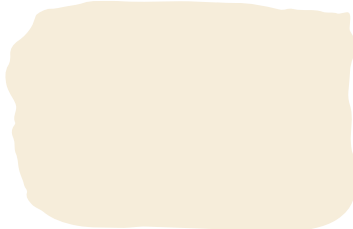
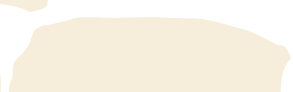




Eccellenze di Puglia



Fasano di Brindisi



Pasta secca di Semola di Grano Duro

COLLEZIONE

ORO DI PUGLIA

Orecchiette



Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **OR04**

Orecchiette di Grano Arso



Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **OGA04**

Orecchiette Rustiche



Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **ORI04**

Orecchiette Tricolore



Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **OR304**

Orecchiette al Vino Primitivo



Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **OVP06**

Capunti



Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **CAP04**

Foglie d'Ulivo Verdi



Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **FU04**

Trucioli Tricolore



Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **TRU304**

Cavatelli



Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **CAV04**

Strozzapreti al Limone



Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **SL04**

Maritati



Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **MR06**

Maritati Rustici



Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **MRU06**





T

Trulletti Tricolore

Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 15
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **TRULL04**



S

Strascinate

Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **STRA04**



S

Strascinate Rustiche

Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **STR06**



T

Trofie

Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **TR06**



F

Fricelli Tricolore

Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **FR304**



F

Fricelli Rustici

Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **FR06**

COLLEZIONE SPECIALE



T

Tagliatella Casereccia

Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **TG04**



S

Spaghetti al Nero di Seppia

Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **SNS04**



P

Paccheri

Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **PA04**



C

Calamarata

Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **CL04**

COLLEZIONE **SENATORE CAPPELLI**

grano duro di "razza eletta" con alto valore proteico ed eccellenti qualità nutrizionali



C

Cavatelli

Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **CSC04**



O

Orecchiette

Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **OSC04**



S

Strozzapreti

Peso Conf.: 500 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: **SSC04**



le Conserve

Carciofi Spaccati Sott'Olio



Peso Conf.: 520 gr - Conf. per Ct.: 6
Shelf Life: 24/36 Mesi - Code: CS004

Carciofi a Spicchi

IN OLIO EVO



Peso Conf.: 330 gr - Conf. per Ct.: 6
Shelf Life: 24/36 Mesi - Code: CS07

Melanzane Piccanti a Filetti



Peso Conf.: 520 gr - Conf. per Ct.: 6
Shelf Life: 24/36 Mesi - Code: MPS04

Melanzane a Fette Sott'Olio

IN OLIO EVO



Peso Conf.: 330 gr - Conf. per Ct.: 6
Shelf Life: 24/36 Mesi - Code: MS04

Pomodori al Sole

IN OLIO EVO



Peso Conf.: 520 gr - Conf. per Ct.: 6
Shelf Life: 24/36 Mesi - Code: PA07

Antipasto Ortolano

IN OLIO EVO



Peso Conf.: 330 gr - Conf. per Ct.: 6
Shelf Life: 24/36 Mesi - Code: A007

Mix di Funghi Sott'Olio



Peso Conf.: 520 gr - Conf. per Ct.: 6
Shelf Life: 24/36 Mesi - Code: FS004

Cime di Rape Dolci

IN OLIO EVO



Peso Conf.: 330 gr - Conf. per Ct.: 6
Shelf Life: 24/36 Mesi - Code: CDRD07

Peperoncino Trifolato Piccante

IN OLIO EVO



Peso Conf.: 330 gr - Conf. per Ct.: 6
Shelf Life: 24/36 Mesi - Code: PT04



Creme Spalmabili all'Olio d'Oliva

Crema di Olive Nere



Peso Conf.: 190 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: CD007

Crema di Cime di Rape



Peso Conf.: 190 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: CP07

Crema di Peperoncino



Peso Conf.: 190 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: CDP07

Crema del Contadino



Peso Conf.: 190 gr - Conf. per Ct.: 12
Shelf Life: 24 Mesi - Code: CDC07

Olive Leccine in Salamoia



Peso Conf.: 330 gr - Conf. per Ct.: 6
Shelf Life: 24 Mesi - Code: OL07

le Olive Sinfonia di Olive Piccanti



Peso Conf.: 520 gr - Conf. per Ct.: 6
Shelf Life: 24 Mesi - Code: SF007

Olive Leccine secchio



Peso Conf.: 5000 gr
Shelf Life: 12 Mesi - Code: OL504

Olive Baresane secchio



Peso Conf.: 5000 gr
Shelf Life: 12 Mesi - Code: OB504



Salumi artigianali



Capocollo
di Martina Franca
stagionatura 90 gg +

Kg 1,8 - 2,5
Shelf Life: 5 Mesi
Code: C25



Capocollo
di Martina Franca
stagionatura 60 gg

Kg 1,8 - 2,5
Shelf Life: 5 Mesi
Code: C6025



Salame Dolce
Curvo

Kg 0,3 - 0,5
Shelf Life: 5 Mesi
Code: SD25



Salame Piccante
Curvo

Kg 0,3 - 0,5
Shelf Life: 5 Mesi
Code: SP25



Soppressata
Piccante

Gr. 300 - 400
Shelf Life: 4 Mesi
Code: SPD25



Soppressata
Dolce

Gr. 300 - 400
Shelf Life: 4 Mesi
Code: SPP25



Salumi artigianali



Lardo di Martina Franca

Kg 2-3,5

Shelf Life: 5 Mesi

Code: LMF25



Stagionatura in Crusca

Pagnottella di Martina Franca

Kg 0,3 - 0,5

Shelf Life: 5 Mesi

Code: PG25



Filetto Lardato

Kg 1,2 - 1,5

Shelf Life: 5 Mesi

Code: FL25



Pancetta Tesa di Martina Franca

Kg 1,2 - 1,5

Shelf Life: 5 Mesi

Code: PT25



Guanciaiale della Valle d'Itria

Kg 1 - 2

Shelf Life: 5 Mesi

Code: G25



Selezione Formaggi di Masseria

Pecorino Pugliese



STAGIONATURA 40 GG+

Peso: Kg 2,4 -2,7
Code: PP27

Caciocavallo Pugliese



STAGIONATURA 60 GG+

Peso: Kg 1,5 -1,7
Code: CP27

Caciocavallo al Peperoncino



STAGIONATURA 60 GG+

Peso: Kg 1,5 -1,7
Code: CPE27

Scamorzonna Dolce in rete



Peso: Kg 1,5 -1,7
Code: SD27

Scamorzonna Affumicata in rete



Peso: Kg 1,5 -1,7
Code: SA27

Kit Tagliere di Formaggi



Peso Conf.: Kg 2 - 2,5
2 Pz. per tipo di: Nuvola di Latte - Taglierino al Peperoncino
Taglierino alle Olive Verdi - Caciocavallo Pugliese
Shelf Life: 4 Mesi - Code: KIT16

Caciotta Dolce da Tavola (sottovuoto)



Peso Conf.: Kg 1,4 - 1,7
Shelf Life: 6 Mesi - Code: CD27



prodotti da forno

Tarallini all'Olio Extra Vergine di Oliva



Peso Conf.: 250 gr - Conf. per Ct.: 18
Shelf Life: 12 Mesi - Code: TA01

Tarallini alla Pizzaiola



Peso Conf.: 250 gr - Conf. per Ct.: 18
Shelf Life: 12 Mesi - Code: TAP01

Friselline Bianche Friabili



Peso Conf.: 1000 gr
Shelf Life: 8 Mesi - Code: FRI01

Friselline Integrali



Peso Conf.: 1000 gr
Shelf Life: 8 Mesi - Code: FRIN01

Friselline ai Cereali



Peso Conf.: 1000 gr
Shelf Life: 5 Mesi - Code: FC01

Tarallini all'Olio Extra Vergine di Oliva



Peso Secchio: 3000 gr
Shelf Life: 8-9 Mesi - Code: TA05

Tarallini all'Olio Extra Vergine di Oliva



Peso Sacco: 4000 gr - Sacchi per Ct.: 2
Shelf Life: 12 Mesi - Code: TP04



Enoteca



Organismo di controllo
autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 012
Agricoltura Italia
Operatore Controllato n. 000172

da agricoltura biologica



VITEO

PUGLIA
I.G.P.



100% FALANGHINA

75 cl. e
12,5% vol

Bottiglie per Ct.: 12

Code: VF10

ACCOMPAGNA CENE

A BASE DI PESCE,

FRUTTI DI MARE CRUDI

E RICCI

COLORE
ROSA CERASUOLO
PROFUMI INTENSI
DA ABBINARE A RISOTTI,
CARNI BIANCHE,
PIATTI DI MARE

NOE ROSE

PUGLIA
I.G.P.



75 cl. e
12,5% vol

Bottiglie per Ct.: 12

Code: NRR10



Enoteca



Organismo di controllo
autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 012
Agricoltura Italia
Operatore Controllato n. 000172

da agricoltura biologica



FEDE
PUGLIA
I.G.P.



100% PRIMITIVO
75 cl. e
13% vol

Bottiglie per Ct.: 12
Code: VP10

**PRIMITIVO IN PUREZZA
DELLA MURGIA PUGLIESE
SI SPOSA CON CARNE
ARROSTO E
FORMAGGI FRESCHI**

**ROSSO INTENSO,
RIFLESSI VIOLACEI,
PROFUMI DI FRUTTI ROSSI
E SOTTOBOSCO
SI SPOSA CON PIATTI
DELLA TRADIZIONE,
ARROSTI, CARNI IN UMIDO**

FEDE
PUGLIA
I.G.P.



100% NEGROAMARO
75 cl. e
13% vol

Bottiglie per Ct.: 12
Code: NA10



Enoteca



Organismo di controllo
autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 012
Agricoltura Italia
Operatore Controllato n. 000172

da agricoltura biologica



MORO

PUGLIA
I.G.P.



50% PRIMITIVO
50% ALEATICO

75 cl. e
13% vol

Bottiglie per Ct.: 6
Code: VM10

BLEND DI PRIMITIVO E
ALEATICO, OTTIMO
CON PRIMI PIATTI
FORMAGGI E
FRUTTA SECCA

ROSSO INTENSO,
RUBINO, BRILLANTE
PROFUMI DI BACCHE
SELVATICHE E AGRUMI
DA ABBINARE A
FORMAGGI
SEMI STAGIONATI E
SELVAGGINA

MONTE RIVOLTA

PUGLIA
I.G.P.



100% NERO DI TROIA

75 cl. e
13% vol

Bottiglie per Ct.: 6
Code: NT10



Enoteca



Organismo di controllo
autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 012
Agricoltura Italia
Operatore Controllato n. 000172

da agricoltura biologica



CIUCHINO

PUGLIA
I.G.P.



100% SUSUMANIELLO

75 cl. e
14,5 % vol

Bottiglie per Ct.: 6
Code: CS10

ROSSO INTENSO
CON SENTORI DI
PIETRA LAVICA.
FRESCO, ERBACEO,
TANNICO.
ESALTA PIATTI A BASE DI
MAIALE, AGNELLO,
BRISKET

STRUTTURA LEGGERA,
FRESCO, SAPIDO E
PERSISTENTE.
ABBINAMENTO IDEALE
CON FRUTTI DI MARE,
PESCATO DI PARANZA,
FORMAGGI FRESCHI
E VERDURE

Donna Riccia

Spumante Brut

PUGLIA
I.G.P.



100% VERDECA

75 cl. e
11 % vol

Bottiglie per Ct.: 12
Code: DR10



Enoteca



Organismo di controllo
autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 012
Agricoltura Italia
Operatore Controllato n. 000172

da agricoltura biologica

Rosilde

PUGLIA
I.G.P.



100% SUSUMANIELLO

75 cl. e

Bottiglie per Ct.:6

Code: RS10



il CRU

SAPIDO, FRESCO E DELICATO

PORTA CON SE TUTTO IL SOLE DI PUGLIA.

BEN SI SPOSA CON INSALATE DI MARE,

CARPACCI E TARTARE, TAGLIERI DI SALUMI

...un Vino Antico

Caffè in Cialda



Box 50 Cialde

Code: CF50

Box 150 Cialde

Code: CF150



il Panettone Artigianale

- ★ *Classico* con uvetta
ricoperto con granella di zucchero e mandorle
Gr.: 1000 - Code: PAN06

- ★ *Cioccolato* con gocce di cioccolato
ricoperto interamente con cioccolato al latte
Gr.: 1000 - Code: PANC06

- ★ *Pera & Cioccolato*
ricoperto con schizzi di cioccolato al latte
Gr.: 1000 - Code: PANPC06

- ★ *Frutti di Bosco*
glassato interamente al cioccolato bianco
Gr.: 1000 - Code: PANFB06





Con l'espositore
iogusto
incrementi le tue vendite



Via Tupparello s.n.
Località Laureto
72015 Fasano (BR) - Puglia - Italy
Tel. +39 080 4434096
Email mitapast@libero.it
www.iogustoapulia.it



è un brand di
MI.TA.PAST. & CO. Srl