

CUOR D'ORTO

BY GINOS



AUTENTICHE SPECIALITÀ
FATTE A MANO

GLI ANTIPASTI SFIZIOSI



PEPERONCINI CON TONNO

codice	01-045	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/2	tmc	36mesi	
peso netto	330g	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.



CARCIOFINI "I PICCOLI"

codice	01-054	pz.collo	6	senza glutine
formato	1/2	tmc	36mesi	
peso netto	375g	porzioni	--	

Cuori di carciofi di piccolo calibro della qualità nostrana brindisina, accuratamente selezionati, calibrati, ossidati all'aria e lavorati esclusivamente dal fresco, vengono poi conservati in una miscela di oli nobili. Ogni vasetto contiene 18-20 carciofini.

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.



ANTIPASTO DELLA TRADIZIONE

codice	01-055	pz.collo	6	senza glutine
formato	3/4	tmc	36mesi	
peso netto	??g	porzioni	--	



Tante verdure croccanti e colorate, ricche di sapori e profumi dell'orto, lavorate sapientemente con la tradizionale ricetta piemontese. Peperoni rossi e gialli, carote, cavolfiore, sedano, fagiolini, cipolle e polpa di pomodoro; tutto rigorosamente dal fresco. Così nasce un grande antipasto di verdure ideale per accompagnare salumi e formaggi. Ottimo con l'aggiunta di trancetti di tonno e uova sode di quaglia.

LA REGINA DELL'ORTO

- LA VIOLA -



Cipolle viola tagliate grossolanamente e governate con aceto, zucchero, olio evo e girasole per un goloso accompagnamento a salumi, formaggi, carni e pesce alla griglia

TRADIZIONE CONTADINA

- LA RUSTICA -



Freschissime verdure, tagliate a mano in generosi pezzi e condite in agrodolce. Un modo autentico di riscoprire sapori e profumi di un tempo lontano...



L'ITALIANO VERACE

- IL CAMPAGNOLO -



*Lavorato a mano appena colto,
ossidato all'aria e poi marinato
con olio, aceto, peperoncino e
spezie come nella miglior
tradizione casalinga*

RED PASSION

- IL PEPERTONNO -



*Sfiziosi, genuini, golosi, farciti a
mano uno ad uno...
Il massimo della Qualità !!!*



L'ANTIPASTO CROCCANTE

- IL GENUINO -



*Solo verdure di stagione,
freschissime, impreziosite con
funghi champignons e
pomodori verdi freschi a spicchi.*

L'AUTENTICA GIARDINIERA

- LA PIACENTINA -



*Verdure freschissime tagliate a
mano e lavorate con la
tradizionale ricetta piacentina...
Un trionfo naturale di bontà !*



LE SQUISITEZZE REGIONALI



SALSA 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.

I RAGÙ DI SELVAGGINA



RAGÙ DI LEPRE

codice	03-103	pz.collo	12
formato	1/2	tmc	36mesi
peso netto	400g	porzioni	6-8



Il ragù di lepore 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, pasticcini e polenta.



RAGÙ DI CAPRIOLO

codice	03-101	pz.collo	12
formato	1/2	tmc	36mesi
peso netto	400g	porzioni	6-8



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	03-106	pz.collo	12
formato	1/2	tmc	36mesi
peso netto	400g	porzioni	6-8



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.



RAGÙ DI CERVO

codice	03-102	pz.collo	12
formato	1/2	tmc	36mesi
peso netto	400g	porzioni	6-8



Una delle migliori specialità della casa preparato con carni scelte di cervo, ortaggi freschi aromi e spezie nella più classica delle ricette alpine, il salmi, senza pomodoro.

I RAGÙ DELLA CORTE



RAGÙ DI ASINO

codice	03-107	pz.collo	12
formato	1/2	tmc	36mesi
peso netto	400g	porzioni	6-8

senza glutine

Chi cerca sapori perduti non può mancare l'assaggio di questa specialità. Ricetta tradizionale senza pomodoro.



RAGÙ DI CONIGLIO

codice	03-105	pz.collo	12
formato	1/2	tmc	36mesi
peso netto	400g	porzioni	6-8

senza glutine

Carni bianche scelte cucinate con pomodoro, aromi freschi e spezie per un ragù delicato come fatto in casa.

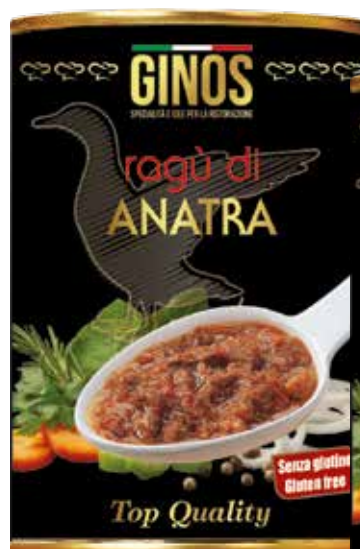


RAGÙ DELLA CORTE

codice	03-113	pz.collo	12
formato	1/2	tmc	36mesi
peso netto	400g	porzioni	6-8

senza glutine

Carni bianche scelte tra cui coniglio, faraona e anatra dal taglio grossolano lavorate con verdure e aromi freschi per un ragù dai profumi e sapori che sanno di casa.



RAGÙ DI ANATRA

codice	03-104	pz.collo	12
formato	1/2	tmc	36mesi
peso netto	400g	porzioni	6-8

senza glutine

RAGÙ DI ANATRA IN BIANCO

codice	03-108	pz.collo	12
formato	1/2	tmc	36mesi
peso netto	400g	porzioni	6-8

senza glutine

Lavorato con carne dal taglio grossolano secondo la tipica ricetta del centro Italia che vuole anche il pomodoro, pronto all'uso.

Ragù realizzato con carne di anatra nazionale, cucinata con verdure e aromi freschi per ottenere un prodotto dal sapore dolce e delicato come prevede la ricetta veneta, senza pomodoro.

ROCCA DEL COLLE

GINOS

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Proviene da mosti d'uva
selezionati, affinati in botti
di legni pregiati.



Armonioso, con note di
mosto cotto e ciliegia,
dal colore bruno intenso.



Al palato è vellutato, con un
perfetto equilibrio tra
dolcezza e acidità.



Si abbina perfettamente a
carni rosse, formaggi
stagionati, fragole
e gelati.



ROCCA DEL COLLE

GINOS

ACETO DI VINO ROSSO DI CHIANTI TOSCANO

Gran carattere, prodotto
con vino Chianti
toscano pregiato.



Si distingue per sapori
e profumi intensi e
ben definiti.



Acidità del 7,5%,
sinonimo di qualità
superiore.



Eccellente resa del
prodotto, ideale per
cotture ed
emulsioni.



ROCCA DEL COLLE

GINOS

CREMA ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Proviene da mosti d'uva selezionati,
affinati in botti di legno pregiati.



Armonioso, con note di mosto cotto
e ciliegia, dal colore bruno intenso.



Al palato è vellutato, con un perfetto
equilibrio tra dolcezza e acidità.



Compagno ideale per formaggi
stagionati, carni alla griglia, insalate
gourmet, frutta, gelati, dessert.



ROCCA DEL COLLE

GINOS

CREMA AL CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO

Proviene da mosti selezionati d'uva
bianca, affinati per preservare la
freschezza e la dolcezza del frutto



Aroma delicato con note floreali
e fruttate di uva bianca e fiori
di sambuco, dal colore giallo
paglierino chiaro.



Al palato è dolce e vellutata, con una
acidità fresca e ben bilanciata, ideale
per un leggero tocco gourmet.



Si sposa con successo a piatti a base
di pesce, carni bianche, insalate
estive e formaggi freschi.



TORRE D'OLEA
GINOS
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
GRAND CRU
FRUTTATO INTENSO



-  Fruttato intenso, nasce da selezioni di olive verdi, colte e frante in giornata.
-  Il nostro olio più deciso e penetrante, al palato è vigoroso con un amaro evidente e un piccante elegante.
-  Dal colore verde brillante con riflessi dorati indici di freschezza.
-  Ideale per piatti dal gusto deciso: carni rosse, selvaggina, bruschette rustiche, zuppe di legumi.



TORRE D'OLEA
GINOS
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
L'ITALIANO
100% ITALIANO

Il nostro omaggio all'eccellenza toscana.



-  Fruttato leggero con note fresche di erba appena tagliata, mandorla dolce e mela verde.
-  Gusto dolce e armonico, con un equilibrio naturale tra dolcezza e freschezza.
-  Retrogusto elegante e delicato, con un leggero amaro-piccante appena accennato.
-  Perfetto a crudo per esaltare pesce, insalate e carpacci.
-  100% Italiano

TORRE D'OLEA
GINOS
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO
FRUTTATO MEDIO



-  Proviene da uliveti coltivati senza trattamenti chimici.
-  Armonioso, con note di carciofo e foglie di pomodoro, dal colore verde intenso.
-  Al palato è rotondo, con un buon equilibrio tra amaro e piccante ma mai aggressivo.
-  Si abbina perfettamente a zuppe di legumi e verdure, carni bianche, verdure grigliate e bruschette.



TORRE D'OLEA
GINOS
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
IL DIAVOLETTO
ESSENZA DI CARATTERE

Un extravergine toscano aromatizzato al peperoncino, audace ma equilibrato, pensato per chi ama sapori intensi e autentici.



-  PROFUMO INTENSO con sentori di oliva fresca e la nota pungente del peperoncino.
-  FRUTTATO MEDIO con essenze erbacee e un amaro-piccante equilibrati.
-  RIFLESSI ARANCIATI che ne esaltano il carattere distintivo e la personalità.
-  IDEALE PER PIZZE, PASTA, GRIGLIATE, ZUPPE E PANE, per dare vigore ai piatti semplici e esaltare ogni preparazione.

LA FRUTTA GOLOSA



AMARENE DENOCCIOLATE IN SALSA DENSA

codice	09-039	pz.collo	6
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, zepole e sfogliatine. Felice l'abbinamento con filetto di carne.



CASTAGNE AL MIELE

codice	09-008	pz.collo	6
formato	1/2	tmc	30mesi
peso netto	440g	porzioni	sec.uso



Castagne fresche, italiane, di qualità extra. Acqua, zucchero e miele per una vera ghiottoneria, speciali abbinate 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
formato	1/2	tmc	36mesi
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
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
formato	1/2	tmc	36mesi
peso netto	440g	porzioni	sec.uso



Fichi secchi che tornano morbidi annegati nello scioppo 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
formato	1/2	tmc	18mesi
peso netto	350g	porzioni	sec.uso

senza glutine

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
formato	1/2	tmc	60mesi
peso netto	550g	porzioni	sec.uso

senza glutine

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.

LE MOSTARDE CREMONESI



MOSTARDA DI FICHI

cod. 09-021

formato: 1/2 pz. collo: 3
peso netto: 440g tmc: 24 mesi



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 pâté de foie gras.

MOSTARDA DI FRUTTI DI BOSCO

cod. 09-042

formato: 1/2 pz. collo: 3
peso netto: 440g tmc: 24 mesi



Ottima con formaggi freschi, erborinati e stagionati di ogni genere (Brie, Camembert, Taleggio, Gorgonzola, ecc...). Perfetta con selvaggina, carni arrosto e pâté di foie gras.



MOSTARDA DI ARANCE

cod. 09-022

formato: 1/2 pz. collo: 3
peso netto: 440g tmc: 24 mesi



Eccellente con salmone affumicato, acciughe salate e con formaggi stagionati. Superlativa assaggiata con mascarpone e cioccolato fondente.

MOSTARDA DI MELE E PERE

cod. 09-020

formato: 1/2 pz. collo: 3
peso netto: 440g tmc: 24 mesi



Sposa felicemente salumi, bolliti misti, Crescenza fresca, formaggi semistagionati come Taleggio, Provolone, Fontina. Golosa con il gelato alla crema.



MOSTARDA DI PESCHE

cod. 09-028

formato: 1/2 pz. collo: 3
peso netto: 440g tmc: 24 mesi



Deliziosa con gelati alla crema. Si abbina felicemente ai bolliti misti, carrè di maiale affumicato ed al classico zampone natalizio. Ideale con formaggi forti quali Blue Stilton, ecc.

MOSTARDA DI CIPOLLE ROSSE

cod. 09-023

formato: 1/2 pz. collo: 3
peso netto: 440g tmc: 24 mesi



È l'ideale accostamento al manzo bollito e vera delizia abbinata a formaggi stagionati quali Gruyère, Montasio, Parmigiano Reggiano, ecc.

LE DELIZIE PIEMONTESI



MOSTARDA DOLCE D'UVA (CUGNÀ)

codice	09-024	pz.collo	6
formato	1/2	tmc	36mesi
peso netto	415g	porzioni	sec.uso



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	36
peso netto	415g	porzioni	sec.uso



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 cacciagione.





**anniversario
1997-2027**



GINOS S.R.L.
TEL. 0464 682012-13
WWW.GINOS.IT - INFO@GINOS.IT
SEGUICI SUI SOCIAL!