



Pietro Coricelli

1939

Тел.: +7 (343) 288-76-76

E-mail: aidigo@aidigo.ru

Сайты: coricelli.aidigo.ru

aidigo.ru



Высокое качество с 1939 года

Pietro Coricelli - семейная компания, в которой одно за другим поколения объединяются единой страстью к настоящему вкусу итальянской кухни. Сегодня предприятие, находящееся в провинции Умбрия в г. Сполето, является одним из крупнейших в Европе по производству оливкового масла.

Оливки для масла выращены на собственных плантациях - в распоряжении компании Pietro Coricelli самая большая в Италии плодоносящая оливковая роща, площадью 98 га с 130 тыс. деревьев.

На производстве используются **передовые производственные мощности** и **современная техника** для рафинирования. В Pietro Coricelli непрерывно следят за **качеством и экологичностью производства** - от сырья до упаковки, в компании есть **собственная лаборатория**, которая ежедневно анализирует продукцию.



Продукция Pietro Coricelli

Вся продукция сертифицирована и соответствует многочисленным стандартам безопасности и нормативам, в том числе по Международному стандарту безопасности продуктов питания, сертификату кошерности, сертификату Халаль, сертификату экологической чистоты продукции и многим другим.



Сегодня Pietro Coricelli выпускает не только оливковое и растительное масло высшего качества, а также макаронные изделия и соусы к ним, бальзамические уксусы и кремы.



Оливковое масло

Оливковые масла Pietro Coricelli изготовлены из оливок высшего качества, обладают мягким вкусом и рекомендованы ведущими кулинарами Италии.



Extra Virgin Olive Oil

Оливковое масло первого отжима - сбалансированный и насыщенный вкус делают его главным героем стола в Италии и во всем мире. Идеально для любых блюд, особенно соусов, подливок, жаркого.

- 250 мл
- 500 мл
- 1 л

Оливковое масло



Extra Virgin Biologico

Органическое оливковое масло первого отжима из сертифицированных фермерских оливок. Премиум-масло с фруктовым вкусом, пикантным послевкусием и приятным ароматом оливок. Идеально для соусов, закусок, махания хлеба.

● 500 мл



Extra Virgin Olive Oil Traditional Unfiltered

Нефильтрованное оливковое масло с большим количеством мякоти оливок в составе. Масло получают путем первого прессования оливок, за счет чего в нем удается сохранить все полезные свойства. Масло с ярким и насыщенным вкусом идеально для маринадов и заправок, заправки салатов и холодных закусок, мясных и овощных блюд. Представлено в аутентичной бутылке старого образца с откидной крышкой.

● 500 мл

Оливковое масло



Olive Oil (Pure)

Нежное рафинированное оливковое масло с добавлением нерафинированного. Рекомендуется для приготовления легких блюд, заправок и жарки рыбы на гриле.

- 500 мл
- 1 л



Olive Pomace Oil

Нежная смесь оливкового масла первого отжима и жмыха идеально подходит для жарки и фритюра - оно устойчиво к нагреванию и не выделяет канцерогены, не изменяет вкус и аромат блюд и помогает образовать аппетитную румяную корочку.

- 500 мл
- 1 л
- 5 л



Премиум

Оливковое масло первого отжима



Riserva Del Presidente

Премиальное оливковое масло первого отжима с элегантным фруктовым вкусом с нотками миндаля и приятным острым послевкусием. Это масло получают из оливок, собранных в оливковой роще Барбаросса на ферме семьи Коричелли на холмах Сполето. Масло прекрасно подходит для любых блюд, включая овощи и мясо на гриле, а также для брускетт.

Драгоценная упаковка с изображением оригинальной итальянской монеты 1950-х годов с не менее драгоценным наполнением станет незабываемым и ярким подарком.

● 500 мл





Ароматизированное оливковое масло

Высококачественное оливковое масло первого холодного отжима с натуральными травами и пряностями - изысканный способ придать привычным блюдам новые краски и дополнить их вкусом базилика, лимона, трюфеля. Аутентичные вкусы подходят для заправок и соусов, к брускеттам и закускам, пицце, рыбе и овощам.

■ 250 мл



Растительное масло



Grapeseed Oil

Масло, полученное из виноградных косточек, обладает мягким, чуть сладковатым вкусом, и прекрасно подходит для маринования рыбы и мяса, заправки салатов и сыров. Благодаря высокой температуре дымления идеально и для жарки.

Масло виноградных косточек богато насыщенными жирными кислотами, полезно для здоровья, а также красоты - его применяют для приготовления масок и скрабов для кожи.

- 500 мл
- 1 л



Rice Bran Oil

Идеально для жарки, т.к. не содержит трансжиров и обладает высокой температурой дымления. Также многие кулинары им заменяют сливочное масло и другие животные жиры при приготовлении десертов из-за его нежного вкуса. Рисовое масло известно на Востоке уже много веков за свои полезные свойства: оно снижает уровень холестерина благодаря стеролам, гамма-оризанолу и фитостерину.

- 500 мл
- 1 л



Макаронные изделия

Паста - любимое блюдо итальянцев, которым они называют все виды макаронных изделий разнообразных форм. Одни из самых известных в мире макарон родом из Граньяно. Еще в эпоху Древнего Рима здесь располагались мельницы для пекарен, а в XIX в. провинцию Неаполь признали официально столицей пасты - ведь именно граньянскую вермишель король Фердинанд II удостоил привилегии поставлять к королевскому столу. Само местоположение Граньяно - между морем и Апеннинскими горами - располагает к выпуску идеальной пасты. Оптимальный баланс солнечного света, ветра и влажности – это ли не лучшие условия для изготовления «золота Граньяно» - макарон.



Паста Pietro Coricelli изготавливается в Граньяно по многовековым традициям - эти макаронные изделия премиум качества изготовлены исключительно из твердых сортов пшеницы. Для приготовления пасты используется очень легкая по содержанию минералов вода, которая не изменяет структуру теста. Паста Pietro Coricelli имеет идеальное содержание глютена, а ее пористая поверхность создана для того, чтобы пропитаться соусом и отдать блюду тот самый богатый вкус настоящей Италии.

● 500 г



Соусы для пасты и закусок

Томатные соусы и знаменитый соус Песто Генуэзский премиум-класса, созданные по уникальным итальянским рецептам.

Томатные соусы из 100% натуральных помидоров с добавлением пряностей и ароматных трав - отличный вариант для тех, кто любит блюда итальянской кухни. Готовить с ними очень просто - соус достаточно слегка подогреть, а после дополнить им макаронные изделия, запеканки. Прекрасный выбор для тех, кто не может позволить себе долго стоять у плиты или сомневается в полученном результате.

● 350 г

Соус Песто - один из шедевров итальянской кухни. Приготовлен по традиционному средиземноморскому рецепту из оливкового масла первого отжима с добавлением свежего базилика, чеснока, морской соли, орехов и выдержанного итальянского сыра.

● 190 г



Бальзамический уксус и соус-крем

Бальзамический уксус из Модены

Один из любимых уксусов кулинаров во всем мире, подлинность которого подтверждена и сертифицирована. Элегантная композиция винного уксуса и виноградного сусла Pietro Coricelli изготовлена специальным способом очистки, который требует большого опыта и безупречной техники работы. Уксус обладает ароматным букетом и неповторимым вкусом.

● 250 мл



Глазурь с бальзамическим уксусом из Модены

Соус-крем изготовлен из бальзамического уксуса и обладает сливочной консистенцией и сладким выдающимся вкусом. Бальзамическая глазурь прекрасна для приготовления соусов, к блюдам-гриль и овощам, в качестве смелого сочетания с десертами и мороженым, а также для украшения блюд при подаче к столу.

● 250 мл





Компания «Айдиго» - официальный представитель Pietro Coricelli в России.

Благодаря партнерству с заводом-изготовителем мы имеем возможность отгружать полный ассортимент бренда и предлагать самые привлекательные цены для всех категорий клиентов.

Наличие собственного складского комплекса и развитой логистики гарантирует быстрые отгрузки вашего заказа по территории России и СНГ.

Наши контакты

Тел.: +7 (343) 288-76-76

E-mail: aidigo@aidigo.ru

Сайты: coricelli.aidigo.ru
aidigo.ru

Благодарим Вас за внимание и предлагаем рассмотреть варианты плодотворного сотрудничества!