

MADE IN ITALY

DAL 1934

GIOIOSO



I N T E N S E S U G G E S T I O N I M A R I N E

DAL 1931
GIOIOSO
—∞—

MADE IN ITALY

TONNO

IN BRESOLA

UN'ONDA CHE SI FRANGE SUGLI SCOGLI E INEBRIA, PICCOLE BOLLICINE DI MARE PROFUMATO.
GUSTO GENEROSO, UNICO, ESALTANTE E PREZIOSO.
NATO DA PASSIONE E PAZIENZA, PREGIATO ED ARMONIOSO.
UN ISTANTE DI PIACERE PER NAUFRAGARE NEI SENSI.





ECCELLENTE, ACCOMPAGNATO A CHAMPAGNE, AMANTE DELLE BOLLICINE IN OGNI FORMA, DA LE MÉTHODE CHAMPENOISE AI BIANCHI FRIZZANTI PROFUMATI.

INEBRIANTE, CON VINO ROSSO DAL PROFUMO INTENSO E PERSISTENTE, O SEMPLICEMENTE CON RAFFINATO ROSÉ.

SUPERBO NUDO, ACCOMPAGNATO SOLO DALLE MIGLIORI VODKA.

INTRIGANTE, CON UN TRITO AROMATICO, SEDANO, POMODORI, CIPOLLA, PISTACCHIO, NOCCIOLE E MELE.

COMPLETO, ACCOMPAGNATO DAI PIÙ VARIEGATI FORMAGGI FRESCHI E MORBIDI, ACCOSTATO A VERDURE, ORTAGGI DI STAGIONE ED ERBETTE AROMATICHE.

TUNA

A WAVE THAT BREAKS OVER THE ROCKS AND INEBRIATES,
SMALL BUBBLES OF SCENTED SEA.

A GENEROUS, UNIQUE, EXCITING AND PRICELESS TASTE.
BORN FROM PASSION AND PATIENCE, PRECIOUS AND
HARMONIOUS.

A MOMENT OF PLEASURE FOR THE SENSES FAIL.

PREPARATION IDEAS:

EXCELLENT WITH CHAMPAGNE, LOVER OF BUBBLES IN ANY
FORM, FROM LE METHOD CHAMPENOISE TO THE SPARKLING
SCENTED WINES.

HEADY, ACCOMPANIED BY RED WINE WITH AN INTENSE AND
PERSISTENT AROMA OR SIMPLY BY A FINE ROSÉ.

SUPERB WHEN IT'S PLAIN, ACCOMPANIED ONLY BY THE BEST
VODKA.

INTRIGUING, WITH AROMATIC CHOPPED CELERY, TOMATOES,
ONIONS, PISTACHIOS, HAZELNUTS AND APPLES.

A FULL MEAL , ACCOMPANIED BY MANY DIFFERENT FRESH AND
SOFT CHEESES, SEASONAL VEGETABLES AND FRESH AROMATIC
HERBS.

SOPHISTICATED, SERVED FRESH ON HOT BREAD WITH BUTTER
OR CITRONETTE OR SIMPLY WITH A DRIZZLE OF EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL AND A FEW DROPS OF AROMATIC LEMON.

سمك التونة

أمواج تكسرهما الصخور، تعطي النشوة لفورة زبد البحر العتيق.

مذاقٌ سخي، مميّزٌ ورفيع،

وليدُ الروية والشغف، برقيتهِ وانسجامه.

في برهةٍ من اللذة، تختلط فيها المشاعر.

أفكار للإعداد

فاخرة، برفقة الشمبانيا، هي تعشق المشروبات الفوارة بكافة أصنافها، من الـ le méthode champenoise إلى النبيذ
الأيض الفوار العتيق.

مُسكرة، مع النبيذ الأحمر ذي العبق الغني والدائم، أو بكل بساطة، مع النبيذ الوردي النقي.

مُتكَررة، لا تراقفها إلا أجود أنواع الفودكا.

مثرة للإهتمام، لو أضيف إليها مزيجٌ مفرومٌ من المعطرات: الكرفس، الطماطم، البصل، الفستق (الطلي)، البندق
والتفاح.

مكتملة، برفقة أغلب أصناف الأجيان الطازجة والطرية، مقترنة بالخضراوات، وخُضار الموسم، والأعشاب المعطرة.

محترقة، لو قُدِّمت طازجة، على قطع الخبز المحمص الساخن، مع الزبدة أو مع صلصة الـ cetronette (مزيج من الزيت
والحامض والملح والفلفل الأسود)، أو بمجرد قليل من زيت الزيتون البكر الممتاز وبيض قطرات من الحامض المعطر.

ТУНЕЦ

Как волна, омывающая камни пенными брызгами с
ароматом моря. Богатый и неповторимый вкус,
рожденный усердным трудом и любовью,
изысканный и гармоничный.

Подарите себе минуты блаженства,
насладившись незабываемым вкусом.

Идеи приготовления и подачи:

Превосходно: со всевозможными сортами игристых
вин, от Шампанского (метод шампануа) до ароматных
игристых белых вин.

Соблазнительно: с насыщенным и ароматным красным
вином или с изысканным и утонченным розовым вином.
Великолепно "а-ля натюрель":

подавать только с лучшей водкой.

Пикантно: с пастой из мелко нарезанных пряных трав,
сельдереем, помидорами, луком, фисташками, лесными
орешками и медом.

Насыщенно: в сочетании с разнообразными сортами
молодых и мягких сыров, подавать вместе с сезонными
овощами, зеленью и ароматными травами.

Изысканно: подавать в свежем виде на горячих кростини,
со сливочным маслом или соусом цитронет, или просто
слегка сбрызнув натуральным оливковым
маслом и лимонным соком.



ECCELLENTE, ACCOMPAGNATO A CHAMPAGNE, AMANTE DELLE BOLLICINE IN OGNI FORMA, DA LE MÉTHODE CHAMPENOISE AI BIANCHI FRIZZANTI PROFUMATI.

INEBRIANTE, CON VINO ROSSO DAL PROFUMO INTENSO E PERSISTENTE, O SEMPLICEMENTE CON RAFFINATO ROSÉ.

SUPERBO NUDO, ACCOMPAGNATO SOLO DALLE MIGLIORI VODKA.

INTRIGANTE, CON UN TRITO AROMATICO, SEDANO, POMODORI, CIPOLLA, PISTACCHIO, NOCCIOLE E MELE.

COMPLETO, ACCOMPAGNATO DAI PIÙ VARIEGATI FORMAGGI FRESCHI E MORBIDI, ACCOSTATO A VERDURE, ORTAGGI DI STAGIONE ED ERBETTE AROMATICHE.

ATÚN

UN OLA QUE ROMPE SOBRE LOS ESCOLLOS Y EMBRIAGA,
PEQUEÑAS BURBUJAS DE MAR PERFUMADO.
GUSTO GENEROSO, ÚNICO, IMPETUOSO Y PRECIOSO.
NACIDO DE PASIÓN Y PACIENCIA, SELECTO Y ARMONIOSO.
UN INSTANTE DE PLACER PARA PERDERSE CON LOS SENTIDOS.

IDEAS PARA PREPARACIONES:

EXCELENTE, ACOMPAÑADO DE CHAMPAGNE, AMANTE DE LAS
BURBUJAS DE CUALQUIER MANERA, DE LA MÉTHODE
CHAMPENOISE A LOS VINOS BLANCOS ESPUMOSOS
PERFUMADOS.
FASCINANTE, CON VINO TINTO DE PERFUME INTENSO Y
PERSISTENTE, O SIMPLEMENTE CON SELECTO ROSADO.
SOBERBIO SOLO, ACOMPAÑADO POR LAS MEJORES VODKA.
INTRIGANTE, CON UN PICADO AROMÁTICO DE APIO, TOMATE,
CEBOLLA, PISTACHO, AVELLANAS Y MANZANAS.
COMPLETO, ACOMPAÑADO POR LOS MÁS VARIADOS QUESOS
FRESCOS Y BLANDOS, COMBINADOS CON VERDURAS,
HORTALIZAS DE ESTACIÓN Y HIERBAS AROMÁTICAS.
SOFISTICADO, SERVIDO FRESCO, SOBRE CROSTINI CALIENTES,
CON MANTEQUILLA O CON CITRONETTE, O SIMPLEMENTE CON
UN HILO DE ACEITE DE OLIVA Y ALGUNAS GOTAS DE LIMÓN
AROMÁTICO.

THON

UNE VAGUE QUI BRISE SUR LES RÉCIFS ET ENIVRE,
DENTELLE D'ÉCUME DE MER PARFUMÉE.
SAVEUR GÉNÉREUSE, EXCLUSIVE, EXALTANTE ET RAFFINÉE.
NÉ D'UNE INLISSABLE PASSION, DÉLICAT ET HARMONIEUX.
UN INSTANT DE PLAISIR POUR SE LAISSER SUBMERGER PAR LES
SENS.

SUGGESTIONS DE PRÉPARATION:

EXCELLENT, ACCOMPAGNÉ DE CHAMPAGNE, AMATEUR DE
FINES BULLES DE TOUTES SORTES, DE LA MÉTHODE
CHAMPENOISE AUX BLANCS PÉTILLANTS PARFUMÉS.
ÉNIVRANT, AVEC DU VIN ROUGE AUX ARÔMES INTENSES ET
PERSISTANTS, OU SIMPLEMENT AVEC UN ROSÉ RAFFINÉ.
SUPERBEMENT NU, ACCOMPAGNÉ SEULEMENT DES MEILLEURES
VODKA.
INTRIGUANT, ACCOMMODÉ AVEC UN HACHIS AROMATIQUE DE
CÉLERI, TOMATES, OIGNON, PISTACHES, NOISETTES ET POMMES.
COMPLÉT, ASSORTI D'UNE LARGE GAMME DE FROMAGES FRAIS
ET TENDRES, ASSOCIÉ À DES VERDURES, LÉGUMES DE SAISON
ET FINES HERBES.
SOPHISTIQUE, SERVI FRAIS, SUR DES CROÛTONS CHAUDS, AVEC
BEURRE OU CITRONNETTE, OU TOUT SIMPLEMENT AVEC UN
FILET D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET QUELQUES GOUTTES
DE CITRON AROMATIQUE.

THUNFISCH

DIE WELLE DIE SICH AN DEN FELSEN BRICHT UND BERAUSCHT,
KLEINE DUFTENDE BLÄSCHEN DES MEERES.
GROßZÜGIGER, EINZIGARTIGER UND BERAUSCHENDER
GESCHMACK, GEBORN AUS LEIDENSCHAFT UND GEDULD,
ERLESEN UND AUSGEWOGEN.
EIN MOMENT DES VERGNÜGENS UM MIT ALLEN SINNEN ZU
GENIEßEN.

ZUBEREITUNGSEIDEN:

AUSGEZEICHNET ZU CHAMPAGNER, ODER ALLEN ARTEN VON
SCHAUMWEINEN BIS HIN ZU WEIßEN SPRITZIGEN PERLWEINEN.
BERAUSCHEND, MIT INTENSIVEM ROTWEIN ODER MIT EINEM
RAFFINIERTEM ROSÉ.
PUR, NUR MIT FEINSTEM WODKA.
FESSELND, MIT EINEM AROMATISCHEN SALAT VON SELLERIE,
TOMATEN, ZWIEBELN, PISTAZIEN, NÜSSEN UND ÄPFELN
VOLLWERTIG, MIT VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN, GEMÜSE UND
FRISCHEN KRÄUTERN
ANSPRUCHSVOLL, FRISCH SERVIERT AUF WARMEN CROSTINI,
MIT BUTTER ODER SCHLICHT MIT EINIGEN TROPFEN
KALTGEPRESTEN OLIVENÖL UND ETWAS ZITRONE.

DAL 1931
GIOIOSO


MADE IN ITALY


PESCE
SPADA
IN BRESOLA

LUSINGHE PROFUMATE DI MARE. DELICATO, SOFFICE, GUSTO PREGIATO E INTENSO,
UN INVITO AD UN INCONTRO CON IL PIACERE. MOLTA PAZIENZA E SOPRATTUTTO PASSIONE,
PER UN PREZIOSO CONNUBIO: SINFONIE DI PROFUMI MARINI.





ECCELLENTE, ACCOMPAGNATO A CHAMPAGNE, AMANTE DELLE BOLLICINE IN OGNI FORMA, DA LE MÉTHODE CHAMPENOISE AI BIANCHI FRIZZANTI PROFUMATI.

INEBRIANTE, CON VINO ROSSO DAL PROFUMO INTENSO E PERSISTENTE, O SEMPLICEMENTE CON RAFFINATO ROSÉ.

SUPERBO NUDO, ACCOMPAGNATO SOLO DALLE MIGLIORI VODKA.

INTRIGANTE, CON UN TRITO AROMATICO, SEDANO, POMODORI, CIPOLLA, PISTACCHIO, NOCCIOLE E MELE.

COMPLETO, ACCOMPAGNATO DAI PIÙ VARIEGATI FORMAGGI FRESCHI E MORBIDI, ACCOSTATO A VERDURE, ORTAGGI DI STAGIONE ED ERBETTE AROMATICHE.

SWORDFISH

SCENTED LURE OF THE SEA.

DELICATE, SOFT, WITH A REFINED AND INTENSE TASTE,

IT'S AN INVITATION TO MEET THE PLEASURE.

LOTS OF PATIENCE AND ABOVE ALL PASSION,

FOR A PRICELESS UNION: SYMPHONY OF MARINE SCENTS.

PREPARATION IDEAS:

EXCELLENT WITH CHAMPAGNE, LOVER OF BUBBLES IN ANY FORM, FROM LE METHOD CHAMPENOISE TO THE SPARKLING SCENTED WINES.

HEADY, ACCOMPANIED BY RED WINE WITH AN INTENSE AND PERSISTENT AROMA OR SIMPLY BY A FINE ROSÉ.

SUPERB WHEN IT'S PLAIN, ACCOMPANIED ONLY BY THE BEST VODKA.

INTRIGUING, WITH AROMATIC CHOPPED CELERY, TOMATOES, ONIONS, PISTACHIOS, HAZELNUTS AND APPLES.

A FULL MEAL , ACCOMPANIED BY MANY DIFFERENT FRESH AND SOFT CHEESES, SEASONAL VEGETABLES AND FRESH AROMATIC HERBS.

SOPHISTICATED, SERVED FRESH ON HOT BREAD WITH BUTTER OR CITRONETTE OR SIMPLY WITH A DRIZZLE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND A FEW DROPS OF AROMATIC LEMON.

سمك أبو سيف

إغواء عطر أريج البحر،

ومذاقٌ يمتاز بالرفقة والتَّعومة وبنكهةٍ قيِّمةٍ وغنيّة.

هي دَعوةٌ للإلتقاء في حَضرةِ اللذة.

الكثير من الرّويّة والشَّغف،

لمزيج ثمين من سمفونية العطور البحرية.

أفكار للإعداد

فاخرة، برفقة الشمبانيا، هي تعشق المشروبات الفوارة بكافة أصنافها، من الـ le méthode champenoise إلى النبيذ الأبيض الفوار العبق.

مُسكرة، مع النبيذ الأحمر ذي العبق الغني والدائم، أو بكل بساطة، مع النبيذ الوردى النقي.

مُتَكَبِّرة، لا ترافقها إلا أجود أنواع القودكا.

مُثيرة للإهتمام، لو أُضيفَ إليها مزيجٌ مفرومٌ من المعطرات: الكرفس، الطماطم، البصل، الفستق (الحلبي)، البندق والتفاح.

مُكتملة، برفقة أغلب أصناف الأجبان الطازجة والطرية، مقتربة بالخضراوات، وخُضار الموسم، والأعشاب المعطرة.

محترقة، لو قُدِّمَتْ طازجة، على قطع الخبز المحمص الساخن، مع الزبدة أو مع صلصة الـ cetronette (مزيج من الزيت والحامض والملح والفلفل الأسود)، أو بمجرد قليل من زيت الزيتون البكر الممتاز وبضع قطرات من الحامض المعطر.

МЕЧ-РЫБА

Соблазн с ароматом моря.

Тонкий и нежный вкус, богатый и изысканный, приглашает на встречу с наслаждением.

Сделано с усердием и любовью,

чтобы передать чудесную симфонию ароматов моря.

Идеи приготовления и подачи:

Превосходно: со всевозможными сортами игристых вин, от Шампанского (метод шампануа) до ароматных игристых белых вин.

Соблазнительно: с насыщенным и ароматным красным вином или с изысканным и утонченным розовым вином.

Великолепно "а-ля натюрель":

подавать только с лучшей водкой.

Пикантно: с пастой из мелко нарезанных пряных трав, сельдереем, помидорами, луком, фисташками, лесными орешками и медом.

Насыщенно: в сочетании с разнообразными сортами молодых и мягких сыров, подавать вместе с сезонными овощами, зеленью и ароматными травами.

Изысканно: подавать в свежем виде на горячих кростини, со сливочным маслом или соусом цитронет, или просто слегка сбрызнув натуральным оливковым маслом и лимонным соком.



ECCELLENTE, ACCOMPAGNATO A CHAMPAGNE, AMANTE DELLE BOLLICINE IN OGNI FORMA, DA LE MÉTHODE CHAMPENOISE AI BIANCHI FRIZZANTI PROFUMATI.

INEBRIANTE, CON VINO ROSSO DAL PROFUMO INTENSO E PERSISTENTE, O SEMPLICEMENTE CON RAFFINATO ROSÉ.

SUPERBO NUDO, ACCOMPAGNATO SOLO DALLE MIGLIORI VODKA.

INTRIGANTE, CON UN TRITO AROMATICO, SEDANO, POMODORI, CIPOLLA, PISTACCHIO, NOCCIOLE E MELE.

COMPLETO, ACCOMPAGNATO DAI PIÙ VARIEGATI FORMAGGI FRESCHI E MORBIDI, ACCOSTATO A VERDURE, ORTAGGI DI STAGIONE ED ERBETTE AROMATICHE.

PEZ ESPADA

LISONJAS PERFUMADAS DE MAR.
DELICADO, SUAVE, GUSTO REFINADO E INTENSO
UNA INVITACIÓN A UN ENCUENTRO CON EL PLACER.
MUCHA PACIENCIA Y SOBRETODOPASIÓN,
PARA UNA PRECIOSA ALIANZA: SINFONÍAS DE PERFUMES
MARINOS.

IDEAS PARA PREPARACIONES:

EXCELENTE, ACOMPAÑADO DE CHAMPAGNE, AMANTE DE LAS
BURBUJAS DE CUALQUIER MANERA, DE LA MÉTHODE
CHAMPENOISE A LOS VINOS BLANCOS ESPUMOSOS
PERFUMADOS.
FASCINANTE, CON VINO TINTO DE PERFUME INTENSO Y
PERSISTENTE, O SEMPLICEMENTE CON SELECTO ROSADO.
SOBERBIO SOLO, ACOMPAÑADO POR LAS MEJORES VODKA.
INTRIGANTE, CON UN PICADO AROMÁTICO DE APIO, TOMATE,
CEBOLLA, PISTACHO, AVELLANAS Y MANZANAS.
COMPLETO, ACOMPAÑADO POR LOS MÁS VARIADOS QUESOS
FRESCOS Y BLANDOS, COMBINADOS CON VERDURAS,
HORTALIZAS DE ESTACIÓN Y HIERBAS AROMÁTICAS.
SOFISTICADO, SERVIDO FRESCO, SOBRE CROSTINI CALIENTES,
CON MANTEQUILLA O CON CITRONNETTE, O SEMPLICEMENTE CON
UN HILO DE ACEITE DE OLIVA Y ALGUNAS GOTAS DE LIMÓN
AROMÁTICO.

ESPADON

ARÔMES DE MER FLATTANT LE PALAIS.
DÉLICAT, TENDRE, SAVEUR RAFFINÉE ET INTENSE,
INVITATION À UN RENDEZ-VOUS AVEC LE PLAISIR.
BEAUCOUP DE PATIENCE ET SURTOUT DE PASSION,
POUR UNE PRÉCIEUSE COMPOSITION : SYMPHONIES DE SENTEURS
MARINE.

SUGGESTIONS DE PRÉPARATION:

EXCELLENT, ACCOMPAGNÉ DE CHAMPAGNE, AMATEUR DE
FINES BULLES DE TOUTES SORTES, DE LA MÉTHODE
CHAMPENOISE AUX BLANCS PÉTILLANTS PARFUMÉS.
ÉNIVRANT, AVEC DU VIN ROUGE AUX ARÔMES INTENSES ET
PERSISTANTS, OU SEMPLICEMENT AVEC UN ROSÉ RAFFINÉ.
SUPERBEMENT NU, ACCOMPAGNÉ SEULEMENT DES MEILLEURES
VODKA.
INTRIGUANT, ACCOMMODÉ AVEC UN HACHIS AROMATIQUE DE
CÉLERI, TOMATES, OIGNON, PISTACHES, NOISETTES ET POMMES.
COMPLET, ASSORTI D'UNE LARGE GAMME DE FROMAGES FRAIS
ET TENDRES, ASSOCIÉ À DES VERDURES, LÉGUMES DE SAISON
ET FINES HERBES.
SOPHISTIQUE, SERVI FRAIS, SUR DES CROÛTONS CHAUDS, AVEC
BEURRE OU CITRONNETTE, OU TOUT SEMPLICEMENT AVEC UN
FILET D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET QUELQUES GOUTTES
DE CITRON AROMATIQUE.

SCHWERTFISCH

DIE DUFTENDE VERLOCKUNG DES MEERES.
ZARTER, WEICHER, ERLESENER UND INTENSIVER GESCHMACK,
EINE GAUMENFREUDE.
VIEL GEDULD UND VOR ALLEM LEIDENSCHAFT FÜR EIN
KOSTBARE VEREINIGUNG: SINFONIEN DER MEERESDÜFTE.

ZUBEREITUNGSIDEEN:

AUSGEZEICHNET ZU CHAMPAGNER, ODER ALLEN ARTEN VON
SCHAUMWEINEN BIS HIN ZU WEIßEN SPRITZIGEN PERLWEINEN.
BERAUSCHEND, MIT INTENSIVEM ROTWEIN ODER MIT EINEM
RAFFINIERTEM ROSÉ.
PUR, NUR MIT FEINSTEM WODKA.
FESSELND, MIT EINEM AROMATISCHEN SALAT VON SELLERIE,
TOMATEN, ZWIEBELN, PISTAZIEN, NÜSSEN UND ÄPFELN
VOLLWERTIG, MIT VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN, GEMÜSE UND
FRISCHEN KRÄUTERN
ANSPRUCHSVOLL, FRISCH SERVIERT AUF WARMEN CROSTINI,
MIT BUTTER ODER SCHLICHT MIT EINIGEN TROPFEN
KALTGEPRESSTEN OLIVENÖL UND ETWAS ZITRONE.

DAL 1934
GIOIOSO
∞

MADE IN ITALY

SQUALO

IN BRESOLA

INEBRIA I SENSI, IL PROFUMO DEL MARE! ACCAREZZA IL PALATO, IL DELICATO GUSTO DELLE ROSEE CARNI.
DALL'AMORE PER IL MARE, PER GODERE RECONDITE EMOZIONI. UNA PREGIATA DELICATEZZA,
FRUTTO DI PAZIENTE PASSIONE DONA A QUESTO PRODOTTO, CARATTERISTICHE UNICHE.





ECCELLENTE, ACCOMPAGNATO A CHAMPAGNE, AMANTE DELLE BOLLICINE IN OGNI FORMA, DA LE MÉTHODE CHAMPENOISE AI BIANCHI FRIZZANTI PROFUMATI.

INEBRIANTE, CON VINO ROSSO DAL PROFUMO INTENSO E PERSISTENTE, O SEMPLICEMENTE CON RAFFINATO ROSÉ.

SUPERBO NUDO, ACCOMPAGNATO SOLO DALLE MIGLIORI VODKA.

INTRIGANTE, CON UN TRITO AROMATICO, SEDANO, POMODORI, CIPOLLA, PISTACCHIO, NOCCIOLE E MELE.

COMPLETO, ACCOMPAGNATO DAI PIÙ VARIEGATI FORMAGGI FRESCHI E MORBIDI, ACCOSTATO A VERDURE, ORTAGGI DI STAGIONE ED ERBETTE AROMATICHE.

SHARK

IT INEBRIATES THE SENSES, THE SMELL OF THE SEA!

IT FLATTERS THE PALATE, THE DELICATE TASTE OF ITS PINK MEAT.

FROM THE LOVE FOR THE SEA, TO ENJOY THE HIDDEN EMOTIONS.

A VALUABLE DELICACY, AS A RESULT OF PATIENT PASSION, GIVES UNIQUENESS TO THIS PRODUCT.

PREPARATION IDEAS:

EXCELLENT WITH CHAMPAGNE, LOVER OF BUBBLES IN ANY FORM, FROM LE METHOD CHAMPENOISE TO THE SPARKLING SCENTED WINES.

HEADY, ACCOMPANIED BY RED WINE WITH AN INTENSE AND PERSISTENT AROMA OR SIMPLY BY A FINE ROSÉ.

SUPERB WHEN IT'S PLAIN, ACCOMPANIED ONLY BY THE BEST VODKA.

INTRIGUING, WITH AROMATIC CHOPPED CELERY, TOMATOES, ONIONS, PISTACHIOS, HAZELNUTS AND APPLES.

A FULL MEAL, ACCOMPANIED BY MANY DIFFERENT FRESH AND SOFT CHEESES, SEASONAL VEGETABLES AND FRESH AROMATIC HERBS.

SOPHISTICATED, SERVED FRESH ON HOT BREAD WITH BUTTER OR CITRONETTE OR SIMPLY WITH A DRIZZLE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND A FEW DROPS OF AROMATIC LEMON.

سمك القرش

تنتشي الحواس من عبق البحر!

ويداعب الفم، المذاق الشهى للحم الوردي.

من عشق البحر، ولذة العواطف الكامنة،

إلى قمة الرقي، خلاصة شغف وروية، وهبتا هذا المنتج ميزات فريدة..

أفكار للإعداد

فاخرة، برفقة الشمبانيا، هي تعشق المشروبات الفوارة بكافة أصنافها، من الـ le méthode champenoise إلى النبيذ الأبيض الفوار العبق.

مُسكِرة، مع النبيذ الأحمر ذي العبق الغني والدائم، أو بكل بساطة، مع النبيذ الوردي النقي.

مُتَكَرِّرة، لا ترافقها إلا أجود أنواع الفودكا.

مثيرة للإهتمام، لو أضيف إليها مزيج مفروم من المعطرات: الكرفس، الطباطم، البصل، الفستق (الحلبي)، البندق والتفاح.

مكتملة، برفقة أغلب أصناف الأجبان الطازجة والطرية، مقترنة بالخضراوات، وخضار الموسم، والأعشاب المعطرة.

محترقة، لو قُدِّمت طازجة، على قطع الخبز المحمص الساخن، مع الزبدة أو مع صلصة الـ cetronette (مزيج من الزيت والحامض والملح والفلفل الأسود)، أو بمجرد قليل من زيت الزيتون البكر الممتاز ويضع قطرات من الحامض المعطر.

АКУЛА

Пьянящий аромат моря!

Нежное розовое мясо - настоящий праздник вкуса.

С любовью к морю, - вкус, пробуждающий сокровенные чувства. Необыкновенная нежность, плод нашего усердного труда, дарит этому продукту неповторимые качества.

Идеи приготовления и подачи:

Превосходно: со всевозможными сортами игристых вин, от Шампанского (метод шампануа) до ароматных игристых белых вин.

Соблазнительно: с насыщенным и ароматным красным вином или с изысканным и утонченным розовым вином.

Великолепно "а-ля натюрель":

подавать только с лучшей водкой.

Пикантно: с пастой из мелко нарезанных пряных трав, сельдереем, помидорами, луком, фисташками, лесными орешками и медом.

Насыщенно: в сочетании с разнообразными сортами молодых и мягких сыров, подавать вместе с сезонными овощами, зеленью и ароматными травами.

Изысканно: подавать в свежем виде на горячих кростини, со сливочным маслом или соусом цитронет, или просто слегка сбрызнув натуральным оливковым маслом и лимонным соком.



ECCELLENTE, ACCOMPAGNATO A CHAMPAGNE, AMANTE DELLE BOLLICINE IN OGNI FORMA, DA LE MÉTHODE CHAMPENOISE AI BIANCHI FRIZZANTI PROFUMATI.

INEBRIANTE, CON VINO ROSSO DAL PROFUMO INTENSO E PERSISTENTE, O SEMPLICEMENTE CON RAFFINATO ROSÉ.

SUPERBO NUDO, ACCOMPAGNATO SOLO DALLE MIGLIORI VODKA.

INTRIGANTE, CON UN TRITO AROMATICO, SEDANO, POMODORI, CIPOLLA, PISTACCHIO, NOCCIOLE E MELE.

COMPLETO, ACCOMPAGNATO DAI PIÙ VARIEGATI FORMAGGI FRESCHI E MORBIDI, ACCOSTATO A VERDURE, ORTAGGI DI STAGIONE ED ERBETTE AROMATICHE.

TIBURÓN

¡EMBRIAGA LOS SENTIDOS, EL PERFUME DEL MAR!

ACARICIA EL PALADAR, EL DELICADO GUSTO DE LAS ROSADAS CARNES.

DEL AMOR POR EL MAR, PARA GOZAR DE RECÓNDITAS EMOCIONES.

UNA PRECIADA DELICADEZA, FRUTO DE UNA PACIENTE PASIÓN ESTE PRODUCTO OTORGA CARACTERÍSTICAS ÚNICAS.

IDEAS PARA PREPARACIONES:

EXCELENTE, ACOMPAÑADO DE CHAMPAGNE, AMANTE DE LAS BURBUJAS DE CUALQUIER MANERA, DE LA MÉTHOD CHAMPENOISE A LOS VINOS BLANCOS ESPUMOSOS PERFUMADOS.

FASCINANTE, CON VINO TINTO DE PERFUME INTENSO Y PERSISTENTE, O SIMPLEMENTE CON SELECTO ROSADO.

SOBERBIO SOLO, ACOMPAÑADO POR LAS MEJORES VODKA.

INTRIGANTE, CON UN PICADO AROMÁTICO DE APIO, TOMATE, CEBOLLA, PISTACHO, AVELLANAS Y MANZANAS.

COMPLETO, ACOMPAÑADO POR LOS MÁS VARIADOS QUESOS FRESCOS Y BLANDOS, COMBINADOS CON VERDURAS, HORTALIZAS DE ESTACIÓN Y HIERBAS AROMÁTICAS.

SOFISTICADO, SERVIDO FRESCO, SOBRE CROSTINI CALIENTES, CON MANTEQUILLA O CON CITRONETTE, O SIMPLEMENTE CON UN HILO DE ACEITE DE OLIVA Y ALGUNAS GOTAS DE LIMÓN AROMÁTICO.

REQUIN

IVRESSE DES SENS NÉE DE SENTEURS OCÉANES!

GOÛT DÉLICAT DE LA CHAIR ROSE QUI CARESSE LE PALAIS.

DE L'AMOUR POUR LA MER, QUI RÉVÈLE DE SECRÈTES ÉMOTIONS.

METS DÉLICAT, FRUIT D'UNE CONSTANCE PASSION QUI LUI CONFÈRE DES CARACTÉRISTIQUES UNIQUES.

SUGGESTIONS DE PRÉPARATION:

EXCELLENT, ACCOMPAGNÉ DE CHAMPAGNE, AMATEUR DE FINES BULLES DE TOUTES SORTES, DE LA MÉTHODE CHAMPENOISE AUX BLANCS PÉTILLANTS PARFUMÉS.

ÉNIVRANT, AVEC DU VIN ROUGE AUX ARÔMES INTENSES ET PERSISTANTS, OU SIMPLEMENT AVEC UN ROSÉ RAFFINÉ.

SUPERBEMENT NU, ACCOMPAGNÉ SEULEMENT DES MEILLEURES VODKA.

INTRIGUANT, ACCOMMODÉ AVEC UN HACHIS AROMATIQUE DE CÉLERI, TOMATES, OIGNON, PISTACHES, NOISETTES ET POMMES.

COMPLÈT, ASSORTI D'UNE LARGE GAMME DE FROMAGES FRAIS ET TENDRES, ASSOCIÉ À DES VERDURES, LÉGUMES DE SAISON ET FINES HERBES.

SOPHISTIQUE, SERVI FRAIS, SUR DES CROÛTONS CHAUDS, AVEC BEURRE OU CITRONNETTE, OU TOUT SIMPLEMENT AVEC UN FILET D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET QUELQUES GOUTTES DE CITRON AROMATIQUE.

HAI

DER DUFT DES MEERES DER DIE SINNE BERAUSCHT!

DER FEINE GESCHMACK DES ROSA FLEISCHES STREICHELTE DEN GAUMEN. VON DER LIEBE ZUM MEER, UM VERBORGENE EMOTIONEN ZU GENIEßEN DAS ERGEBNIS VON GEDULDIGER LEIDENSCHAFT, SCHENKT DIESER BEGEHRTE DELIKATESSE IHRE EINZIGARTIGEN EIGENSCHAFTEN.

ZUBEREITUNGSDIEEN:

AUSGEZEICHNET ZU CHAMPAGNER, ODER ALLEN ARTEN VON SCHAUMWEINEN BIS HIN ZU WEIßEN SPRITZIGEN PERLWEINEN. BERAUSCHEND, MIT INTENSIVEM ROTWEIN ODER MIT EINEM RAFFINIERTEM ROSÉ.

PUR, NUR MIT FEINSTEM WODKA.

FESSELND, MIT EINEM AROMATISCHEN SALAT VON SELLERIE, TOMATEN, ZWIEBELN, PISTAZIEN, NÜSSEN UND ÄPFELN VOLLWERTIG, MIT VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN, GEMÜSE UND FRISCHEN KRÄUTERN

ANSPRUCHSVOLL, FRISCH SERVIERT AUF WARMEN CROSTINI, MIT BUTTER ODER SCHLICHT MIT EINIGEN TROPFEN KALTGEPRESSTEN OLIVENÖL UND ETWAS ZITRONE.

MADE IN ITALY



GIOIOSO ITTICA s.a.s.
Via Francesco Dell'Anno
Zona Industriale Sud - FASANO (BR) Apulia - Italy
T. +39 080 4389836 - info@gioioso.it