



PAGANI CHEF

LINEA GUSTOSÌ

VANTAGGI

- Prodotti naturali, arricchiti con olio d'oliva
- Ricette autentiche del *Made in Italy*
- *Etichetta pulita (senza allergeni, senza numeri E, senza olio di palma)*
- Controllo qualità sull'intero processo produttivo secondo gli standard BRC
- Brillantezza e colore esclusivi per le vostre preparazioni di carne
- Top notes ricchi di sapore
- Struttura perfetta
- Buone prestazioni in termini di Shelf-Life

GUSTOSÌ



"La Delicata"

TIMO E ZENZERO



"La Cubana"

LIMONE, RUM E MENTA



"La Barbecue"

BARBECUE



"La Boscaiola"

FUNGHI



"La Rosa"

ERBE AROMATICHE E PEPE ROSA



"La Gentile"

ERBE AROMATICHE



"L'Ortolana"

ASPARAGI E PORRO



"La Pizzaiola"

POMODORO, ORIGANO E OLIVE IN PEZZI



"La Gialla"

LIMONE E PEPE NERO



"La Verde"

ERBE E AGLIO



"La Rossa"

PEPE DOLCE E NOCE MOSCATA



"La Solare"

AGRUMI, CAROTE ED ERBE AROMATICHE



"La Siciliana"

POMODORI SECCHI, CAPPERI E OLIVE



"La Piccante"

PAPRIKA E PEPERONCINO



"L'Orientale"

CURRY

ORIGANO, AGLIO E PEPE



"La Latina"



"La Mediterranea"

BACCHE DI GINEPRO E ROSMARINO



"La Bionda"

NEW!

BIRRA E MIELE



LA VERDE

Un armonioso gusto di erbe mediterranee con note di prezzemolo, origano e una sfumatura di aglio delicato.





“La Rossa”

LA ROSSA

Gusto leggermente affumicato che si sposa perfettamente con la carne.

Le note che spiccano sono quelle di pepe, paprika dolce e noce moscata.





LA ROSA

Gusto armonico e leggero
con note prevalenti di pepe
rosa.

Perfetta sia sul pesce che
sulla carne.





LA BARBECUE

Dalla tradizionale ricetta nasce la BBQ, dal gusto deciso e l'inconfondibile aroma affumicato. Un classico senza tempo per gli appassionati della carne alla griglia, ma anche per squisite preparazioni a base di pesce.





L'ORIENTALE

Un gusto evocativo dalle note delicate, per i palati più raffinati.

L'inconfondibile nota di curry ben si accompagna alle preparazioni di carne bianca.





LA GIALLA

Equilibrata combinazione di gusto che unisce la freschezza del limone all'inconfondibile sapore del pepe nero di alta qualità.



LA PICCANTE



Un vero concentrato di sapore, il suo colore rispecchia perfettamente la personalità del gusto.

Dedicata a chi ama i gusti decisi.





LA SOLARE

Un ricco bouquet di sapori: la nota fresca di limone crea una perfetta armonia con erbe aromatiche, carota ed erba cipollina. Una delicata sfumatura di pomodoro ne completa la ricetta tipicamente mediterranea.





LA BOSCAIOLA

Il caratteristico gusto di funghi , con una lieve nota di prezzemolo e pepe nero di prima qualità apporta alle preparazioni un gusto caratteristico, che conferisce un particolare tocco autunnale alle preparazioni.





LA SICILIANA

Pomodoro fresco, capperi e olive. E' da questi ingredienti che nasce la pregiata ricetta tipicamente mediterranea della Siciliana, massima espressione del gusto 'Made in Italy'.





LA DELICATA

Particolarmente indicata sia per le preparazioni di carne che di pesce con pregiate note di gusto quali: zenzero, coriandolo, insieme alle più tradizionali sfumature di prezzemolo e aglio.



NEW



"La Cubana"

LA CUBANA

Note fresche della tipica stagione estiva: Lime, Rum, Menta.



Pagani
Chef

Pagani
Chef

NEW



L'ORTOLANA

Tutte le nostre migliori
verdure, dal gusto
tipicamente "made in Italy".



NEW



LA PIZZAIOLA

Gusto Pizza: Pomodoro, origano.
Inconfondibile!



NEW



LA LATINA

La marinata è caratterizzata da sapori densi di origano, aglio e peperoncino.

Ideale da abbinare a carni rosse come il BBQ, per cucinare alla griglia, in padella o su un piatto; ottimo anche su carne di maiale o pollo.

Colore, nome e sapore, richiamano i sapori tipici della cucina sudamericana (es. Argentina).



NEW



LA MEDITERRANEA

"La Mediterranea" ha un forte aroma derivante dalla combinazione di bacche di ginepro selvatico e rosmarino pungente.

E' l'abbinamento ideale per carni come pollo, tacchino, coniglio, vitello, maiale, agnello o capretto, garantendo ottimi risultati su carni dai sapori più forti da cuocere alla griglia o in forno.

NEW



LA BIONDA

La nostra nuova marinata si chiama "La Bionda" e si aggiunge alle 17 varianti già esistenti della Linea Gustosì.

Profumata ed equilibrata, è composta da aromi fruttati e rotondi di birra che si abbinano perfettamente al miele dolce.

Ideale per marinare il pollo e carni suine, è ottima anche su carni dai sapori più intensi.

Perfetto per la cottura al forno, alla griglia o in padella.