

CUOR D'ORTO



AUTENTICHE SPECIALITÀ
FATTE A MANO



Politica per la Qualità



Con l'attuazione di un Sistema di Gestione per la Qualità secondo la norma ISO22000 Ginos srl si impegna ad assicurare la qualità dei propri prodotti e servizi per soddisfare le attese del Cliente e consolidare l'immagine conseguita nel proprio settore. Oltre a questo scopo principale, per mezzo del Sistema di Gestione per la Qualità, si prefigge:

- a. di elevare la cultura della qualità nelle persone che operano nella propria organizzazione coinvolgendole nella conoscenza dell'importanza della propria attività;*
- b. di prevenire, ridurre o eliminare le non conformità, perchè causa di sprechi e difetti che producono costi aggiuntivi e possibile danno alla propria Clientela;*
- c. di soddisfare le richieste del Cliente realizzando quanto indicato al paragrafo b;*
- d. di migliorare continuamente il prodotto / servizio fornito in linea alle esigenze di quanto richiesto dal mercato;*
- e. di fissare e raggiungere degli obiettivi misurabili per valutare l'efficacia del Sistema di Gestione per la Qualità.*
- f. il continuo adeguamento della capacità e flessibilità produttiva aziendale, al fine di mantenere un'elevata competitività dei propri prodotti ed un ottimale rapporto qualità / prezzo;*
- g. il rispetto di tutte le leggi applicabili.*



Il Progetto e la Filosofia

*Esperienza, Tradizione, Genuinità ed Innovazione.
Questi sono gli ingredienti di successo che mettiamo nelle specialità
della nuova linea di prodotti a marchio "Cuor d'Orto".*

*L'esperienza di oltre 50 anni legata alla produzione e allo sviluppo di
specialità alimentari con ricette tradizionali ed innovative, la genuinità e
la freschezza delle materie prime lavorate sul posto di raccolta, la selezione
di specialità regionali ed internazionali, e non ultimo l'assortimento, fanno
della linea "Cuor d'Orto" un'eccellenza dedicata ai gastronomi amanti
della buona tavola e della grande cucina italiana.*

*Expertise, Tradition, Authenticity and Innovation.
These are the ingredients to create the success of our new line of
specialties under the brand "Cuor d'Orto".*

*Our expertise of more than 50 years of development and
production of food specialties, through traditional and
innovative recipes, the freshness and selection of the
italian and international raw ingredients, make of the
"Cuor d'Orto" new assortment a great challenge for the most
demanding palates and fan lovers of our best italian cuisine.*

Buon appetito !

Gli antipasti sfiziosi



PEPERONCINI CON TONNO

codice	01-045	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/2	tmc	36mesi	
peso netto	350g	porzioni	4-5	

Peperoncini a ciliegia di circa 3 cm di diametro lavorati dal fresco e farciti a mano con patè di tonno per ottenere il massimo della qualità. Golosi da soli, completano carpacci di carne o di pesce, vitello tonnato e taglieri di salumi e formaggi.



LA VIOLA - CIPOLLA ROSSA A FETTE

codice	01-246	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/2	tmc	36mesi	
peso netto	340g	porzioni	4-5	

Cipolle viola lavorate dal fresco e tagliate grossolanamente a mano, governate con una miscela di oli nobili per un antipasto veramente come fatto in casa. Sposano felicemente taglieri di salumi e formaggi, pesce e carni lesse, carpacci e cicchetti appetitosi.



CARCIOFINI MINI MIGNON

codice	01-043	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/2	tmc	36mesi	
peso netto	375g	porzioni	4-5	

I capolini altro non sono che piccolissimi boccioli di carciofo teneri e dolcissimi. Lavorati da materia prima brindisina fresca con una ricetta genuina e tradizionale del Sud Italia che mantiene ed esalta il gusto del carciofo fresco e croccante.



FUNGHI PORCINI TAGLIATI CON OLIO EVO

codice	01-049	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/2	tmc	36mesi	
peso netto	350g	porzioni	4-5	

Funghi porcini di primissima scelta, selezionati a mano e lavorati direttamente dal fresco per ottenere, di fatto, il massimo dal fungo porcino. Ideali per salumi, carpacci, nei buffet e sempre perfetti per tutti quegli antipasti da valorizzare grazie alle fragranze inconfondibili del porcino fresco.

Gli antipasti sfiziosi



IL GENUINO - ANTIPASTO AGRODOLCE

codice	01-247	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/2	tmc	36mesi	
peso netto	360g	porzioni	4-5	

Solo verdure di stagione freschissime, tagliate a mano ed impreziosite con funghi champignons e pomodori verdi a spicchi: ecco servito il vero antipasto casalingo.



POMODORO CILIEGINO ROSSO ALLE ERBETTE

codice	01-047	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/2	tmc	36mesi	
peso netto	360g	porzioni	4-5	

Pomodorini italiani freschi tagliati a metà, parzialmente essiccati e impreziositi con maggiorana, timo, origano e conservati in olio di girasole. Ottimi da accompagnare ai salumi e mozzarelle di bufala, per condire pasta, pizze, focacce. Sfiziosi con aperitivi.



LA PIACENTINA - GIARDINIERA IN OLIO

codice	01-248	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/2	tmc	36mesi	
peso netto	340g	porzioni	4-5	

L'autentica giardiniera realizzata seguendo la tradizionale ricetta piacentina con verdure fresche di giornata, tagliate a mano e governate in olio di girasole.

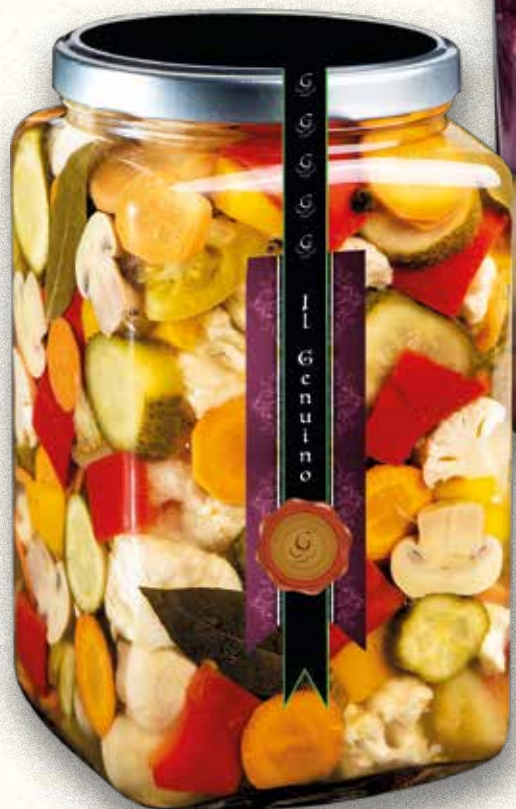


POMOSELE - POMODORO CILIEGINO GIALLO

codice	01-048	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/2	tmc	24mesi	
peso netto	360g	porzioni	4-5	

Pomodori parzialmente essiccati dal sapore dolce e delicato, ricchi di fragranze e profumi mediterranee. Sono conservati in olio di girasole ed arricchiti con basilico fresco e aglio. Eccellente l'abbinamento con pesce al forno e carpacci, finger food e pizze gourmet.

I Cuor d'Orto Speciali



IL GENUINO - ANTIPASTO AGRODOLCE

codice	01-241	pz.collo	2	senza glutine
formato	2/1	tmc	36mesi	
peso netto	1550g	porzioni	16-18	

Antipasto casalingo lavorato con verdure freschissime di stagione e impreziosito con funghi champignons e spicchi di pomodori verdi tagliati a mano.



LA VIOLA - CIPOLLA ROSSA A FETTE

codice	01-240	pz.collo	2	senza glutine
formato	2/1	tmc	36mesi	
peso netto	1550g	porzioni	16-18	

Cipolle viola lavorate dal fresco, tagliate grossolanamente a mano, e governate con una miscela di oli nobili per un antipasto veramente come fatto in casa. Sposano felicemente taglieri di salumi e formaggi, pesce e carni lesse, carpacci e appetitosi cicchetti.



LA PIACENTINA - GIARDINIERA IN OLIO

codice	01-239	pz.collo	2	senza glutine
formato	2/1	tmc	36mesi	
peso netto	1550g	porzioni	16-18	

L'autentica giardiniera viene realizzata seguendo la tradizionale ricetta piacentina con verdure fresche di giornata tagliate a mano e governate in olio di girasole.



I Cuor d'Orto Speciali



CARCIOFO CAMPAGNOLO IN OLIO

codice	01-044	pz.collo	2	senza glutine
formato	2/1	tmc	36mesi	
peso netto	1550g	porzioni	16-18	

Carciofi freschi lavorati a mano appena colti, ossidati all'aria e poi marinati con olio, aceto, peperoncino e spezie come nella miglior tradizione casalinga.

IL PEPERTONNO - PEPERONCINI CON TONNO

codice	01-046	pz.collo	2	senza glutine
formato	2/1	tmc	36mesi	
peso netto	1600g	porzioni	18-20	

Peperoncini a ciliegia di circa 3 cm di diametro, lavorati dal fresco e farciti a mano con patè di tonno per ottenere il massimo della qualità. Golosi da soli, completano carpacci di carne o di pesce, vitello tonnato e taglieri di salumi e formaggi.



I ragù di selvaggina



RAGÙ DI LEPRE

codice	03-112	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/5	tmc	36mesi	
peso netto	180g	porzioni	2-3	

Il ragù di lepre è una delle migliori specialità Ginos, realizzato con carne scelta che viene marinata con vino rosso corposo, verdure fresche, spezie ed aromi "in salmi" secondo la tipica ricetta alpina. Da utilizzare tal quale come condimento per pasta, gnocchi, pasticcì e polenta.



RAGÙ DI CAPRIOLO

codice	03-110	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/5	tmc	36mesi	
peso netto	180g	porzioni	2-3	

Prodotto con polpa scelta di capriolo, lavorata in salmi con verdure fresche, vino rosso, spezie e aromi. Ideale condimento per tagliatelle, gnocchi, polenta, cannelloni e lasagne.



RAGÙ DI CINGHIALE

codice	03-111	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/5	tmc	36mesi	
peso netto	180g	porzioni	2-3	

Carne di cinghiale tagliata a coltello, cucinata con polpa di pomodoro, verdure e aromi freschi, secondo la classica ricetta toscana per un ragù dal sapore casalingo. Perfetto condimento per pappardelle, gnocchi, crostini e polenta.



SUGO ALLA SICILIANA

codice	03-009	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/5	tmc	36mesi	
peso netto	180g	porzioni	2-3	

Polpa di pomodoro con olive verdi e nere tagliate a rondelle, capperi e acciughe finemente tritate: il risultato è un sugo dal gusto fresco e casalingo, tipicamente mediterraneo perfetto come condimento per pasta fresca e secca o per accompagnare carne di vitello o lonza di maiale.

Le squisitezze regionali



FILDIFUMO DI PEPERONI ARROSTITI

codice	03-270	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/5	tmc	30mesi	
peso netto	180g	porzioni	2-3	

Salsa artigianale realizzata con peperoni rossi freschi arrostiti in forno con fuoco a legna. Questa lavorazione conferisce alla crema la caratteristica nota fumè. Indiscutibile protagonista nelle grigliate di carne e nei burger, trova facile impiego sui primi piatti come gnocchi e pasta fresca.



PESTO DI PISTACCHI

codice	03-272	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/5	tmc	24mesi	
peso netto	155g	porzioni	2-3	

Preparato esclusivamente con ingredienti naturali e genuini, questo pesto tipico del sud Italia è diventato di tendenza presso chef e gastronomi. Eccellente condimento per pasta, pesce e pizze gourmet. Si sposa felicemente con burrate ed alici per un antipasto davvero sfizioso.



CREMA NERA TARTUFATA

codice	03-271	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/5	tmc	36mesi	
peso netto	180g	porzioni	4-6	

Crema dal profumo intenso e dal tipico sapore di tartufo e funghi. Condimento prezioso per pasta, gnocchi e risotti. Ottima farcitura per crostini, pizze gourmet, diventa insostituibile con uova all'occhio di bue o per impreziosire tortini di polenta e formaggio. Prodotto senza glutine, buono per i celiaci, buono per tutti.



CUOR DI CIPOLLA CARAMELLATA


codice	03-273	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/5	tmc	36mesi	
peso netto	190g	porzioni	sec.uso	

Cipolle fresche affettate e caramellate, vengono poi frullate fino ad ottenere una golosa crema fine e vellutata. Perfetta in abbinamento al pâté di foie gras, ai formaggi o come topping per carni bianche alla griglia e ancora ottima farcitura per burger e pizze gourmet.

Le Mostarde e le Salse Cremonesi



SALSE PICCANTI ASSORTITE

codice	09-019	pz.collo	12	
formato	Tris	tmc	24mesi	
peso netto	3x45g	porzioni	3	

*Abbinamenti...
che passione*



Salsa piccante di fichi: *Ottima con formaggi dolci e piccanti, oltre che con gli stagionati in genere (Gorgonzola, Roquefort, Blue Stilton, ecc...), mozzarella di bufala, pecorino fresco. Perfetta accompagnata al patè di foie gras.*

Salsa piccante di arancia: *Eccellente con salmone affumicato, acciughe salate e con formaggi stagionati. Superlativa assaggiata con Mascarpone e cioccolato fondente.*

Salsa piccante di cipolle rosse: *E' l'ideale accostamento al manzo bollito e carrè di maiale affumicato. E' una vera delizia abbinata a formaggi stagionati quali Le Gruyère, Montasio, Parmigiano Reggiano, ecc....*

Le classiche... con pezzetti di frutta o verdura



Le Delizie Piemontesi



MOSTARDA DOLCE D'UVA (CUGNÁ)

codice 09-024 pz.collo 6
formato 1/2 tmc 24mesi
peso netto 415g porzioni sec.uso

senza
glutine

Perfetta con il bollito misto piemontese, si accompagna felicemente alla polenta. Ottima con tutti i formaggi semistagionati e sfiziosa con del ghiaccio tritato servita come sorbetto.

CRISTALLI D'UVA MOSCATO

codice 09-025 pz.collo 6
formato 1/2 tmc 24mesi
peso netto 415g porzioni sec.uso

senza
glutine

Sublimi con tutti i formaggi a pasta morbida non strutturati come Caprini, Tome e Robiole. Deliziosi abbinamenti si ottengono inoltre con tutti i salumi e con piatti di selvaggina o caccagione.



La Frutta Golosa



AMARENE DENOCCIOLATE IN SALSA DENSA

codice	09-039	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/2	tmc	36mesi	
peso netto	400g	porzioni	sec.uso	

Amarene fresche denocciolate in salsa densa, perfette da utilizzare come guarnizione su gelati, panne cotte, semifreddi. Farcitura squisita per crêpes, torte, zeppe e sfogliatine. Felice l'abbinamento con filetto di carne.



CASTAGNE AL MIELE

codice	09-008	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/2	tmc	36mesi	
peso netto	440g	porzioni	sec.uso	

Castagne fresche, italiane, di qualità extra. Acqua, zucchero e miele pr una vera ghiottoneria, speciali abbinare a lardo e zola o come contorno a piatti di selvaggina. Eccellenti come dessert con un goccio di rhum e panna montata o ancora immerse prima nel cioccolato e servite con crema inglese. Ideali per torte per celiaci.



ALBICOCHE SECHE AL VINO MOSCATO

codice	09-026	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/2	tmc	24mesi	
peso netto	440g	porzioni	sec.uso	

Un tradizionale prodotto apri e gusta, goloso con yogurt fresco, superlativo servito con panna montata e amaretti sbriciolati. Ideale ingrediente per biscotti e torte di pasta frolla.



FRUTTI DI BOSCO IN SALSA DENSA

codice	09-040	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/2	tmc	36mesi	
peso netto	400g	porzioni	sec.uso	

I piccoli frutti di bosco sono composti dal 60% da frutta intera e il restante 40% da una salsa vellutata ottenuta frullando i frutti stessi. Pronti all'uso per golose decorazioni di gelati, semifreddi, panna cotta e crema bavarese, variegatura sfiziosa per panna montata, mousse e yogurt. Ottimi per cotture al forno.



FICHI SECCHI AL VINO NEBBIOLO

codice	09-027	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/2	tmc	24mesi	
peso netto	440g	porzioni	sec.uso	

Fichi secchi che tornano morbidi annegati nello sciroppo di Nebbiolo delle Langhe, perfetti per essere serviti con una pallina di gelato alla vaniglia e scaglie di mandorle: il modo migliore per concludere il pranzo.

I gioielli del mare



FILETTI DI ALICI DEL MAR CANTABRICO

codice	05-018	pz.collo	15	senza glutine
formato	cart/box	tmc	18mesi	
peso netto	15 x 50g	porzioni	monouso	

Filetti di alici in olio di oliva, confezionati in astucci monoporzione da 50 grammi netti, contenenti 8/10 filetti dal peso di circa 3,5 grammi ciascuno.



FILETTI DI ALICI DEL MAR CANTABRICO

codice	05-019	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/2	tmc	18mesi	
peso netto	350g	porzioni	sec.uso	

Filetti di alici in olio di oliva, confezionati in latta da 350 g. Ogni latta contiene 45/50 filetti di grandi dimensioni (12-13 cm circa).



Alici di primissima qualità, pescate in primavera nel golfo di Biscaglia, lavorate direttamente sul posto, messe sotto sale e stagionate per circa 10 mesi. Vengono poi sfilettate, rifilate a forbice e stivate a mano. Solo ora sono pronte per soddisfare i palati più esigenti.



FILETTI DI ALICI TOP QUALITY - SPECIAL EDITION

codice	05-016	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/5	tmc	18mesi	
peso netto	200g	porzioni	sec.uso	

Filetti di alici in olio di oliva, stivati manualmente in un'innovativa vaschetta di plastica riciclabile con coperchio salvaroma. Ogni confezione contiene 31/33 filetti di 12/13 cm da 3,5 grammi ciascuno.



FILETTI DI TONNO PINNA GIALLA IN OLIO D'OLIVA

codice	05-021	pz.collo	8	senza glutine
formato	1/2	tmc	60mesi	
peso netto	550g	porzioni	sec.uso	

Filetti di tonno di 12-14 cm. Il top di gamma in olio di oliva, lavorato e stivato a mano da tonni varietà "Pinna Gialla" di grossa taglia, cotto al vapore e poi lungamente stagionato per il massimo della qualità.

I condimenti 100% italiani

Rocca del Colle



L'OLIO 100% ITALIANO



Olio extravergine di oliva

Codice: 02-201

Formato: 1/2 - capacità: 500 ml

pz. / collo: 12 - tmc: 18 mesi

L'olio extravergine di oliva Rocca del Colle, italiano al 100% è prodotto in Toscana, regione di grande tradizione olearia.

È il TOP degli oli vegetali, il più apprezzato per condire a crudo.

Si distingue dagli altri oli per la leggera velatura in quanto non subisce filtrazione ma semplice decantazione naturale, unico sistema per mantenere intatte le qualità organolettiche e la genuinità necessarie per un olio destinato ai consumatori più esigenti.

Condimento al peperoncino a base di olio EVO

Codice: 02-206

Formato: 1/2 - capacità: 500 ml

pz. / collo: 6 - tmc: 18 mesi

Olio ottenuto per infusione, ossia lasciando immerso il peperoncino per lungo tempo nell'olio extravergine di oliva, fino a quando lo stesso non ha imprigionato tutti i profumi e gli aromi. Ideale condimento per pizze, spaghetti, bruschette e carni alla brace.



Aceto Balsamico di Modena IGP

Codice: 02-202

Formato: 1/2 - capacità: 500 ml

pz. / collo: 12 - acidità: 6%

La delicata operazione della cottura del mosto, ottenuto da uve di lambrusco e di trebbiano, il lungo invecchiamento nelle classiche botticelle di legno, rendono l'Aceto Balsamico di Modena Igp Rocca del Colle ineguagliabile per aroma, profumo e sapore.

Aceto di vino rosso

Codice: 02-207

Formato: 1/2 - capacità: 500 ml

pz. / collo: 12 - acidità: 7,5%

Aceto di gran carattere, prodotto con vino Chianti toscano, si distingue per sapori e profumi intensi e ben definiti. L'acidità del 7,5% è sinonimo di qualità superiore e di elevata resa del prodotto.



Rocca del Colle



L'ACETO 100% ITALIANO

Il piatto della tradizione

Una grande e storica ricetta del folklore culinario vicentino:
Sua Maestà il Baccalà.

Raccomandabile con la polenta, tradizionale o rustica, per
un sodalizio perfetto pronto in tavola in pochissimi minuti
e con una qualità tutta da scoprire.



FARINA PER POLENTA RUSTICA Istantanea

codice	06-017	pz.collo	10	
formato	1/2	tmc	24mesi	
peso netto	500g	porzioni	12-14	

FARINA PER POLENTA Istantanea TRADIZIONALE

codice	06-008	pz.collo	10	
formato	1/2	tmc	24mesi	
peso netto	500g	porzioni	12-14	

BACCALÀ ALLA VICENTINA

codice	10-001	pz.collo	12
formato	1/5	tmc	36mesi
peso netto	160g	porzioni	1

CUOR D'ORTO

BY



www.ginos.it e.mail: info@ginos.it