRY MACINATO	Polvere grossolana di colore marrone scuro - nero, dal sapore e profumo pungenti, tipici del pepe nero.	Secondo proprie esigenze.	PEPE NERO	1KG(20) - 10KG - 25KG	●	▲		○
<b>03NERO0SF</b>	PEPE NERO MACINATO FINE	Polvere fine, di colore marrone scuro-nero, dal sapore e profumo pungente e piccante, tipico del pepe nero	Secondo proprie esigenze.	PEPE NERO	10KG - 25KG	●	▲		○
<b>03NERO0ST</b>	PEPE NERO STACCIATURA	Polvere grossolana, di colore marrone scuro-nero con superfici di taglio chiare, dal sapore e profumo pungente e piccante, tipico del pepe nero	Secondo proprie esigenze.	PEPE NERO	25KG	●	▲		○
<b>03NERO0TR</b>	PEPE NERO TRESIA (1/8 GRANA)	1/8 di bacca, di colore marrone scuro-nero con superfici di taglio chiare. Sapore e profumo pungenti, tipici del pepe nero	Secondo proprie esigenze.	PEPE NERO	1KG(15) - 25KG	●	▲		○
<b>03NERO03GR</b>	PEPE NERO TGEB GRANULOSO TIPO3	Polvere granulosa di colore marrone scuro. Il sapore è pungente e il profumo tipico del pepe nero	Secondo proprie esigenze.	PEPE NERO	1KG(20) - 25KG	●	▲		
<b>03NERO03PO</b>	PEPE NERO TGEB POLVERE TIPO 3	Polvere fine, di colore marrone scuro-nero, dal sapore e profumo pungente e piccante, tipico del pepe nero	Secondo proprie esigenze.	PEPE NERO	1KG(20) - 25KG()	●	▲		
<b>03NERO03SE</b>	PEPE NERO TGEB SEMOLATO TIPO 3	Polvere grossolana di colore marrone scuro - nero, dal sapore e profumo pungenti, tipici del pepe nero.	Secondo proprie esigenze.	PEPE NERO	1KG(20) - 25KG	●	▲		
<b>03NERO03SF</b>	PEPE NERO MACINATO FINE T3	Polvere fine, di colore marrone scuro-nero, dal sapore e profumo pungente e piccante, tipico del pepe nero	Secondo proprie esigenze.	PEPE NERO	1KG(20) - 25KG	●	▲		
<b>03ROSA</b>	PEPE ROSA - PINK PEPPER	Bacche tondeggianti di colore rosa. Profumo aromatico caratteristico; gusto resinoso e leggermente dolce.	Secondo proprie esigenze.	PEPE ROSA	0,5KG(7)	●	▲		
<b>03TGEB000</b>	PEPE NERO T.G.E.B. INTERO	Bacche rugose irregolari di diametro 4 - 5 mm, di colore marrone scuro- nero. Profumo: tipico - sapore: pungente, piccante.	Secondo proprie esigenze.	PEPE NERO	10KG - 25KG	●	▲		
<b>03TGEB0FP</b>	PEPE NERO T.G.E.B. INTERO F.P.	Bacche rugose irregolari di diametro 4 - 5 mm, di colore marrone scuro- nero. Profumo: tipico - sapore: pungente, piccante.	Secondo proprie esigenze.	PEPE NERO	1KG(20)	●	▲		
<b>03VERDIS</b>	PEPE VERDE DISIDRATATO	Bacche tondeggianti di colore verde, dal profumo aromatico, caratteristico, dal gusto piccante.	Secondo proprie esigenze.	PEPE VERDE	10KG - 0,5KG(15)	●	▲		
<b>03VGEB000</b>	PEPE NERO SELEZIONATO TIPO TGEB	Bacche rugose irregolari di diametro 4 - 5 mm, di colore marrone scuro- nero. Profumo: tipico - sapore: pungente, piccante.	Secondo proprie esigenze.	PEPE NERO	25KG	●	▲		
<b>03VIETNAM</b>	PEPE NERO VIETNAM 550	Bacche rugose irregolari di diametro 3 - 4 mm, di colore marrone scuro-nero. Profumo: tipico - sapore: pungente, piccante.	Secondo proprie esigenze.	PEPE NERO	25KG(25)	●	▲		
<b>04CANNECO</b>	CANNELLA REGINA CONTUSA	Frammenti di corteccia di varie tonalità di marrone. Il profumo e il sapore sono quelli caratteristici della cannella.	Secondo proprie esigenze.	CANNELLA	1KG(15)	●	▲		○
<b>04CANNECS</b>	CANNELLA CONTUSA SETACCIATA	Frammenti irregolari di corteccia, di varie tonalità di marrone. L'odore e il sapore sono quelli caratteristici della cannella.	Secondo proprie esigenze.	CANNELLA	15KG	●	▲		○

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
<b>04CANNEPO</b>	CANNELLA REGINA IN POLVERE	Polvere di colore marrone chiaro, con aroma caratteristico di cannella e sapore dolce, tipico.	Secondo proprie esigenze.	Cannella; coadiuvanti di macinazione: saccarosio.	1KG(15) - 12KG	●	▲	○	
<b>04CUT2500</b>	CANNELLA REGINA TAGLIATA 25 CM	Bastoncini di 25 cm, di colore bruno-rossastro, dal sapore e profumo dolci e tipici di cannella	Secondo proprie esigenze.	CANNELLA	1KG(25)	●	▲	○	
<b>04GOA00PO</b>	CANNELLA GOA IN POLVERE	Polvere di colore marrone dal sapore dolce e caratteristico e dal profumo tipico di cannella	Secondo proprie esigenze.	CANNELLA GOA	1KG(15) - 20KG	●	▲	○	
<b>04ROTTAMI</b>	CANNELLA QUILLING S/FINE	Frammenti irregolari di corteccia, di varie tonalità di marrone. L'odore e il sapore sono quelli caratteristici della cannella	Secondo proprie esigenze.	CANNELLA	20KG(20)	●	▲	○	
<b>05BANDAPO</b>	MACIS BANDA IN POLVERE	Polvere di colore arancione. Il profumo e il sapore sono gradevoli e aromatici, ricordano l'arancia e la noce moscata	Secondo proprie esigenze.	MACIS	1KG(15) - 15KG	●	▲		
<b>05MACIS00</b>	MACIS PAPUA FIORE INTERO	Colore giallo-arancione. Il profumo e il sapore sono gradevoli e aromatici, ricordano l'arancia e la noce moscata	Secondo proprie esigenze.	MACIS	30KG - 1KG(10)	●	▲		
<b>05MACISPO</b>	MACIS PAPUA IN POLVERE	Polvere di color arancione. Il profumo e il sapore sono gradevoli e aromatici, ricordano l'arancia e la noce moscata	Secondo proprie esigenze.	MACIS	1KG(15) - 15KG	●	▲		
<b>06CHIOD00</b>	CHIODI DI GAROFANO INTERI	Fiori non sbocciati, essiccati, di colore bruno scuro. Il sapore e il profumo sono forti e penetranti, tipici dei chiodi di garofano.	Secondo proprie esigenze.	CHIODI DI GAROFANO	1KG(15)	●	▲		
<b>06CHIODPO</b>	CHIODI DI GAROFANO IN POLVERE	Polvere di colore bruno scuro, dal sapore e profumo forti e penetranti, tipici dei chiodi di garofano	Secondo proprie esigenze.	CHIODI DI GAROFANO	1KG(20) - 12KG	●	▲		
<b>07NOCI000</b>	NOCE MOSCATA 80/85 INTERA	Semi oblungi di 2-3 cm., di colore marrone chiaro. L'aroma è delicato, caratteristico	Secondo proprie esigenze.	NOCE MOSCATA	1KG(20)	●	▲		
<b>07NOCI0CO</b>	NOCI MOSCATE CONTUSE	Macinato grossolano di colore marrone, dal profumo intenso e aromatico, caratteristico	Secondo proprie esigenze.	NOCE MOSCATA	25KG	●	▲	○	
<b>07NOCI0PO</b>	NOCI MOSCATE IN POLVERE	Polvere di colore marrone, dal profumo intenso ed aromatico. Il sapore è caratteristico e delicato, con nota piena.	Secondo proprie esigenze.	NOCE MOSCATA	1KG(15) - 15KG - 25KG	●	▲	○	
<b>07NOCI3PO</b>	NOCE MOSCATA T3	Polvere di colore marrone chiaro, dal profumo aromatico. Il sapore è caratteristico e delicato.	Secondo proprie esigenze.	NOCE MOSCATA	15KG	●	▲	○	
<b>08PIMEN00</b>	PIMENTO INTERO	Bacche rugose irregolari, di diametro 5-8 mm. e di colore marrone scuro. Aroma molto fragrante, simile a quello di una miscela pepata con chiodi di garofano, cannella, noce moscata, macis.	Secondo proprie esigenze.	PIMENTO O PEPE DELLA JAMAICA	1KG(15) - 20KG	●	▲		
<b>08PIMENCO</b>	PIMENTO JAMAICA CONTUSO	Bacche frantumate di colore marrone-rossiccio. L'aroma è molto fragrante, simile a quello di una miscela pepata con chiodi di garofano, cannella, noce moscata, macis.	Secondo proprie esigenze.	PIMENTO O PEPE DELLA JAMAICA	1KG(15)	●	▲		
<b>08PIMENPO</b>	PIMENTO JAMAICA IN POLVERE	Polvere di colore marrone rossiccio, di aroma molto fragrante simile a quello di una miscela pepata con chiodi di garofano, cannella, noce moscata, macis	Secondo proprie esigenze.	PIMENTO O PEPE DELLA JAMAICA	1KG(15)	●	▲		
<b>08PIMENSE</b>	PIMENTO JAMAICA SEMOLATO	Polvere grossolana di colore marrone-rossiccio. L'aroma è molto fragrante, simile a quello di una miscela pepata con chiodi di garofano, cannella, noce moscata, macis.	Secondo proprie esigenze.	PIMENTO O PEPE DELLA JAMAICA	1KG(15) - 25KG	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
<b>09PAPRIAF</b>	PEPERONE AFFUMICATO IN POLVERE	Polvere di colore rosso, rosso-arancio. L'aroma è quello tipico della paprika con una nota persistente di affumicatura (affumicatura naturale con legno di quercia)	Secondo proprie esigenze.	PEPERONE DOLCE AFFUMICATO	25KG	●	▲		
<b>09PAPRIDC</b>	PEPERONE DOLCE CONTUSO	Semi e frammenti di peperone di dimensioni irregolari (0,5-1,5 cm) di colore rosso, rosso-arancio. L'aroma è quello tipico: dolce e fruttato.	Secondo proprie esigenze.	PAPRIKA DOLCE o PEPERONE DOLCE	25KG - 1KG(12)	●	▲		
<b>09PAPRIDO</b>	PEPERONE DOLCE IN POLVERE	Polvere di colore rosso, rosso-arancio. L'aroma è quello tipico: dolce e fruttato.	Secondo proprie esigenze.	PAPRIKA DOLCE o PEPERONE DOLCE	1KG(15) - 25KG	●	▲		
<b>09PAPRIDS</b>	PEPERONE DOLCE POLVERE SOFT	Polvere di colore rosso, rosso-arancio. L'aroma è quello tipico: dolce e fruttato.	Secondo proprie esigenze.	PAPRIKA DOLCE o PEPERONE DOLCE	10KG	●	▲		
<b>09PAPRIED</b>	PEPERONE DOLCE POLVERE EXTRA	Polvere di colore rosso, rosso-arancio. L'aroma è quello tipico: dolce e fruttato.	Secondo proprie esigenze.	PAPRIKA DOLCE o PEPERONE DOLCE	1KG(15) - 25KG	●	▲		
<b>09PAPRIFO</b>	PEPERONE FORTE IN POLVERE	Polvere di colore rosso-rosso arancio, dal profumo gradevole e aromatico di peperone, dal gusto piccante e caratteristico	Secondo proprie esigenze.	PAPRIKA FORTE o PEPERONE FORTE	1KG(20) - 25KG	●	▲		
<b>09PAPRIFS</b>	PEPERONE FORTE POLVERE SOFT	Polvere di colore rosso-rosso arancio, dal profumo gradevole e aromatico di peperone, dal gusto piccante e caratteristico.	Secondo proprie esigenze.	PAPRIKA FORTE o PEPERONE FORTE	1KG(20)	●	▲		
<b>09PAPRIPD</b>	CONCENTRATO PEPERONE DOLCE	Liquido denso di colore rosso-arancio e di gusto tipico del peperone dolce.	Secondo proprie esigenze.	Peperoni dolci (98%), sale. Correttore di acidità: acido citrico (E330).	5KG	●	▲		
<b>09PAPRIPP</b>	CONCENTRATO PEPERONE PICCANTE	Liquido denso di colore rosso-arancio e di gusto tipico del peperoncino piccante.	Secondo proprie esigenze.	Peperoni piccanti (98%), sale. Correttore di acidità: acido citrico (E330)..	5KG	●	▲		
<b>09PEP1-3</b>	PEPERONCINO INTERO 1/3 CM.	Frutti essiccati di forma allungata, di dimensioni comprese tra 1 e 3 cm. Il colore è rosso - rosso-arancio. Il profumo è pungente il sapore piccante, tipici	Secondo proprie esigenze.	PEPERONCINO PICCANTE	1KG(10)	●	▲		
<b>09PEP4-6</b>	PEPERONCINO INTERO 4/6 CM.	Frutti essiccati di forma allungata, di dimensioni comprese tra 4 e 6 cm. Il colore è rosso - rosso-arancio. Il profumo è pungente il sapore piccante, tipici	Secondo proprie esigenze.	PEPERONCINO PICCANTE	25KG(25) - 1KG(10)	●	▲		
<b>09PEPERCO</b>	PEPERONCINO PICCANTE CONTUSO	Frammenti di dimensioni irregolari (4-10 mm), dal colore rosso di varie gradazioni. Odore: pungente. Sapore: tipico, piccante.	Secondo proprie esigenze.	PEPERONCINO PICCANTE	25KG(20) - 1KG(12)	●	▲	○	
<b>09PEPERM1</b>	PEPERONCINO CASERECCIO	Polvere grossolana (circa 0,4 - 1 mm) di colore rosso arancio. L'odore è delicatamente pungente, il sapore tipico, piccante	Secondo proprie esigenze.	PEPERONCINO PICCANTE	1KG(12)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
<b>09PEPEROS</b>	PAPRIKA CHIPS ROSSA	Frammenti irregolari, di dimensioni di circa 1-2 cm., di colore rosso di diverse gradazioni. Il profumo ed il gusto sono delicati, dolci ed aromatici, tipici del peperone	Secondo proprie esigenze.	PEPERONE ROSSO	0,5KG(15)	●	▲		
<b>09PEPERPO</b>	PEPERONCINO PICCANTE POLVERE	Polvere di colore rosso-arancio. Il profumo e il sapore sono piccanti, tipici	Secondo proprie esigenze.	PEPERONCINO PICCANTE	25KG - 1KG(15)	●	▲		○
<b>09PEPEVER</b>	PAPRIKA CHIPS VERDE	Frammenti irregolari, di dimensioni di circa 1-2 cm., di colore verde di diverse gradazioni. Sapore intenso e piccante, tipico del peperone.	Secondo proprie esigenze.	PEPERONE VERDE	0,5KG(15)	●	▲		
<b>10ANICE00</b>	ANICE STELLATO INTERO	Frutto essiccato, a forma di stella, di colore bruno - rossiccio, dal sapore e profumo tipicamente aromatici di anice.	Secondo proprie esigenze.	ANICE STELLATO	0,5KG(10) - 30KG(30)	●	▲		
<b>10ANICEPO</b>	ANICE STELLATO IN POLVERE	Polvere di colore marrone-rossiccio, dal sapore e profumo tipicamente aromatici di anice	Secondo proprie esigenze.	ANICE STELLATO	1KG(15)	●	▲		
<b>10ANISE00</b>	ANICE SEMI INTERO	Semi ovali, di colore dal grigio-verde al giallo-marrone. L'aroma è caratteristico, il sapore lievemente dolciastro, simile a quello della liquirizia	Secondo proprie esigenze.	ANICE	25KG(25) - 1KG(15)	●	▲		
<b>10ANISEPO</b>	ANICE SEMI IN POLVERE	"Polvere di colore marrone chiaro - verdino L'aroma è caratteristico, il sapore è lievemente dolciastro, simile a quello della liquirizia"	Secondo proprie esigenze.	ANICE	1KG(15)	●	▲		
<b>10CARDA00</b>	CARDAMOMO SEMI INTERO	Frutti di forma ovale schiacciata, di colore verde chiaro. Il profumo è aromatico, penetrante. Il sapore è inizialmente canforato e penetrante, in seguito amarognolo	Secondo proprie esigenze.	CARDAMOMO	25KG(25) - 1KG(20)	●	▲		
<b>10CARDAPO</b>	CARDAMOMO SEMI IN POLVERE	Polvere di colore verde-marrone chiaro, dal profumo aromatico e penetrante. Il sapore è inizialmente canforato e penetrante, in seguito amarognolo.	Secondo proprie esigenze.	CARDAMOMO	1KG(20) - 10KG	●	▲		
<b>10CORIA00</b>	CORIANDOI SEMI INTERI GROSSI	Semi di forma sferica o leggermente allungata, di 3-5 mm. Il colore è giallo / giallo-bruno, l'aroma è caratteristico e delicato, con nota fresca e leggermente agrumata.	Secondo proprie esigenze.	CORIANDOLO	25KG(25) - 0,5KG(15)	●	▲		
<b>10CORIA12</b>	CORIANDOI SEMI 1/2 GRANA	Semi di coriandolo spaccati a metà, di colore giallo, giallo-bruno. L'aroma è dolce, dalla nota fresca e agrumata.	Secondo proprie esigenze.	CORIANDOLO	15KG	●	▲		
<b>10CORIAPO</b>	CORIANDOLO SEMI POLVERE	Polvere di colore giallo-bruno, dall'aroma caratteristico, fresco, con nota agrumata	Secondo proprie esigenze.	CORIANDOLO	1KG(15) - 15KG	●	▲		
<b>10CORIAS</b>	CORIANDOI SEMI INTERI PICCOLI	Semi di forma sferica o leggermente allungata, di 2-4 mm. Il colore è giallo-bruno, l'aroma è caratteristico e delicato, con nota fresca e leggermente agrumata.	Secondo proprie esigenze.	CORIANDOLO	25KG(25) - 0,5KG(15)	●	▲		
<b>10FINEXTR</b>	FINOCCHIO SEMI PICCOLI EXTRA	Semi di forma ovoidale leggermente allungata, di colore verde chiaro; dal profumo dolce e delicato e con sapore caldo e fragrante, con una lieve nota canforata	Secondo proprie esigenze.	FINOCCHIO	1KG(20)	●	▲		
<b>10FINOCPO</b>	FINOCCHIO SEMI POLVERE	Polvere verde chiaro, ottenuta dalla macinazione dei semi di finocchio essiccati. Sapore e profumo tipicamente aromatici, che ricordano quelli dell'anice	Secondo proprie esigenze.	FINOCCHIO	1KG(15)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
<b>10FINOCSP</b>	FINOCCHIO SEMI INTERI SPECIAL	Semi di colore verde chiaro, di forma ovale ricurva, che possono arrivare fino a 10 mm di lunghezza. Il sapore e il profumo sono tipicamente aromatici e ricordano l'anice	Secondo proprie esigenze.	FINOCCHIO	25KG - 1KG(15)	●	▲		
<b>10FINSELF</b>	FIORE FINOCCHIO SELVATICO	Miscuglio di piccoli fiorellini secchi di color giallo e steli di color verde.	Secondo proprie esigenze.	FIORE FINOCCHIO	1KG(10)	●	▲		
<b>10FINSELV</b>	FINOCCHIO SELVATICO	Semi di forma ovoidale leggermente allungata, di colore variabile dal verde al giallo - bruno; dal profumo dolce e delicato (simile all'anice) e con sapore caldo e fragrante, con una lieve nota canforata	Secondo proprie esigenze.	FINOCCHIO SELVATICO	1KG(20)	●	▲		
<b>10FINSEPO</b>	FINOCCHIO SELVATICO IN POLVERE	Polvere grossolana di colore in prevalenza marrone. Il profumo è dolce e intenso, simile all'anice; il sapore è caldo e fragrante	Secondo proprie esigenze.	FINOCCHIO SELVATICO	1KG(20)	●	▲		
<b>10GINE012</b>	GINEPRO BACCHE 1/2 GRANA	Bacche spaccate, di colore marrone-bruno con superfici di taglio chiare. Il sapore è dolce e fragrante, il profumo è speziato, fresco e resinoso	Secondo proprie esigenze.	GINEPRO	15KG	●	▲		
<b>10GINE100</b>	GINEPRO BACCHE 1 QUALITA'	Bacche intere, globulari, di colore nero-blu. Il profumo è caratteristico, speziato e resinoso ed il sapore è dolce e fragrante.	Secondo proprie esigenze.	GINEPRO	25KG - 1KG(12)	●	▲		
<b>10GINE1CO</b>	GINEPRO BACCHE CONTUSO	Bacche frantumate, di colore marrone-bruno, con superfici di taglio chiare. Il profumo è caratteristico, speziato e resinoso ed il sapore è dolce e fragrante.	Secondo proprie esigenze.	GINEPRO	0,5KG(10) - 15KG	●	▲		
<b>10GINE300</b>	GINEPRO BACCHE INDUSTRIALE	Bacche di diametro di 5-7 mm, di colore prevalentemente bruno. Il sapore è dolce e fragrante, il profumo è speziato, fresco e resinoso.	Secondo proprie esigenze.	GINEPRO	30KG(30)	●	▲		
<b>10KUMME00</b>	KUMMEL SEMI INTERI	Piccoli frutti di forma oblunga (simili a semi), di colore marrone, di lunghezza 4-7 mm. L'aroma è tipico: dolce e fresco.	Secondo proprie esigenze.	KUMMEL o CARVI o CUMINO DEI PRATI	25KG(25) - 1KG(15)	●	▲		
<b>10KUMMEPO</b>	KUMMEL SEMI IN POLVERE	Polvere di colore marrone chiaro, dal sapore dolce e fragrante e dal profumo aromatico, fresco	Secondo proprie esigenze.	KUMMEL o CARVI o CUMINO DEI PRATI	1KG(15) - 25KG	●	▲		
<b>10PAPAVER</b>	PAPAVERO SEMI	Semi di colore blu scuro - grigio, di sapore proprio caratteristico.	Secondo proprie esigenze.	PAPAVERO	0,25KG(15)	●	▲		
<b>10PISTAES</b>	PISTACCHI ESTERI INTERI	Pistacchi interi, sgusciati. Semi allungati, ricoperti da pellicola rosso-bruna con polpa di colore verde brillante. Il sapore è tipico, dolciastro e delicato	Secondo proprie esigenze.	PISTACCHI	6KG(6) - 1KG(20)	●			
<b>10PISTASP</b>	PISTACCHI SPELLATI INTERI	Pistacchi interi, sgusciati e pelati. Semi allungati, con polpa di color verde brillante. Il sapore è tipico, dolciastro e delicato	Secondo proprie esigenze.	PISTACCHI	15KG(15) - 1KG(20)	●			
<b>10SENAPE</b>	SENAPE GIALLA SEMI	Semi tondeggianti di color sabbia o giallino, praticamente inodore. Il sapore è inizialmente dolciastro, poi lievemente piccante e aromatico	Secondo proprie esigenze.	SENAPE	25KG - 1KG(20)	●			
<b>10SENAPEPO</b>	SENAPE GIALLA IN POLVERE	Polvere di color sabbia-giallino, praticamente inodore. Il sapore è inizialmente dolciastro, poi lievemente piccante e aromatico	Secondo proprie esigenze.	SENAPE	25KG - 1KG(20)	●			

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
<b>10SESAMO</b>	SESAMO BIANCO SEMI	Semi decorticati, ovali e piatti, di circa 1-2 mm, di colore bianco	Secondo proprie esigenze.	SESAMO	1KG(20)	●			
<b>11AGLIOGR</b>	AGLIO DISIDRATATO IN GRANULI	Granuli di colore bianco-giallo paglierino, dal sapore e profumo penetranti e caratteristici di aglio.	Secondo proprie esigenze. NOTA: il prodotto rende c.a. 4 volte rispetto l'aglio fresco.	AGLIO	1KG(20) - 25KG	●			
<b>11AGLIOPO</b>	AGLIO DISIDRATATO IN POLVERE	Polvere di colore bianco, dall'aroma penetrante e caratteristico di aglio	Secondo proprie esigenze. NOTA: il prodotto rende c.a. 4 volte rispetto l'aglio fresco.	AGLIO	25KG - 1KG(15)	●			
<b>11AGLIOPP</b>	AGLIO IN POLVERE FP	Polvere di colore da bianco a beige, dall'aroma penetrante e caratteristico di aglio.	"Secondo proprie esigenze. NOTA: il prodotto rende c.a. 4 volte rispetto l'aglio fresco."	AGLIO	10KG	●	▲		
<b>11AGLIOSC</b>	AGLIO DISIDRATATO IN SCAGLIE	Scaglie di colore bianco-giallo paglierino, dal sapore e profumo penetranti e caratteristici di aglio	Secondo proprie esigenze. NOTA: il prodotto rende c.a. 4 volte rispetto l'aglio fresco.	AGLIO	0,5KG(15) - 20KG	●			
<b>11AGLPOLP</b>	AGLIO IN POLPA	Pasta (porea) di colore giallo ambrato, dall'odore penetrante e potente. Il sapore è marcato e caratteristico di aglio.	"Secondo proprie esigenze nel medesimo rapporto dell'aglio fresco. NOTA: mescolare il prodotto prima dell'utilizzo."	Aglio, sale, E330 correttore di acidità	5KG	●			
<b>11ARANCPO</b>	ARANCIO DOLCE POLVERE	Polvere di colore giallo-arancione, dall'odore caratteristico di arancio. Il sapore è dolce e caratteristico di arancio	Secondo proprie esigenze.	ARANCIO	1KG(15)	●	▲		
<b>11BASILIC</b>	BASILICO FOGLIE (30MESH)	Foglie essiccate di basilico di colore verde-grigio con qualche sfumatura bruna. Aroma tipico, delicato. Dimensioni irregolari.	Secondo proprie esigenze.	BASILICO	25KG - 1KG(8)	●	▲		
<b>11BASILPO</b>	BASILICO FOGLIE IN POLVERE	Polvere di colore verde - grigio. Aroma fragrante, dolciastro, delicato.	Secondo proprie esigenze.	BASILICO	1KG(12)	●	▲		
<b>11BIETOPO</b>	BARBABIETOLA IN POLVERE	Polvere di colore rosso viola, di sapore proprio caratteristico.	Secondo proprie esigenze. 1 Kg di prodotto è equivalente a (4 - 6) Kg di barbabietola fresca	Succo concentrato disidratato di barbabietola (supportato su maltodestrine ed E330 Acido citrico) o Aroma naturale	25KG - 1KG(15)	●	▲		
<b>11CAROTGR</b>	CAROTA IN GRANULI	Granuli di colore arancione, dal profumo e sapore caratteristico di carota	Secondo proprie esigenze.	CAROTA	1KG(20)	●	▲		
<b>11CIPOLCO</b>	CIPOLLA CONTUSA	Cipolla macinata grossolanamente (pezzi irregolari) di colore bianco-giallo e dall'aroma dolce e caratteristico di cipolla.	Secondo proprie esigenze.	CIPOLLA	1KG(10)	●			
<b>11CIPOLPE</b>	CIPOLLA A PEZZI	Cipolla macinata grossolanamente (pezzi irregolari) di colore bianco-giallo e dall'aroma dolce e caratteristico di cipolla.	Secondo proprie esigenze.	CIPOLLA	15KG - 0,25KG(7,5)	●			

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
<b>11CIPOLPO</b>	CIPOLLA IN POLVERE	Polvere di colore bianco-crema, dal profumo tenue, caratteristico e dal sapore dolce, caratteristico	Secondo proprie esigenze.	CIPOLLA	20KG - 1KG(20)	●			
<b>11CIPOLRO</b>	CIPOLLA ROSSA	Anelli di cipolla essiccata, con superfici di colore viola-rossastro. Il profumo è più delicato e il sapore più dolce rispetto a quello caratteristico di cipolla tradizionale	Secondo proprie esigenze.	CIPOLLA	0,5KG(10)	●			
<b>11CUMINOP</b>	CUMINO IN POLVERE	Polvere di colore giallo scuro, dall'aroma forte e leggermente amaro, con nota penetrante	Secondo proprie esigenze.	CUMINO	25KG - 1KG(20)	●			
<b>11CURCUMA</b>	CURCUMA IN POLVERE	Polvere di colore giallo, giallo - arancio, dal sapore e profumo tipicamente aromatici, pungenti con retrogusto amarognolo.	Secondo proprie esigenze.	CURCUMA	25KG - 1KG(20)	●	▲		
<b>11CURRY</b>	CURRY MADRAS IN POLVERE	Miscela di varie spezie macinate, di colore giallo ocra, dal sapore e profumo caratteristici	Secondo proprie esigenze.	CURRY	1KG(20) - 25KG	●	▲		
<b>11ERBACIP</b>	ERBA CIPOLLINA	Anelli di colore verde (foglie cilindriche e cave, tagliate), di dimensioni variabili (ca. 0,5 cm.), Profumo e gusto delicati, caratteristici dell'erba cipollina	Secondo proprie esigenze.	ERBA CIPOLLINA	0,15KG(3) - 8KG(8)	●	▲		
<b>11ERBACUT</b>	ERBA CIPOLLINA CUT	Polvere fine, di colore marrone scuro-nero, dal sapore e profumo pungente e piccante, tipico del pepe nero	Secondo proprie esigenze.	PEPE NERO	1KG()	●	▲		
<b>11FUNGHI</b>	FUNGHI SECCHI POLVERE	Polvere fine omogenea di colore da nocciola a marrone chiaro. L'odore e il sapore sono quelli tipici, intensi.	Secondo proprie esigenze.	FUNGO PORCINO	1KG(20)	●	▲		
<b>11FUNGHIP</b>	FUNGHI PORCINI TAGLIATI 2/6MM	Frammenti di dimensioni tra i 2 e i 6 mm. Il colore varia da marrone a nocciola. L'odore e il sapore sono quelli tipici, intensi.	Secondo proprie esigenze.	FUNGO PORCINO	0,5KG(10)	●	▲		
<b>11LAURO</b>	LAURO FOGLIE INTERE	Foglie di colore verde-grigio splendente, lunghe ca. 6 cm e larghe ca. 2,5 cm. Profumo: aromatico, tipico.	Secondo proprie esigenze.	ALLORO O LAURO	50KG(50) - 1KG(8)	●	▲		
<b>11LAUROCUT</b>	LAURO FOGLIE CONTUSO	Foglie tagliate (30 mesh; 0,5 cm.), di colore verde opaco. Profumo: aromatico, tipico. Gusto: amaro	Secondo proprie esigenze.	ALLORO O LAURO	15KG - 0,5KG(12,5)	●	▲		
<b>11LAUROPO</b>	LAURO FOGLIE IN POLVERE	Polvere di colore verde chiaro; aroma fragrante, dolce e delicato, caratteristico.	Secondo proprie esigenze.	ALLORO O LAURO	1KG(15) - 15KG	●	▲		
<b>11LIQUIPO</b>	LIQUIRIZIA IN POLVERE	Polvere di colore marrone chiaro, di odore gradevole e caratteristico. Il sapore è dolciastro-amarognolo, estremamente aromatico	Secondo proprie esigenze.	LIQUIRIZIA	1KG(20)	●	▲		
<b>11MAGGIOR</b>	MAGGIORANA FOGLIE (30 MESH)	Foglie essiccate di varie tonalità di verde, dall'odore caratteristico, simile al timo.	Secondo proprie esigenze.	MAGGIORANA	20KG(20) - 1KG(8)	●	▲		
<b>11MAGGIPO</b>	MAGGIORANA IN POLVERE	Polvere di colore verde, con odore caratteristico, simile al timo	Secondo proprie esigenze.	MAGGIORANA	1KG(15)	●	▲		
<b>11ORIGANO</b>	ORIGANO FOGLIE	Foglie di origano essiccate, di varie tonalità di verde. L'aroma è caratteristico, intenso, canforaceo, a volte pungente.	Secondo proprie esigenze.	ORIGANO	0,5KG(10) - 10KG(15)	●	▲	○	
<b>11ORIGANOEX</b>	ORIGANO FOGLIE EXTRA	Foglie di origano essiccate, di varie tonalità di verde. L'aroma è caratteristico, intenso, canforaceo, a volte pungente.	Secondo proprie esigenze.	ORIGANO	0,5KG(10)	●	▲	○	

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
<b>11ORIGAPO</b>	ORIGANO IN POLVERE	Polvere di colore da verdognolo a verde scuro. Aroma caratteristico, forte, canforaceo, a volte pungente	Secondo proprie esigenze.	ORIGANO	1KG(15) - 10KG	●	▲		
<b>11POMODGR</b>	POMODORO IN GRANULI	Granuli di colore rosso, dall'odore e sapore propri caratteristici del pomodoro.	Secondo proprie esigenze.	POMODORO	0,5KG(15)	●	▲		
<b>11POMODOR</b>	POMODORO A PEZZI	Frammenti irregolari, di dimensioni di circa 1-2 cm., di colore rosso di diverse gradazioni. Il profumo ed il gusto sono delicati, dolci ed aromatici, tipici del pomodoro	Secondo proprie esigenze.	POMODORO	0,5KG(15)	●	▲		
<b>11POMODPO</b>	POMODORO IN POLVERE	Polvere di colore rosso, dall'odore e sapore propri caratteristici del pomodoro	Secondo proprie esigenze.	POMODORO	18KG - 1KG(20)	●	▲		
<b>11PREZCUT</b>	PREZZEMOLO FOGLIE SELEZION. CUT	Foglie (1- 2 mm.) di colore verde intenso dall'odore erbaceo e dal sapore caratteristico.	Secondo proprie esigenze.	PREZZEMOLO	15KG	●	▲	○	
<b>11PREZZEI</b>	PREZZEMOLO FOGLIE SELEZIONATE	Foglie di colore verde intenso dall'odore erbaceo e dal sapore caratteristico.	Secondo proprie esigenze.	PREZZEMOLO	0,15KG(3) - 10KG(10)	●	▲	○	
<b>11ROSMACU</b>	ROSMARINO FOGLIE TAGLIATE	Foglie di colore verde chiaro, di forma allungata, tagliate in frammenti di 0,5-1 cm. Il profumo è aromatico, il gusto caratteristico, con nota "verde"e rinfrescante.	Secondo proprie esigenze.	ROSMARINO	25KG(25) - 1KG(18) - 15KG	●	▲		
<b>11ROSDAPO</b>	ROSMARINO IN POLVERE	Polvere di colore verde, dall'aroma tipico, leggermente resinoso, con nota "verde" e fresca.	Secondo proprie esigenze.	ROSMARINO	0,5KG(12) - 15KG	●	▲	○	
<b>11ROSMARI</b>	ROSMARINO FOGLIE INTERE	Foglie allungate (1-2 cm) di colore verde chiaro, dal sapore e profumo aromatico tipico, leggermente resinoso, dalla nota fresca	Secondo proprie esigenze.	ROSMARINO	25KG(25) - 0,5KG(10)	●	▲		
<b>11ROSMASE</b>	ROSMARINO FOGLIE SEMOLATE	Foglie di colore verde chiaro, di forma allungata, tagliate in frammenti di 0,2 cm. Il profumo è aromatico, il gusto caratteristico, con nota "verde"e rinfrescante.	Secondo proprie esigenze.	ROSMARINO	1KG()	●	▲		
<b>11SALVIA</b>	SALVIA FOGLIE INTERE	Foglie allungate (2-3 cm) di color verde-grigio, dal sapore e profumo aromatico tipico, leggermente resinoso con una nota verde rinfrescante.	Secondo proprie esigenze.	SALVIA	10KG(10) - 1KG(8)	●	▲		
<b>11SALVIACUT</b>	SALVIA FOGLIE TAGLIATE	Frammenti (30 mesh; 0,5 cm) di foglie di color verde-grigio. L'aroma è quello tipico e fresco della salvia.	Secondo proprie esigenze.	SALVIA	10KG - 1KG(10)	●	▲		
<b>11SALVIPO</b>	SALVIA IN POLVERE	Polvere di color verde chiaro. Aroma caratteristico, con nota verde, rinfrescante.	Secondo proprie esigenze.	SALVIA	1KG(15)	●	▲		
<b>11SALVISE</b>	SALVIA FOGLIE SEMOLATE	Frammenti (0,2 cm) di foglie di color verde-grigio. L'aroma è quello tipico e fresco della salvia.	Secondo proprie esigenze.	SALVIA	1KG()	●	▲		
<b>11SANTORE</b>	SANTOREGGIA FOGLIE	Foglie di santoreggia essiccate, di varie tonalità di verde. L'aroma è caratteristico, intenso, a volte pungente.	Secondo proprie esigenze.	SANTOREGGIA	10KG - 1KG(20)	●	▲		
<b>11SPINAFO</b>	SPINACI FOGLIE	Foglie di spinacio disidratate di colore verde intenso, con odore e sapore propri caratteristici di spinacio.	Secondo proprie esigenze.	SPINACI	KG - 1KG(20)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
<b>11SPINAPO</b>	SPINACI IN POLVERE	Polvere di colore verde, con odore e sapore propri caratteristici di spinacio.	Secondo proprie esigenze. NOTA: Sono necessari mediamente 13,5 kg di spinaci freschi per ottenere 1 kg di spinacio polvere.	SPINACI	25KG - 1KG(20)	●	▲		
<b>11TIMO000</b>	TIMO FOGLIE INTERE	Foglie allungate, di color verde e giallo-paglierino, di lunghezza variabile tra 0,5 e 1 cm. L'aroma è caratteristico, con una nota "verde", fresca.	Secondo proprie esigenze.	TIMO	25KG(25) - 1KG(10)	●	▲		
<b>11TIMOPO</b>	TIMO FOGLIE IN POLVERE	Polvere di colore verde, con nota aromatica fresca, comune alle altre erbe aromatiche	Secondo proprie esigenze.	TIMO	1KG(20)	●	▲		
<b>11VANIGLI</b>	VANIGLIA STECCHE BOURBON	Baccelli lunghi e stretti, piuttosto grinzosi e flessibili, di colore marrone scuro. L'odore è dolce, simile a quello del tabacco. Il sapore è dolce, maturo e fragrante.	Secondo proprie esigenze.	VANIGLIA	25KG	●	▲		
<b>11VANILLI</b>	VANILLINA POLVERE	Polvere cristallina di colore bianco giallognolo, dal sapore ed odore tipico di vaniglia.	Secondo proprie esigenze. Da utilizzare come aroma.	Vanillina	25KG	●	▲		
<b>11ZENZEPO</b>	ZENZERO RADICI IN POLVERE	Polvere di colore giallo paglierino, dall'odore aromatico caldo, con una nota di legno fresco e di limone. Sapore dolce e molto piccante.	Secondo proprie esigenze.	ZENZERO	20KG - 1KG(20)	●	▲		
<b>11ZUCCHIR</b>	ZUCCHINE RONDELLE	Rondelle di zucchine disidratate, di diametro tra 2 e 3,5 cm. Il colore e il sapore sono quelli tipici della zuccina.	Secondo proprie esigenze.	ZUCCHINA	0,2KG(4)	●	▲		