



RISTORIS

È L'ITALIA CHE SI GUSTA

in collaborazione con



AROMICA®

TO FLAVOUR



INDICE / INDEX / INDEX



03 INTRODUZIONE /
INTRO / EINFÜHRUNG



06 ERBE /
HERBS / KRÄUTER



10 SPEZIE /
SPICES / GEWÜRZE



21 MIX /
MIX / MIX



24 SALE /
SALT / SALZ



26 DESSERT /
DESSERT / DESSERT



29 CREME DI ACETO /
CREAM OF VINEGAR / ESSIGSOÛE

ICONE / ICON / ICONS



ALLERGENE /
ALLERGENS / ALLERGENE



ESALTATORE DI SAPIDITÀ /
FLAVOR ENHANCER / GESCHMACKSVERSTÄRKER



LATTOSIO /
LACTOSE / LAKTOSE



GLUTINE /
GLUTEN / GLUTEN



ESTRATTI DI LIEVITO /
YEAST EXTRACT / HEFEEXTRAKT



ASSORTIMENTO
ASSORTIMENT / SORTIMENT

RISTORIS
È L'ITALIA CHE SI GUSTA

SAPORI AUTENTICI / THE GENUINE TASTE / ECHTER GESCHMACK

Finissime erbe aromatiche, nobili spezie, armoniose miscele di aromi, raffinati aceti Premium, oli pregiati, nonché una vasta selezione di deliziose specialità: l'assortimento AROMICA® offre tutta una serie di pregiatissimi prodotti culinari, ideali per rispondere alle esigenze di chef professionisti. Gli ingredienti migliori, le raffinatissime ricette e l'accurata preparazione dei prodotti assicurano ai nostri clienti vantaggio concorrenziale nel settore culinario.

I prodotti sono privi* di glutine, lattosio, estratto di lievito e glutammato monosodico e senza aggiunta di coloranti artificiali, aromi artificiali e conservanti.

**a eccezione del brodo di manzo (contiene estratto di lievito).*

Whether its finest herbs and spices, perfectly blended seasoning mixes, fine premium vinegars and oils or other delicious specialties - AROMICA® offers a high-quality range of culinary ingredients, tailored to the demands of professional chefs. The best ingredients, ingenious formulae and fastidious attention to detail give our customers the lead in the kitchen.

Products contain no* gluten, lactose, yeast extract and monosodium glutamate and have no added artificial colourings, artificial flavourings and preservatives.

**except Beef Broth (contains yeast extract).*

Ob feinste Kräuter und Gewürze, harmonische Würzmischungen, edle Premium-Essige und Öle oder köstliche Spezialitäten - AROMICA® bietet ein hochwertiges, auf die Ansprüche von Profiköchen abgestimmtes Sortiment an erlesenen Kulinarik-Komponenten. Beste Zutaten, raffinierte Rezepturen sowie sorgfältigste Verarbeitung sichern unseren Kunden stets einen wertvollen kulinarischen Vorsprung.

Unsere Produkte sind frei* von Gluten, Laktose, Hefeextrakt und NA-Glutamat und ohne Zusatz von künstlichen Farbstoffen, künstlichen Aromen und Konservierungsstoffen.

**ausgenommen Rindssuppe (enthält Hefeextrakt).*





VANTAGGIO CONCORRENZIALE IN TERMINI DI QUALITÀ, SICUREZZA E RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO / AHEAD OF THE COMPETITION IN TERMS OF QUALITY, SAFETY AND VALUE FOR MONEY / VORSPRUNG IN QUALITÄT, SICHERHEIT & VERPACKUNG

QUALITÀ

- Materie prime di altissima qualità, provenienti da fornitori certificati
- La lavorazione delicata mantiene intatte le sostanze aromatiche, i pregiati oli eterici e i coloranti naturali presenti nelle materie prime
- Gli speciali procedimenti utilizzati per la liofilizzazione dei prodotti garantiscono una proprietà aromatica di 6 - 10 volte superiore
- Costi ridotti al minimo per un sapore al massimo livello

SICUREZZA

- Garantita da controlli esterni presso laboratori accreditati

CONFEZIONE SALVA-AROMA

- La confezione Premium salva-aroma di AROMICA®, con chiusura rapida brevettata, garantisce la massima maneggevolezza e protegge completamente il contenuto dalla luce e dalle perdite di aroma

QUALITY

- Raw materials of the highest quality from certified herb and spice suppliers
- Delicate handling so the product keep their flavours, essential oils and natural colourings
- A special process on freeze-dried products results in a 6 to 10-fold higher seasoning effect
- Minimal cost for maximum taste

SAFETY

- Guaranteed thanks to external inspections in accredited laboratories

PACKAGING

- The AROMICA® Premium Box with patented quick-lock closure ensures 100% protection from light and odours, and also easy handling

QUALITÄT

- Rohstoffe höchster Qualität von zertifizierten Gewürzlieferanten
- Schonende Verarbeitung erhält den Produkten Aromastoffe, ätherische Öle und die natürlichen Farbstoffe
- Spezielle Verfahren bei gefriergetrockneten Produkten ergeben einen 6 bis 10-fach höheren Würzeffekt
- Minimaler Kostenanteil bei maximalen Geschmackserlebnissen

SICHERHEIT

- Garantiert durch externe Kontrollen in akkreditieren Labors

VERPACKUNG

- Die AROMICA® Premium Genuss-Box mit patentiertem Schnellverschluss garantiert 100%-igen Licht- und Aromaschutz sowie einfaches Handling

ERBE

HERBS / KRÄUTER

Per tutti i cuochi che non dispongono di un “piccolo orticello”, le erbe aromatiche Premium sono un aiuto indispensabile. Le raffinatissime erbe AROMICA® sono disponibili essiccate, tritate e liofilizzate. La liofilizzazione è un procedimento particolare, grazie al quale le erbe si conservano perfettamente e, una volta a contatto con l'umidità, riacquistano appieno la loro freschezza originaria e sprigionano tutto il loro inconfondibile aroma.

For all cooks who don't have access to their own little herb garden, Premium Herbs are the best answer. The finest AROMICA® herbs are available dried and crushed as well as freeze-dried. These herbs are well preserved thanks to a special process and they regain their original freshness and full aroma when they come into contact with moisture.

Für alle Köche, die keinen Zugriff auf ein “kleines Beet” haben, leisten Premium-Kräuter hervorragende Dienste. Feinste AROMICA® Kräuter gibt es sowohl getrocknet und gerebelt als auch gefriergetrocknet. Hierbei bleiben sie durch ein spezielles Verfahren optimal erhalten und entwickeln bei Berührung mit Feuchtigkeit erneut ihre ursprüngliche Frische und das volle Aroma.



BASILICO

BASIL / BASILIKUM



Il Basilico AROMICA®, con il suo aroma fresco e intenso, è ideale per stufati e arrostiti a base di carne, per piatti internazionali a base di carne trita, per salse alle erbe sia calde che fredde, nonché per miscele di erbe aromatiche.

AROMICA® Basil with a strong, fresh flavour for use with steamed and pan-fried meat dishes, international minced meat dishes, hot and cold herby sauces and herb mixtures. In addition, Basil is ideal for putting the finishing touches to many dishes.

AROMICA® Basilikum mit starkem, frischem Aroma für gedünstete und gebratene Fleischgerichte, internationale Hackfleischgerichte, warme und kalte Kräutersaucen und Kräutermischungen. Darüber hinaus besonders geeignet, um eine Vielzahl von Speisen harmonisch abzurunden.

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET



CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0101	Barattolo - Jar - Glas	45 g	2

ERBE DELLA PROVENZA

HERBES DE PROVENCE / KRÄUTER DER PROVENCE



Le Erbe della Provenza AROMICA® contengono rosmarino, dragoncello, timo, cerfoglio, maggiorana e lavanda. Si tratta di una deliziosa miscela di pregiate erbe aromatiche che trova impiego principalmente nella cucina francese e mediterranea.

AROMICA® Herbes de Provence consist of rosemary, tarragon, thyme, chervil, marjoram and lavender. This exquisite mixture of highquality herbs is used mainly in French and Mediterranean cooking. The typical, mildspicy aroma lends an unmistakable taste to many dishes.

AROMICA® Kräuter der Provence bestehen aus Rosmarin, Estragon, Thymian, Kerbel, Majoran, Lavendel. Diese exquisite Mischung hochwertigster Kräuter findet vor allem in der französischen und mediterranen Küche Verwendung.

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET



CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0105	Barattolo - Jar - Glas	90 g	2

PUNTE DI ANETO

DILL / DILLSPITZEN



Le Punte di Aneto AROMICA® sono ideali per rifinire e ingentilire minestre, insalate, salse, piatti a base di pesce e gamberi. L'aneto è inoltre un'erba aromatica davvero indispensabile in abbinamento ai cetrioli. Le Punte di Aneto presentano un gradevole aroma speziato e rinfrescante.

AROMICA® Dill is used to refine soups, salads, sauces, fish dishes, including crab and craysh. Dill is also an essential accompaniment for gherkins. Dill has a refreshing, aromatic note.

AROMICA® Dillspitzen dienen der Verfeinerung von Suppen, Salaten, Saucen, Fischgerichten und Krebsen. Unentbehrlich ist die Kombination von Dill mit Gurke. Dillspitzen haben ein erfrischendes, würziges Aroma.

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET



CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0147	Barattolo - Jar - Glas	80 g	2

MAGGIORANA

MARJORAM / MAJORAN



La Maggiorana AROMICA® è spesso usata per la preparazione di minestre di patate e di piatti a base di patate in genere. Nelle cucine di tutt'Europa la maggiorana è impiegata per insaporire vari piatti di pesce, ragù, insalate e per raffinare piatti a base di fegato. La Maggiorana ha un sapore molto intenso.

AROMICA® Marjoram is often used to season potato soup and many types of potato dishes. Kitchens throughout Europe use marjoram to season many meat dishes, ragoùts, salads and also to enhance liver dishes. Marjoram has a very powerful aroma and gives dishes a sweetish spicy note.

AROMICA® Majoran findet häufig Einsatz für Kartoffelsuppe und Kartoffelgerichte vieler Art. Europas Küchen verwenden Majoran zum Würzen vieler Fleischgerichte, Ragouts, Salate und zur Verfeinerung von Lebergerichten. Majoran gerebelt ist sehr aromastark und verleiht eine süßlich-würzige Note.

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET



CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0149	Barattolo - Jar - Glas	65 g	2

PREZZEMOLO PETERSILIE / PARSLEY



Il Prezzemolo AROMICA® trova un impiego molto versatile in cucina: viene infatti utilizzato per aromatizzare e arrotondare il sapore di piatti di carne, insalate, piatti a base di patate e verdure in genere, piatti a base di uova, pesce e pollame. Il Prezzemolo rende al meglio se utilizzato per aromatizzare le pietanze al termine della cottura.

AROMICA® Parsley is a very versatile herb in the kitchen. It is used to season and garnish meat dishes, salads, potato and vegetable dishes, egg dishes, fish and poultry. Parsley, dried, should be used to season dishes after cooking, so that the herb retains its delicate, mildly spicy aroma.

AROMICA® Petersilie wird sehr vielseitig in der Küche zum Würzen und Abrunden von Fleischgerichten, Salaten, Kartoffel- und Gemüsespeisen, Eierspeisen, Fisch und Geflügel verwendet. Petersilie sollte zum Würzen der Gerichte nach dem Kochen verwendet werden, um das feine, mild-würzige Aroma zu erhalten.

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0151	Barattolo - Jar - Glas	50 g	2

SALVIA SAGE / SALBEI



La Salvia AROMICA® viene utilizzata, unitamente ad altre erbe aromatiche, per rifinire le specialità a base di pollame, carne e selvaggina. È inoltre indicata in abbinamento a tutte le salse piccanti che riflettono i sapori dell'Europa meridionale.

AROMICA® Sage is used with other seasoning herbs to accompany poultry, meat and game specialties. For all spicy sauces requiring a southern European flavour. Sage has an aromatically spicy fragrance and tastes rather like camphor.

AROMICA® Salbei wird zusammen mit anderen Würzkräutern für Geflügel-, Fleisch- und Wildspezialitäten verwendet. Für alle pikanten Saucen südeuropäischer Geschmacksrichtung. Salbei duftet aromatisch würzig und schmeckt kampherartig.

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0103	Barattolo - Jar - Glas	45 g	2

ROSMARINO ROSMARIN / ROSEMARY



Il Rosmarino AROMICA® è un'erba aromatica tipica della cucina italiana usata per insaporire piatti a base di carni, pesce, patate, verdure e insalate. Il rosmarino si presta inoltre per insaporire arrosti e selvaggina, nonché per la preparazione di marinade.

AROMICA® Rosemary is used widely in Italian cooking with meat dishes, fish, potatoes, vegetables and salads. Rosemary is also used in marinades and game dishes. Rosemary has a tangy, aromatic scent and taste.

AROMICA® Rosmarin wird besonders in der italienischen Küche für Fleischgerichte, Fisch, Kartoffeln, Gemüse und Salate verwendet. Darüber hinaus wird Rosmarin für Marinaden, Beizen und Wildgerichte verwendet. Rosmarin duftet und schmeckt aromatisch, herb-würzig.

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0102	Barattolo - Jar - Glas	170 g	2

DRAGONCELLO TARRAGON / ESTRAGON



Il Dragoncello AROMICA® con il suo aroma corposo e intenso, è ideale per rifinire insalate, minestre, salse, carne, pollame, pesce, crostacei, verdure e contorni vari. Dosare il Dragoncello a piacere e aggiungerlo preferibilmente a fine cottura, in modo da mantenerne inalterato l'intenso aroma caratteristico.

AROMICA® Tarragon with its strong, full flavour, goes perfectly with salads, soups, sauces, meat, poultry, fish, seafood, vegetables and side dishes. Simply add Tarragon, to taste. Ideally add just prior to serving, so that it retains its intense flavour.

AROMICA® Estragon ist mit seinem starken, vollen Aroma ideal für Salate, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentiere, Gemüse und Beilagen. Estragon einfach nach Belieben und Geschmack dosieren. Am besten erst am Schluss zugeben, da er so sein intensives Aroma behält.

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0286	Barattolo - Jar - Glas	30 g	2

ERBA CIPOLLINA CHIVES / SCHNITTLAUCH



L'Erba cipollina AROMICA® viene usata per insaporire minestre, salse verdi, insalate, pietanze a base di uova, creme da spalmare a base di burro o formaggi freschi tipo quark e ricotta, nonché per raffinare piatti a base di vegetali crudi.

AROMICA® Chives are used in soups, green sauces, salads, egg dishes, curd cheese and butter spreads and also many raw vegetable dishes. Chives give dishes an exquisite and intensive aroma reminiscent of leeks and onions.

AROMICA® Schnittlauch wird für Suppen, grüne Saucen, Salate, Eierspeisen, Quark- und Butteraufstriche sowie Rohkostgerichte verwendet. Schnittlauch verleiht Speisen ein lauch- und zwiebelähnliches, feines, intensives Aroma.

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0107	Barattolo - Jar - Glas	40 g	2

ORIGANO OREGANO / OREGANO



L'Origano AROMICA® è un elemento indispensabile nella cucina italiana: rifinisce e dona un tocco raffinato a piatti a base di pomodori, pizza, piatti a base di carni grasse, pesce, molluschi, insalate, minestre e verdure. L'Origano tritato AROMICA® presenta un aroma particolarmente intenso, nonché delicato.

AROMICA® Oregano is an integral part of Italian cooking. It can be used to enhance the flavour of tomato dishes, pizzas, rich meat dishes, fish, mussels, salads, soups and vegetables. Oregano, crushed, has an exquisite, intense aroma.

AROMICA® Oregano ist aus der italienischen Küche nicht wegzudenken. Man verfeinert mit ihm Tomatengerichte, Pizza, fette Fleischgerichte, Fisch, Muscheln, Salate, Suppen und Gemüse. Oregano hat ein sehr feines, intensives Aroma.

TRITATO / CRUSHED / GEREBELT



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0110	Barattolo - Jar - Glas	95 g	2
AR0137	Barattolo - Jar - Glas	700 g	1

TIMO THYME / THYMIAN



Il Timo AROMICA® ha un sapore deciso e leggermente aspro, e presenta un profumo intensamente aromatico. Si sposa alla perfezione con i piatti a base di carne, pollame e pesce, ed è perfetto in abbinamento a minestre, salse, verdure e patate.

AROMICA® Thyme has an appetising and slightly bitter taste, but it imparts an intensely aromatic scent. It goes well with meat, poultry and fish dishes, and also with soups, sauces, vegetables and potatoes. This tasty herb also helps to make rich dishes more digestible.

AROMICA® Thymian schmeckt herzhaft und leicht herb, er riecht intensiv aromatisch. Er passt gut zu Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten, sowie zu Suppen, Saucen, Gemüse und Kartoffeln. Dieses würzige Kraut macht fette Speisen leichter verdaulich.

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0171	Barattolo - Jar - Glas	90 g	2



SPEZIE

SPICES / GEWÜRZE

Le Spezie Premium AROMICA® sono tra le migliori al mondo. L'alta qualità delle materie prime provenienti dalle migliori zone di coltivazione, la moderna tecnica di preparazione e i rigidi controlli esterni ed interni garantiscono la bontà e la raffinatezza dei prodotti in termini di aroma, gusto, colore, forma e consistenza. Una qualità su cui poter contare al 100%, che i nostri clienti apprezzano con entusiasmo.

AROMICA® Premium Spices are some of the best in the world because they are of the highest quality and from the best growing regions. Modern processing technology as well as a very strictly controlled and internal quality assurance system ensure spices of excellent aroma, smell, taste, colour, shape and consistency. This is quality you can always rely on, quality which is bound to impress your guests.

AROMICA® Premium-Gewürze gehören zu den besten weltweit. Höchste Rohstoffqualität aus hervorragenden Anbaugebieten, modernste Verarbeitung und strenge externe wie interne Kontrollen garantieren hier Aroma, Duft, Geschmack, Farbe, Form und Konsistenz vom Feinsten. Qualität, auf die man sich zu 100% verlassen kann und die Gäste vollends begeistert.



PEPERONCINO

CHILI / CHILI



Il Peperoncino AROMICA® è l'ingrediente ideale per aromatizzare i sottaceti misti e per donare agli oli aromatici una caratteristica nota piccante. Pestato al mortaio, il peperoncino è infine impiegato per la preparazione di piatti piccanti a base di carne e salse varie dal gusto forte e intenso.

AROMICA® Chili is used crushed for fiery-hot meat dishes and very spicy sauces. Chilis enhance mixed pickles and give flavoured oils a typical piquancy. Use Chili sparingly.

AROMICA® Chilis werden zerstoßen, für feurig-scharfe Fleischgerichte und pikant-scharfe Saucen verwendet. Ganze Chilis verfeinern Mixed Pickles und geben Würzölen die typische Schärfe. Verwenden Sie Chili sparsam.

INTERO / WHOLE / GANZ



CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0114	Barattolo - Jar - Glas	90 g	2

PEPERONCINO

CHILI / CHILI



Il Peperoncino AROMICA® noto anche con il nome di pepe di Cayenna, trova il suo impiego ideale in tutti i tipi di piatti piccanti a base di carne, pollame e pesce, e si sposa perfettamente anche con minestre, salse, chutney e salse Dip. Il peperoncino è un ingrediente indispensabile nella cucina del sud-est asiatico.

AROMICA® Chili - also known as Cayenne pepper - can be used in all types of spicy dishes, in meat and poultry dishes, fish, soups, gravies, chutneys and dips. Chilis give a distinctive tang to south-east Asian cuisine. Use Chili sparingly.

AROMICA® Chilis, auch Cayenne-Pfeffer genannt, finden in allen Arten von pikanten Fleisch- und Geflügelgerichten, Fisch, Suppen, Saucen, Chutneys und Dips Verwendung. Die südostasiatische Küche kann auf Chili nicht verzichten. Verwenden Sie Chili sparsam.

MACINATO / GROUND / GAMAHLEN



CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0115	Barattolo - Jar - Glas	200 g	2

PEPERONCINO

CHILI / CHILI



La caratteristica piccantezza del Peperoncino AROMICA® conferisce alle pietanze un focoso tocco personale.

With their characteristic piquancy, AROMICA® Chili add a fiery note when added to many dishes.

AROMICA® Chilis geben mit ihrer Schärfe individuelles Feuer beim Kochen und in die Speisen.

TRITATO / GRANULATED / GRANULIERT



CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0434	Barattolo - Jar - Glas	220 g	2

FILI DECORATIVI AL PEPERONCINO

CHILI THREADS / CHILI DEKORFÄDEN



I Fili Decorativi al Peperoncino AROMICA® con il loro aspetto attraente e il delicato tocco piccante di peperoncino, conferiscono alle pietanze un carattere davvero esclusivo. Sono una decorazione ideale per svariati tipi di piatti piccanti, da quelli a base di carne e pollame, ai piatti di pasta o di pesce.

AROMICA® Chili threads give dishes a unique appearance and the mild chili piquancy a distinctive character. They work well as a decorative garnish on many types of hot dishes, such as meat and poultry, fish, pasta dishes or salads.

AROMICA® Chilis Dekorfäden verleihen Speisen mit ihrem einzigartigen Erscheinungsbild und der milden Chili-Schärfe einen exklusiven Charakter. Sie überzeugen als Dekoration sehr vielfältig von pikanten Gerichten wie Fleisch- und Geflügelgerichten, Fisch, Nudelspeisen oder Salaten.

TAGLIATI A VELO / HAUCHFEIN GESCHNITTEN / THINLY CUT



CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0272	Barattolo - Jar - Glas	100 g	2

CORIANDOLO CORIANDER / KORIANDER



Le rinfrescanti note agrumate del Coriandolo AROMICA® lo rendono particolarmente versatile nell'impiego. È perfetto, ad esempio, per conferire un tocco personalizzato a salse, carne di maiale, prodotti da forno o cibi sott'olio.

With its refreshing citrus nuances, AROMICA® Coriander has so many uses in the kitchen. It gives many dishes, including sauces, pork, even pastries and preserves, a distinctive flavour.

AROMICA® Koriander mit seinen erfrischenden Zitrusanleihen ist vielfältig einsetzbar. Er verleiht z. B. Saucen, Schweinefleisch oder auch Backwaren und Eingelegtem eine individuelle Note.

INTERO / WHOLE / GANZ



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0448	Barattolo - Jar - Glas	200 g	2

CORIANDOLO CORIANDER / KORIANDER



Le rinfrescanti note agrumate del coriandolo AROMICA® lo rendono particolarmente versatile nell'impiego. È perfetto, ad esempio, per conferire un tocco personalizzato a salse, carne di maiale, prodotti da forno o cibi sott'olio.

With its refreshing citrus nuances, AROMICA® Coriander has so many uses in the kitchen. It gives many dishes, including sauces, pork, even pastries and preserves, a distinctive flavour.

AROMICA® Koriander mit seinen erfrischenden Zitrusanleihen ist vielfältig einsetzbar. Er verleiht z. B. Saucen, Schweinefleisch oder auch Backwaren und Eingelegtem eine individuelle Note.

MACINATO / GROUND / GAMAHLEN



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0450	Barattolo - Jar - Glas	230 g	2

CHIODI DI GAROFANO CLOVES / NELKEN



I Chiodi di garofano AROMICA® presentano delle eccezionali caratteristiche aromatiche, ideali per la cucina sia dolce che piccante, ma perfetti anche in svariate bevande calde.

AROMICA® Cloves reveal their aromatic characteristics in the sweet and spicy sector of every cuisine, and also in a wide range of hot drinks.

AROMICA® Nelken entfalten ihre aromatischen Eigenschaften in den süßen und pikanten Bereichen jeder Küche, aber auch in diversen heißen Getränken.

INTERI / WHOLE / GANZ



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0462	Barattolo - Jar - Glas	200 g	2

PISTILLI DI ZAFFERANO SAFFRON THREADS / SAFRANFÄDEN



I Pistilli di zafferano AROMICA® convincono per la loro spiccata capacità colorante e per il loro aroma unico e intenso, tipico dello zafferano. Provengono dalle migliori coltivazioni del mondo.

AROMICA® Saffron Threads are noted for their high colour strength and the distinctive aroma typical of this coveted spice. From the best growing regions in the world.

AROMICA® Safran Fäden bestechen durch ihre hohe Farbkraft und ein einzigartiges, arttypisches Aroma. Aus den besten Anbaugebieten der Welt.

INTERI / WHOLE / GANZ



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0156	Astuccio - Case - Kasten	4 x 1 g	10

ZAFFERANO SAFFRON / SAFRAN



I Pistilli di zafferano AROMICA® convincono per la loro spiccata capacità colorante e per il loro aroma unico e intenso, tipico dello zafferano. Provengono dalle migliori coltivazioni del mondo.

AROMICA® Saffron Threads are noted for their high colour strength and the distinctive aroma typical of this coveted spice. From the best growing regions in the world.

AROMICA® Safran Fäden bestechen durch ihre hohe Farbkraft und ein einzigartiges, arttypisches Aroma. Aus den besten Anbaugebieten der Welt.

IN POLVERE / POWDER / PULVER



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0157	Astuccio - Case - Kasten	4 x 1 g	10

CURRY CURRY / CURRY



L'aroma delicatamente speziato e la fresca nota fruttata di zenzero rendono il Curry AROMICA® una miscela dall'impiego universale: è infatti l'ingrediente ideale per piatti a base di riso, per numerosi piatti di carne e pollame, per carni di castrato e di agnello, nonché per spezzatini e salse varie.

AROMICA® Curry is very versatile and can be used in rice dishes, a wide variety of poultry and meat dishes, and also with mutton and lamb, ragoûts and sauces. The aroma is mildly spicy with a fresh and fruity hint of ginger.

AROMICA® Curry ist vielseitig verwendbar in Reisgerichten, einer Vielzahl von Geflügel- und Fleischgerichten, Hammel- und Lammfleisch, Ragoûts und Saucen. Das Aroma ist mild-würzig mit fruchtig-frischer Ingwernote.

MACINATO / GROUND / GAMAHLEN



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0116	Barattolo - Jar - Glas	520 g	2

CURCUMA TURMERIC ROOT / KURKUMAWURZEL



La Curcuma AROMICA® conferisce alla cucina indiana e ai piatti a base di riso e patate il tipico colore giallo intenso e un carattere inconfondibile.

AROMICA® Turmeric Root gives Indian cuisine, rice and potato dishes, not just an intense yellow colouring, but also a distinctive flavour.

AROMICA® Kurcumawurzel gibt indischer Küche, Reis- und Kartoffelgerichten die typische, intensive, gelbe Farbe und einen unverwechselbaren Charakter.

MACINATA / GROUND / GAMAHLEN



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0436	Barattolo - Jar - Glas	280 g	2

CURRY MADRAS CURRY MADRAS / CURRY MADRAS



Il Curry Madras AROMICA® è una specialità ben bilanciata, con un gradevole tocco piccante e aromatico, caratterizzata soprattutto da un sapore fruttato e particolarmente equilibrato.

AROMICA® Curry Madras spice mixture is a finely blended speciality with an aromatic piquancy, much admired for its balanced and fruity flavour.

AROMICA® Curry Madras ist eine fein abgestimmte, pikant-aromatische Spezialität, die sich vor allem durch ihren ausgewogenen und fruchtigen Geschmack auszeichnet.

MISCELA DI SPEZIE / SPICE MIXTURE / GEWÜRZMISCHUNG



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0284	Barattolo - Jar - Glas	540 g	2

ANICE STELLATO STAR ANISE / STERNANIS



L'Anice stellato intero AROMICA®, dalla fine nota dolce, si armonizza in modo ideale con piatti dolci e piccanti. Perfetto anche per le bevande calde.

With its delicate and sweetish notes, AROMICA® Star Anise blends perfectly with sweet and spicy dishes. Also goes very well with hot drinks.

AROMICA® Sternanis harmoniert mit seinen feinen und süßen Eigenschaften ideal mit süßen oder pikanten Speisen. Bestens geeignet auch für Heißgetränke.

INTERO / WHOLE / GANZ



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0476	Barattolo - Jar - Glas	120 g	2

AGLIO GARLIC / KNOBLAUCH



L'Aglio in polvere AROMICA®, macinato fine, apporta la sua intensa forza aromatica a piatti caldi e freddi.

When finely ground, AROMICA® Garlic powder gives an intensity to both warm and cold dishes.

AROMICA® Knoblauchpulver bringt fein vermahlen seine intensive Würzkraft in warmen und kalten Speisen zur Geltung.

IN POLVERE / POWDER / PULVER



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0446	Barattolo - Jar - Glas	280 g	2

ANICE ANISEED / ANIS



L'Anice AROMICA®, con il suo intenso sapore dolce e aromatico è perfetto per i prodotti da forno, per rifinire le portate di frutta, per completare le salse e si abbina al meglio con la carne di maiale.

AROMICA® Aniseed boasts an intense, sweetish aromatic flavour and is a perfect ingredient for use in baking, flavouring fruit dishes, sauces and, above all, with pork.

AROMICA® Anis ist mit seinem intensiven, süßlich-aromatischen Geschmack bestens geeignet zum Backen, zum Verfeinern von Obstspeisen, für Saucen und vor allem für Schweinefleisch.

INTERO / WHOLE / GANZ



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0403	Barattolo - Jar - Glas	250 g	2

AGLIO GARLIC / KNOBLAUCH



L'Aglio AROMICA®, macinato fine, apporta la sua intensa forza aromatica a piatti caldi e freddi.

When finely ground, AROMICA® Garlic gives an intensity to both warm and cold dishes.

AROMICA® Knoblauch bringt fein vermahlen seine intensive Würzkraft in warmen und kalten Speisen zur Geltung.

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET
TRITATO / CRUSHED / GEREBELT



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0359	Barattolo - Jar - Glas	140 g	2

CUMINO CARAWAY / KÜMMEL



Il Cumino AROMICA®, con il suo sapore caratteristico, speziato e aromatico, è perfetto per insaporire il pane e vari prodotti da forno, e si sposa alla perfezione con i piatti a base di carne e di verdure (in particolare crauti e cavoli in genere).

With its distinctive, spicy and aromatic taste, AROMICA® Caraway is an outstanding addition to baked and bread products, meat dishes and vegetables (mainly Sauerkraut and cabbage dishes).

AROMICA® Kümmel eignet sich aufgrund des charakteristischen, würzig-aromatischen Geschmacks sehr gut für Back- und Brotwaren, Fleischgerichte und Gemüse (vor allem Sauerkraut und Kohlgerichte).

INTERO / WHOLE / GANZ



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0119	Barattolo - Jar - Glas	580 g	2

GRANI DI SENAPE MUSTARD SEEDS / SENFKÖRNER



Le caratteristiche piccanti e aromatiche dei Grani di senape AROMICA® si sposano alla perfezione con zuppe, insalate, marinade e salse, nonché con la carne e le verdure in generale.

The aromatic and spicy qualities of AROMICA® Mustard Seeds blend perfectly with soups, salads, marinades, sauces, as well as with meat and vegetables.

AROMICA® Senfkörner kombinieren ihre aromatischen und scharfen Eigenschaften perfekt mit Suppen, Salaten, Marinaden, Saucen sowie zu Fleisch und Gemüse.

INTERI / WHOLE / GANZ



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0474	Barattolo - Jar - Glas	350 g	2

CUMINO CARAWAY / KÜMMEL



Il Cumino AROMICA®, con il suo sapore caratteristico, speziato e aromatico, è perfetto per insaporire il pane e vari prodotti da forno, e si sposa alla perfezione con i piatti a base di carne e di verdure (in particolare crauti e cavoli in genere).

With its distinctive, spicy and aromatic taste, AROMICA® Caraway is an outstanding addition to baked and bread products, meat dishes and vegetables (mainly Sauerkraut and cabbage dishes).

AROMICA® Kümmel eignet sich aufgrund des charakteristischen, würzig-aromatischen Geschmacks sehr gut für Back- und Brotwaren, Fleischgerichte und Gemüse (vor allem Sauerkraut und Kohlgerichte).

MACINATO / GROUND / GAMAHLEN



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0120	Barattolo - Jar - Glas	520 g	2

NOCE MOSCATA NUTMEG / MUSKATNUSS



AROMICA® Noce moscata si presta per insaporire minestre, salse, verdure e piatti a base di carni. Conferisce ai piatti un sapore caratteristico e delicato, piacevolmente aromatico e piccante al tempo stesso.

AROMICA® Nutmeg is used to season soups, gravies, vegetables and meat dishes. It has a delicately aromatic, hot and spicy scent, which gives dishes a distinctive flavour.

AROMICA® Muskatnuss eignet sich zum Würzen von Suppen, Saucen, Gemüse und Fleischgerichten. Dabei verleiht sie den Speisen mit ihrem feinaromatischen, pikant-würzigen Aroma den charakteristischen Geschmack.

INTERA / WHOLE / GANZ



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0169	Barattolo - Jar - Glas	280 g	2

NOCE MOSCATA NUTMEG / MUSKATNUSS



AROMICA® Noce moscata si presta per insaporire minestre, salse, verdure e piatti a base di carni. Conferisce ai piatti un sapore caratteristico e delicato, piacevolmente aromatico e piccante al tempo stesso.

AROMICA® Nutmeg is used to season soups, gravies, vegetables and meat dishes. It has a delicately aromatic, hot and spicy scent, which gives dishes a distinctive flavour.

AROMICA® Muskatnuss eignet sich zum Würzen von Suppen, Saucen, Gemüse und Fleischgerichten. Dabei verleiht sie den Speisen mit ihrem feinaromatischen, pikant-würzigen Aroma den charakteristischen Geschmack.

MACINATA / GROUND / GAMAHLEN



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0122	Barattolo - Jar - Glas	250 g	2

PAPRICA PICCANTE HOT PAPRIKA / PAPRIKA SCHARF



La Paprica piccante AROMICA®, con la sua aromatica piccantezza (grado di piccantezza standardizzato) consente di speziare i piatti a piacere, in modo ben bilanciato o gradevolmente intenso.

With its aromatic piquancy, AROMICA® Paprika, hot (standardised spicy heat level), imparts seasoning strength ranging from balanced to intense.

AROMICA® Paprika scharf sorgt mit seiner aromatischen Schärfe (Schärfegrad standardisiert) für ausgewogene bis intensive Würzung.

IN POLVERE / POWDER / PULVER



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0466	Barattolo - Jar - Glas	270 g	2

SEMI DI PAPAVERO BLU BLUE POPPY SEED / BLAUMOHNSAAT



I Semi di papavero blu AROMICA®, presentano delle delicate caratteristiche fruttate che li rendono ideali per accompagnare piatti dolci e prodotti da forno. Sono inoltre perfetti per decorare i piatti piccanti.

With its delicately fruity notes, AROMICA® Blue Poppy Seed is the ideal companion to desserts and pastries. Also makes an attractive decoration for spicy dishes.

AROMICA® Blaumohnsaat ist dank der zart-fruchtigen Eigenschaften der ideale Begleiter für Süßspeisen und Backwaren. Dazu bestens geeignet für die Dekoration pikanter Speisen.

INTERI / WHOLE / GANZ



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0496	Barattolo - Jar - Glas	300 g	2

PAPRICA SUPERIOR PAPRIKA SUPERIOR / PAPRIKA SUPERIOR



La Paprica Superior AROMICA® convince per il suo colore rosso intenso e per il suo inconfondibile sapore dolciastro e fruttato. Un prodotto di raffinata qualità ungherese, che garantisce un impiego universale nelle cucine di ogni tipo.

The strong red colouring and mild, sweetly fruity flavour are the most striking features of AROMICA® Paprika Superior. This Hungarian, delicatessen-quality paprika is so versatile in the kitchen, e.g. with meat, particularly goulash, poultry, pan-fried and grilled dishes, as well as cheese and curd cheese dishes.

AROMICA® Paprika Superior überzeugt durch kräftige rote Farbe und milden, süßlich-fruchtigen Geschmack. Diese ungarische Delikatessqualität ist vielseitig in der Küche einsetzbar, z. B. für Fleisch, besonders für Gulasch, Geflügel, Pfannen- und Grillgerichte sowie Käse- und Quarkspeisen.

IN POLVERE / POWDER / PULVER



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0123	Barattolo - Jar - Glas	580 g	2

PEPE NERO PEPERCORNS BLACK / PFEFFER SCHWARZ



Il Pepe Nero AROMICA® viene utilizzato prevalentemente per marinare, piatti a base di selvaggina o per sughi di pesce. Il pepe nero è di impiego versatile e universale: si sposa infatti con minestre, insalate, salse, piatti a base di carne e pollame, specialità di selvaggina, piatti di pasta, formaggi e molte altre pietanze.

AROMICA® Peppercorns black are used for pickling, game or in fish soups, salads, sauces, meat and poultry dishes, game specialities, pasta dishes, cheeses and much more. Peppercorns black have a hot and spicy, aromatic flavour.

AROMICA® Pfeffer schwarz wird für Beizen, Wildgerichte oder Fischsud verwendet. Pfeffer universell einsetzbar, etwa in Suppen, Salaten, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten, Wildspezialitäten, Nudelspeisen, Käse und vielem mehr. Pfeffer schwarz hat einen scharf-würzigen, aromatischen Geschmack.

INTERO / WHOLE / GANZ



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0125	Barattolo - Jar - Glas	580 g	2

PEPE BIANCO PEPERCORNS WHITE / PFEFFER WEIß



Il Pepe Bianco AROMICA® viene utilizzato principalmente per marinare, piatti a base di selvaggina o sughi di pesce. Il pepe bianco è di impiego pressoché universale: si abbina infatti alla perfezione a minestre, insalate, salse, piatti a base di carne e pollame, specialità di selvaggina, piatti di pasta, formaggi e a molte altre pietanze.

AROMICA® Peppercorns white are used for pickling, game dishes or in fish stocks. Peppercorns make a versatile spice, which can be used in soups, salads, sauces, meat and poultry dishes, game specialities, pasta dishes, cheeses and much more. Peppercorns, white, whole, have a mildly spicy, hot, aromatic taste.

AROMICA® Pfeffer weiß wird für Beizen, Wildgerichte oder Fischsud verwendet. Pfeffer ist universell einsetzbar, etwa in Suppen, Salaten, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten, Wildspezialitäten, Nudelspeisen, Käse und vielem mehr. Pfeffer weiß ganz hat einen mild-würzigen, scharfen, aromatischen Geschmack.

INTERO / WHOLE / GANZ



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0127	Barattolo - Jar - Glas	680 g	2

PEPE NERO PEPERCORNS BLACK / PFEFFER SCHWARZ



Il Pepe Nero AROMICA® è di impiego versatile e universale: si sposa infatti con minestre, insalate, salse, piatti a base di carne e pollame, specialità di selvaggina, piatti di pasta, formaggi e molte altre pietanze. Il Pepe Nero presenta un sapore aromatico, piccante e intensamente speziato.

AROMICA® Peppercorns black make a versatile spice, which can be used in soups, salads, sauces, meat and poultry dishes, game specialities, pasta dishes, cheeses and much more. Peppercorns black have a hot and spicy, aromatic flavour.

AROMICA® Pfeffer schwarz ist universell einsetzbar, etwa in Suppen, Salaten, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten, Wildspezialitäten, Nudelspeisen, Käse und vielem mehr. Pfeffer schwarz hat einen scharf-würzigen, aromatischen Geschmack.

MACINATO / GROUND / GAMAHLEN



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0126	Barattolo - Jar - Glas	600 g	2

PEPE BIANCO PEPERCORNS WHITE / PFEFFER WEIß



Il Pepe Bianco AROMICA® viene utilizzato principalmente per marinare, piatti a base di selvaggina o sughi di pesce. Se macinato, il pepe bianco è di impiego pressoché universale: si abbina infatti alla perfezione a minestre, insalate, salse, piatti a base di carne e pollame, specialità di selvaggina, piatti di pasta, formaggi e a molte altre pietanze.

AROMICA® Peppercorns white are used for pickling, game dishes or in fish stocks. When ground, peppercorns make a versatile spice, which can be used in soups, salads, sauces, meat and poultry dishes, game specialities, pasta dishes, cheeses and much more. Peppercorns, white, ground, have a mildly spicy, hot, aromatic taste.

AROMICA® Pfeffer weiß wird für Beizen, Wildgerichte oder Fischsud verwendet. Gemahlen ist Pfeffer universell einsetzbar, etwa in Suppen, Salaten, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten, Wildspezialitäten, Nudelspeisen, Käse und vielem mehr. Pfeffer weiß gemahlen hat einen mild-würzigen, scharfen, aromatischen Geschmack.

MACINATO / GROUND / GAMAHLEN



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0128	Barattolo - Jar - Glas	600 g	2

PEPE COLORATO PEPERCORNS GRÜN / PFEFFER BUNT



Il Pepe Colorato AROMICA® è una miscela composta da grani di pepe bianco, nero, verde e rosa. Il suo sapore intenso, aromatico e piccante si sposa alla perfezione con insalate, tartine, minestre, salse, pesce, crostacei, formaggi, pollame e piatti di pasta.

AROMICA® Peppercorns mixed are a blend of white, black, green and pink peppercorns. The intense, aromatically hot flavour goes perfectly with salads, spreads, soups, gravies, fish, seafood, cheese, poultry and pasta dishes. The decorative mixture looks good in pepper mills.

AROMICA® Pfeffer bunt ist ein Mix von weißen, schwarzen und grünen Pfefferkörnern sowie Rosa Beeren. Der intensive, aromatisch-scharfe Geschmack ist passend zu Salaten, Aufstrichen, Suppen, Soßen, Fisch, Krustentieren, Käse, Geflügel und Nudelgerichten. In Pfeffermühlen kommt die dekorative Mischung sehr gut zur Geltung.

INTERO / WHOLE / GANZ



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0124	Barattolo - Jar - Glas	420 g	2

PEPE VERDE PEPERCORNS GREEN / PFEFFER BUNT



Il Pepe Verde in salamoia AROMICA® viene immerso in salamoia fresca e appena raccolto. In questo modo viene garantita la conservabilità, e il prodotto conserva appieno il suo caratteristico sapore pieno ed aromatico e la sua delicata piccantezza.

AROMICA® Peppercorns green in brine are marinated immediately after harvesting and then preserved. This gives them their full aromatic flavour and also a mild piquancy. Use Peppercorns green in brine, with steak, minced meat and other meat dishes, game, poultry, subtly-flavoured soups and sauces, salads and more.

AROMICA® Pfeffer grün in Lake wird frisch nach der Ernte in Salzlake eingelegt und konserviert. Dadurch erhält er seinen vollen aromatischen Geschmack und die milde Schärfe. Man verwendet Pfeffer grün in Lake für Steaks, Hackfleisch und andere Fleischgerichte, Wild, Geflügel, raffinierte Suppen und Saucen, Salate uvm.

INTERO / WHOLE / GANZ
IN SALAMOIA / IN BRINE / IN LAKE



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0154	Barattolo - Jar - Glas	800 g	2

PEPE VERDE PEPERCORNS GREEN / PFEFFER BUNT



AROMICA® Pepe verde convince grazie al caratteristico sapore particolarmente aromatico e piccante. Pepe Verde è impiegato per insaporire bistecche, carne tritata e altri piatti a base di carne, selvaggina, pollame, minestre e salse gustose, nonché insalate, piatti di pasta piccanti e verdure in genere.

What gives AROMICA® Peppercorns green a special quality is the full, aromatic flavour and piquancy. Use AROMICA® Peppercorns, green, for steak, minced meat and other meat dishes, game, poultry, subtly-flavoured soups and sauces, salads, hearty pasta dishes and vegetables.

AROMICA® Pfeffer grün überzeugt durch seinen vollen aromatischen Geschmack und seine Schärfe. Man verwendet Pfeffer grün für Steaks, Hackfleisch und andere Fleischgerichte, Wild, Geflügel, raffinierte Suppen und Saucen, Salate, deftige Nudelgerichte und Gemüse.

INTERO & LIOFILIZZATO / WHOLE & FREEZE-DRIED /
GANZ & GEFRIERGETROCKNET



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0145	Barattolo - Jar - Glas	200 g	2

BACCHE PEPE ROSA PINK PEPERCORNS / ROSA BEEREN



Le Bacche rosa intere AROMICA® si armonizzano con tutti i piatti delicatamente aromatici e vengono quindi impiegate per rifinire brillantemente formaggi, pollame, pesce, verdure delicate (come gli asparagi), nonché salse varie e dressing per insalate.

AROMICA® pink peppercorns go well with all mildly aromatic dishes and so are often used to enhance cheese, poultry, fish, tender vegetables, such as asparagus, or even sauces and salad dressings. Pink peppercorns can also be used for decorative purposes.

AROMICA® Rosa Beeren ganz passen zu allen mild-aromatischen Gerichten und werden deshalb verwendet, um Käse, Geflügel, Fisch oder zartes Gemüse, wie zum Beispiel Spargel oder auch Saucen und Salatdressings, zu verfeinern. Dabei nutzt man auch die dekorative Eigenschaft der Beeren.

INTERE / WHOLE / GANZ



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0129	Barattolo - Jar - Glas	150 g	2

SESAMO NERO SESAME SEED BLACK / SESAM SCHWARZ



AROMICA® Sesamo nero - poliedrico ingrediente in grado di insaporire i formaggi, le insalate, il pane e i grissini.

AROMICA® Sesame seeds black have a rich nutty taste, and are great to cook with.

AROMICA® Sesam schwarz hat einen leicht nussigen Geschmack mit intensiver Würzkraft.

INTERO / WHOLE / GANZ



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0414	Barattolo - Jar - Glas	280 g	2

ZENZERO GINGER / INGWER



Lo Zenzero AROMICA®, completa gradevolmente la cucina tipica dell'Estremo Oriente, e con le sue sfumature bilanciate rifinisce al meglio anche zuppe, salse e piatti dolci.

AROMICA® Ginger is an essential ingredient in Far Eastern cuisine, and also with its well-balanced nuances goes well with soups, sauces and desserts.

AROMICA® Ingwer vollendet die fernöstliche Küche, aber auch Suppen, Saucen und Süßspeisen mit seinen ausgewogenen Nuancen.

MACINATO / GROUND / GAMAHLEN



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0442	Barattolo - Jar - Glas	250 g	2

SESAMO BIANCO SESAME SEED WHITE / SESAM WEIß



AROMICA® Sesamo bianco - poliedrico ingrediente in grado di insaporire i formaggi, le insalate, il pane e i grissini.

AROMICA® Sesame seeds white have a rich nutty taste, and are great to cook with.

AROMICA® Sesam weiß hat einen leicht nussigen Geschmack mit intensiver Würzkraft.

INTERO / WHOLE / GANZ



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0495	Barattolo - Jar - Glas	300 g	2

BACCHE DI GINEPRO JUNIPER BERRIES / WACHOLDERBEEREN



Le Bacche di Ginepro intere AROMICA® vengono impiegate per aromatizzare la carne di selvaggina, numerosi piatti a base di carne preparati tipo selvaggina, fumetti di pesce, varie marinade, comprese quelle all'aceto per i brasati, minestre, salse e crauti.

AROMICA® Juniper Berries can be used for game, many meat dishes, game, fish broth, marinades, soups and gravies, beef marinades and sauerkraut. In most cases whole berries are used, but these need to be crushed if seasoning meat. Juniper Berries have a spicyaromatic, bitter-sweet taste.

AROMICA® Wacholderbeeren verwendet man für Wildfleisch, viele Fleischgerichte auf Wildart, Fischsud, Marinaden, Suppen und Soßen, Sauerbraten beizen und Sauerkraut. Dabei werden meist ganze Beeren verwendet, zum Würzen von Fleisch werden diese zerstoßen.

INTERE / WHOLE / GANZ



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0130	Barattolo - Jar - Glas	350 g	2

CANNELLA CINNAMON STICKS / ZIMTSTANGEN



BASTONCINI / WHOLE / GANZ

La Cannella in bastoncini AROMICA® è una spezia da cucina dall'impiego decisamente versatile. Ideale per speziare e aromatizzare dolci da forno, riso al latte, gelati, mele al forno e insalate di frutta, si presta ottimamente anche per accompagnare pietanze al forno come brasati all'agro, agnello, selvaggina, oca e anatra.

AROMICA® Cinnamon Sticks make a very versatile kitchen spice. They are ideal for seasoning sweet pastries, rice pudding, ice-cream, baked apples, fruit salads and roast dishes, such as pickled beef, lamb, game, goose and duck.

AROMICA® Zimtstangen sind ein vielfältig verwendbares Küchengewürz. Sie eignen sich sehr gut zum Würzen von süßen Backwaren, Milchreis, Eis, Bratäpfeln, Fruchtsalaten sowie Bratengerichten wie Sauerbraten, Lamm, Wild, Gans und Ente.



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0249	Barattolo - Jar - Glas	400 g	2

CANNELLA CINNAMON / ZIMT



MACINATA / GROUND / GAMAHLN

La Cannella AROMICA® è una spezia da cucina dall'impiego decisamente versatile. Ideale per speziare e aromatizzare dolci da forno, riso al latte, gelati, mele al forno e macedonie di frutta, si presta ottimamente anche per accompagnare pietanze al forno come brasati all'agro, agnello, selvaggina, oca e anatra.

AROMICA® Cinnamon is a very versatile kitchen spice. It is ideal for seasoning sweet pastries, rice pudding, ice-cream, baked apples, fruit salads and roast dishes, such as pickled beef, lamb, game, goose and duck. Cinnamon, ground, has a very pleasing, sweetish fragrance and a powerful aromatic flavour.

AROMICA® Zimt ist ein vielfältig verwendbares Küchengewürz. Es eignet sich sehr gut zum Würzen von süßen Backwaren, Milchreis, Eis, Bratäpfeln, Fruchtsalaten sowie Bratengerichten, wie Sauerbraten, Lamm, Wild, Gans und Ente. Zimt gemahlen hat einen süßlich angenehmen Geruch und stark aromatischen Geschmack.



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0131	Barattolo - Jar - Glas	520 g	2



MIX MIX / MIX

La gamma Premium Mix di AROMICA® non solo aiuta gli chef professionisti in cucina, ma convince anche i palati più raffinati. Eccellenti basi per brodi, zuppe e salse, miscele convenience e creme di aromi realizzate con erbe aromatiche scelte e spezie pregiate: un assortimento di prodotti che garantisce la rapida realizzazione e la buona riuscita di squisite e raffinate variazioni culinarie.

The AROMICA® Premium Mix Selection not only simplifies the daily work of professional cooks, but also satisfies the most demanding palate. These excellent soup and sauce bases, convenience mixtures and spicy pastes made from selected herbs and spices help to ensure quick and easy preparation and also success in the creation of many delicious dishes.

Das AROMICA® Premium-Mix-Sortiment erleichtert nicht nur Profiköchen ihren kulinarischen Alltag, sondern überzeugt zudem auch die verwöhntesten Gaumen. Exzellente Suppen- und Soßen-Grundlagen, Convenience-Mischungen und Würzpasten aus erlesenen Kräutern und Gewürzen garantieren ein ebenso schnelles wie gutes Gelingen köstlich-raffinierter Variationen.



ARROSTO ROAST / BRATEN



L'Arrostato AROMICA® senza aglio ha un sapore delicatamente speziato e presenta un aroma particolarmente fresco, esaltato da spezie ed erbe aromatiche accuratamente selezionate.

AROMICA® Arrostato spice mixture without garlic is a fresh mixture which is enhanced by some specially selected herbs and spices.

AROMICA® Bratengewürzsalz ohne Knoblauch ist eine frische, kräuterbetonte Würzung mit feinem Salbei-, Rosmarin- und Thymianaroma. Für Bratenstücke, kurz gebratenes Fleisch und Fischgerichte hervorragend geeignet.

MIX AROMATICO / AROMATIC MIX /
AROMATISCHE MIX



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0606	Barattolo - Jar - Glas	800 g	2

PEPE AL LIMONE LEMON PEPPER / ZITRONENPFEFFER



Il Pepe al Limone AROMICA® conferisce un tocco tutto particolare a piatti a base di pasta e riso, a carne, pesce e pollame, nonché a insalate, minestre e salse varie.

AROMICA® Lemon/Garlic Pepper gives zest, a peppery hint of lemon and the flavour of choice herbs and garlic to a wide variety of dishes.

AROMICA® Zitronenpfeffer peppt verschiedenste Gerichte mit einem pfeffrigen Hauch Zitrone und dem Geschmack erlesener Kräuter und Knoblauch auf.

MIX TRITATO / CRUSHED MIX / GEREBELT MIX



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0315	Barattolo - Jar - Glas	430 g	2

COSTINE & STINCHI HAXEN & RIPPEN / KNUCKLE & RIB



AROMICA® Costine e Stinchi è una miscela a grana grossa con prezemolo, dal sapore intensamente speziato, con note piccanti e marcato sentore di aglio e pepe.

AROMICA® Knuckle and Rib is a hot and tasty coarsely-ground blend with parsley and hints of garlic and pepper. Ideal for quickfried pork steaks and escalopes as well as in dishes, which call for something strong and spicy.

AROMICA® Haxen und Rippen ist eine knoblauch- und pfefferbetonte, pikantscharfe und würzig-intensive grobe Mischung mit Petersilie. Besonders passend zu kurz gebratenen Schweinesteaks und Kotelettes sowie zu Gerichten, bei denen eine herzhaft Gewürznote erwünscht ist.

PREPARATO DI SPEZIE / SPICE PREPARATION /
GEWÜRZUBEREITUNG



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0536	Barattolo - Jar - Glas	550 g	2

PESCE ATLANTIS ATLANTIS FISH / FISCH ATLANTIS



Il Pesce Atlantis AROMICA® ha un sapore delicatamente speziato, venato da una lieve nota di pepe, e presenta un aroma particolarmente fresco, esaltato da spezie ed erbe aromatiche accuratamente selezionate. Ideale per aromatizzare il pesce in tutte le sue preparazioni (stufato, al forno o in diversi tipi di cottura).

AROMICA® Atlantis Fish is mildly spicy, has a subtle peppery note and a fresh aroma, which is enhanced by some specially selected herbs and spices. It is perfect to add flavor to fish, whether stewed, grilled or baked.

AROMICA® Fisch Atlantis ist mild-würzig, hat eine dezente Pfeffernote sowie ein frisches Aroma, das durch ausgewählte Kräuter und Gewürze unterstützt wird. Ideal zum würzen von Fisch in allen Variationen (gedünstet, im Bratrohr, oder in anderen Zubereitungs Methoden).

SALE AROMATICO / SEASONING SALT / GEWÜRZSALZ



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0163	Barattolo - Jar - Glas	500 g	2

PATATE & PATATINE FRENCH FRIES & POTATOES / ARTOFFEL-POMMES



Il sale aromatico per Patate e patatine AROMICA® rifinisce al meglio tutti i piatti a base di patate, conferendo loro un sapore intensamente speziato di comino, coriandolo, pepe, maggiorana origano e delicate erbe aromatiche.

AROMICA® seasoning salt for French fries and potatoes can be used to enhance all potato dishes, whether boiled, fried, roast or worked into a dough.

AROMICA® Kartoffel-Pommes verfeinert sämtliche Kartoffelgerichte, egal ob gekocht, gebraten, geröstet oder zu Teig verarbeitet, mit einem herzhaft-würzigen Geschmack.

SALE AROMATICO / SEASONING SALT / GEWÜRZSALZ



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0317	Barattolo - Jar - Glas	500 g	2

GRIGLIATA AMERICANA GRILL AMERICANO / GRILL AMERICANO



AROMICA® Grigliata Americana sale aromatico è una miscela di spezie ed erbe accuratamente selezionate, dall'aroma intensamente speziato con una marcata nota di cumino e coriandolo. Perfetto per insaporire carni bovine e suine, ma anche per conferire un gusto rustico a variazioni di verdura.

AROMICA® Grill Americano is a tasty, tangy blend of selected herbs and spices, but with a cumin and coriander note. AROMICA® Grill Americano Seasoning Salt is perfect for quick-fries of pork and beef, but it can also be used to season country-style hotpots and vegetable dishes.

AROMICA® Grill Americano ist eine kräftig-würzige, pfefferbetonte Mischung von ausgewählten Gewürzen und Kräutern und eignet sich besonders für deftige Kurzbratstücke von Rind und Schwein, aber auch zum Abschmecken von rustikalen Eintöpfen und Gemüsevariationen.

SALE AROMATICO / SEASONING SALT / GEWÜRZSALZ



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0370	Barattolo - Jar - Glas	870 g	2

GRIGLIATA RODEO GRILL RODEO / GRILL RODEO



AROMICA® Grigliata Rodeo è una miscela di spezie ed erbe accuratamente selezionate, dall'aroma intensamente speziato con una marcata nota di pepe. Grigliata Rodeo si presta in particolare per preparare carni bovine e suine piccanti, ma anche per insaporire piatti unici dal gusto rustico.

AROMICA® Grill Rodeo is a tasty, tangy blend of selected herbs and spices, but with a peppery note. Grill Rodeo is perfect for quick-fries of pork and beef, but it can also be used to season country-style hotpots and vegetable dishes.

AROMICA® Grill Rodeo ist eine kräftig-würzige, pfefferbetonte Mischung von ausgewählten Gewürzen und Kräutern. Grill Rodeo eignet sich besonders für deftige Kurzbratstücke von Rind und Schwein, aber auch zum Abschmecken von rustikalen Eintöpfen und Gemüsevariationen.

SALE AROMATICO / SEASONING SALT / GEWÜRZSALZ



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0167	Barattolo - Jar - Glas	870 g	2



SALE SALT / SALZ

Gustare appieno il cibo significa godersi la vita, renderla migliore, addentare un pezzetto di libertà. Spesso sono però le cose apparentemente piccole e semplici a portare in estasi gourmet e buongustai - come il gesto di insaporire le più delicate pietanze con il pregiato sale marino Fleur de Sel. AROMICA® Premio Gusto presenta il più fine sale marino nelle più svariate sfumature aromatiche: dei prodotti che rientrano tra i favoriti nelle cucine degli chef professionisti.

The enjoyment of food is about quality of life, it's about a little bit of freedom. But it's often the seemingly little things in life, which send gourmets into rapture - perhaps the seasoning of fine dishes with the most exquisite Fleur de Sel. AROMICA® Premio Gusto is a range of the finest sea salts, but with various flavours, the ones professional chefs really love.

Genießen bedeutet Lebensqualität, es ist ein Stück Freiheit. Oft sind es aber nur die scheinbar kleinen Dinge, die Gourmets ins Schwärmen bringen - wie etwa das Nachwürzen feiner Gerichte mit erlesenstem Fleur de Sel. AROMICA® Premio Gusto präsentiert feinstes Meersalz mit verschiedenen Aromen, das zu den Top-Favoriten der Profiköche zählt.



SALE / SALT / SALZ

FLEUR DE SEL

Fleur de Sel affumicato AROMICA®, una miscela raffinata ottenuta dal sale marino Fleur de Sel della migliore qualità, unito a diversi estratti di aroma affumicato. Ideale per tutti i prodotti a cui si desidera conferire una nota di affumicato, di intensità variabile da delicata a decisamente marcata.

AROMICA® Fleur de Sel with Smoke Extract, a sophisticated blend of the finest fleur de sel sea salt, mixed with various natural smoke extracts. Goes perfectly with all products requiring a subtle or even a strong hint of smoke.

AROMICA® Fleur de Sel mit Rauch, eine raffinierte Mischung bestehend aus bestem Fleur de Sel Meersalz, gemischt mit verschiedenen natürlichen Rauchextrakten. Hervorragend geeignet für alle Produkte, bei denen eine dezente oder auch kräftige Rauchnote gewünscht ist.

AFFUMICATO / WITH SMOKE EXTRACT / MIT RAUCH



CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0422	Barattolo - Jar - Glas	115 g	8

SALE BLU DI PERSIA PERSIAN BLUE SALT / PERSISCHES BLAUSALZ

AROMICA® Sale Blu di Persia - Salgemma naturale, dal gusto estremamente salato, ma non persistente, che successivamente, lascia in bocca un gradevole sapore speziato.

AROMICA® Persian Blue Salt is a natural rock salt with a very salty taste, which does not persist, but is pleasantly spicy in the finish. When freshly ground, it is ideal for use as a table salt or as a seasoning.

AROMICA® Persisches Blausalz ist ein natürliches Steinsalz mit sehr salzigem Geschmack, der jedoch nicht anhält, sondern im Abgang angenehm würzig ist.



CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0616	Barattolo - Jar - Glas	150 g	8

SALE LAVICO LAVA SALT / LAVASALT

Il Sale lavico nero AROMICA® è un sale marino esclusivo e pregiato proveniente dalle Hawaii. Ideale per decorare gli antipasti e le portate principali.

AROMICA® Lava Salt black is an exclusive, high-quality sea salt originating from Hawaii. It is the perfect product for decorating appetisers and main dishes.

AROMICA® Lavasalz schwarz ist ein exklusives, hochwertiges Meersalz mit Ursprung Hawaii. Hervorragend geeignet zum Dekorieren von Vorspeisen und Hauptgerichten.

NERO / BLACK / SCHWARZ



CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0652	Barattolo - Jar - Glas	160 g	8

FIOCCHI DI SALGEMMA ROSA PINK ROCK SALT FLAKES / ROSA STEINSALZFLOCKEN

Finissimi fiocchi di sale AROMICA® di colore rosa provenienti dai monti del Punjab, in Pakistan. I fiocchi presentano un sapore delicatamente salato, una consistenza croccante e contengono un'elevata percentuale di minerali. Ingredienti: salgemma pakistano (100%).

AROMICA® Finest pink salt flakes from Pakistan's Punjab mountains. This salt has a mild salty taste, a crunchy consistency and a high mineral content. Ingredients: Pakistani rock salt (100%).

AROMICA® Feinste, rosafarbene Salzflöckchen aus dem pakistanischen Punjab-Gebirge. Dieses Salz hat einen mild-salzigem Geschmack, eine knusprige Konsistenz und einen hohen Mineralstoffanteil.



CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0790	Barattolo - Jar - Glas	90 g	8

DESSERT

DESSERT / DESSERT

Se volete stupire i vostri ospiti con biscotti appetitosi, torte festose, dolci alla frutta o dessert dal sapore paradisiaco, la gamma Premium dessert di AROMICA® vi offre gli ingredienti indispensabili per una pasticceria eccellente. I prodotti AROMICA® sono un validissimo aiuto per sfornare i vostri dolci con semplicità e per insaporire e decorare in maniera incantevole.

Whether you want to delight your guests with tasty biscuits, creamy gateaux, fruity cakes or heavenly desserts - AROMICA® Premium Desserts supply all the necessary ingredients for successful cakes and desserts. Take advantage of the useful AROMICA® product range for baking, finishing and decorating.



Ob Sie Ihre Gäste nun mit leckeren Plätzchen, festlichen Torten, fruchtigen Kuchen oder himmlischen Nachspeisen begeistern wollen - AROMICA® Premium-Desserts bietet alle wichtigen Zutaten für eine funktionierende Zuckerbäckerei. Genießen Sie faszinierend hilfreiche AROMICA®-Produkte für praktisches Backen, perfektes Verfeinern und raffiniertes Dekorieren.

VITAL ACTIVA

AROMICA® Vital Activa è un conservante naturale per frutta e verdura tagliata: impedisce che questi alimenti si scuriscano, ne aumenta la possibilità di conservazione e ne mantiene più a lungo la naturale freschezza.

AROMICA® Vital Activa for cut fruit, vegetables and salads. Prevents browning. Extends shelf life and the natural freshness of many products.

AROMICA® Vital Activa Frischhalte Mittel für geschnittenes Obst und Gemüse verhindert Braunfärbungen. Verlängert die Haltbarkeit und natürliche Frische der Produkte.

PER MANTENERE LA FRESCHEZZA / PRESERVATIVE / FRISCHHALTEMITTEL



CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0511	Barattolo - Jar - Glas	450 g	2

FIORI MISTI

PETAL MIXTURE / BLÜTENMISCHUNG

I Fiori misti AROMICA® sono utili per decorare e guarnire dessert, dolci vari, piatti di frutta, variazioni di gelato, piatti di insalate e molte altre pietanze. I Fiori misti trasformeranno le vostre creazioni culinarie in un trionfo di colori e in una vera gioia per gli occhi.

AROMICA® Petal Mixture is used for finishing desserts, fruit dishes, ice-cream sundaes, salads and much more. Petal Mixture will transform your creations into a colourful feast for the eyes.

AROMICA® Blütenmischung und Garnierung von Desserts, Süßspeisen, Früchtetellern, Eisvariationen, Salattellern und vielem mehr. Blütenmischung lässt Ihre Kochkunst zum farbenprächtigen Augenschmaus werden.

PER DECORARE / FOR DECORATION / ZUR DEKORATION



CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0158	Barattolo - Jar - Glas	58 g	2

MIX DI BACCHE

BERRY MIX / BEERENMISCHUNG

Il Mix di bacche AROMICA® conquista con il suo fresco e fruttato sapore di bacche. Perfetto per tutti i tipi di dolci o per il buffet della prima colazione.

AROMICA® Berry Mix is its fresh and fruity berry flavour. It perfectly complements all desserts or a breakfast buffet.

Die AROMICA® Beerenmischung überzeugt durch einen fruchtig-frischen Beerengeschmack und ist hervorragend geeignet für alle Süßspeisen oder für das Frühstücksbuffet.

CON ZUCCHERO DI FIORI DI COCCO / WITH COCONUT BLOSSOM SUGAR / MIT KOKOSBLÜTENZUCKER



CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0714	Barattolo - Jar - Glas	125 g	2

MAGIA DI FRAGOLA

MAGIC STRAWBERRY / ERDBEERZAUBER

La Magia di Fragola AROMICA® è una miscela di spezie fresca e fruttata, con pregiate fragole della Val Martello. Grazie al suo fresco e intenso aroma di fragola, la miscela è particolarmente versatile e trova svariati impieghi nella cucina dolce.

AROMICA® Magic Strawberry spice preparation is a fresh and fruity blend with strawberries from the Martell Valley. The fresh and intensive flavour means that this blend has a wide range of uses in desserts.

AROMICA® Erdbeerzauber ist eine fruchtig-frische Mischung mit Erdbeeren aus dem Südtiroler Martelltal. Durch das intensive, frische Erdbeeraroma ist die Mischung in der süßen Küche vielseitig einsetzbar.

SPEZIE / SPICE PREPARATION / GEWÜRZZUBEREITUNG



CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0364	Barattolo - Jar - Glas	300 g	2

BACCELLI DI VANIGLIA VANILLA PODS / VANILLESCHOTEN



I Baccelli di vaniglia AROMICA® presentano un aroma fine, e nel contempo molto intenso; sono ideali per la preparazione di dolci vari e per ingentilire piatti raffinati e speziati.

AROMICA® Vanilla Pods possess a fine, strongly scented aroma and can be used in desserts and tasty, sophisticated dishes.

AROMICA® Vanilleschoten besitzen ein feines, stark duftendes Aroma und werden für Süßspeisen und raffinierte, würzige Gerichte verwendet.



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0161	Astuccio - Case - Kasten	Totale 30/40 g Singola 3/4 g	10

MAGIA DI LIMONE MAGIC LEMON / ZITRONENZAUBER



AROMICA® Magia di Limone miscela di estratti di spezie dona ai prodotti da forno e a vari tipi di dolci una gradevole freschezza fruttata al limone.

AROMICA® Magic Lemon Spice Extract Preparation can be used instead of lemon zest, as it brings the fruity flavour of lemon to pastries and desserts as well as ice-creams and fruit purées.

AROMICA® Zitronenzauber bringt vollfruchtige Zitronenfrische in Backwaren und Süßspeisen wie Desserts, Eiscreme oder Fruchtkompott.

ESTRATTI DI SPEZIE / SPICE EXTRACT PREPARATION /
GEWÜRZEXTRAKTMISCHUNG



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0321	Barattolo - Jar - Glas	325 g	2

MAGIA DI ARANCIA MAGIC ORANGE / ORANGENZAUBER



AROMICA® Magia di Arancia dona a svariate pietanze il caratteristico aroma fruttato e speziato delle arance fresche. Ideale per prodotti da forno, dessert e frutta, ma anche per piatti a base di carne, pollame e selvaggina.

AROMICA® Magic Orange gives to cakes, pastries, desserts and fruits, as well as meat, poultry and game dishes, a strong fruity flavour of fresh orange.

AROMICA® Orangenzauber verleiht sowohl Backwaren, Desserts und Früchten ebenso wie Fleisch-, Geflügel- und Wildspeisen das fruchtig-würzige Aroma frischer Orangen.

ESTRATTI DI SPEZIE / SPICE EXTRACT PREPARATION /
GEWÜRZEXTRAKTMISCHUNG



CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0319	Barattolo - Jar - Glas	325 g	2



CREME DI ACETO CREAM OF VINEGAR / ESSIGSOÛE

Con gli Aceti Premium di AROMICA® avrete a disposizione un assortimento di pregiate e prelibate specialità che sorprenderà i vostri ospiti. I migliori ingredienti, la tradizionale preparazione in barrique e rigidi controlli garantiscono l'eccezionale qualità Premium di AROMICA®. Per garantire risultati ottimali e la soddisfazione dei vostri ospiti.

When you choose AROMICA® Premium Vinegars, you will have at your disposal, with immediate effect, an exquisite range of finest speciality vinegars that will delight your guests. The best ingredients, no artificial colourings, flavourings or sodium sulphite, traditional barrique processing and stringent controls ensure you enjoy unique AROMICA® premium quality. Optimum taste and satisfied guests guaranteed.

Mit AROMICA® Premium-Essigen steht Ihnen ab sofort ein erlesenes Sortiment feinsten Essig-Spezialitäten zur Verfügung, die Ihre Gäste begeistern werden. Beste Zutaten, ohne Farbstoffe, Aromen und Natriumsulfit, traditionelle Verarbeitung im Barriquefass und strengste Kontrollen sichern Ihnen die einzigartige AROMICA® Premium-Qualität. Für optimale Würzgergebnisse und garantiert zufriedene Gäste.



CREMA BALSAMICA ZAFFERANO & ARANCIA

BALSAMIC CREAM SAFFRON & ORANGE / BALSAMISCHE CREME SAFRAN & ORANGE



CREMA BIANCA

L'aceto Premium AROMICA® Crema Bianca Zafferano-Arancia convince per il suo delicato sapore nel contempo dolce e asprigno, caratterizzato da una fine nota di arancia e zafferano. Particolarmente versatile, può essere utilizzato sia a scopi decorativi che per insaporire gli antipasti, i dolci o le portate principali.

AROMICA® Crema Bianca Saffron and Orange Premium Vinegar is noted for its fine, sweet-sour taste with a hint of saffron and orange. This versatile balsamic vinegar, which is ideal as a decorative garnish, goes well with appetisers, main courses and desserts.

AROMICA® Crema Bianca Safran-Orange besticht durch einen feinen, süß-sauren Geschmack mit feiner Safran-Orangenote. Vielseitig einsetzbar für Dekorationszwecke sowohl von Vorspeisen, Süßspeisen und Hauptgerichten.



CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0538	Squeezer	500 ml	3

CREMA BALSAMICA MENTA

BALSAMIC CREAM MINT / BALSAMISCHE CREME MINZE



CREMA BIANCA

L'aceto Premium AROMICA® Crema Bianca Menta conquista con la sua delicata nota aromatica di menta. Di impiego molto versatile, è perfetto per antipasti, pietanze dolci e portate principali.

AROMICA® Crema Bianca Mint premium vinegar conveys a delicate and aromatic minty flavour. A versatile seasoning for decorative use on starters, desserts and main courses.

AROMICA® Crema Bianca Minze besticht durch eine feine aromatische Minznote. Vielseitig einsetzbar für Dekorationszwecke sowohl von Vorspeisen, Süßspeisen und Hauptgerichten.



CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0654	Squeezer	500 ml	3

CREMA BALSAMICA RIBES NERO & PEPERONCINO

BALSAMIC CREAM BLACKCURRANT & CHILI / BALSAMISCHE CREME SCHWARZE JOHANNISBEERE & CHILI



CREMA BIANCA

Il Condimento Premium AROMICA® Crema Bianca Ribes nero - Peperoncino convince per il suo delicato sapore nel contempo dolce e asprigno, con un fine tocco piccante e una fruttata nota di ribes. Prodotto di gran pregio, perfetto per guarnire i dessert e per accompagnare formaggi freschi e stagionati.

AROMICA® Crema Bianca Blackcurrant and Chili Premium Vinegar is highly regarded for its exquisite, sweet and sour taste, together with a spicy piquancy and fruity hint of cassis. Highly versatile as a decorative garnish, it goes well with both seasoned and cottage cheese.

AROMICA® Premium Essig Crema Bianca Johannisbeere-Chili besticht durch einen feinen, Süß-sauren Geschmack mit pikanter Schärfe und fruchtiger Johannisbeernote. Ein ausgezeichnetes Produkt zum Abschmecken und Garnieren von Nachtischen und Käse in allen Variationen und reife.



CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0540	Squeezer	500 ml	3

PERLE BALSAMICHE

BALSAMIC PEARLS / BALSAMISCHE PERLEN

CON / WITH / MIT ACETO BALSAMICO
DI MODENA I.G.P.

Le Perle Balsamiche AROMICA® sono un innovativo prodotto per decorazioni, ideale per antipasti, insalate e ripieni (ad esempio creme a base di ricotta o formaggio quark).

AROMICA® Balsamic Vinegar Pearls is an innovative decorative product that blends very well with appetisers, salads and fillings (e.g. curd cheese creams).

AROMICA® Perle Balsamiche sind ein innovatives, neuartiges Dekorationsprodukt, sehr gut geeignet für Vorspeisen, Salate und Füllungen (z.B. Quarkcremes).



CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0620	Contentitore vetro - Glass Jar - Glasbehälter	50 g	2



RISTORIS SRL
Via Groppi, 9
26845 Codogno (LO)
T. +39 0377 379341
F. +39 0377 437087

www.ristoris.it