

Un listino
FORTE

PRODOTTI SOTT'OLIO "FORTE"

PRODOTTI TIPICI SOTT'OLIO A FILIERA CORTA CERTIFICATA

Pomodori secchi 200gr – eur 5,00
(eur 19,00 vaso da 1.5kg)

Olive verdi schiacciatelle 200g – eur 5,00
(eur 19,00 vaso da 1.5kg)

Melanzane arcobaleno 200g – eur 5,00
(eur 19,00 vaso da 1.5kg)

Peperoncini a rondelle 200g – eur 5,00
(eur 19,00 vaso da 1.5kg)

Pesto di peperoncino 140g – eur 4,30

Peperoncino macinato 40g – eur 3,50

Filetti di acciughe 140g – eur 6,90

Filetti di acciughe 500 g 17,00 eur

Acciughe piccanti 140g -eur 5,90

Marenduja dolce o piccante 140g – eur 4,30

Filetti di tonno 220g – eur 12,5

Passata – eur 2,50

FUNGHI SOTT'OLIO "SERFUNGHI"

AZIENDA DI SERRA SAN BRUNO CHE LAVORA I FUNGHI CON CURA,
SEGUENDO LE PIÙ ANTICHE RICETTE CALABRESI

Funghi porcini tagliati - eur 13,00

Funghi porci nello 290g –eur 6,00

Funghi misti con porcini – eur 6,00

Sacchetto funghi secchi 20g – 3,40

DELIZIE VATICANE

AZIENDA ARTIGIANALE A CONDUZIONE FAMILIARE IL CUI
PRODOTTO PRINCIPALE È LA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IGP,
DELLA QUALE È ANCHE DIRETTA PRODUTTRICE CON I SUOI
APPEZZAMENTI TERRIERI

Cipolla marinata 314ml– eur 6,00

Mousse di cipolla 212ml– eur 5,00

Patè di cipolla 212ml– eur 5,00

5 sfizi cipolla e nduja 212ml– eur 5,00

Mousse di cipolla al peperoncino 212ml – eur 5,50

CONFETTURE E MIELE FRAGIACOMO

PICCOLA AZIENDA A CONDUZIONE FAMILIARE, CHE DISPONE
DI 4 ETTARI A MILLE METRI S.L.M. DA CUI RICAVANO NETTARE E CIBI
DI ALTISSIMA QUALITÀ COME MIELI, MARMELLATE, CONFETTURA E
MOLTO ALTRO. È STATA TRA LE PRIME AZIENDE IN CALABRIA NEL
1994 A PASSARE A REGIME BIOLOGICO CERTIFICATO

Marmellata di arance amare 220g – eur 5,00

Marmellata di fichi neri 220g – eur 5,00

Marmellata di fragole, lamponi e ribes 220g – eur 5,00

Marmellata di fichi d'india 220g. eur 5,00

Marmellata di cedri 220g – eur 5,00

Marmellata di more di gelso 220g – eur 5,00

Marmellata di mela cotogna 220g – eur 5,00

Marmellata di sambuco 220g – eur 5,00

Marmellata di uva fragola nera 220g – eur 5,00

Marmellata profumi d'inverno (arance, arance amare, fichi secchi, datteri, noci, uvetta, cannella, zenzero e vaniglia 220g) - eur 5,90

Miele di castagno 500g – eur 9,90

Miele di tiglio 500g – eur 9,90

NDUJA IN VASETTO CACCAMO

L'ARTIGIANO DELLA NDUJA

Vasetto 180g – eur 6,00

Scaldanduja di terracotta + vasetto nduja – eur 13,90

LEGUMI POLLINO FOOD EXPERIENCE

**PICCOLA AZIENDA IMPEGNATA NELLA PRODUZIONE E
VALORIZZAZIONE DI PRODOTTI AGRICOLI TRADIZIONALI E
IDENTITARI DEL PARCO NAZIONALE DEL POLLINO, COME IL
FAGIOLO POVERELLO BIANCO, UN ECOTIPO LOCALE COLTIVATO SIN
DALL'ANTICHITÀ NEL COMUNE DI MORMANNO,
SCRUPOLOSAMENTE SELEZIONATO A MANO E TRAMANDATO DA
GENERAZIONE IN GENERAZIONE**

Fagiolo poverello 350g – eur 6,50

Cece nostrano seccagno di Mormanno 350g – eur 3,20

Lenticchie del Pollino 350g – eur 3,70

FATTORIE MIGLIARESE

AZIENDA A CONDUZIONE FAMILIARE CHE PORTA AVANTI
DA 25 ANNI PROCESSI PRODUTTIVI CHE TUTELANO ANTICHI
SAPERI, GUSTI DELLA TRADIZIONE E PROPOSTE
DI UNICITÀ E AUTENTICITÀ

Bruschetta calabrese 140g - eur 5,00

Patè di pomodori verdi 130g – eur 5,00

Mostarda di fichi e peperoncini 130g – 5,00

Piccantino vegetale 230g – eur 5,00

Peperoncini ripieni di tonno 240g – eur 7,50

Peperoncini ripieni di caprino 240g – eur 7,50

Bruschella 280g – eur 4,00

Miele millefiori 500g – eur 10,00

Confettura di limoni 280g – eur 5,00

Confettura di bergamotto 280g – eur 5,00

Confettura di clementine 280g – eur 5,00

PASTA COLACCHIO

PASTA LAVORATA A LENTA ESSICCAZIONE, CON LE MIGLIORI
SEMOLE DI GRANO DURO, GARANTENDO UNA PARTICOLARE
CORPOSITÀ E CONSISTENZA

Stroncatura – eur 2,50

Fileja i casa – eur 2,20

Calamarata – eur 2,40

Crostini di mais - eur 2,20

FATTORIE MIGLIARESE

AZIENDA A CONDUZIONE FAMILIARE CHE PORTA AVANTI
DA 25 ANNI PROCESSI PRODUTTIVI CHE TUTELANO ANTICHI
SAPERI, GUSTI DELLA TRADIZIONE E PROPOSTE
DI UNICITÀ E AUTENTICITÀ

Bruschetta calabrese 140g - eur 5,00

Patè di pomodori verdi 130g – eur 5,00

Mostarda di fichi e peperoncini 130g – 5,00

Piccantino vegetale 230g – eur 5,00

Peperoncini ripieni di tonno 240g – eur 7,50

Peperoncini ripieni di caprino 240g – eur 7,50

Bruschella 280g – eur 4,00

Miele millefiori 500g – eur 10,00

Confettura di limoni 280g – eur 5,00

Confettura di bergamotto 280g – eur 5,00

Confettura di clementine 280g – eur 5,00

FRESELLE SPADAFORA

IL PANIFICIO TOMMASO SPADAFORA È ATTIVO A SAN GIOVANNI IN
FIORE DAL 2003 NELLA PRODUZIONE E NELLA FORNITURA DI
PRODOTTI ARTIGIANALI DA FORNO SIA DOLCI CHE SALATI,
DI ALTISSIMA QUALITÀ, UTILIZZANDO SOLO MATERIE PRIME
SELEZIONATE.

Freselle bianche - eur 3,90

Freselle integrali - eur 3,90

Freselle senza sale - eur 3,90

Freselle multi cereali - eur 4,20

RISO DI SIBARI MAGISA

PASTA LAVORATA A LENTA ESSICCAZIONE, CON LE MIGLIORI SEMOLE DI GRANO DURO, GARANTENDO UNA PARTICOLARE CORPOSITÀ E CONSISTENZA

Riso Carnaroli 1kg– eur 4,50

Riso Arborio 1kg – eur 4,20

Riso Gange (aromatico) 1kg– eur 4,20

FARINE 100% INTEGRALI MULINUM

PRODUZIONE E VENDITA DI FARINA 100% INTEGRALI PRODOTTA DA GRANI ANTICHI DI QUALITÀ RIGOROSAMENTE MACINATO A PIETRA

Farina varietà Senatore Cappelli
(ideale per pane e pasta) 1kg - eur 4,20

Farina varietà Verna
(ideale per pizza e dolci) 1kg – eur 4,20

I nostri **PRODOTTI NATALIZI**

PANETTONI E BISCOTTI ARTIGIANALI DEMASI

Panettone tradizionale mandorlato 1kg – eur 30

Panettone al pistacchio 1kg – eur 30

Susumelle al bergamotto – eur 35 al kg

AZIENDA DOLCIARIA RANGO

NASCE A CASSANO ALLO IONIO, PATRIA DELLA PRODUZIONE DI FICHI DALLE ECCELLENTI CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, LA BUCCIA SOTTILE, I POCCHI SEMI, IL FRUTTO ALLUNGATO, IL CORPO POLPOSO E CREMOSO. I FICHI SECCHI DI RANGO CRESCONO NATURALMENTE VENGONO ACCURATAMENTE SELEZIONATI E LAVORATI ESCLUSIVAMENTE A MANO SENZA L'AUSILIO DI CONSERVANTI E COLORANTI SEGUENDO RIGOROSAMENTE ANTICHE RICETTE FAMILIARI CUSTODITE GELOSAMENTE.

Crocette con mandorle in scatola con finestra 250g – eur 11,40

Bocconcini di fichi al cioccolato fondente 250g – eur 11,40

Morbidini di fichi al bergamotto 200g – eur 10,40

PRODOTTI DOLCIARIA ALESSANDRIA SORIANO CALABRO

Torrioni sorianesina cioccolato nero- eur 1,50 cadauno

Susamelle cioccolato con uvetta e canditi 300g – eur 3,5

Marzallette 100% miele e mandorle 300g- eur 3,90

Cantuccini al cedro 250g – eur 3,50

TORRONI CUNDARI BAGNARA CALABRA

RICONOSCIUTA PASTICCERIA DI BAGNARA CALABRA,
FAMOSA PER LA PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL FAMOSO TORRONE
A CERTIFICAZIONE IGP

Torrioni IGP (torrefatti glassati e martiniana) – eur 1,5 cadauno

Sacchetto torroni misti (torrefatto glassato, martiniana, ostiato, arancia, cioccolato, torroncino gelato, sorianesina Alessandria) -eur 7,90 sacchetto trasparente

NACATOLE DI ZIA MARCELLA

DOLCI TRADIZIONALI CALABRESI DI ANTICA ORIGINE, DIFFUSI PER
LO PIÙ NELLA LOCRIDE E NEL VIBONESE.IL NOME DERIVA DA NACA,
CHE STA PER CULLA. E QUESTO PERCHÉ LA FORMA
RICORDA LA CULLA DI GESÙ BAMBINO

Nacatole all'anice – eur 5,50

Nacatole al bergamotto – eur 5,50

Nacatole alla mandorla – eur 5,50

PRODOTTI DOLCIARIA FIORINDO

AZIENDA DI SERRA SAN BRUNO, IN PROVINCIA DI VIBO VALENTIA,
CHE ELABORA CON METODI ARTIGIANALI E MATERIE PRIME
D'ECCELLENZA, PRODOTTI DOLCIARI DI ALTISSIMA QUALITÀ.
IL LABORATORIO NASCE NEL 1909 ED ANCORA OGGI LE ANTICHE
RICETTE VENGONO SEGUITE E CUSTODITE CON PASSIONE

Frollini alle clementine 200g – eur 3,0

Nzullini 180g – eur 4,50

Tavoletta di cioccolato al bergamotto – eur 4,50

Tavoletta di cioccolato alle clementine – eur 4,50

DULCIS IN FIORE

/ dolci della tradizione

DALL'AMORE PER LA PROPRIA TERRA E LE TRADIZIONI COSÌ
GELOSAMENTE CUSTODITE, NASCE L'AMBIZIOSO
PROGETTO DI 3 GIOVANI SANGIOVANNESI, CHE HANNO COME
MISSIONE QUELLA DI FAR VIVERE ATTRAVERSO
LA CONTINUA INNOVAZIONE E RICERCA, I SAPORI DELLE
TRADIZIONI CON CUI SONO CRESCIUTI.

Pitta mpigliata 500 g – eur 12,00

Pitta mpigliata rosellina 50g – eur 1,70

Pitt-stick 50g – eur 2,00

Tronchetto alla mostarda d'uva 400g – eur 11,00

Biscotti rosoni alla liquirizia 200g – eur 5,50

Biscotti rosoni al bergamotto 200g – eur 5,50

Susumelle al pistacchio 350g – eur 12,00

LIQUIRGAM

AZIENDA SPECIALIZZATA NELLA LAVORAZIONE DELLA LIQUIRIZIA.
LA BONTÀ GARANTITA DAL RIGOROSO PROCEDIMENTO
PRODUTTIVO E DALLE CERTIFICAZIONI "LIQUIRIZIA DI CALABRIA
DOP" E "DA AGRICOLTURA BIOLOGICA". PIANTA CHE
SPONTANEAMENTE CRESCE NELLE REGIONI DEL SUD ITALIA E CHE
IN CALABRIA TROVA SENZ'ALTRO LA SUA MIGLIORE ESPRESSIONE
NEL TERRITORIO DELLA PIANA DI SIBARI.

Tronchetti di liquirizia pura – eur 2,50

Confettini di liquirizia e menta – eur 2,50

Sassi di Calabria 80g- eur 5,00

Morose 100g – eur 5,00

DOLCI FRAIETTA

È A BADOLATO, MERAVIGLIOSO BORGO DELLA CALABRIA
CATANZARESE CHE QUESTA PICCOLA AZIENDA PRODUCE
SPECIALITÀ DOLCIARIE UTILIZZANDO LE MIGLIORI MATERIE PRIME
DISPONIBILI SUL MERCATO

Panettone cedro, bergamotto e cioccolato bianco – eur 25,00

Pandoro artigianale con miele e burro di cacao – eur 25,00

Panettone tradizionale sbagliato (con arance e pasta di mandorle glassata e uvetta) – eur 29,00

Panettone Caufman (con uvetta, fichi, mela, cannella con glassa al caramello e granella di amaretto)- eur 30,00

Panettone Badolato (cubettoni pesca, glassa di cioccolato bianco e polvere di mastazzuolo) – eur 30,00

Pignolata (sfere di pasta frolla con miele) 150 g - eur 5,50

Cumpettu (croccante al sesamo) 150 g - eur 5,50

Panettone artigianale "Doppio Cioccolato" - euro 25,00

SALUMI E FORMAGGI TIPICI CALABRESI (Prezzi al kg)

Pancetta arrotolata lozzo - eur 24,00

Capicollo lozzo - eur 33,00

Soppressata lozzo – eur 27,00

Capicollo Suppa – eur 25,00

Soppressata semistagionata Suppa – eur 22,00

Soppressata di suino nero di Calabria – eur 32,00

Nduja in budello - eur 17,00

Pecorino stagionato al bergamotto Fattoria della Piana – eur 29,00

Pecorino stagionato Fattoria della Piana – eur 22,00

Pecorino di Monte Poro DOP – eur 22,00

Pecorino fresco di Crotone – eur 22,00

Caciocavallo silano DOP – eur 23,00

Caprino della sila – eur 25,00

Salsiccia dolce di suino nero - eur 30,00

CAFFO

UNA STORIA ULTRACENTENARIA CHE PRENDE VITA DA GIUSEPPE CAFFO MASTRO DISTILLATORE ALLA FINE DELL'OTTOCENTO, QUANDO LO STESSO GIUSEPPE, AI PIEDI DELL'ETNA, INIZIA A DISTILLARE VINACCE FONDANDO L'AZIENDA ITALIANA CHE ANCORA PORTA IL SUO NOME, E CHE SUCCESSIVAMENTE PASSA AL FIGLIO SEBASTIANO CHE, Ì INSIEME AI FRATELLI TORNATI DALL'AUSTRALIA, COSTITUISCONO LA SOCIETÀ "FRATELLI CAFFO. I QUALI RIATTIVANO UN'ANTICA DISTILLERIA IN CALABRIA A LIMBADI, LOCALITÀ ALL'EPOCA FAMOSA PER LA SUA PRODUZIONE DI OTTIMO VINO ROSSO.

Amaro del Capo 1l – eur 17,90

Amaro del Capo Riserva con bicchieri – eur 44,90

Amaro del Capo al peperoncino 1L – eur 24,90

Grappa Barricata 0,70l – eur 19,90

Grappa caffo 0,70 l -eur 17,90

Grappa Unica 0,70l – eur 18,90

Gin Emporia – eur 37,00

PERLE DI CALABRIA

LIQUORIFICIO ARTIGIANALE, ISPIRATO ALLE CONOSCENZE SUI POTERI SALUTARI DELLE ERBE SPONTANEE DI CUI I MONACI BIZANTINI ERANO ESPERTI UTILIZZATORI. PERLE DI CALABRIA AMBISCE A DIVENTARE RIFERIMENTO PER LE MESSA IN RETE DELLE ECCELLENZE, PER LA RICERCA E LA PROPOSTA ENOGASTRONOMICA, AUTENTICA E DI QUALITÀ E PER IL TURISMO ESPERIENZIALE

Amaro Bizantino – eur 12,90

Finocchietto – eur 13,90

Axikopizia (liquore alla liquirizia) – eur 14,50

VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE

IL VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE È UN PROGETTO NATO DALLA MENTE BRILLANTE DELL'IMPRENDITORE CALABRESE IVANO TROMBINO. SPECIALIZZATA NELLA PRODUZIONE DI LIQUORI RURALI. L'AZIENDA SI TROVA A MONTALTO UFFUGO IN PROVINCIA DI COSENZA. DAL GIN AL BITTER, PASSANDO PER IL FAMOSO "AMARO IMPORTANTE" (RICONOSCIUTO NEL 2018 COME MIGLIOR LIQUORE AL MONDO DURANTE LA COMPETIZIONE WORLD DRINKS AWARDS), SCOPRIRAI UNA SELEZIONE DI BOTTIGLIE UNICA CON CUI DARE VITA A CREAZIONI, COCKTAIL E SORSI A DIR POCO ORIGINALI.

Amaro Jefferson – eur 30,00 con astuccio eur 32,00

Roger – eur 30,00 con astuccio eur 32,00

Intervallo – eur 43,90

Madame Milù – eur 39,00

Bergamotto Fantastico – eur 32,00

Washington – eur 34,90

Giocondo – eur 34,90

Meraviglioso – eur 34,90

Diamante – eur 32,00

Dopolavoro – eur 27,90

Gil – eur 41,90

Abracadabra – eur 27,90

Frack- eur 22,00

Confezione regalo "Intervallo" Tailor made: agenda + portadocumenti pelle – eur 84,90

Experience box - Confezione regalo bottigliette mignon di tutti gli amari di Vecchio Magazzino – eur 89,90

FIORINDO 1909

AZIENDA DI SERRA SAN BRUNO, IN PROVINCIA DI VIBO VALENTIA,
CHE ELABORA CON METODI ARTIGIANALI E MATERIE PRIME
D'ECCELLENZA, PRODOTTI DOLCIARI DI ALTISSIMA QUALITÀ. IL
LABORATORIO NASCE NEL 1909 ED ANCORA OGGI LE ANTICHE
RICETTE VENGONO SEGUITE E CUSTODITE CON PASSIONE

Amaro Serrese - eur 32,00

RUPES

Amaro Rupes - eur 17,90

Amaro digestivo che nasce a roccella ionica, pluripremiato in italia e all'estero

Principum Gin - eur 39,90

Amaro che nasce a roccella ionica, si distingue per l'infuso di peperoncino e bergamotto

VARI

Amaro QNK – eur 41,90

Bergaspina- Liquore al bergamotto – eur 13,90

Amaro Kaciuto – eur 13,90

Amaro M Zero – eur 33,00

Amaro articolo 1 -eur 18,00

Amaro 7colli – eur 20,00

Amaro Milone – eur 30,00 - con astuccio 32,00

Sambuca – eur 24,90

Trupija - Gin - eur 46,00

VINI

- Cantina Cirò Santa Venere** (rosso, bianco, rosato) – eur 11,90
- Bivongi Cantina Lavorata** – eur 22,90
- Anfisia Vino bianco /rosè frizzante cantine Lavorata** – eur 8,90
- Neropaco cantine Spadafora** (magliocco dolce) – eur 11,90
- Arsura cantine Spadafora** – eur 11,90
- Jachello cantina Russo & Longo** (gaglioppo, greco nero e sangiovese) – eur 25,90
- Cantina Le 4 Volte** (Vivavi rosso magliocco 100%, Vivavi bianco mantonico 100 %) – eur 13,90
- Bifaro Cantina Le 4 Volte** – eur 15,90
- Manca del rosso cantina Le 4 volte** – eur 15,90
- PIMI cantina Le 4 Volte** – eur 19,90
- Colbotto bianco- rosato cantina Le 4 volte** – eur 17,90
- Terra Cantina Benvenuto** (magliocco e greco nero) – eur 13,90
- Mare cantina Benvenuto** (malvasia e zibibbo) – eur 13,90
- Zibibbo Cantina Benvenuto** – eur 19,00
- Zibibbo orange Cantina Benvenuto** – eur 19,00
- Ferrocinto Magliocco** – eur 12,90
- Pecorello Ferrocinto** – eur 14,90
- Donna Giovanna Iuzzolino** (greco di Bianco) –eur 21,00
- Lamezia Cantina Statti** (gaglioppo, greco nero e magliocco)– eur 13,90
- Ceraudo Dattilo** (gaglioppo) – eur 25,90
- Ceraudo nanà** (80% gaglioppo- 20% magliocco) – eur 18,90
- Greco di Bianco Viglianti** (passito) – eur 18,90
- Nerone Criserà** (nerello calabrese e sangiovese) –eur 24,90
- Timpa del Principe** (greco bianco e montonico) – eur 12,90
- Esmen** (nerello mascalese e cappuccio) – eur 27,90
- Malvasia e Sauvignon** – eur 13,50
- Settechiese** (Magliocco e cabernet Sauvignon) – eur 10,90
- Dovì brut rosè e bianco**– eur 21,00
- Prosecco Matina** – eur 8,90
- Graneta** (Masseria falvo) - eur 15,50
- Pircoca** (Masseria falvo) - eur 14,90
- Duca dell'argillone** (cantina san francesco) - eur 19,00

FORTE

TERRA, SOLE, PASSIONE

VIA GIUSEPPE MARCOTTI, 20/22

T 06 6932 1414 - info@staiforte.it

www.staiforte.it

f @ [staiforte_tiburtina](#)