



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

ma-

terie 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

Meniloagnoastronomiche artigianali d'Italia da Confartigianato nell'ambito della recente Esposizione Universale

di

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 exibited 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 Funghi**
- 12 / 13• **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**



Funghi Porcini

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



• 310 g

Cod. Art. TN310



• 340 g vaso fungo

Cod. Art. TN340



• 550 g

Cod. Art. TN550



Funghi Porcini

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



• 1000 g

Cod. Art. 1000



• 1550 g

Cod. Art. TN1500



• 2950 g

Cod. Art. TN3000



Funghi Porcini

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



• 140 g

Cod. Art. INT140



• 220 g

Cod. Art. INT220



• 310 g

Cod. Art. INT310



• 340 g vaso fungo

Cod. Art. INT340



• 550 g

Cod. Art. INT550



Funghi Porcini

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



• 1000 g

Cod. Art. INT1000



• 1550 g

Cod. Art. INT1500



• 2950 g

Cod. Art. INT3000



Funghi Porcini

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



• 140 g

Cod. Art. TAGTN140



• 220 g

Cod. Art. TAGTN220



• 310 g

Cod. Art. TAGTN310



• 340 g vaso fungo

Cod. Art. TAGTN340



• 550 g

Cod. Art. TAGTN550



Funghi Porcini

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



• 980 g

Cod. Art. TAGTN1000



• 1550 g

Cod. Art. TAGTN1500



• 2950 g

Cod. Art. TAGTN3000



Funghi Porcini

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



• 140 g

Cod. Art. TAG140



• 220 g

Cod. Art. TAG220



• 310 g

Cod. Art. TAG310



• 340 g

Cod. Art. TAG340



• 550 g

Cod. Art. TAG550



Funghi Porcini

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



• 1000 g

Cod. ArtT. TAG1000



• 1550 g

Cod. Art. TAG1500



• 2950 g

Cod. Art. TAG3000



Funghi Porcini

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



• 220 g
• 310 g

Cod. Art.
RINF220
RINF310

• 340 g
• 550 g
• 980 g

Cod. Art.
RINF340
RINF550
RINF1000

• 1550 g
• 2950 g

Cod. Art.
RINF1550
RINF3000



Funghi Porcini

Funghi Porcini a Funghetto in olio di oliva
"Funghetto" Boletus Mushrooms in Olive Oil



• 280 g

Cod. Art.CARP280



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.



• 350 g

Cod. Art. ADD350



• 540 g

Cod. Art. ADD540



Funghi Misti

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



• 220 g
 • 310 g

Cod. Art.

**MI220
 MI310**

• 540 g
 • 980 g

Cod. Art.

**MI540
 MI1000**

• 1550 g
 • 2950 g

Cod. Art.

**MI1600
 MI3000**



Funghi di Muschio

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



• 220 g

Cod. Art. MU220



• 310 g

Cod. Art. MU310



• 550 g

Cod. Art. MU550



Funghi

Funghi Chiodini in Olio di Oliva
Chiodini Mushrooms in Olive Oil

Funghi Sanguini
Sanguini Mushrooms in Olive Oil



• 220 g
 • 310 g

Cod. Art.
CH220
CH310



• 220 g
 • 310 g

Cod. Art.
SA220
SA310



Le conserve

- 27 • Raffinato
- 28 • Prelibato
- 29 • Goloso Risparmio
- 30 / 31 • Peperoncini e Olive Farcite
- 32 • Funghi e Cipolline Farcite
- 33 • Pomodori
- 34 • Pomodori Secchi
- 35 • Aglio
- 36 • Cipolline in Agrodolce e Aceto Balsamico
- 37 • Carciofi
- 38 • Peperoni
- 39 • Antipasti
- 40/41 • Specialità al Tartufo
- 42 • Pomodori alla Mediterranea
- 43/44 • La Giardiniera
- 45/48 • Verdure in conserva
- 49 • Sughi
- 50 • Ragù e Salse
- 51 • Bagnetti
- 52/53 • La Pasta
- 54 • Risotti
- 55 • Olio Aromatizzato
- 56 • Polenta e Purè
- 57/62 • Funghi Porcini Secchi
- 63 • Funghi Secchi
- 64 • 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

Cod. Art. RAFF180



• 280 g

Cod. Art. RAFF280



• 540 g

Cod. Art. RAFF540



• 980 g

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

Cod. Art. PRE180



• 280 g

Cod. Art. PRE280



• 540 g

Cod. Art. PRE540



• 980 g

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

Cod. Art. ITA310



• 540 g

Cod. Art. ITA540



• 980 g

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
• 280 g

Cod. Art.
PEPFAR200
PEPFAR280

• 540 g
• 1000 g

Cod. Art.
PEPFAR540
PEPFAR1000

• 1550

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
• 540 g

Cod. Art.
PEPCLAS280
PEPCLAS540



• 180 g

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

• 280 g

Cod. Art. FUFAR180

Cod. Art. FUFAR280



• 180 g

• 280 g

Cod. Art. CIPFAR180

Cod. Art. CIPFAR280



Pomodori

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



• 200 g
• 290 g



Cod. Art.
POM200
POM290



• 550 g
• 1000 g



Cod. Art.
POM550
POM1000



Pomodori secchi

Pomodori secchi
Dried Tomatoes



• 250 g sacchetto

Cod. Art. POMSEC250



• 500 g sacchetto

Cod. Art. POMSEC500

Disponibili anche sfusi in cartoni da 10 Kg

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

Cod. Art. AGLIO280



• 280 g

Cod. Art. AGLIOPEP



• 280 g

Cod. Art. AGLIOERB280



Cipolline

**Cipolline
in agrodolce**
Bittersweet Onions

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



• 280 g

Cod. Art. CIPGR



• 280 g

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

*Whole Artichokes
with stem in Oil*



- 280 g
- 540 g
- 1500 g

Cod. Art.
CAR290
CAR540
CAR1600



- 280 g

Cod. Art. CART280



- 520 g

Cod. Art. CARGAMB520



Peperoni

Peperoni in agrodolce
Bittersweet Peppers



• 280 g

Cod. Art. PEPAGR

Peperoni Tartufati
Peppers with Truffle



• 290 g

Cod. Art. PEPTAR



Antipasti

Antipasto misto in Olio di Oliva

Mix Hours d'ouvre in Olive Oil



• 310 g

Cod. Art. AN310



• 280 g

Cod. Art. ANPIEM

d'ouvre

alla Piemontese Antipasto di Verdure
Piemonte Hours



Specialità al Tartufo

Tomini Tartufati in Olio di Oliva

*Tomini di Pecora
with Truffle in Olive
Oil*



• 280 g

Cod. Art. TOMINET

Crema di Formaggio fuso al Tartufo

*Cheese cream
melted with truffle*



• 200 g

Cod. Art. FOND TAR200

Patè di Olive al Tartufo

*Olive paté with
Truffle*



• 125 g

Cod. Art. PATTAR

Crema Tartufata Truffle cream



• 80 g

Cod. Art. COND TAR



Specialità al Tartufo

Miele Tartufato
Truffle Honey

**Condimento
di Burro e Tartufo**
Truffle Butter

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

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



• 110 g

Cod. Art. MIELETAR



• 70 g

Cod. Art. BURROTAR



• 80 g

Cod. Art. FETTAR80



• 130 g

Cod. Art. CROSTTAR



Pomodori Alla Mediterranea

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

Goloso
 vergine antipasto in olio extra
 pperi, aglio ed origa-d'oliva condito con ca
 no inanino o con stracchil pno. Ottimo tal quale ne
 aggiunta.

oned extra virgin olive oil seasDelicious appetizer in
 ngano. Excellent as it is i orewith: capers, garlic and
 t cheese in addition.a sandwich or with sof



• 190 g
 • 280 g



Cod. Art.
 MED190
 MED290



• 550 g
 • 980 g



Cod. Art.
 MED550
 MED980



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

Cod. Art. GIARD320



• 550 g

Cod. Art. GIARD590



• 1100 g

Cod. Art. GIARD1050



• 2100 g

Cod. Art. GIARD2100



La Giardiniera

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



• 300 g

Cod. Art. GIARDSAS300



• 550 g

Cod. Art. GIARDSAS550



• 1050 g

Cod. Art. GIARDSAS1050



• 2100 g

Cod. Art. GIARDSAS2100



Verdura in agrodolce

Carote in agrodolce *Bittersweet Carrots*



• 300 g

Cod. Art. CARAG300



• 550 g

Cod. Art. CARAG550



Verdura in agrodolce

Finocchi in agrodolce *Bittersweet Fennel*



• 300 g

Cod. Art. FINAG300



• 550 g

Cod. Art. FINAG550



Verdura in agrodolce

Cavolfiore in agrodolce *Bittersweet Cauliflower*



• 300 g

Cod. Art. CAV300



• 550 g

Cod. Art. CAV550



Verdura in conserva

Radicchio rosso in agrodolce
Bittersweet Red Racchio



• 290 g

Cod. Art. RAD290

Fagiolini in agrodolce
Bittersweet Green Beans



• 300 g

Cod. Art. FAG300



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

Cod. Art. SUGO



• 180 g

Cod. Art. RAGB180



• 180 g

Cod. Art. SUGOTAGGART



• 180 g

Cod. Art. SUGOD



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



• 180 g



• 180 g



• 180 g



• 120 g

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



• 180 g



• 180 g

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

Croxetti Liguri
Ligurian "Croxetti"

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. **OLIORPOR**



Polenta e Purè

**Polenta
con Tartufo**
Polenta with Truffle



• 400 g

Cod. Art. **POLTAR**

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



• 350 g

Cod. Art. **POLF**

Purè di Patate istantaneo
*Instantaneous
mashed potatoes*



• 200 g

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



Cod. Art.
• 50 g sacchetto Oro **SEC50B**
• 100 g sacchetto Oro **SEC100B**



Funghi Porcini secchi

Funghi Porcini secchi “Commerciali”
Dried “commercial” Mushrooms



• 50 g sacchetto Oro



• 100 g sacchetto



• 200 g sacchetto



• 450 g sacchetto

Cod. Art. SEC50

Cod. Art. SEC100

Cod. Art. SEC200

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

Aglio in Olio di Semi di Girasole

Frutti del Capperio in olio di semi di Girasole

Pomodori in olio di semi di Girasole

Carciofi Spaccatelli in olio di semi di Girasole

Peperoncini farciti in olio di semi di Girasole

Funghi Misti con Porcini in Olio di semi di Giasole

Cod. Art.

AGLIO1000

CAP1000

POM1000

CARSPAC1000

PEPFAR1000

MI1000SG





La Rossi

- 67/69 • *Olio Extra Vergine di Oliva*
- 70 • *Olio di Oliva*
- 71 • *Vino*
- 72 • *Patè di Olive*
- 73 • *Olive*
- 74 • *Olive Taggiasche*
- 75/76 • *Crema e Salse*
- 77 • *Pesto*
- 78 • *Capperi*
- 79/80 • *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



• 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. OLIO7500RO



• 500 ml bottiglia classica

Cod. Art. OLIO5500RO



• 250 ml bottiglia classica

Cod. Art. OLIO2500RO



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. OL10MAC

Cod. Art. OL101000

Cod. Art. OL10750

Cod. Art. OL10500

Cod. Art. OL10250

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

Cod. Art. PATTAG



• 180 g

Cod. Art. PATN

Olive

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



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

Cod. Art.
OLIVEBU200
OLIVEBU500
OLIVE300

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



- 200 g

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.

Cod. Art.
OLIVETAGGBU
OLIVETAGG
OLIVETAGG450



- 340 g
- 200 g

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

Cod. Art. BRUSRICC



• 200 g

Cod. Art. BRUSIT



• 130 g

Cod. Art. SALSAPEP

Creme e Salse

Tapenade
Tapenade Sauce

**Crema
di Carciofi**
Artichoks Cream

Crema d'Aglia
Garlic Cream

Salsa Harissa
Harissa Sauce



• 130 g

Cod. Art. TAPENA



• 120 g

Cod. Art. CONDCAR



• 130 g

Cod. Art. CRAGLIO80



• 130 g

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

Cod. Art. PESTO

Cod. Art. PESTONA

Capperi

Frutti del Cappero in Aceto
Caper fruits in vinegar



• 290 g

Cod. Art. CAP400

Capperi Micro in Aceto
Micro Capers in vinegar



• 110 g

Cod.Art.CAPMICRO80

Dal Mare

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



• 200 g

Cod. Art. TONNO190

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



• 200 g

Cod. Art. ACCCAPP200

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



• 200 g
• 78 g

Cod. Art. ACC200

Cod. Art. ACC78

Dal Mare

Acciughe al peperoncino
Anchoives with Chily Peppers

Acciughe al prezzemolo
Anchovies with parsley

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



• 140 g

Cod. Art. ACCPEP140



• 140 g

Cod. Art. ACCAGLIOPREZ



• 140 g

Cod. Art. ACC140





L'Artigiana del Fungo - Sassello snc
Loc. Aicardi, 9 - 17046 Sassello (SV) - ITALY
Tel. +39 019 720245 - Fax +39 019
8770029 info@lartigianadelfungo.it
www.lartigianadelfungo.it

