



Eccellenze Italiane

Distributore esclusivo
Multigest Srls. Torino
tel. 011.18989706
e-mail:
forniture@multigestsrls.it

Esclusiva selezione di prodotti made in Italy



LIQUORI
ALLO
ZAFFERANO

Liquori unici al mondo, per gli intenditori del buon bere

ZAFFERANO
PURO IN
PISTILLI

Zafferano la parte finale e più preziosa dei pistilli rossi per la tua cucina stellata

VINI
PIEMONTESI
PUGLIESI

Un'attenta selezione di vini di qualità. La tua lista dei vini ancora più esclusiva

OLIO EXTRA
VERGINE DI
OLIVA BIO

Olio vero, sapore e qualità, nel tuo locale, a tavola come in cucina

PASSATA DI
POMODORO
E PELATO

Gusto unico, proprio come la preparava la nonna... come le tue pietanze

SPREMUTA
DI
BERGAMOTTO

Una bevanda salutare, di qualità artigianale, per i tuoi aperitivi, cocktail



Zaffillo spirito italiano

LIQUORI ALLO ZAFFERANO

Zaffillo è nata per iniziativa di un gruppo di imprenditori di Cassino nel Frusinate, mossi dalla passione e dall'amore per il proprio territorio. L'obiettivo preciso è quello di scegliere, produrre e proporre prodotti che siano la massima espressione della sapienza artigianale italiana.

La ricerca dell'unicità legata alle caratteristiche dei singoli territori, hanno fatto nascere prodotti unici al mondo, preziosi, dotati di caratteristiche che ne fanno gli ambasciatori ideali dell'eccellenza made in Italy.

Descrizione e caratteristiche

ZAFFERELLO LIQUORE ALLO ZAFFERANO



Preparato con scorze di limoni di Sorrento IGP e zafferano puro al 100% in alcool, infusione con acqua e zucchero senza coloranti o aromi.

Aspetto liquoroso translucido, colore arancione.

Profumo intenso ed aromatico.

Pieno al palato, dolce, denso, fresco.

Abbinamenti: digestivo, ottimo a fine pasto, aggiunto ad un sorbetto di limoni, per preparare dolci rendendoli speciali.

Servire freddo, tenere in frigo +4°C. Alcool 30% vol.

ARANCELLO CON ZAFFERANO



Preparato con scorze di Arance di Ribera IGP cannella di Ceylon, zafferano puro al 100% in alcool, infusione con acqua e zucchero, senza coloranti o aromi. Aspetto translucido, colore arancione. Profumo intenso ed aromatico con piacevoli note di scorza di arancia, cannella e zafferano. Pieno al palato, dolce, fresco.

Abbinamenti: digestivo, ottimo a fine pasto e per la preparazione di dolci.

Servire freddo, tenere in frigo +4°C. Alcool 40% vol.

LIMONCELLO PURO



Preparato con scorze di limoni di Sorrento IGP in alcool, infusione con acqua e zucchero senza aromi o coloranti.

Aspetto translucido, colore caratteristico giallo. Profumo intenso, aromatico. Pieno al palato, delicato, dolce.

Abbinamenti: digestivo, aggiunto ad un sorbetto di limoni, ad una coppa di gelato, ottimo per preparare dolci. Servire freddo, tenere in frigo +4°C. Alcool 30% vol.

Gradevoli in ogni momento della giornata

Descrizione e caratteristiche

SAMBUCA SAFA



Delizioso liquore realizzato artigianalmente. Prodotto con oli essenziali ottenuti dalla distillazione dell'anice stellato e un'infusione di aromi naturali tra cui la vaniglia del Bourbon e lo zafferano puro in pistilli, senza coloranti o aromi.

Aspetto translucido, colore ambrato dovuto dalla infusione dei pistilli di zafferano.

Liquore dolce dal gusto vellutato di anice, finocchio selvatico e zafferano puro.

Abbinamenti: Ottimo digestivo, ideale anche per la preparazione di cocktail.

Servire freddo, tenere in frigo +4°C.

Alcool 40% vol.

GRAPPA ZETA



Distillato di vinacce tipiche selezionate.

Grappa Riserva invecchiata 18 mesi in botti di rovere e zafferano puro in pistilli, senza coloranti o aromi.

Aspetto translucido, colore ambrato dovuto dalla infusione dei pistilli di zafferano.

Si contraddistingue per il suo bouquet aromatico di spezie dolci lasciando lentamente spazio allo zafferano.

Il sorso è caldo al palato, morbido e avvolgente di lunga persistenza.

Servire freddo, tenere in frigo +4°C.

Alcool 40% vol.

Il piacere del buon bere in ogni momento della giornata

Descrizione e caratteristiche

ZAFFERANO PURO IN STIMMI

Zafferano purissimo in pistilli di qualità superiore.

La parte finale e più preziosa dei pistilli rossi del *Crocus Sativus*, con carattere e aromi unici.

Pistilli color rosso carminio, profumo intenso e persistente, aroma leggermente amarognolo.

Coltivato tradizionalmente in Spagna nel massimo rispetto dei disciplinari e delle procedure internazionali.

Selezionato e confezionato direttamente in Italia.

Senza conservanti né coloranti.

Confezioni da 1-2-5-10 grammi



Oro rosso del Mediterraneo



Azienda Agricola Bianco



Erbaluce di Caluso
DOCG



Spumante Erbaluce
Classico DOCG



Erbaluce Passito
Classico e Riserva DOC

Vini prodotti in Piemonte nella zona di Caluso, nel Canavese, da vigneti propri sin dal 1800.

Il vitigno Erbaluce, essendo vigoroso, ha bisogno di molto spazio, prediligendo forme di allevamento rigogliose. I vini che derivano sono molto strutturati e durevoli nel tempo.

Descrizione e caratteristiche



SPUMANTE ERBALUCE CLASSICO DOCG

Uva Erbaluce 100%

Colore giallo paglierino tenue con riflessi dorati. Profumo bouquet fine e persistente.

Sapore fresco, elegante, spuma persistente, perlage finissimo con leggera sfumatura di lievito.

Servire fresco (8°C.) Alcool 12,5% vol.

Abbinamenti: aperitivo, antipasti a base di verdure, crostacei e frutti di mare crudi, pesce acqua dolce, salmone affumicato.

ERBALUCE DI CALUSO DOCG

Uva Erbaluce 100%.

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Profumo delicato e fruttato con sentori floreali.

Sapore intenso e persistente di frutta fresca.

Servire fresco (10°C.) Alcool 12% vol.

Abbinamenti: con antipasti, grigliate miste di pesce, risotti, frittate d'erbe, piatti a base di uova.

PASSITO CALUSO CLASSICO E RISERVA DOC

Uva Erbaluce 100%

Classico: colore giallo oro leggermente ambrato.

Profumo etereo, delicato e caratteristico.

Sapore dolce, pieno, vellutato con sentori di miele, albicocche.

Abbinamenti: pasticceria secca, torte di mandorle o nocciole.

Riserva: colore dal giallo oro all'ambrato scuro. Profumo di caramello, nocciola, spezie, vaniglia. Sapore intenso, persistente con sentore di frutta fresca.

Servire fresco (18-20°C.) Alcool 14,5% vol.

Abbinamenti: crostate di frutta, dolci al cioccolato, formaggi stagionati. **Soprattutto un vino da meditazione**

Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia, ed una scintilla
all'amore.
"Edomdo De Amicis"

Azienda Agricola Incantalupi



Hypnos
Rosè
BIO - IGP



Armonia
Bianco
BIO - IGP



Myron
Rosso
BIO - IGP



Estasi
Rosso
BIO - IGP



Negroamaro
Rosso
BIO - IGP



Primitivo
Rosso
BIO - IGP

Hypnos, Armonia, Myron, Estasi, Negroamaro, Primitivo sono vini prodotti in Puglia nella zona di Brindisi dalla Azienda Agricola Incantalupi su propri terreni sviluppati tra 140/170 metri sul livello del mare. Terreni sono a medio impasto argilloso e mediamente profondi, caratterizzati da punte termiche elevate e piovosità medio bassa.

Descrizione e caratteristiche



MYRON ROSSO BIOLOGICO - IGP

Vitigno 85% Negroamaro, 15% Malvasia nera Brindisi, vendemmia metà di settembre.

Colore rosso rubino brillante con sfumature granate.

Profumo con sentori di frutti rossi maturi, di confetture sottospirito.

Sapore secco, pieno, speziato con pepe nero, cuoio.

Servire a (16-18°C). - Alcool 14% vol.

Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi stagionati

HYPNOS ROSÈ BIOLOGICO - IGP

Vitigno Negroamaro, vendemmia seconda metà di settembre.

Colore rosato tenue.

Profumo di frutta fresca ed esotica.

Sapore asciutto e morbido con retrogusto fruttato e persistente.

Servire fresco (10-12°C.) - Alcool 13% vol.

Abbinamenti: antipasti, zuppa di pesce, frutti di mare, primi piatti delicati, carni bianche.

ARMONIA BIANCO BIOLOGICO - IGP

Vitigno Fiano, vendemmia prima metà di settembre.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo aroma floreale con note di frutta fresca a polpa bianca e gialla.

Sapore secco, piacevolmente fresco e persistente.

Servire fresco (10-12°C.) - Alcool 13% vol.

Abbinamenti: aperitivo, carni bianche, piatti di pesce, crostacei, ricci di mare, ostriche.

Descrizione e caratteristiche



PRIMITIVO ROSSO BIOLOGICO DOP

Vitigno Primitivo, vendemmia seconda metà di agosto.

Colore rosso rubino arricchito di riflessi violacei.

Profumo con sentori di frutti rossi maturi come more, fragola, lamponi anche sottoforma di gelatine.

Sapore morbido e persistente.

Servire (16-18°C.) Alcool 13,5% vol.

Abbinamenti: primi piatti robusti, carni di agnello, cacciagione, formaggi a pasta dura.

ESTASI ROSSO BIOLOGICO IGP

Vitigno Negroamaro e Primitivo, vendemmia prima metà di settembre

Colore rosso rubino brillante con sfumature granata.

Profumo con sentori di frutti rossi maturi come more, mirtillo, melograno.

Sapore morbido e persistente

Servire (16-18°C.) - Alcool 14% vol.

Abbinamenti: carni rosse, zuppe, formaggi stagionati.

NEGROAMARO ROSSO BIOLOGICO IGP

Vitigno Negroamaro, vendemmia metà settembre.

Colore rosso rubino con riflessi tendenti al viola.

Profumo vinoso e persistente.

Sapore asciutto e delicato con un fondo di amarognolo.

Servire (18°C.) - Alcool 13,5% vol.

Abbinamenti: primi piatti robusti, carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

Com'era bello starsene seduti sotto gli ulivi, appagati e felici
di essere insieme in quella specie di paradiso terrestre.
(Agatha Christie)

Azienda Agricola Incantalupi



La Masseria Incantalupi è sinonimo di tradizione familiare, di legame con il territorio, ma soprattutto di olio d'oliva di grande prestigio che esprime i profumi, i sentori, i sapori e il colore della terra da cui traggono origine.

Situata in provincia di Brindisi a S. Vito dei Normanni coltiva gli ulivi secondo il metodo biologico che ha consentito di produrre frutti di eccellente qualità, privi di qualsiasi residuo tossico.

Euphoria Olio
extra vergine
Oliva BIO

Excelsum Olio
extra vergine
Oliva BIO

Zambardo Olio
extra vergine
Oliva BIO

Olio extra
verGINE
Oliva

Descrizione e caratteristiche

EUPHORIA: ALBERO TOSCANINA



Uliveti ubicati nel territorio di Brindisi e S.Vito dei Normanni a 170 mt. sul livello del mare, la raccolta avviene la 2° e 3° decade di ottobre.

Allevamento a vaso, raccolta manuale con ausilio di vibratore meccanico; i frutti riposti in cassette da 15 kg.

Tempo di raccolta e frangitura: max 6 ore, lavorazione a ciclo continuo a freddo, seguito da filtrazione.

Conservazione in contenitori di acciaio inox a T15°.

Aspetto limpido e brillante. Colore verde con marcati toni giallo dorati. Profumo netto di oliva fresca, con sentori che richiamano l'erba appena falciata.

Sapore piacevole, dal gusto pieno ed equilibrato, mediamente fruttato, con delicate note erbacee e retrogusto di mela.

Abbinamenti: piatti di pesce e crostacei, verdure crude e cotte, carni bianche.

EXCELSIUM: ALBERO CIMA DI MELFI



Uliveti ubicati nel territorio di Brindisi e S.Vito dei Normanni a 170 mt. sul livello del mare, la raccolta avviene la 3° decade di ottobre e 1° di novembre.

Allevamento a vaso, raccolta manuale con ausilio di vibratore meccanico; i frutti riposti in cassette da 15 kg.

Tempo di raccolta e frangitura: max 6 ore, lavorazione a ciclo continuo a freddo, seguito da filtrazione.

Conservazione in contenitori di acciaio inox a T15°.

Aspetto limpido e brillante. Colore verde con lievi toni giallo dorati. Profumo netto di oliva fresca, con note che richiamano la mandorla e mela.

Sapore dolce e delicato, un perfetto equilibrio tra amaro e piccante, mediamente fruttato.

Abbinamenti: carni rosse, minestre, zuppe di legumi, sughi, selvaggina.

Descrizione e caratteristiche

ALBERO CELLINA DI NARDO'



Uliveti ubicati nel territorio di S.Vito dei Normanni a 150 mt. sul livello del mare, la raccolta avviene la 3° decade di ottobre, 1° e 2° di novembre.

Allevamento a vaso policonico, raccolta manuale con ausilio di vibratore meccanico; i frutti vengono riposti in cassette traforate da 15 kg.

Tempo di raccolta e frangitura: max 6 ore, lavorazione a ciclo continuo a freddo, seguito da filtrazione.

Conservazione in contenitori di acciaio inox a T15°.

Aspetto limpido e brillante. Colore giallo oro con riflessi verdognoli. Profumo netto di oliva, all'olfatto si apre armonico con elegante carica fruttata e sentori maturi di mandorla e mela.

Sapore leggermente dolce con richiami di frutta.

Abbinamenti: a crudo per bruschette, verdure, pinzimonio, zuppe, pesci e crostacei.

ZAMBARDO ALBERO: OGLIAROLA, FRANTOIO, LECCINO, PICHOLINE



Uliveti ubicati nel territorio di S.Vito dei Normanni a 170 mt. sul livello del mare, la raccolta avviene la 3° decade di ottobre, 1° e 2° di novembre.

Allevamento a vaso, raccolta manuale con ausilio di vibratore meccanico; i frutti vengono riposti in cassette da 15 kg.

Tempo di raccolta e frangitura: max 6 ore, lavorazione a ciclo continuo a freddo, seguito da filtrazione.

Conservazione in contenitori di acciaio inox a T15°.

Aspetto limpido e brillante. Colore verde con caldi toni giallo dorati. Profumo netto di oliva fresca, con sentori che richiamano il carciofo e le erbe officinali.

Sapore piacevole, gusto pieno, equilibrato, mediamente fruttato, con retrogusto di mandorla.

Abbinamenti: carni rosse, minestre, zuppe di legumi.

Il vero oro è l'Oro Rosso di Calabria che inebria l'aria con il suo
dolce profumo e colora il palato e rigenera la mente.
(Anonimo)

Azienda Agricola Praticò



Passata di
pomodoro

Pomodoro
Pelato

Spremuta di
Bergamotto

La azienda Agricola Praticò a conduzione familiare si trova ad Africo Nuovo nella provincia di Reggio Calabria.

Il pomodoro della varietà ovale tipo San Marzano, viene coltivato a partire da semi e piantine, su terreni propri ariosi e pianeggianti e si estendono a pochi metri dalla riva del mare Jonio.

Terreno di tipo sabbioso, salino, protetti dal vento e la stessa irrigazione viene compiuta con acqua salmastra.

Raccolti a mano e lavorati entro poche ore dal raccolto senza conservanti, additivi e coloranti

Descrizione e caratteristiche

PASSATA DI POMODORO E POMODORO PELATO

La prima passata di pomodoro in Italia con certificazione d'origine scientificamente valida.

Pomodori coltivati senza uso di pesticidi e antiparassitari, colti a giusta maturazione, raccolti, selezionati e puliti a mano, trasformati entro le prime 6 ore dalla raccolta in pelati e salse senza ricorrere a conservanti, addensanti, coloranti, acidificanti e con solo lo 0,05% di sale.

Messo in vetro, e non in lattina, per mantenere inalterato il sapore e il profumo del pomodoro lavorato artigianalmente.

Passata di pomodoro in bottiglie da 750 ml.

Pomodoro pelato in vetro da 580 ml.

Abbinamenti: ideale per preparare sughi per condire la pasta, pietanze di carne in umido, ottimo per la pizza.

Per mantenere inalterate le qualità del prodotto dopo l'apertura conservare in frigo e consumare max entro 5 giorni.



COLORE, GENUINITA', GUSTO

Descrizione e caratteristiche



SPREMUTA DI BERGAMOTTO

"Il Principe degli agrumi" della Calabria.

Una bevanda che proviene da succo appena spremuto e non da succo concentrato senza aggiunta di solfiti ne sorbato di potassio.

Benefici: Aiuta a contrastare il colesterolo, previene l'invecchiamento cutaneo, contrasta la tachicardia, colecistiti e ipertensione arteriosa, stimola appetito e le funzioni epatopancreatiche.

Proprietà: Ha proprietà energizzanti e tonificanti, antiossidante naturale, ricco di vitamine A-C oltre a quelle del gruppo B, non contiene conservanti ne coloranti.

bottiglie da 200 ml. e da 750 ml. con zucchero composto da 30% succo naturale, 10% zucchero, 60% di acqua, senza zucchero composto da 30% succo naturale e 70% acqua.

Ideale per la preparazione di cocktail alla frutta o aperitivi analcolici oppure semplicemente come bevanda dissetante e benefica.

PROFUMO, COLORE, FRESCHEZZA

DISTRIBUITI IN ESCLUSIVA DA

Multigest Srls

Servizi e forniture per la ristorazione

Deposito/Magazzino: C.so Giulio Cesare 300 - Torino

Sede Legale: Via Abate Vassalli Eandi 26 - Torino

Tel. 011/18989706 - **e-mail:** info@multigestsrls.it

web: mgs-fornitureristorazione.com

P.IVA: IT11591970014