



Dal 1996





L'Artigiana del Fungo nasceva nel 1996 come laboratorio artigianale di produzione di conserve alimentari a carattere familiare.

Oggi come allora, mantiene ancora salde quelle che sono state le sue linee guida sin dall' inizio: la qualità delle materie prime, scelte con cura, la ricerca di prodotti agricoli e forestali freschi, una lavorazione manuale dei prodotti che vengono quindi controllati attentamente uno ad uno. La gamma delle conserve, spazia dall' antipasto al dolce; è possibile trovare la salsa o lo stuzzichino adatti ad impreziosire l'aperitivo, a completare un piatto oppure l'idea regalo giusta per un' occasione speciale. I funghi sott'olio, ad esempio, nostro fiore all'occhiello, puliti ed invasati manualmente uno ad uno, oltre ad essere prelibati ed appetitosi, hanno una presentazione estetica unica che solo l'invasamento manuale può dare. Presentazione che ci ha condotto ad essere premiati tra le migliori creazioni enogastronomiche artigianali d'Italia da Confartigianato nell'ambito della recente Esposizione Universale di Milano con relativa esposizione dei prodotti presso il Padiglione Italia dal nove al quindici ottobre 2015.

The L'Artigiana del Fungo factory was established in 1996 as a familiar workshop producing preserves food.

Then and now, it keeps firm his original guidelines: raw materials quality, choosen with care, the search of the fresh products which are controlled one by one. The range of our preserves goes from appetizers to confectionery. You can easily find a sauce or on appetizer that complete your aperitif or a meal, or the perfect present for a special occasion. Our mushrooms in olive oil, our buttonhole, are manually cleaned and potted one by one. Other than being delicious, they have an aesthetic presentation that only the manual potting can give. Theyr presentation let us be awarded among the best culinary creation handmade in Italy by Confartigianato at the last Expo in Milan. The products were exhibited on the pavilion Italy from 9 to 15 october 2015



*La mia passione
è la garanzia
dell'impegno che dedico
per fornire sempre
prodotti d'eccellenza.*

AR



Alessandro Rossi

L'Artigiana del Fungo - Sassello



ITALIA
EXPO MILANO 2015

EXPO MILANO
PADIGLIONE ITALIA
Spazio Convivio
Cardo Nord-Ovest
9-15 OTTOBRE 2015





Il marchio “Artigiani In Liguria” consente di far riconoscere e distinguere le botteghe e le lavorazioni artigianali liguri, scaturite da una maestria unica ed inconfondibile per estro creativo di “classe superiore”.

Questo marchio è attribuito alle imprese artigiane che si impegnano ad applicare le disposizioni del disciplinare di produzione e del regolamento d’uso del marchio. Con il rilascio del marchio, la Regione Liguria fornisce un mezzo di valorizzazione e differenziazione sul mercato per le imprese artigiane riconosciute di “classe superiore” e dà al consumatore uno strumento di garanzia e certezza per individuare l’Artigianato Ligure di qualità.

Il marchio “Artigiani In Liguria” è garantito e promosso dalla Regione Liguria, gestito dalla Commissione Regionale per l’Artigianato in collaborazione con le Associazioni di categoria regionali del settore ed è controllato dal Sistema delle Camere di Commercio Liguri.

The “Artigiani In Liguria” trademark allows to recognize and distinguish the Ligurian workshops and craftsmanship, born from a unique mastery and unmistakable by the creative flair of the “upper class”.

This mark is attributed to the artisan companies that undertake to apply the provisions of the production disciplinary and the use regulation of the brand. With the release of the trademark, the Liguria Region provides a means of valorisation and differentiation on the market for the artisan companies recognized as “superior class” and gives the consumer a guarantee instrument and certainty to identify the quality Ligurian handicraft.

The “Artigiani In Liguria” trademark is guaranteed and promoted by the Liguria Region, managed by the Regional Craft Commission in collaboration with the regional trade associations of the sector and is controlled by the Ligurian Chamber of Commerce System

www.artigianiliguria.it



I Funghi

- 8 / 9 • **Funghi Porcini interi Extra**
- 10 / 11 • **Funghi Porcini interi Premium**
- 12 / 13 • **Funghi Porcini a scacchiera Extra**
- 14 / 15 • **Funghi Porcini a scacchiera Premium**
- 16 • **Funghi Porcini Rustici**
- 17 • **Funghi Porcini Carpaccio**
- 18 • **Funghi Porcini in Addobbo**
- 19 • **Funghi Misti con Funghi Porcini**
- 20 • **Funghi di Muschio**
- 21 • **Funghi Chiodini e Sanguini**
- 22 / 25 • **Idee Regalo**



Funghi Porcini

Funghi Porcini interi Extra in Olio di Oliva
Arranged whole Extra Boletus in Olive Oil



• 310 g vaso cilindrico

Cod. Art. TN310



• 340 g vaso fungo

Cod. Art. TN340



• 550 g vaso cilindrico

Cod. Art. TN550



Funghi Porcini

Funghi Porcini interi Extra in Olio di Oliva
Arranged whole Extra Boletus in Olive Oil



• **1000 g** vaso plus

Cod. Art. TN1000



• **1550 g** vaso evolution

Cod. Art. TN1500



• **2950 g** vaso evolution

Cod. Art. TN3000



Funghi Porcini

Funghi Porcini interi Premium in Olio di Oliva
Arranged whole Premium Boletus in Olive Oil



• 140 g vaso cilindrico

Cod. Art. INT140



• 220 g vaso cilindrico

Cod. Art. INT220



• 310 g vaso cilindrico

Cod. Art. INT310



• 340 g vaso fungo

Cod. Art. INT340



• 550 g vaso cilindrico

Cod. Art. INT550



Funghi Porcini

Funghi Porcini interi Premium in Olio di Oliva
Arranged whole Premium Boletus in Olive Oil



• 1000 g vaso plus

Cod. Art. INT1000



• 1550 g vaso evolution

Cod. Art. INT1500



• 2950 g vaso evolution

Cod. Art. INT3000



Funghi Porcini

Funghi Porcini a scacchiera Extra in Olio di Oliva
Checkerboard Extra Boletus in Olive Oil



• 140 g vaso cilindrico

Cod. Art. TAGTN140



• 220 g vaso cilindrico

Cod. Art. TAGTN220



• 310 g vaso cilindrico

Cod. Art. TAGTN310



• 340 g vaso fungo

Cod. Art. TAGTN340



• 550 g vaso cilindrico

Cod. Art. TAGTN550



Funghi Porcini

Funghi Porcini a scacchiera Extra in Olio di Oliva
Checkerboard Extra Boletus in Olive Oil



• 1000 g vaso plus

Cod. Art. TAGTN1000



• 1550 g vaso evolution

Cod. Art. TAGTN1500



• 2950 g vaso evolution

Cod. Art. TAGTN3000



Funghi Porcini

Funghi Porcini a scacchiera Premium in Olio di Oliva
Checkerboard Premium Boletus in Olive Oil



• 140 g vaso cilindrico

Cod. Art. TAG140



• 220 g vaso cilindrico

Cod. Art. TAG220



• 310 g vaso cilindrico

Cod. Art. TAG310



• 340 g vaso fungo

Cod. Art. TAG340



• 550 g vaso cilindrico

Cod. Art. TAG550



Funghi Porcini

Funghi Porcini a scacchiera Premium in Olio di Oliva
Checkerboard Premium Boletus in Olive Oil



• 1000 g vaso plus

Cod. Art. TAG1000



• 1550 g vaso evolution

Cod. Art. TAG1500



• 2950 g vaso evolution

Cod. Art. TAG3000



Funghi Porcini

Funghi Porcini Rustici in Olio di Oliva
Rustic Boletus in Olive Oil



- 220 g vaso cilindrico
- 310 g vaso cilindrico

Cod. Art.
RINF220
RINF310

- 340 g vaso fungo
- 550 g vaso cilindrico
- 1000 g vaso plus

Cod. Art.
RINF340
RINF550
RINF1000

- 1550 g vaso evolution
- 2950 g vaso evolution

Cod. Art.
RINF1550
RINF3000



Funghi Porcini

Carpaccio di Funghi Porcini in olio di oliva
Boletus Mushrooms Carpaccio in Olive Oil



• 280 g vaso cilindrico

Cod. Art. **CARP280**



• 540 g vaso Le Parfait

Cod. Art. **CARP540**



Funghi Porcini

Funghi in Addobbo di migliore conserva
Ancient recipe Funghi in Addobbo

Ricetta della tradizione Sassellese .
Questa, che è una semplice ma diffusa ricetta di conserve per i funghi, veniva e viene ancora utilizzata dalle signore che amorevolmente e pazientemente mettono sott'olio i funghi in casa. Funghi di ogni dimensione interi o a "tocchi" (pezzi) sono messi in vaso di vetro dopo adeguata cottura arricchiti con rosmarino e alloro freschi, chiodi di garofano e pepe in grani



• 280 g vaso cilindrico

Cod. Art. ADD280



• 350 g vaso Le Parfait

Cod. Art. ADD350



• 540 g vaso Le Parfait

Cod. Art. ADD540



Funghi Misti

Funghi Misti con Funghi Porcini in Olio di Oliva
Mix Mushroom with Boletus in Olive Oil



- 220 g vaso cilindrico
- 310 g vaso cilindrico

Cod. Art.
MI220
MI310

- 340 g vaso fungo
- 550 g vaso cilindrico
- 1000 g vaso plus

Cod. Art.
MI340
MI550
MI1000

- 1550 g vaso evolution
- 2950 g vaso plus

Cod. Art.
MI1600
MI3000



Funghi di Muschio

Funghi di Muschio in Olio di Oliva
Musk Mushrooms in Olive Oil



• 220 g vaso cilindrico

Cod. Art. MU220



• 310 g vaso cilindrico

Cod. Art. MU310



• 550 g vaso cilindrico

Cod. Art. MU550



Funghi

Funghi Chiodini in Olio di Oliva
Chiodini Mushrooms in Olive Oil



- 220 g vaso cilindrico
- 310 g vaso cilindrico

Cod. Art.
CH220
CH310

Funghi Sanguini
Sanguini Mushrooms in Olive Oil



- 220 g vaso cilindrico
- 310 g vaso cilindrico

Cod. Art.
SA220
SA310



Idea Regalo

Funghi Porcini a scacchiera Premium in Olio di Oliva
Checkerboard Premium Boletus in Olive Oil



È possibile sostituire il contenuto della scatola
con un articolo della stessa forma e misura.

- 340 g vaso fungo
- 1000 g vaso plus

Cod. Art. CONF TAG340

Cod. Art. CONF TAG1000



Idea Regalo

Scatola "Tartufo" / Truffle Box

È possibile variare il contenuto della scatola. Misure interne: 36x32cm - h.11,5cm



- 250 g Tagliolini al Tartufo
- 170 g Fonduta al Tartufo
- 80 g Crema Tartufata

- 290 g Peperoni Tartufati

- 190 ml Olio al Tartufo
- 80 g Fettine di Tartufo Estivo al profumo di Tartufo Bianco

Cod. Art. SCTART



Idea Regalo

Scatola "Fungo" / Mushroom Box

È possibile variare il contenuto della scatola. Misure interne: 36x32cm - h.11,5cm



- 250 g Tagliolini ai Funghi Porcini
- 350 g Polenta Bramata ai Funghi Porcini
- 50 g Funghi Porcini secchi Speciali

- 340 g Funghi Porcini
a scacchiera Premium

- 190 ml Olio ai Funghi Porcini di Sassello

Cod. Art. **SCTFUN**



Idea Regalo

Scatola "Riviera" / Riviera Box

È possibile variare il contenuto della scatola. Misure interne: 27x21cm - h.11,5cm



- 500 g Trofiette Liguri
- 200 g Olive Taggiasche denocciolate in Olio Extravergine di Oliva
- 120 g Pesto con Basilico Genovese D.O.P.

- 280 g Peperoncini Farciti in Olio Extravergine di Oliva

- 190 ml Olio alle Spezie

Cod. Art. **SCRIV**



Le conserve

- 27 • Raffinato
- 28 • Prelibato
- 29 • Goloso Risparmio
- 30 / 31 • Peperoncini e Olive Farcite
- 32 • Funghi e Cipolline Farcite
- 33 • Pomodori
- 34 • Verdure Secche e Grigliate
- 35 • Aglio
- 36 • Cipolline in Agrodolce e Aceto Balsamico
- 37 • Carciofi
- 38 • Melanzane, Peperoni e Zucchine
- 39 / 40 • Antipasti
- 41 / 42 • Specialità al Tartufo
- 43 • La Mediterranea
- 44 • La Mediterranea Grigliata
- 45 / 47 • La Giardiniera
- 48 / 51 • Verdure in conserva
- 52 / 53 • Sughì
- 54 • Ragù e Salse
- 55 • Bagnetti
- 56 / 57 • La Pasta
- 58 • Risotti
- 659 • Olio Aromatizzato
- 60 • Polenta e Purè
- 61 • Funghi Porcini Secchi
- 62 / 67 • Funghi Secchi
- 68 / 69 • La Bontà è Tutto



Il Raffinato

Peperoncini croccanti “Piemontesi Farciti” con pastella a base di Tonno e Carciofini Sardi croccanti in Olio Extravergine di oliva

“Piemontesi” crunchy Stuffed chilly peppers (whit Tuna cream) and Crunchy Sardinia Artichokes in Extravirgin Olive Oil



• 180 g vaso cilindrico

Cod. Art. RAFF180



• 280 g vaso cilindrico

Cod. Art. RAFF280



• 540 g vaso cilindrico

Cod. Art. RAFF540



• 980 g vaso plus

Cod. Art. RAFF980



Il Prelibato

Peperoncini croccanti “Piemontesi Farciti” con pastella a base di Tonno, Funghi Champignon Farciti in Olio Extravergine di oliva
“Piemontesi” crunchy Stuffed chilly peppers (whit Tuna cream) and Stuffed Champignon Mushrooms in Extravirgin Olive Oil



• 180 g vaso cilindrico

Cod. Art. PRE180



• 280 g vaso cilindrico

Cod. Art. PRE280



• 540 g vaso cilindrico

Cod. Art. PRE540



• 980 g vaso plus

Cod. Art. PRE980



Goloso Risparmio

Peperoncini croccanti “Piemontesi Farciti” con pastella a base di Tonno, Cipolline Farcite e Funghi Champignon Farciti in Olio Extravergine di oliva

“Piemontesi” crunchy Stuffed chilly peppers (whit Tuna cream), Stuffed onions and Stuffed Champignon Mushrooms in Extravirgin Olive Oil



• 310 g vaso cilindrico

Cod. Art. ITA310



• 540 g vaso cilindrico

Cod. Art. ITA540



• 980 g vaso plus

Cod. Art. ITA980



Peperoncini

**Peperoncini croccanti “Piemontesi Farciti” con pastella a base di
Tonno in Olio Extravergine di oliva**

*“Piemontesi” crunchy Stuffed chilly peppers (whit Tuna cream)
in Extravirgin Olive Oil*



- 200 g vaso cilindrico
- 280 g vaso cilindrico

Cod. Art.
PEPFAR200
PEPFAR

- 540 g vaso cilindrico
- 1000 g vaso plus

Cod. Art.
PEPFAR540
PEPFAR1000E

- 1550 g vaso evolution

Cod. Art.
PEPFAR1500



Peperoncini e Olive Farcite

Peperoncini croccanti “Piemontesi Classici” in Olio Extra Vergine di Oliva con Acciughe e Capperi

“Piemontesi Classic” crunchy Chilly Peppers in Extra Virgin Olive Oil with Anchovies and Capers

Olive farcite al tonno in olio extravergine di oliva
Stuffed Olives with tuna in extravirgin olive oil



- 280 g vaso cilindrico
- 540 g vaso cilindrico

Cod. Art.
PEPCLAS
PEPCLAS540



- 180 g vaso cilindrico

Cod. Art. OLIVEFAR180



Funghi e Cipolline Farcite

Funghi Champignon Farciti in Olio Extravergine di oliva
Stuffed Champignon Mushrooms in Extravirgin Olive Oil

Cipolline Farcite in Olio Extravergine di oliva
Stuffed Onions in Extravirgin Olive Oil



• 180 g vaso cilindrico • 280 g vaso cilindrico

Cod. Art. FUFAR180

Cod. Art. FUFAR280



• 180 g vaso cilindrico • 280 g vaso cilindrico

Cod. Art. CIPFAR180

Cod. Art. CIPFAR



Pomodori

Pomodori secchi sistemati in Olio di Oliva
Arranged Dried Tomatoes in Olive Oil



- 200 g vaso cilindrico
- 290 g vaso cilindrico

Cod. Art.
POM200
POM290

- 550 g vaso cilindrico
- 1000 g vaso plus

Cod. Art.
POM550
POM1000



Verdure secche e grigliate

Melanzane Grigliate
Grilled Aubergines



Disponibili anche sfusi in cartoni da 7 Kg

• 150 g sacchetto

Cod. Art. MELGRI150

Zucchine Grigliate
Grilled Zucchini



Disponibili anche sfusi in cartoni da 10 Kg

• 150 g sacchetto

Cod. Art. ZUCCHGRI150

Pomodori secchi
Dried Tomatoes



Disponibili anche sfusi in cartoni da 10 Kg

• 250 g sacchetto

Cod. Art. POMSEC250

• 500 g sacchetto

Cod. Art. POMSEC500



Aglio

Aglio in Olio di Oliva
Garlic in Olive Oil

**Aglio al Peperoncino
in Olio di Oliva**
*Garlic with dried chilly
pepper in Olive Oil*

**Aglio alle Erbette
in Olio di Oliva**
*Garlic with fines herbs
in Olive Oil*



• 280 g vaso cilindrico

Cod. Art. AGLIO280



• 280 g vaso cilindrico

Cod. Art. AGLIOPEP



• 280 g vaso cilindrico

Cod. Art. AGLIOERB280



Cipolline

**Cipolline
in agrodolce**
Bittersweet Onions



• 280 g vaso cilindrico

Cod. Art. CIPGR

**Cipolline all'aceto
balsamico di Modena I.G.P.**
*Little Onions with Modena balsa-
mic vinegar I.G.P.*



• 280 g vaso cilindrico

Cod. Art. CIPACBALS



Carciofi

Carciofini Sardi croccanti interi in Olio di Oliva

*Crunchy Integers Sardinia Artichokes in
Olive Oil*

Carciofini Sardi croccanti tagliati in Olio di Oliva

*Crunchy Chopped Sardinia Artichokes
in Olive Oil*

Carciofi interi con gambo in Olio di Oliva

*Whole Artichokes
with stem in Olive Oil*



- 280 g vaso cilindrico
- 540 g vaso cilindrico
- 1500 g vaso cilindrico

Cod. Art.
CAR290
CAR540
CAR1600

- 280 g vaso cilindrico

Cod. Art. **CART280**

- 520 g vaso cilindrico

Cod. Art. **CARGAMB520**



Melanzane, Peperoni e Zucchine

**Melanzane grigliate
in Olio di Oliva**
*Grilled Aubergines
in Olive Oil*

**Peperoni in agro-
dolce**
Bittersweet Peppers

Peperoni Tartufati
Peppers with Truffle

**Zucchine grigliate
in Olio d'Oliva**
*Grilled zucchini in
Olive Oil*



• 260 g vaso cilindrico

Cod. Art. MELGRI280



• 280 g vaso cilindrico

Cod. Art. PEPAGR



• 290 g vaso cilindrico

Cod. Art. PEPTAR



• 260 g vaso cilindrico

Cod. Art. ZUCGRI280



Antipasti

Antipasto misto in Olio di Oliva
Mix Hours d'ouvre in Olive Oil



• 310 g vaso ergo

Cod. Art. AN310



• 540 g vaso ergo

Cod. Art. AN540



• 980 g vaso plus

Cod. Art. AN1000



• 1550 g vaso ergo

Cod. Art. AN1550



Antipasti

**Antipasto di Verdure
alla Piemontese**
*Piemonte Hours
d'ouvre*



• 280 g vaso cilindrico

Cod. Art. ANPIEM



Specialità al Tartufo

**Tomini di Pecora
Tartufati
in Olio di Oliva**
*Tomini di Pecora
with Truffle in Olive
Oil*

**Crema di Formaggio
fuso al Tartufo**
*Cheese cream
melted with truffle*

**Patè di Olive
al Tartufo**
*Olive paté with
Truffle*

Crema Tartufata
Truffle cream



• 280 g vaso cilindrico

Cod. Art. TOMINET



• 200 g vaso cilindrico

Cod. Art. FOND TAR200



• 125 g vaso cilindrico

Cod. Art. PATTAR



• 80 g vaso orcio

Cod. Art. COND TAR



Specialità al Tartufo

Miele Tartufato
Truffle Honey



• 110 g vaso cilindrico

Cod. Art. MIELETAR

**Condimento
di Burro e Tartufo**
Truffle Butter



• 70 g vaso cilindrico

Cod. Art. BURROTAR

**Fettine di Tartufo
estivo al profumo
di Tartufo Bianco**
*Slices of summer
truffle with the scent
of white truffle*



• 80 g vaso cilindrico

Cod. Art. FETTAR80

**Crostino di Ceci
al Tartufo**
Truffle chickpea crouton



• 130 g vaso cilindrico

Cod. Art. CROSTAR

Pomodori Alla Mediterranea

"La Mediterranea" di Pomodori in Olio Extravergine di Oliva
"La Mediterranea" of Tomatoes in Extravirgin Olive Oil

Goloso
antipasto in olio extravergine
d'oliva condito con: capperi, aglio ed origa-
no. Ottimo tal quale nel panino o con stracchino in
aggiunta.
Delicious appetizer in extra virgin olive oil seasoned
with: capers, garlic and oregano. Excellent as it is in
a sandwich or with soft cheese in addition.



- 190 g vaso cilindrico
- 280 g vaso cilindrico

Cod. Art.
MED190
MED290

- 550 g vaso cilindrico
- 980 g vaso plus

Cod. Art.
MED550
MED980



Verdure Grigliate Alla Mediterranea

“La Mediterranea” di Verdure Grigliate in Olio Extravergine di Oliva
“La Meditteranea” of grilled vegetables in Extravirgin Olive Oil

Goloso
antipasto in olio extravergine
d'oliva condito con: capperi, aglio ed origa-
no. Ottimo tal quale nel panino o con stracchino in
aggiunta.

Delicious appetizer in extra virgin olive oil seasoned
with: capers, garlic and oregano. Excellent as it is in
a sandwich or with soft cheese in addition.



- 190 g vaso cilindrico
- 280 g vaso cilindrico

Cod. Art.
MEDGRI190
MEDGRI280



- 550 g vaso cilindrico
- 980 g vaso plus

Cod. Art.
MEDGRI550
MEDGRI980



La Giardiniera

“La Giardiniera” in Agrodolce
Bittersweet Giardiniera

Un mix di verdure croccanti lavorate rigorosamente dal fresco con la cura e la passione delle conserve della mamma. Dall'orto alla tavola passando attraverso di noi. Adatta a tutte le stagioni e più che versatile, quella che è nata come una conserva per preservare i frutti dell'orto per i periodi invernali ora è un classico della nostra cucina.



• 300 g vaso cilindrico

Cod. Art. GIARD320



• 550 g vaso Le Parfait

Cod. Art. GIARD590



• 1100 g vaso Le Parfait

Cod. Art. GIARD1050



• 2100 g vaso Le Parfait

Cod. Art. GIARD2100



La Giardiniera

"Sassellina" con funghi porcini sottolio
"Sassellina" with porcini mushrooms in oil



• 300 g vaso cilindrico

Cod. Art. GIARDSAS300



• 550 g vaso Le Parfait

Cod. Art. GIARDSAS550



• 1100 g vaso Le Parfait

Cod. Art. GIARDSAS1050



• 2100 g vaso Le Parfait

Cod. Art. GIARDSAS2100



La Giardiniera

“La Giardiniera” in Aceto Balsamico di Modena IGP
Balsamic Winegard Modena IGP Giardiniera



• 300 g vaso cilindrico

Cod. Art. GIARDBALS300



• 550 g vaso Le Parfait

Cod. Art. GIARDBALS550



• 1100 g vaso Le Parfait

Cod. Art. GIARDBALS1100



• 2100 g vaso Le Parfait

Cod. Art. GIRDBALS2100



Verdura in agrodolce

Carote in agrodolce *Bittersweet Carrots*



• 300 g vaso cilindrico

Cod. Art. CARAG300



• 550 g vaso Le Parfait

Cod. Art. CARAG550



• 1100 g vaso Le Parfait

Cod. Art. CARAG1100



Verdura in agrodolce

Finocchi in agrodolce
Bittersweet Fennel



• 300 g vaso cilindrico

Cod. Art. FINAG300



• 550 g vaso Le Parfait

Cod. Art. FINAG550



• 1100 g vaso Le Parfait

Cod. Art. FINAG1100



Verdura in agrodolce

Cavolfiore in agrodolce
Bittersweet Cauliflower



• 300 g vaso cilindrico

Cod. Art. CAV300



• 550 g vaso Le Parfait

Cod. Art. CAV550



• 1100 g vaso Le Parfait

Cod. Art. CAV1100



Verdura in conserva

**Cavoletti di Bruxelles
in salsa di acciughe**

Brussels sprouts in anchovy sauce

Radicchio rosso in agrodolce

Bittersweet Red Racchio

Fagiolini in agrodolce

Bittersweet Green Beans

**Asparagi in olio
extravergione di oliva**

*Asparagus in extravirgin
olive oil*

Crocanti cavoletti di Bruxelles appena scottati immersi in una saporita salsa di acciughe con un pizzico d'aglio. Piatto tipicamente invernale, ricorda il gusto unico della bagna cauda ma in una versione più delicata. Sono una novità di questa stagione.



• 280 g vaso cilindrico

Cod. Art. CAVBRUX280



• 290 g vaso cilindrico

Cod. Art. RAD290



• 300 g vaso cilindrico

Cod. Art. FAG300



• 280 g vaso cilindrico

Cod. Art. ASP280



Sughi

Sugo ai Funghi Porcini
*Boletus Mushrooms
Sauce*

**Ragù di Bosco
Funghi Porcini e Castagne**
*Boletus Mushroom and
chestnut sauce*

**Sugo alle
Olive Taggiasche**
Olive Taggiasche Sauce

Sugo alla Diavola
Devilled Sauce

20%
di Funghi
Porcini

Ideale anche come
contorno
Also ideal as a side
dish



• 180 g vaso cilindrico



• 180 g vaso cilindrico



• 180 g vaso cilindrico



• 180 g vaso cilindrico

Cod. Art. SUGO

Cod. Art. RAGB180

Cod. Art. SUGOTAGGART

Cod. Art. SUGOD



Sughi

Sugo di Verdure
Vegetables Sauce



• 280 g vaso cilindrico

Cod. Art. **SUGOVERD**



Ragù e Salse

Ragù di Lepre
Hare Sauce

Ragù di Cinghiale
Wild Boar Sauce

Ragù di Cervo
Deer Sauce

Salsa di Noci
Nuts Sauce

**Crema
ai Funghi Porcini**
*Porcini Mushrooms
Cream*



• 180 g vaso cilindrico

• 180 g vaso cilindrico

• 180 g vaso cilindrico

• 180 g vaso cilindrico

• 120 g vaso cilindrico

Cod. Art. LEPRE

Cod. Art. CINGHIALE

Cod. Art. CERVO

Cod. Art. SALSANOCI18

Cod. Art. CONDPOR



Bagnetti

Bagna Cauda

Bagna Cauda (Cream with garlic, anchovies and oil)

Bagnetto Rosso del Diavolo

Sauce with peppers and tomatoes

Bagnetto Verde

Sauce with parsley, anchovies, oil



• 180 g vaso cilindrico



• 180 g vaso cilindrico



• 180 g vaso cilindrico

Cod. Art. BAGNACAUDA

Cod. Art. BAGNETRUS

Cod. Art. BAGNETVERT



La Pasta

**Tagliolini
ai Funghi Porcini**
*Tagliolini
ai Funghi Porcini
(Boletus Mushrooms)*

**Tagliolini
al Tartufo**
*Tagliolini
al Tartufo (Truffle)*

Tagliolini all'uovo
Tagliolini all'uovo

Crosetti Liguri
Ligurian "Crosetti"

Trofiette Liguri
Ligurian "Trofie"



Da grano coltivato e molito in Italia
• 250 g sacchetto

Da grano coltivato e molito in Italia
• 500 g sacchetto

Cod. Art. PASTA

Cod. Art. PASTATAR

Cod. Art. PASTAUOVO

Cod. Art. CROX

Cod. Art. TROFIE



La Pasta

Tagliolini Paglia e Fieno
“Pasta all’uovo”

Tagliolini Paglia e Fieno
(green and white)

Tagliatelle alle Castagne
Chestnut Tagliatelle

Tagliolini Tricolore
Tricolore Tagliolini

Tagliolini alle Noci
Nuts Tagliolini



Da grano coltivato e molito in Italia
• 250 g sacchetto

Cod. Art. PASTAPF

Cod. Art. PASTACAST

Cod. Art. PASTATRIC

Cod. Art. PASTANOCI



Risotti

**Risotto
ai Funghi Porcini**
Boletus Mushrooms Rice



• 380 g vaso ergo

Cod. Art. RISOPOR380



• 200 g vaso fungo

Cod. Art. RISOPOR200



Olio Aromatizzato

Olio al Peperoncino
Chilly Peppers Extra Virgin Olive Oil

Olio alle Spezie
Herbes fine Extra Virgin Olive Oil

Olio al Tartufo
Truffle Extra Virgin Olive Oil

Olio ai Funghi Porcini di Sassello
Boletus Mushroom Extra Virgin Olive Oil



• 190 ml bottiglia "Elise"



• 190 ml bottiglia "Elise"



• 190 ml bottiglia "Elise"



• 190 ml bottiglia "Elise"

Cod. Art. **OLIOPEP**

Cod. Art. **OLIOSPE**

Cod. Art. **OLIOTAR**

Cod. Art. **OLIOPOR**



Polenta e Purè

**Polenta
con Tartufo**
Polenta with Truffle



• 400 g vaso ergo

**Polenta Bramata
ai Porcini**
*Polenta Bramata
(Boletus Mushrooms)*



• 350 g vaso ergo

Purè di Patate istantaneo
*Instantaneous
mashed potatoes*



• 200 g sacchetto

Cod. Art. POLTAR

Cod. Art. POLF

Cod. Art. PUREIST



Funghi Porcini secchi

Funghi Porcini secchi "Extra"
Dried "Extra" Mushrooms



- 50 g sacchetto
- 100 g sacchetto

Cod. Art.
SECRAF50
SECRAF100



Funghi Porcini secchi

Funghi Porcini secchi "Speciali Gnomo"
Dried "Special" Mushrooms



- 50 g sacchetto
- 100 g sacchetto

Cod. Art.
SEC50GNOMO
SEC100GNOMO



Funghi Porcini secchi

**Cartella espositiva
Funghi Porcini secchi "Speciali"**

*Shower Dried
Dried "Special" Mushrooms*



• 24 sacchetti da 20

Disponibile anche nel formato da 10 g e da 30 g

Cod. Art. **CART10B** **CART20B** **CART30**

Funghi Porcini secchi "Speciali"
Dried "Special" Mushrooms



• 50 g sacchetto Oro
• 100 g sacchetto Oro

Cod. Art.
SEC50B
SEC100B



Funghi Porcini secchi

Funghi Porcini secchi "Commerciali"
Dried "commercial" Mushrooms



• 50 g sacchetto Oro

Cod. Art. SEC50



• 100 g sacchetto

Cod. Art. SEC100



• 200 g sacchetto

Cod. Art. SEC200



• 450 g sacchetto

Cod. Art. SEC450



Funghi Porcini secchi

**Espositore "Vetrina" Funghi Porcini
secchi "commerciali"**
*Exhibitor "Commercial"
dried mushrooms*



• n.28 sacchetti da 100g

Cod. Art. EXP28GIALLO



Funghi Porcini secchi

Cartella espositiva
Funghi Porcini secchi "Commerciali"
Shower Dried
"Commercial dried" Mushrooms



• n.24 sacchetti

Cod. Art. CART20



• n.16 sacchetti da 20g

Cod. Art. CART2016



• n.9 sacchetti da 20g

Cod. Art. CART209



Funghi secchi

Funghi Galletti Secchi "Extra"
Dried "Cantarellus" Mushrooms



• 50 g sacchetto

Cod. Art. GALSEC50

Misto Funghi Secchi
Dried Mix Mushrooms



• 50 g sacchetto

Cod. Art. MISEC50

Morchelle Secche
Dried "Morchelle" Mushrooms



• 20 g sacchetto

Cod. Art. MORC20



La Bontà è tutto

Cod. Art.

AGLIO1000

AGLIOERB100

AGLIOPEP100

POM1000OSG

ANRUSOSG100

Aglio in Olio di Semi di Girasole
Aglio alle Erbette in Olio di Semi di Girasole
Aglio al Peperoncino in Olio di Semi di Girasole
Pomodori in Olio di Semi di Girasole
Antipasto rustico in Olio di Semi di Girasole

• 1000 g



La Bontà è tutto

Funghi Misti in Olio di Semi di Girasole
Funghi di Muschio in Olio di Semi di Girasole
Peperoncini farciti in Olio di Semi di Girasole
Carciofi Spaccateli in Olio di Semi di Girasole
Capperi in Aceto

Cod. Art.

MI1000SG
MU1000
PEPFAR1000
CARSPAC1000
CAP1000

• 1000 g

Carciofi Spaccatelli in Olio di Semi di Girasole

Cod. Art. **CARSPAC540**

• 540 g

Condiriso in Olio di Oliva

Cod. Art. **CONDIRIS000**

• 280 g

Funghi Porcini Rustici in Olio di Semi di Girasole

Cod. Art. **RINF1000SG**

• 1000 g



LA
ROSSI®

La Rossi

- 72 / 75 • *Olio Extra Vergine di Oliva*
- 76 • *Vino*
- 77 • *Patè di Olive*
- 78 • *Olive*
- 79 • *Olive Taggiasche*
- 80 / 81 • *Creme e Salse*
- 82 • *Pesto*
- 83 • *Capperi*
- 84 / 85 • *Dal Mare*

Olio Extra Vergine di Oliva

OLIO Extra Vergine di Oliva “MOSTO 100% ITALIANO”

Monocultivar Taggiasca

Extra Virgin Olive Oil “Italian Must”

Monocultivar Taggiasca



• 1000 ml bottiglia classica

Cod. Art. OLIOTAG1000



Disponibile anche in lattine da 3 e 5 litri

• 750 ml bottiglia classica

Cod. Art. OLIOTAG750



• 500 ml bottiglia classica

Cod. Art. OLIOTAG500

Olio Extra Vergine di Oliva

OLIO Extra Vergine di Oliva “MOSTO 100% ITALIANO”

Fasciatura in oro

Extra Virgin Olive Oil “Italian Must”

Golden packaging



• 750 ml bottiglia classica

Cod. Art. OLI07500RO



• 500 ml bottiglia classica

Cod. Art. OLI05500RO



• 250 ml bottiglia classica

Cod. Art. OLI02500RO



Olio Extra Vergine di Oliva

OLIO Extra Vergine di Oliva “MOSTO 100% ITALIANO”

Extra Virgin Olive Oil “Italian Must”



Disponibile anche in lattine da 3 e 5 litri

• 1000 ml bottiglia sfaccettata • 1000 ml bottiglia classica • 750 ml bottiglia classica • 500 ml bottiglia classica • 250 ml bottiglia classica

Cod. Art. OLIOMAC

Cod. Art. OLIO1000

Cod. Art. OLIO750

Cod. Art. OLIO500

Cod. Art. OLIO250

Olio di Oliva

OLIO di Oliva "MOSTO 100% ITALIANO"

Olive Oil "Italian Must"



• 1000 ml bottiglia classica • 500 ml bottiglia classica

Cod. Art. OLIVA1000

Cod. Art. OLIVA500



I Vini

Vino Bianco

White Wine



Cod. Art. **VINOBIANCO**

Vino Rosso

Red Wine



• 1000 ml bottiglia classica

Cod. Art. **VINOROSSO**

Vino Rosee

Roses Wine



Cod. Art. **VINOROSATO**

Paté di Olive

Paté di Olive "Taggiasche"
Paté of "Taggiasche" Olives

Paté di Olive nere
Paté of black Olives



• 180 g vaso cilindrico

Cod. Art. **PATTAG**



• 180 g vaso cilindrico

Cod. Art. **PATN**

Olive

Olive “Riviera” in salamoia
“Riviera” Olives in brine



- 200 / 500 g sgocc. busta
- 200 g sgocc. vaso cilindrico

Cod. Art.
OLIVEBU200
OLIVEBU500
OLIVE300

**Olive “Riviera” denocciate
in Olio Extra Vergine di Oliva**
“Riviera” pitted Olives in Extravirgin Olive Oil



- 200 g vaso cilindrico Cod. Art. OLIVEDENRIV

Olive Taggiasche

Olive "Taggiasche" in salamoia
"Taggiasche" Olives in brine

Olive "Taggiasche" denocciolate
in Olio Extra Vergine di Oliva
"Taggiasche" pitted Olives in Extravirgin Olive Oil



- 500 g sgocc. busta
- 200 / 450 g sgocc. vaso cilindrico

Cod. Art.
OLIVETAGGBU
OLIVETAGG
OLIVETAGG450



- 340 g vaso cilindrico
- 200 g vaso cilindrico

Cod. Art.
OLIVEDEN200
OLIVEDEN340

Creme e Salse

Bruschetta ricca
con Olive "Taggiasche"
*Rich Bruschetta
with "Taggiasche Olives"*

Bruschetta italiana
Italian Bruschetta

Crema di
Peperoncino piccante
Cream of hot Chilly Peppers



• 200 g vaso ergo

Cod. Art. BRUSRICC



• 200 g vaso ergo

Cod. Art. BRUSIT



• 130 g vaso plus

Cod. Art. SALSAPEP

Creme e Salse

Tapenade
Tapenade Sauce

**Crema
di Carciofi**
Artichoks Cream

Crema d'Aglio
Garlic Cream

Salsa Harissa
Harissa Sauce



• 130 g vaso plus

Cod. Art. **TAPENA**



• 120 g vaso plus

Cod. Art. **CONDCAR**



• 130 g vaso plus

Cod. Art. **CRAGLIO80**



• 130 g vaso plus

Cod. Art. **SALSAAR**



Pesto

Pesto con Basilico Genovese D.O.P.

Pesto with Basil of Genoa D.O.P.



Disponibile anche senz'aglio

• 180 g vaso plus

Cod. Art. PESTO

Cod. Art. PESTONA

Capperi

Frutti del Cappero in Aceto
Caper fruits in vinegar



• 290 g vaso cilindrico

Cod. Art. CAP400

Capperi Micro in Aceto
Micro Capers in vinegar



• 100 g vaso orcio

Cod. Art. CAPMICRO80

Dal Mare

Filetti di Tonno in Olio di Oliva
Tuna loins in Olive Oil



• 200 g vaso cilindrico

Cod. Art. TONNO190

**Acciughe arrotolate con Capperi
in Olio di Oliva**
*Rolled Anchovies with
capers in Olive Oil*



• 200 g vaso cilindrico

Cod. Art. ACCAPP200

Filetti di Acciughe in Olio di Oliva
Anchoives fillets in Olive Oil



• 200 g vaso cilindrico
• 78 g vasetto

Cod. Art. ACC200

Cod. Art. ACC78

Dal Mare

Acciughe al peperoncino
Anchoives with Chily Peppers



• 140 g vaso cilindrico

Cod. Art. ACCPEP140

Acciughe al prezzemolo
Anchovies with parsley



• 140 g vaso cilindrico

Cod. Art. ACCAGLIOPREZ

Filetti di Acciughe in Olio di Oliva
Anchoives fillets in Olive Oil



• 140 g vaso cilindrico

Cod. Art. ACC140





La Dolce Artigiana

- 88 / 89 • *Confetture e Marmellate*
- 90 • *La Marronita e Zabajone*
- 91 • *Mostarde*
- 92 • *Amaretti di Sassello*

Confetture e Marmellate

**Marmellata
di Arance**
Orange jam

**Confettura
di Frutti di Bosco**
Woods Flavours jam

**Confettura
di Fragole**
Strawberries jam

**Confettura
di Albicocche**
Apricot jam

**Confettura
di Lamponi**
Raspberries jam



345 g vaso cilindrico

Cod. Art. MARARA Cod. Art. MARFB

Cod. Art. MARFRA

Cod. Art. MARALB

Cod. Art. MARLAMP



Confetture e Marmellate

**Confettura
di Ciliegie**
Cherrie jam

**Confettura
Extra di Fichi**
Figue jam

**Confettura
di Susine**
Plum jam

**Confettura
di Pesche**
Peach jam

**Confettura
di Mirtillo**
Bluebarries jam



345 g vaso cilindrico

Cod. Art. MARCIGL

Cod. Art. MARFICHI

Cod. Art. MARPRU

Cod. Art. MARPESCA

Cod. Art. MARMIR



La Marronita e Zabajone

La Marronita
La Marronita

**Zabajone Piemontese
al "Moscato"**
Zabajone with "Moscato" wine

Zabajone Classico
Classic Zabajone



• 350 g vaso cilindrico

Cod. Art. MARRONITA



• 200 g vaso cilindrico

Cod. Art. ZABAJO



• 200 g vaso cilindrico

Cod. Art. ZABAJOMARS



Mostarde

Mostarda di Cipolle Rosse
Red Onions mustard

Mostarda di Peperoni
Peppers mustar

Mostarda Cognà al Moscato
Mustard "Cognà" with "Moscato" wine



• 180 g vaso cilindrico

Cod. Art. MOSTCIP



• 200 g vaso cilindrico

Cod. Art. MOSTPEP



• 200 g vaso cilindrico

Cod. Art. MOSTARDA



Incarto Doppio Fiocco

Amaretti di Sassello



I nostri gusti: Tradizionale, Albicocca, Nocciola, Caffè Tubino, Rhum e Cioccolato, Frutti di Bosco, Agrumi, Chinotto di Savona, Castagna, Pistacchio, Limone, Cacao, Carotelli, Capricci (Fichi e Rhum), Stazielli, Giuggiolotti (olive taggiasche candite), Tradizionale con gocce di cioccolato, Baciotto, Percipienne, Mediterraneo..

250 g sacchetto





L'Artigiana del Fungo - Sassello SAS

Loc. Aicardi, 9 - 17046 Sassello (SV) - ITALY

Tel. +39 019 720245 - Fax +39 019

8770029 info@artigianadelfungo.it

www.lartigianadelfungo.it



MADE IN SASSELLO
— LIGURIA — ITALY —

