

abbraccia
salute e benessere

L'olio buono è di casa Pasquinoni





**50 anni di Salute e Benessere
con l'extravergine nutraceutico Pasquinoni**

sommario

- In una goccia d'olio	4		
- Qui nasce il miglior extra vergine	5	- I maestri della pasta	28
- Innovazione, passione, qualità	6	- Boccondoro	30
- Nutrirsi meglio è volersi bene	7	- Sapori del mare	33
- Il nostro olio extra vergine d'oliva	8	- Perle di Romagna	35
- Condimenti aromatizzati	18	- Dolce benessere	41
- Offrigusto italia, Cestino dei mignon	19	- Carezze del contadino	42
- Percorsi di stile	20	- Condizioni di vendita	46
- Reame, salumi e formaggi in cera d'api	25	- Dove siamo	47

in una GOCCIA d'olio

L'olio buono e genuino prodotto artigianalmente in frantoio ha proprietà salutistiche superiori ed inimitabili.

Grazie ai **polifenoli** e all'alta concentrazione di **acidi grassi monoinsaturi**, il nostro olio extra vergine d'oliva è responsabile di diverse azioni benefiche per la salute:



- lubrifica la mente, rendendola elastica
- protegge da radicali liberi, invecchiamento cellulare e rughe (*grazie a vitamine K, A, E, D e ai composti fenolici*)
- riduce e previene colesterolo LDL, infarti, malattie cardiovascolari, tumori e morbi (*eliminando la proliferazione di cellule cancerogene*)
- inibisce le secrezioni della bile, migliora lo svuotamento biliare della cistifellea prevenendo la formazione di calcoli, riduce l'attività secretiva del pancreas, aiuta la digestione (proteggendo le mucose di stomaco, intestino e reni).



- Innovazione
- Passione
- 50 anni di Esperienza
- Altissima Qualità



**È QUESTO
il nostro Percorso
Salute e Benessere**



per i bambini:
è molto digeribile (la sua componente acidica è simile alla composizione del grasso del latte materno)



per gli anziani:
lubrifica la mente, mantenendola elastica; limita la perdita di calcio osseo



per gli sportivi:
è la miglior fonte energetica, regola e potenzia il metabolismo

QUI nasce il miglior extra vergine

Da secoli l'olivo è di casa sulle **dolci colline dell'entroterra riminese**.

Accarezzate dalla brezza del mare, le **varietà locali di olivo** - *Correggiolo, Frantoio, Leccino*, ed in misura minore *Moraiolo e Rossina* - esprimono il meglio delle loro potenzialità. La **raccolta a mano** e con macchine scuotitrici supportate da grandi reti sollevate da terra, incide positivamente sulla qualità dell'olio.

Dopo una rapidissima fase di defogliazione e lavaggio, l'olio viene **estratto a freddo** nell'innovativo impianto a ciclo continuo (temperatura sempre inferiore a 27°C). L'olio è filtrato a cotone per caduta e conservato in cisterne di acciaio inox sotto azoto a temperatura controllata, così da mantenerlo fragrante e profumato fino al raccolto successivo. **Scelta della materia prima, tecnologia d'avanguardia ed ampia esperienza artigianale sono gli ingredienti del migliore olio extra vergine d'oliva.**



Correggiolo

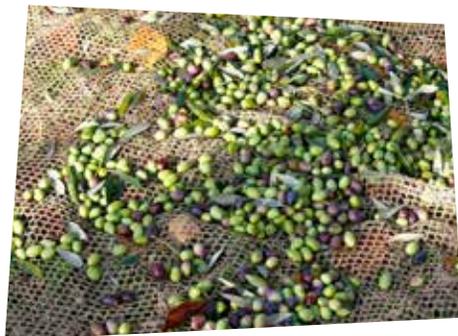


Frantoio



Leccino

innovazione, passione, qualità



Nello stabilimento di estrazione completamente nuovo otteniamo un olio **ExtraECO, ottimo** al gusto, particolarmente **salutare** e **amico dell'ambiente**.

Grazie alla tecnologia DMF dell'estrattore LEOPARD, **tutti gli scarti** di produzione sono reimpiegati come **fonte rinnovabile di energia** per un **olio a impatto ambientale zero**.

Tutte le fasi di produzione sono regolate da procedure che permettono di verificare il grado di qualità raggiunto e di determinare con precisione il **percorso dell'olio dall'arrivo dell'oliva in frantoio fino all'imbottigliamento**. Dal **2013** la nostra attenzione per la **tracciabilità dell'olio** è stata ufficialmente certificata come confacente alla normativa UNI EN ISO 22005:2008.

I **risultati delle analisi chimiche** attestano un valore di acidità sempre inferiore allo 0.3%.

Tra i nostri prodotti certificati:

Colline di Romagna DOP:

autentica espressione dei sapori più tipici dei colli romagnoli, ottenuto seguendo il rigido disciplinare di produzione.

Olio extra vergine biologico:

Da agricoltura biologica italiana certificata.



nutrirsi MEGLIO è volersi bene

le pregiate
linee prodotto

Partendo da un'accurata **ricerca di ricette tipiche regionali** dell'antica tradizione contadina, abbiamo riscoperto l'**importanza di nutrirsi meglio**. Ritroviamo i sapori e i profumi di un tempo, quando la tavola di casa era affidata all'esperienza e al gusto per **le cose buone "che fanno bene"**.

Selezioniamo soltanto **prodotti nostrani genuini** e aggiungiamo solo **l'amore della tradizione** che occorre per prepararli.

lo spazioso
punto vendita



il biologico
certificato



★ I maestri della pasta.

Da Gagnano, l'eccellenza della pasta trafilata al bronzo con semola di grano duro italiano.

★ **Reame.** Tutto il gusto dei salumi e formaggi artigianali delle aziende agricole dei colli di Rimini direttamente sulla vostra tavola grazie all'innovativo confezionamento in cera d'api.

★ **Boccondoro.** I nostri deliziosi sottoli conservati in olio extra vergine d'oliva Pasquinoni. Già pronti per arricchire di sapore le vostre ricette quotidiane.

★ **Perle di Romagna.** Una selezione di alcune tra le specialità più ricercate della nostra regione: dal pregiato aceto balsamico di Modena al sale dolce delle Saline di Cervia, passando per le squisite confetture e conserve fatte come si faceva una volta e i funghi Prataioli qualità Crema.

★ **Sapori del mare.** Le bontà più raffinate e genuine del mare, lavorate artigianalmente e pronte da gustare.

★ **Percorsi di stile.** Un viaggio entusiasmante che vi farà scoprire l'alta qualità dei vini tipici della Romagna, la nostra eccezionale birra artigianale e i nostri rinomati liquori.

★ **Carezze del contadino.** Prelibate specialità gastronomiche di altissima qualità a base di ingredienti provenienti da agricoltura biologica.

il nostro olio extra vergine d'oliva ExtraECO

Pratica LATTINA



Novità 1 LITRO

Abbiamo ampliato la gamma LATTINE
0,5 - 0,75 - litro:

- ★ leggera
- ★ maneggevole
- ★ anti rottura
- ★ elevata garanzia di conservazione
- ★ nuova e raffinata veste grafica

Il metallo non permette alla luce di alterare la qualità organolettiche e salutistiche dell'olio extra vergine ed è perciò la **migliore soluzione per la conservazione**. Prova i nuovi formati, la soluzione che unisce **praticità, efficacia ed eleganza in un'unica bottiglia!**





Disponibili anche
con tappo antirabbocco
per la ristorazione



IN ESCLUSIVA
per voi, il fior
fiore dell'olio
extra vergine
d'oliva.

★ prenotare entro
ottobre 2019

Classico VETRO



Linea Aromatizzati

Colline di Romagna DOP



COLLINE DI ROMAGNA OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA



Unico per le sue caratteristiche organolettiche e salutistiche, Colline di Romagna DOP è l'espressione più tipica della nostra regione. Questa terra **all'incrocio tra la Pianura Padana, l'Appennino e il Mare Adriatico**

è da sempre votata alla coltivazione dell'olivo e alla produzione di olio buono. L'eccellente qualità di quest'olio è assicurata da un severo disciplinare di produzione che guida il processo produttivo. L'olio DOP Colline di Romagna è ottenuto da **oliveti delle province di Rimini e Forlì-Cesena**, ove sono presenti varietà autoctone come la **cultivar Correggiolo**. La **raccolta a mano** evita che le olive giungano a contatto con il terreno e l'olio viene **estratto a freddo**. Un olio extra vergine d'oliva ottenuto con questi accorgimenti non poteva che superare a pieni voti anche la "prova del palato" prevista dal disciplinare di produzione.

Eleganza a tavola con la nuova bottiglia



SOLO
con tappo
antirabbocco

BOTTIGLIA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. RN512
Confezione da 8 COD. RN508
Confezione da 6 COD. RN506

COLLINE DI ROMAGNA CARTA D'IDENTITÀ

ESTRAZIONE	<i>estratto a freddo</i>
MOLITURA	<i>a ciclo continuo</i>
COLORE	<i>verde dorato</i>
AROMA	<i>intenso di oliva accompagnato da sentori di erba appena tagliata</i>
SAPORE	<i>avvolgente, con toni aromatici</i>
RETROGUSTO	<i>mandorla, carciofo, pomodoro</i>
FILTRATO	<i>si</i>
CULTIVAR	<i>Correggiolo (60%) e altre varietà locali in % minori</i>
RACCOLTA	<i>brucatura a mano</i>
ZONA DI PRODUZIONE	<i>Colline dell'entroterra della provincia di Rimini e Forlì-Cesena</i>
CONSIGLIATO	<i>antipasti di pesce, verdure grigliate e insalate, primi e secondi piatti di pesce e primi piatti di verdure</i>

BOTTIGLIA 0,25 LITRO

Confezione da 24 COD. 2524
Confezione da 12 COD. 2512
Confezione da 6 COD. 2506

LATTINA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. RN512/A



gli extra vergine

ARIMOLIO

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Ariminum è il nome con il quale gli antichi romani battezzarono la città di Rimini, quando fu fondata oltre 2000 anni fa, **nel lontano 268 a.C.** Proprio per celebrare le antiche origini della nostra città abbiamo scelto il nome Arimolio per chiamare quest'olio extra vergine d'oliva di altissima qualità, fiore all'occhiello dell'entroterra riminese.

La filiera olivicola della Regione Emilia-Romagna unita per la QUALITÀ

Ottenuto lavorando le olive coltivate e raccolte dai soci dell'Arpo Emilia-Romagna nel quadro dell'accordo di filiera, il nostro Arimolio si distingue per la sua fragrante personalità.

Ogni confezione è numerata per garantire al consumatore l'assoluta autenticità del prodotto.



**ANCHE
con tappo
antirabbocco**

BOTTIGLIA 0,75 LITRO

Confezione da 12 COD. 6000
Confezione da 8 COD. 6002
Confezione da 6 COD. 6001

BOTTIGLIA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. 6003

BOTTIGLIA 0,25 LITRO

Confezione da 24 COD. 6004
Confezione da 12 COD. 6005

LATTINA 1 LITRO

Confezione da 12 COD. 6011
Confezione da 8 COD. 6010
Confezione da 6 COD. 6009

LATTINA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. 6003/A

ARIMOLIO CARTA D'IDENTITÀ

ESTRAZIONE estratto a freddo

MOLITURA a ciclo continuo

COLORE verde con riflessi dorati

AROMA fragrante,
di erba appena tagliata

SAPORE ampio e con personalità

RETROGUSTO mandorla, carciofo,
pomodoro

FILTRATO sì

CULTIVAR Leccino, Correggiolo,
Moraiole, Frantoio,
Rossina

CONSIGLIATO primi piatti a base di
pesce, carpacci,
carni bianche, verdure

gli extra vergine

FIOR FIORE

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

La scrematura sapiente **per affioramento spontaneo** ci permette di estrarre la parte più nobile dell'olio ottenendo un **extra vergine d'autore** in quantità molto limitate, confezionato a mano in eleganti bottiglie rigorosamente numerate e con marchio registrato (brevetto n.12313/88 del 21/11/88). Vista la limitata produzione **è possibile acquistarlo solo prenotandolo entro il mese di ottobre ogni anno**. Il tappo versatore sigilla perfettamente e garantisce sia l'azione salva-goccia che quella salva-etichetta.

ASTUCCIO REGALO

BOTTIGLIA 0,500 - 0,750 - 1 litro

Al fine di rendere **ancora più esclusiva** la scelta fra i nostri oli, abbiamo creato un'**elegante confezione**, plastificata e particolarmente resistente, stampata con oro a caldo e con la pratica chiusura con cordoncino. Perché oltre al contenuto, anche la confezione è sinonimo di **distinzione e raffinatezza**.

Eleganza a tavola con la nuova bottiglia



SOLO
con tappo
antirabbocco

FIOR FIORE CARTA D'IDENTITÀ

ESTRAZIONE	<i>estratto a freddo per affioramento</i>
COLORE	<i>verde intenso</i>
AROMA	<i>equilibrata fragranza di oliva</i>
SAPORE	<i>morbido e cremoso</i>
RETROGUSTO	<i>racchiude tutti i sentori delle dolci colline riminesi</i>
FILTRATO	<i>no, decantazione naturale</i>
CULTIVAR	<i>correggiolo, leccino, frantoio</i>
CONSIGLIATO	<i>per tutti i piatti più prelibati della cucina mediterranea</i>

BOTTIGLIA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. 1008

Confezione da 8 COD. 1014

Confezione da 6 COD. 1009

ASTUCCIO REGALO COD. RN06

gli extra vergine

L'ARMONICO ORO OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA



Solo l'amore per la tradizione e il desiderio di conservare intatti i doni della natura, hanno dato vita a questo nostro extra vergine.

Con tutta la saggezza e la passione che

solo un nonno può provare, Silvano Pasquinoni ha voluto coltivare, esclusivamente per la realizzazione di questo progetto, **le migliori varietà di ulivi accuratamente selezionate.**

Nasce così L'ARMONICO ETICHETTA ORO alimento autentico e salutare **ricco di proprietà nutraceutiche fondamentali** per un'alimentazione sana e completa già dai primi anni di vita.

Raccomandato
per l'infanzia



ANCHE
con tappo
antirabbocco

L'ARMONICO ORO CARTA D'IDENTITÀ

ESTRAZIONE	<i>estratto a freddo</i>
MOLITURA	<i>a ciclo continuo</i>
COLORE	<i>verde con riflessi dorati</i>
AROMA	<i>fruttato leggero</i>
SAPORE	<i>morbido e ben equilibrato</i>
RETROGUSTO	<i>profumi di frutta matura</i>
FILTRATO	<i>sì</i>
CULTIVAR	<i>Correggiolo, Moraiole, Leccino</i>
CONSIGLIATO	<i>sin dai primi anni di vita</i>

LATTINA 0,75 LITRO
Confezione da 8 COD. 17 oro

gli extra vergine

DelicatEVOle

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

L'Olio EVO che conquista tutti i palati con il suo **carattere delicato**.

Il DelicatEVOle è il risultato della lavorazione delle varietà di oliva più dolci, selezionate con cura dalla famiglia Pasquinoni.

La sua fragranza fresca e gradevole lo rende l'olio **ideale per cucinare e per condire i piatti di tutti i giorni**, senza sovrastare i sapori più semplici.



ANCHE
con tappo
antirabbocco

BOTTIGLIA 1 LITRO

Confezione da 12 COD. 1000
Confezione da 8 COD. 1012
Confezione da 6 COD. 1001

BOTTIGLIA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. 10050

BOTTIGLIA 0,25 LITRO

Confezione da 24 COD. 10025

LATTINA 1 LITRO

Confezione da 12 COD. 10080
Confezione da 8 COD. 10079
Confezione da 6 COD. 10078

LATTINA 0,75 LITRO

Confezione da 12 COD. 10075
Confezione da 8 COD. 10077
Confezione da 6 COD. 10076

DELICATEVOLE CARTA D'IDENTITÀ

ESTRAZIONE	<i>estratto a freddo</i>
MOLITURA	<i>a ciclo continuo</i>
COLORE	<i>dorato con sfumature di verde</i>
AROMA	<i>leggero, pacato</i>
SAPORE	<i>morbido e rotondo</i>
RETROGUSTO	<i>mandorlato con venatura di sedano</i>
FILTRATO	<i>sì</i>
CULTIVAR	<i>Leccino, Frantoio, Rossina</i>
CONSIGLIATO	<i>primi piatti a base di riso, carni bianche, insalate con formaggi freschi</i>

gli extra vergine

MOSTO **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

Intensamente fragrante, è indicato per gli amanti dell'olio fruttato.

Il suo carattere robusto lo rende ideale per condire piatti ricchi di sapore, ma **chi ama i gusti decisi** si troverà a non poter fare a meno di gustarlo sulla bruschetta o di usarlo per esaltare un semplice pinzimonio di verdure. Anche gli **assaggiatori più esperti** hanno riconosciuto l'altissima qualità di questo extra vergine, premiandolo per ben 6 edizioni del concorso nazionale Oro Giallo.

Il Mosto **non è filtrato** e si presenta con un colore verde opaco. Può lasciare dei leggeri depositi sul fondo della bottiglia.



ANCHE
con tappo
antirabbocco

BOTTIGLIA 0,50 LITRO
Confezione da 12 COD. 1010

BOTTIGLIA 0,25 LITRO
Confezione da 24 COD. 1011

MOSTO CARTA D'IDENTITÀ

ESTRAZIONE	<i>estratto a freddo</i>
MOLITURA	<i>a ciclo continuo</i>
COLORE	<i>verde carico intenso</i>
AROMA	<i>fruttato di noce, fragranza di radicchio trevigiano</i>
SAPORE	<i>pieno e avvolgente</i>
RETROGUSTO	<i>mandorlato con venatura di sedano</i>
FILTRATO	<i>no, decantazione naturale</i>
CULTIVAR	<i>Caninese</i>
CONSIGLIATO	<i>arrosti di carni rosse, bruschette, pinzimoni, carpacci, zuppe di legumi e ortaggi ideale per la pasticceria</i>

LATTINA 1 LITRO
Confezione da 12 COD. 1021
Confezione da 8 COD. 1020
Confezione da 6 COD. 1019

LATTINA 0,50 LITRO
Confezione da 12 COD. 1010/A

gli extra vergine

L'ARMONICO OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

L'Armonico nasce dalla **perfetta sintonia** tra il terreno fertile e leggermente pietroso dell'**entroterra riminese** e il clima mite e temperato della **riviera**. Il risultato è un olio extra vergine **ben equilibrato**, dall'aroma erbaceo di carciofo ancora tenero e dal retrogusto gradevolmente mandorlato. Consigliato per chi apprezza l'equilibrio tra fragranza e finezza.

LE QUATTRO REGIONI OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

I sapori tipici di quattro tra le regioni italiane più vocate all'olivicultura confluiscono in questo unico extra vergine. Le **migliori olive** provenienti da Emilia-Romagna, Umbria, Abruzzo e Lazio giungono al nostro frantoio **immediatamente dopo la raccolta**. Qui vengono rapidamente lavorate e grazie alla lunga esperienza dei nostri mastri oleari nasce questo **cocktail di extra vergine di alta qualità**. Dal **gusto robusto e ricco** e dalla notevole fragranza, l'olio extra vergine Le Quattro Regioni è un prodotto da intenditori. **Non filtrato**, può lasciare dei leggeri depositi sul fondo.



L'ARMONICO CARTA D'IDENTITÀ

ESTRAZIONE	<i>estratto a freddo</i>
MOLITURA	<i>a ciclo continuo</i>
COLORE	<i>verde tendente al giallo</i>
AROMA	<i>erbaceo di carciofo ancora tenero</i>
SAPORE	<i>morbido e armonioso</i>
RETROGUSTO	<i>mandorlato</i>
FILTRATO	<i>sì</i>
CULTIVAR	<i>Leccino, Frantoio, Rossina</i>
CONSIGLIATO	<i>verdure grigliate, zuppe di verdure, arrosti, formaggi</i>

ANCHE
con tappo
antirabbocco

BOTTIGLIA 0,75 LITRO

Confezione da 12	COD. 6012
Confezione da 8	COD. 6008
Confezione da 6	COD. 6006

BOTTIGLIA 0,50 LITRO

Confezione da 12	COD. 6007
------------------	-----------



LE QUATTRO REGIONI CARTA D'IDENTITÀ

ESTRAZIONE	<i>estratto a freddo</i>
MOLITURA	<i>a ciclo continuo</i>
COLORE	<i>verde intenso</i>
AROMA	<i>fragrante</i>
SAPORE	<i>ricco, intenso</i>
RETROGUSTO	<i>spiccato di oliva</i>
FILTRATO	<i>no, decantazione naturale</i>
CULTIVAR	<i>Moraiolo, Dritta, Correggiolo, Caninese</i>
CONSIGLIATO	<i>zuppe a base di cereali e legumi, bruschette, cacciagione, carni rosse formaggi stagionati</i>

BOTTIGLIA 1 LITRO

Confezione da 12	COD. 1002
Confezione da 8	COD. 1013
Confezione da 6	COD. 1003

BOTTIGLIA 0,50 LITRO

Confezione da 12	COD. 1015
------------------	-----------

extra vergine biologico



da Agricoltura
Biologica Italiana
Certificata

È estratto a freddo da olive biologiche:
**il meglio del meglio per chi ama
un'alimentazione sana!**

Lasciato decantare naturalmente, può
lasciare un leggero deposito sul fondo
della bottiglia.

BIOLOGICO

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Fragrante e dal **sapore rustico e deciso**,
quest'olio biologico esalta primi piatti
ricchi, verdure grigliate e carni rosse.

Dona **personalità e carattere** anche
ai piatti dal gusto più delicato, come
insalate e pinzimoni di verdure.



BIOLOGICO CARTA D'IDENTITÀ

ESTRAZIONE	<i>estratto a freddo</i>
MOLITURA	<i>a ciclo continuo</i>
COLORE	<i>verde intenso</i>
AROMA	<i>fragranza erbacea</i>
SAPORE	<i>ricco</i>
RETROGUSTO	<i>mandorla</i>
FILTRATO	<i>no, decantazione naturale</i>
CULTIVAR	<i>Correggiolo, Moraiolo Leccino</i>
CONSIGLIATO	<i>verdure grigliate, primi piatti ricchi, carni rosse</i>

ANCHE
con tappo
antirabbocco

BOTTIGLIA 0,75 LITRO

Confezione da 12 COD. 1004
Confezione da 8 COD. 1006
Confezione da 6 COD. 1005

BOTTIGLIA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. 512

BOTTIGLIA 0,25 LITRO

Confezione da 24 COD. 524

LATTINA 1 LITRO

Confezione da 12 COD. 5102
Confezione da 8 COD. 5101
Confezione da 6 COD. 5100

LATTINA 0,50 LITRO

Confezione da 12 COD. 512/A

condimenti a base di olio extra vergine di oliva

CONDIMENTO AL LIMONE

L'olio aromatizzato al limone è prodotto **macinando i limoni assieme alle olive**, in modo che gli **oli essenziali del limone** si liberino e arricchiscano l'olio extra vergine d'oliva con il loro aroma. Si sposa con grigliate di pesce, carni bianche e verdure crude. Lo raccomandiamo con del risotto al parmigiano.

Bottiglie 0,25 LITRO - COD. 5000

CONDIMENTO AL PEPERONCINO

Quest'olio aromatizzato è prodotto grazie all'**infusione di peperoncini piccanti** nel nostro olio extra vergine d'oliva. Tutti lo possono usare nella dose desiderata per dare un tocco piccante alla pizza, mentre gli amanti del piccante lo potranno usare con voluttà per condire i piatti più svariati.

Bottiglie 0,25 LITRO - COD. 5001

CONDIMENTO AGLIO E PEPERONCINO

Prodotto per infusione, è eccezionale nel dare **quel tocco in più** nella preparazione di sughi, ragù e salse. Lo consigliamo anche per pesce alla griglia e in umido, carni alla brace, arrostiti e bolliti. Speciale per bruschette e per una improvvisata spaghetтата di mezzanotte.

Bottiglie 0,25 LITRO - COD. 5002

CONDIMENTO AROMATICO

Questo condimento speciale ottiene il suo sapore unico grazie all'infusione nell'olio extra vergine d'oliva di una **selezione di raffinate spezie**. È un condimento ideale per carni arrostito o grigliate, pasta, pizza e verdure.

Bottiglie 0,25 LITRO - COD. 5003

I nostri condimenti aromatizzati sono ottenuti seguendo ricette artigianali, frutto della nostra lunga esperienza.



Per esigenze di imballo la richiesta minima dei CONDIMENTI AROMATIZZATI dovrà essere di almeno 4 Bottiglie, anche di tipo diverso.

offrigusto italia

OFFRIGUSTO ITALIA

Per una tavola ricca di stile ecco un pratico portacondimento **interamente made in Italy**. Una base di acciaio inox fabbricata in Italia con quattro spazi dedicati, in cui è possibile abbinare due bottiglie di olio, condimento o aceto con **un macinasale e un macinapepe di qualità italiana**.

CARATTERISTICHE TECNICHE:
cm 27 h - 10,50 x 10,50 base;
spazio x bott. **0,250**: cm. 4,8.

COD. 3028 portacondimento,
base in acciaio inox
per bottiglie da lt 0,25

COD. 3028/A set 3 pezzi
(base, macinapepe, macinasale)



cestino dei mignon

CESTINO DEI MIGNON

Questo **pratico "portaoli"**, con base in legno e plexiglass elegantemente serigrafato con il marchio Pasquinoni, è pensato per i **ristoratori di qualità** che desiderano proporsi con **originalità ed efficienza**. Può contenere quattro tipologie di olio extra vergine in bottigliette da 100 ml ciascuna, appositamente create per concedere ad ogni cliente l'onore di toglierne il sigillo e di **abbinare a seconda della portata un extra vergine diverso**.

CARATTERISTICHE TECNICHE:
cm 19 h - 10 x 10 base;
4 spazi x bott. da 0,100: cm 4.



COD. 3036 set 5 pezzi
(base e 4 bottigliette da 100ml)



percorsi di STILE



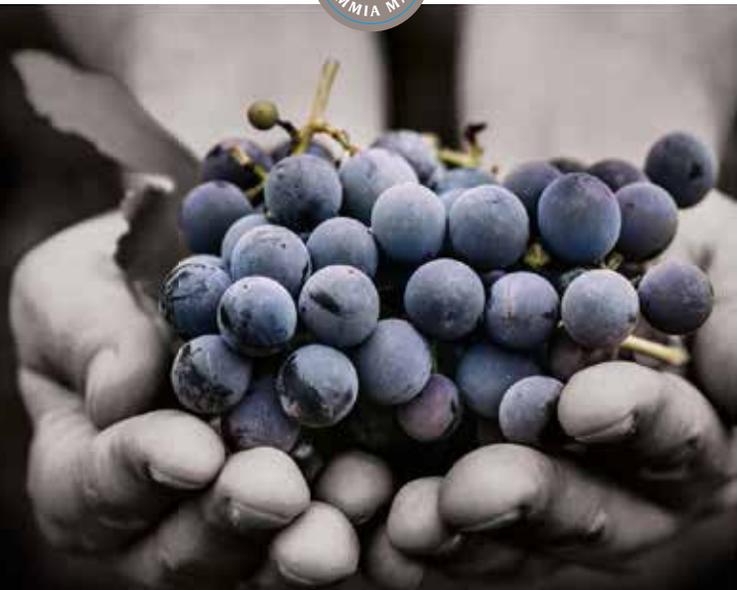
TENUTA SANT'AQUILINA



Olio e vino, si sa, vanno sempre insieme. E se l'olio è il nostro orgoglio, il vino è il nostro sogno; un sogno che oggi è diventato realtà. Sulle colline di Rimini, in cima ad un crinale soleggiato che unisce con un colpo d'occhio **l'azzurro del mare e il verde dell'entroterra**, sorge la Tenuta Sant'Aquilina. Situata nel cuore di **oltre 30 ettari di vigna**, questo antico podere è stato restaurato con cura e passione da nostri familiari per dar vita ad **un sogno cullato per anni.**

È un progetto innovativo, con lo sguardo rivolto al futuro e le radici saldamente ancorate alla nostra **tradizione** e al nostro **territorio**. Non a caso i principali **vitigni** coltivati sono quelli **tipici delle colline di Rimini: Sangiovese, Rebola, Pagadebit.**

Il microclima della Tenuta si avvale della **grande luminosità** dovuta alla favorevole esposizione solare ed è influenzato dalla vicinanza al mare che, come è stato dimostrato, è in grado di dare grandi vini. La vigna respira pienamente **la brezza del mare** che si insinua tra i dolci colli di Covignano e Cerasolo.



La passione per il **vino genuino** e di qualità e la **ricerca della perfezione** orientano tutte le fasi produttive: dalla cura dei vigneti durante i mesi freddi, alla **raccolta e alla selezione condotta rigorosamente a mano**, con le uve sistemate in contenitori forati per impedire la fermentazione prima dell'arrivo in cantina. **Sapori schietti e ormai introvabili, un viaggio a ritroso nel tempo:** questo è quello che si ritrova in un buon calice di vino firmato Tenuta Sant'Aquilina.

percorsi di STILE

TENUTA SANT'AQUILINA



Novità

ANIMÉDA - COLLI DI RIMINI DOP REBOLA

Vitigno Grechetto Gentile

Suolo medio impasto argilloso

Densità d'impianto da 3.300 a 4.400 ceppi/ha

Età media delle viti 16 anni

Forma di allevamento cortina semplice e guyot

Difesa preventiva zolfo, rame e preparati naturali

Nutrizione del suolo concimazioni organiche e sovescio di leguminose

Vendemmia a mano - *Titolo alcolometrico*: 13%

DIÉVLI - COLLI DI RIMINI DOP SANGIOVESE SUPERIORE

Vitigno Sangiovese

Suolo medio impasto argilloso

Densità d'impianto 4.400 ceppi/ha

Età media delle viti 15 anni

Forma di allevamento cordone speronato

Difesa preventiva zolfo, rame e preparati naturali

Nutrizione del suolo concimazioni organiche e sovescio di leguminose

Vendemmia a mano - *Titolo alcolometrico* 13,5%

CIÀS - ROMAGNA DOP PAGADEBIT

Vitigno Bombino bianco

Suolo medio impasto argilloso

Densità d'impianto 3.300 ceppi/ha

Età media delle viti 26 anni

Forma di allevamento cortina semplice

Difesa preventiva zolfo, rame e preparati naturali

Nutrizione del suolo concimazioni organiche e sovescio di leguminose

Vendemmia a mano - *Titolo alcolometrico*: 12%



Contenuto 0,750 lt.
COD. TS10



Contenuto 0,750 lt.
COD. TS9



Contenuto 0,750 lt.
COD. TS8

Novità

ALMANINI - RUBICONE IGT BIANCO FRIZZANTE

Vitigno Bombino bianco (Pagadebit)

Suolo medio impasto argilloso

Densità d'impianto 3.300 ceppi/ha

Età media delle viti 26 anni

Forma di allevamento cortina semplice

Difesa preventiva zolfo, rame e preparati naturali

Nutrizione del suolo concimazioni organiche e sovescio di leguminose

Vendemmia a mano - Titolo alcolometrico: 11%

ALMANINI - RUBICONE IGP ROSATO FRIZZANTE

Vitigno Sangiovese

Suolo medio impasto argilloso

Densità d'impianto 4.400 ceppi/ha

Età media delle viti 9 anni

Forma di allevamento cordone speronato

Difesa preventiva zolfo, rame e preparati naturali

Nutrizione del suolo concimazioni organiche e sovescio di leguminose

Vendemmia a mano - Titolo alcolometrico 11,5%

CLARUS RARUS SPUMANTE BRUT METODO CHARMAT

Vitigno Bombino bianco (Pagadebit)

Vigneto La Cerbaiola - Sant'Aquilina

Colore Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, perlage fine e persistente

Profumo Delicato e floreale, leggero sentore di biancospino

Sapore Morbido e fresco

Temperatura di servizio 10°C - *Titolo alcolometrico* 13%

Contenuto 0,750 lt.
COD. TS11



Metodo
Classico

Contenuto 0,750 lt.
COD. TS12



Contenuto 0,750 lt.
COD. TS5



Metodo
Charmat

percorsi di STILE

TENUTA SANT'AQUILINA



NÒST RUBICONE IGP SANGIOVESE

Vitigno: Sangiovese

Altitudine: 110 - 140 m s.l.m.

Suolo: medio impasto argilloso

Esposizione dei filari: nord - sud e sud - nord

Densità d'impianto: da 3.000 a 4.400 ceppi/ha

Età media delle viti: 12 anni

Forma di allevamento: cordone speronato

Difesa preventiva: zolfo, rame e preparati naturali

Nutrizione del suolo: concimazioni organiche e sovescio di leguminose

Vendemmia: a mano

Temperatura di servizio: 18°C

Titolo alcolometrico: 12,5% vol

VALÀ RUBICONE IGP BIANCO

Vitigno: Bombino bianco (Pagadebit)

Altitudine: 80 - 110 m s.l.m.

Suolo: medio impasto argilloso

Esposizione dei filari: nord - sud

Densità d'impianto: 3.000 ceppi/ha

Età media delle viti: 25 anni

Forma di allevamento: cortina semplice

Difesa preventiva: zolfo, rame e preparati naturali

Nutrizione del suolo: concimazioni organiche e sovescio di leguminose

Vendemmia: a mano

Temperatura di servizio: 10°C

Titolo alcolometrico: 12% vol



Contenuto 0,750 lt.
COD. TS6



Contenuto 0,750 lt.
COD. TS7

percorsi di STILE

OLIVETUM LIQUORE

Un **liquore digestivo** dal sapore dolce e balsamico, di colore ambrato e con una gradazione alcolica di 30%. È ottenuto principalmente con la **pianta dell'ulivo in infusione con l'alcool e l'aggiunta di soli aromi naturali**, attraverso un processo di lavorazione tradizionale che dura alcuni mesi. Si può gustare in svariate varianti: liscio, fresco, con ghiaccio o caldo con una fettina di limone. Ottimo sul gelato, sulle crepes e nella preparazione di cocktails.



Bottiglia 50 cl - COD. 83/A
Bottiglia 20 cl - COD. 83/B

SOUL 1159

BIRRA BIONDA DOPPIO MALTO

Birra artigianale belga che trae origine da un'antica ricetta custodita dai frati. Bionda doppio malto che presenta una **schiuma cremosa e persistente, profumi di scorza d'agrumi e di coriandolo** e un **finale con note agrumate di nocciola**. La raffinata bottiglia color bronzo scuro, la luminosa etichetta che evoca un magico tramonto sul mare, e l'**originale sottobicchiere coordinato**, completano l'artistica cornice di quest'opera d'arte nata per estasiare palato e fantasia. La **fermentazione continua in bottiglia** le conferisce un'effervescenza intensa e persistente che ricorda quella dei migliori champagne.



Se artigianale e di alta qualità ha interessanti proprietà nutrizionali

Bottiglie 0,75 LITRO - COD. 1159



REAME, salumi e formaggi ExtraECO

REAME è la nostra linea di salumi e formaggi custoditi in cera d'api secondo il metodo di conservazione da noi brevettato.

I nostri salumi e formaggi sono **autentiche prelibatezze** dal sapore genuino. La **qualità artigianale** e il legame con il **territorio riminese** li rendono **unici e inconfondibili**.

L'altissima qualità di questi prodotti merita l'adozione di una tecnica di conservazione ugualmente pregiata: la cera d'api.

PERCHÉ LA CERA D'API?

★ È **impermeabile** e mantiene i nostri salumi e formaggi morbidi e freschi **fino a 12 mesi** dall'inceratura.

★ Lascia **respirare** i prodotti, **affinandoli** nel tempo e donandogli un gusto migliore.

★ È **ecologica** e biodegradabile; un metodo di confezionamento a **impatto ambientale zero** che sostituisce la plastica riducendo l'inquinamento.

★ È **sicura al 100%** come rivestimento alimentare, ed è anzi considerata come un **farmaco naturale** anche dall'Unione Europea.

REAME è la **soluzione innovativa e naturale** che impreziosisce la vostra credenza, ma anche un'idea regalo per stupire amici e parenti con la **qualità artigianale di un prodotto unico e ricercato**.



REAME - salami tipici romagnoli

SALAME DI MORA ROMAGNOLA CUSTODITO IN CERA D'API

La mora romagnola era un tempo la razza di **suino domestico prevalente in Romagna**. Di grosse dimensioni e dal tipico pelo nero, fu soppiantata negli ultimi secoli dall'arrivo del suino domestico rosa, economicamente più redditizio. La mora rischiava di scomparire, fino a quando **alcuni intraprendenti allevatori romagnoli l'hanno riscoperta** e hanno subito creduto nelle sue potenzialità. Il **gusto unico della sua carne**, unito al **buon tenore di grassi insaturi**, è capace di conquistare il palato dei più raffinati consumatori. Il **confezionamento in cera d'api** arricchisce questo pregiato salume con i suoi alti standard di conservazione e il suo alto valore ecologico.



350/400 gr.- COD. 3019

SALAME RUSTICO ROMAGNOLO DI SUINO RAZZA ROSA CUSTODITO IN CERA D'API

Le carni impiegate nella produzione di questi **gustosi salami** provengono dall'allevamento allo stato brado di **un incrocio di suini rosa** sulle prime **colline dell'Appennino Romagnolo**. Nutriti con un'alimentazione certificata **no OGM**, raggiungono i 200 kg dopo almeno 12-14 mesi di vita. Il salame è ottenuto con pratiche artigianali che rispettano i **sapori naturali** garantendo genuinità e **digeribilità**.



350/400 gr.- COD. 3019C/F

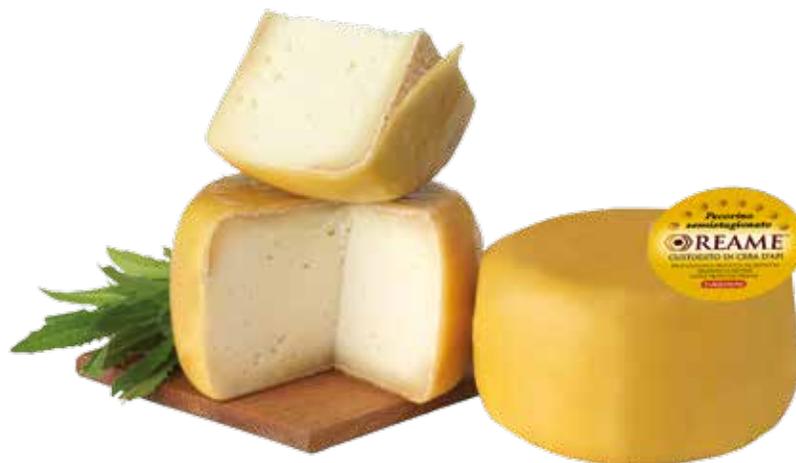
REAME - formaggi tipici romagnoli

PECORINO SEMISTAGIONATO

CUSTODITO IN CERA D'API

La storia di questo **formaggio gustoso e saporito** inizia dall'allevamento delle pecore allo stato brado nei **verdi pascoli delle colline di Rimini**. E' sufficiente alimentare le pecore con più erba fresca per ottenere latte di altissima qualità con straordinarie proprietà; questo è il segreto del nostro pecorino semistagionato. La cera d'api lo mantiene morbido e col tempo affina il suo sapore, conferendogli un leggero retrogusto dolce di miele.

400/500 gr. - COD. 3045/A



CACIOTTA SEMISTAGIONATA

CUSTODITA IN CERA D'API

La nostra caciotta è prodotta con il latte genuino delle mucche allevate nei pascoli dell'entroterra riminese, dove le colline lasciano via via il posto alle prime cime dell'Appennino romagnolo.

Dopo una **breve stagionatura**, la forma viene rivestita in cera d'api al fine per portare intatto sulla vostra tavola questo **formaggio morbido dal sapore delicato**.

400/500 gr. - COD. 3073



i maestri della PASTA

La **pasta di Gragnano IGP** Il Vecchio Pastaio è prodotta artigianalmente a partire da una selezione della migliore semola di grano duro italiano e utilizzando solo **acqua delle sorgenti locali**. La pasta è successivamente **trafilata al bronzo** e lasciata **essicare lentamente** a basse temperature. L'aspetto colpisce immediatamente per la **porosità**, caratteristica molto apprezzata dai buongustai, che le permette di raccogliere il sugo senza farlo scivolare via. La consistenza particolare le conferisce una **notevole tenuta di cottura** e l'impiego di semola di alta qualità le dona **un gusto unico**.

MEZZI PACCHERI

500 gr. - COD. PA7

MAFALDINA CORTA

500 gr. - COD. PA6

PENNE ZITI RIGATE

500 gr. - COD. PA1



La pasta di Gragnano
è una scelta sana, fa
bene a corpo e mente;
è fondamentale per
l'alimentazione degli
sportivi.



CASERECCE AL BRONZO

500 gr. - COD. PA2

SCIALATELLI AL LIMONE

500 gr. - COD. PA3

SPAGHETTI DI GRAGNANO

500 gr. - COD. PA4

boccondoro

I BOCCONDORO

Per gli amanti del gusto e della genuinità ma anche dei **sapori rustici e tradizionali** abbiamo ideato una linea completa di prodotti tipici locali che rappresentano un'alternativa sfiziosa ai comuni condimenti.

I "Boccondoro" di Pasquinoni sono subito pronti per chi non vuole rinunciare al gusto e alla varietà regalando **una nota di originalità ad ogni piatto**; preparati appositamente in vasetti di medie dimensioni, così da poter gustare ogni volta i prodotti freschi e ben conservati.

TOPINANBUR IN EXTRAVERGINE

Il **topinambur** è **povero di calorie e ricco di fibre solubili, vitamine, ferro, potassio e preziose proteine**. L'elevato contenuto di inulina ne fa un potente **alleato naturale contro il diabete**.

Dalla polpa bianca e dal **sapore simile al carciofo**, questo ricercato tubero viene tagliato a fette sottili e messo in olio extra vergine di oliva.



utilizza l'olio
del vasetto per
le tue ricette



Vasetto da 180 gr. - COD. 3087

boccondoro

CARCIOFINI IN EXTRAVERGINE

Carciofini appena raccolti uniscono il loro inconfondibile sapore al miglior olio extra vergine d'oliva dei colli riminesi. **Connubio perfetto che esalta la tenerezza del carciofo ed il sapore unico dell'olio**, riutilizzabile anche come prelibato condimento.

POMODORI ESSICCATI AL SOLE IN EXTRAVERGINE

Tutto il calore del sole ed il sapore dei pomodori racchiuso in un vasetto di vetro. Unici ingredienti sono il pomodoro detto "oro rosso" della terra e l'olio extra vergine di oliva. **Squisiti e stuzzicanti** se gustati da soli, ottimi come base per piatti originali e di gusto antico.

CIPOLLINE BORETTANE IN EXTRAVERGINE

Di piccole dimensioni e con le estremità schiacciate queste cipolline sono **particolarmente dolci**. Profumi e sapori si fondono in una prelibatezza il cui **sapore stuzzicante e speciale** è ravvivato dalla conservazione in extra vergine dei Colli Riminesi. Queste squisite primizie sono adatte come **aperitivo, contorno d'antipasti** o unite ad **insalate miste**.



Vasetto da 314 gr. - COD. 3052



Vasetto da 314 gr. - COD. 3060



Vasetto da 314 gr. - COD. 3056

boccondoro

OLIVE SNOCCIOLATE IN EXTRAVERGINE

Le **dolci olive delle colline di Rimini** sono raccolte a mano e lavorate con la massima cura per preservarne l'**altissima qualità**. Dopo essere state private del nocciolo, le olive sono messe sott'olio in vasetti di vetro al fine di esaltarne l'impareggiabile sapore. Ingrediente ricco di gusto subito pronto all'uso, perfetto **per accompagnare pesce, primi piatti, pizza**.

OLIVE VERDI IN SALAMOIA

Dalla magia naturale del sale nasce il **sapore unico ed irripetibile delle nostre olive verdi**. Le olive migliori sono selezionate accuratamente e la salamoia è preparata **senza alcun conservante**, nel rispetto della tradizione culinaria più antica.

PEPERONCINI AL TONNO IN EXTRAVERGINE

Scegliamo attentamente i **migliori peperoncini rossi a forma di ciliegia** e li svuotiamo a mano. Una volta cotti in aceto di vino, sono **farciti con un gustoso preparato di tonno, capperi, sale**, e immersi nel nostro ottimo olio extra vergine di oliva dei Colli Riminesi.



Vasetto da 314 gr. - COD. 3081



Vasetto da 314 gr. - COD. 3055



Vasetto da 314 gr. - COD. 3059

sapori del MARE

TONNO BIANCO QUALITÀ "BONITO DEL NORTE"

Dal **Mar Cantabrico** nel Nord della Spagna proviene una specie di tonno le cui **carne bianche e pregiatissime** sono di qualità impareggiabile: è il tonno Bonito del Norte.

Pescato all'amo seguendo antiche tradizioni e con la massima attenzione per la qualità, è il fior fiore del filetto di tonno. Per portarlo sulla tavola di tutti lo abbiamo confezionato sotto olio di oliva in vasetti di vetro e lo abbiamo riposto in una **scatola di cartone per proteggerlo dalla luce**.

FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA

Da un'accurata e minuziosa lavorazione delle acciughe si ottengono questi **deliziosi e teneri filetti**, confezionati in vasetti di vetro e conservati con olio di oliva.

La cura della qualità inizia dalla pesca delle migliori acciughe fino al trattamento con il sale ed alla loro successiva lavorazione. Un **sapore forte e deciso**, apprezzato anche dai palati più raffinati. Consigliate sulla pizza.

ricco di calcio
e proteine,
rinforza le ossa e
sostiene la massa
muscolare



Confezione da 8 Vasetti da 235 gr. - COD. 2000



Confezione da 3 Vasetti da 212 gr.
COD. 2010

sapori del MARE

FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO IN OLIO DI OLIVA



Filetti di acciughe di **altissima qualità**, pescati nelle rinomate acque del **Mar Cantabrico**.

La prima lavorazione del pesce viene eseguita **a mano**, subito dopo la pesca.

Segue un periodo di

maturazione sotto sale lungo 6 mesi, al termine del quale i filetti privi di lisca vengono adagiati nella caratteristica **scatolina di latta**, dove si conservano integri e teneri. L'impiego del sale è volutamente limitato, al fine di salvaguardare il sapore autentico dell'acciuga del Cantabrico. Per questo motivo si raccomanda di **conservare il prodotto in frigorifero**.

I filetti di acciughe Pasquinoni sono fonte di preziosi **acidi grassi Omega-3** (EPA+DHA), fondamentali per la salute e il benessere.

Novità



Confezione 48 gr.
COD. 2013



gustose e
ricchissime di
vitamine e minerali
importanti
per il buon
funzionamento
del metabolismo



perle di ROMAGNA

IL MIELEACETO L'ELISIR DELLA CONTESSA

Da un'antica e segretissima ricetta dell'Emilia Romagna, risboccia il MIELEACETO, pregiato ELISIR naturale fatto di **solo miele italiano e aceto balsamico di Modena**: un condimento dal sapore e dalla **cremosità** così unica ed inconfondibile che anche gli esperti assaggiatori hanno consigliato di brevettarne la ricetta. Può essere servito all'inizio di ogni pasto: eccellente sui salumi, pasta ripiena, carni lessate o arrostate, focacce e torte salate, formaggi di ogni tipo, gelati, dessert e frutta fresca. Una dolcissima "coccola" per il vostro palato, una prelibata leccornia che appagherà anche i gourmets più raffinati. È consigliabile servito ad una **temperatura compresa tra 15°-20° C.**



Bottiglia da 125 ml - COD. 3046

ACETO BALSAMICO DI MODENA INVECCHIATO IGP CON DOSATORE

Questo prodotto inconfondibile è il frutto di una lavorazione meticolosa in sintonia con i tempi della natura. Dopo la **vendemmia ritardata**, capace di aumentare la quantità di zucchero in ogni chicco d'uva, si ottiene un **mosto più dolce** affidato ad una lenta e prolungata cottura. Il nostro aceto è il risultato di una **maturazione graduale** che conferisce al prodotto la **densità di una crema** e lo trasforma nel condimento ideale per qualunque pietanza. Realizzata in elegante vetro soffiato, la bottiglia è dotata di un **tappo dosatore** che permette un dosaggio preciso dell'aceto.



Bottiglia da 250 ml - COD. 3010/A



perle di ROMAGNA

ACETO DI MELE FILTRATO

Con il suo aroma meno pungente e la sua bassa acidità, l'aceto di mele è un condimento più delicato dell'aceto di vino. Consigliato per insalate e verdure o come ingrediente nella preparazione di salse.

ACETO DI VINO ROSSO

Il nostro aceto di vino rosso si distingue per il **profumo ricco e avvolgente** e alla notevole capacità di conservarsi nel tempo. Ideale per insaporire insalate e molti altri piatti della vostra cucina.

ACETO DI MODENA IGP

Un breve invecchiamento conferisce dolcezza a questo aceto, rendendolo ideale per donare un **tocco agrodolce a insalate e crudità**. Può essere anche utilizzato come ingrediente nella preparazione di salse.

Novità



Bottiglia da 500 ml
COD. 3088

Bottiglia da 250 ml
COD. 3089



Bottiglia da 500 ml
COD. 3074

Bottiglia da 250 ml
COD. 3075



Bottiglia da 500 ml
COD. 3030

Bottiglia da 250 ml
COD. 3029

perle di ROMAGNA



SALFIORE DI CERVIA IL SALE DEI PAPI

Il tradizionale Salfiore di Cervia è un sale marino integrale d'élite, di grana mediofine, conosciuto dai salinai come Sale dei Papi, secondo la **secolare tradizione** di donare alla mensa pontificia “il fior fiore del sale”.

Dopo la raccolta in piccole quantità, viene lasciato essicare naturalmente **senza l'aggiunta di additivi** per migliorarne la **cospargibilità** e lasciare intatte tutte le caratteristiche degli **oligoelementi dell'acqua di mare**.

Confezionato in **vasetti numerati in edizione limitata** rappresenta l'eccellenza del sale dolce.

SALE DI CERVIA INTEGRALE

Questo sale originario delle millenarie saline, è raccolto a mano e prodotto secondo il **tradizionale metodo centenario** a “raccolta multipla” che prevede la “**cavatura**” giornaliera del sale dai bacini. La **naturale essiccazione** conserva la sua caratteristica umidità (2%) e i **principali oligoelementi dell'acqua di mare** (iodio, zinco, rame, manganese, ferro, magnesio e potassio). Particolarmente adatto in **gastronomia** e nella **produzione di salumi e formaggi**.



Vasetto da 150 gr. - COD. 3023



Sacco da 1 kg. - COD. 3020

perle di ROMAGNA



SALE DI CERVIA ALLE ERBE AROMATICHE FRESCHE

PER PESCE: sapientemente arricchito con **erbette aromatiche di Romagna** (erba cipollina, timo, aglio, peperoncino) dosate secondo l'antica tradizione salinaia, indicato per pesce, verdure e pinzimoni.

PER CARNE: sapientemente arricchito con erbe aromatiche (salvia, rosmarino, aglio, ginepro, alloro e pepe) è indicato per condire carni e verdure grigliate.

SALE DI CERVIA AL TARTUFO

Sottili lamelle di pregiato tartufo incontrano il nobile sale dolce di Cervia dando vita ad un condimento unico ideale per insaporire carne, pesce, verdure, uova, risotti. Ottimo in abbinamento a formaggi di ogni tipo, delizia il palato sul gelato alla crema.



PER PESCE
Vasetto da 175 gr. - COD. 3022



PER CARNE
Vasetto da 175 gr. - COD. 3021



AL TARTUFO
Vasetto da 100 gr. - COD. 3090

Novità

perle di ROMAGNA

MIELE D'ACACIA

Ai piedi del monte Carpegna, in una **zona ancora incontaminata** dell'alto Montefeltro, si confeziona questo miele che **non ha subito trattamenti termici**, ma è stato **estratto a freddo direttamente dall'alveare**.

Dalla consistenza liquida e densa, ha un **colore chiaro** e un **sapore deciso e delicato**.

MIELE MILLEFIORI

E' un miele dal **gusto armonico e delicato** gradito anche a **chi non ama i gusti troppo dolci**.

Ricco di proprietà salutari, lascia volentieri trasparire, dal gusto come dal profumo, l'essenza che la natura si diverte a conferire ad una **prelibatezza tutta speciale**.

il miele di qualità è considerato un super-alimento, una vera miniera di elementi nutritivi



Vasetto da 500 gr.
COD. 3013



Vasetto da 500 gr.
COD. 3014



perle di ROMAGNA

MOSTARDA ROMAGNOLA

Dono prezioso tramandato con passione dalle nonne di una volta, le cosiddette “**azdore**”, è la stuzzicante mostarda romagnola.

Gli **ingredienti semplici e gustosi**, quali mele cotogne, pere, prugne, arance, succo di limone, zucchero di canna e senape quanto basta, ne caratterizzano il **sapore deciso e inconfondibile**: un vero piacere gustarla a colazione su crostate, gelati, yogurt o dessert, deliziosa con taleggio, formaggi dolci e aciduli, polenta, ricotta, bolliti di carne e pesce a vapore.

FICHI CARAMELLATI

Solo i fichi più freschi ed intatti vengono selezionati, sottoposti a **lenta cottura** in appositi pentoloni e delicatamente rimestati per oltre due ore con mestoli di legno. Dolcificati con zucchero di canna grezzo e limone fresco, i fichi caramellati sono da sempre gli “**accompagnatori**” **ideali per formaggio di fossa**, gorgonzola, pecorino, mascarpone, gelato, yogurt al naturale e frutta fresca.

Perfetti spalmati su pane e piadina, donano **un tocco di dolcezza e sana energia** in qualunque momento della giornata.

una squisita
riserva di
energia



Vasetto da 240 gr.
COD. 3051



Vasetto da 240 gr.
COD. 3050



dolce BENESSERE

CREMA DI NOCCIOLA

Felicità è concedersi una coccola di gusto, senza rinunciare all'alimentazione sana. La nostra crema di nocciola è prodotta **con olio extra vergine di oliva**, senza grassi prevalentemente saturi come l'olio di palma o l'olio di cocco. Solo così le migliori nocciole e il cacao si uniscono in questa prelibata squisitezza che dona momenti di dolce benessere.

CREMA DI PISTACCHIO

L'autentico sapore del pistacchio, reso ancora più nobile da sua maestà l'olio extra vergine di oliva.

L'attenta selezione delle materie prime e la cura artigianale di tutte le fasi della produzione ci permettono di portare sulla tua tavola questo capolavoro di bontà, senza coloranti, né conservanti.

Novità



Vasetto da 150 gr.
COD. 3092



Vasetto da 150 gr.
COD. 3093



l'olio extra vergine di oliva dona una cremosità ineguagliabile



CAREZZE del contadino



DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

PASTA DI OLIVE VERDI E MANDORLE

Olive verdi in olio extra vergine di oliva biologico, mandorle, sale marino integrale. Il **deciso sapore delle olive** verdi dei colli riminesi, raffinato dalla **delicatezza delle mandorle**, dona un tocco di nobiltà a questa originale crema. Estremamente **versatile in cucina**, stuzzica la fantasia con gustosi abbinamenti.

PASTA DI OLIVE NERE

Olive in olio extra vergine di oliva biologico, sale marino integrale. Il forte **aroma delle olive nere**, addolcito dal nostro olio extra vergine biologico, diventa condimento apprezzato e sublime per completare crostini e bolliti.

CREMA DI CARCIOFI

Carciofi freschi, olio extra vergine di oliva biologico, prezzemolo, aglio. **Delicatissima crema**, a base di carciofo, impreziosita con olio da agricoltura biologica, ideale per arricchire torte salate, crepes, risotti e ogni tipo di pasta.



Contenuto 180 gr. - COD. 010

Contenuto 180 gr. - COD. 014

Contenuto 180 gr. - COD. 015

CAREZZE del contadino



DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

SUGO DI POMODORO BIO AL BASILICO

La preparazione di questo sugo segue la **ricetta tradizionale**. Si fa scottare un po' di cipolla in olio extravergine e si aggiunge poi la passata di pomodoro, che resta a sobbollire alcuni minuti. Infine, le **foglie fresche di basilico** vengono tritate e aggiunte a mano. Consigliato per condire i nostri spaghetti artigianali di Gragnano.

SUGO DI POMODORO BIO E PISELLI

I piselli biologici vengono aggiunti dopo aver fatto scottare la cipolla nel nostro olio extra vergine di oliva bio. Dopo una rapida cottura, si aggiunge la passata di pomodoro e si lascia sobbollire per qualche minuto. Sugo pronto **gustoso e genuino**, ideale per condire qualsiasi tipo di pasta e per un piatto tipico della tradizione romagnola come la seppia con i piselli.

CECI BIO ALL'ARRABBIATA

I migliori ceci biologici si uniscono alla passata di pomodoro fatta sobbollire in precedenza con l'olio extra vergine di oliva biologico. L'aggiunta del peperoncino dona un **irresistibile tocco piccante** che fa di questo prodotto 100% italiano e biologico un ottimo condimento per penne ziti lisce e casarecce al bronzo. Ottimi anche da soli, gustati con fette di pane abbrustolite.



Contenuto 340 gr. - COD. 033

Contenuto 340 gr. - COD. 034

sugo pomodoro e
piselli così pratico
salutare e buono



ceci, i legumi
indispensabili
per cuore e
intestino



Contenuto 340 gr.
COD. 035



CAREZZE del contadino



DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

ACETO DI MELE BIOLOGICO

Il nostro aceto di mele è ottenuto **naturalmente a partire dal sidro di mele biologico**. Si presenta come un liquido ambrato di aspetto **torbido** perché **non è filtrato, né pastorizzato**. Solo così si ottiene un aceto **ricco di preziose sostanze utili per il nostro benessere**. L'aceto di mele biologico è un **condimento delicato**, consigliato per insalate e verdure o come ingrediente nella preparazione di salse.

DELIZIA DI PERE ACQUAROSA

Solo grazie a questa **antica varietà di pere biologiche**, diventate oggi una rara prelibatezza viene preparato questo dessert particolarissimo. Il **lieve sentore di pepe** tipico di questa frutta, la rende una ghiottoneria invitante e gustosa ottima da assaporare anche da sola come dolce fine pasto o su una bella fetta di pane a colazione.

COMPOSTA DI CIPOLLE ROSSE E ARANCE

Ricca di **colore e vitamine preziose**, questa composta tutta biologica, è una prelibatezza cremosa di cipolle rosse, succo e scorza d'arance dal **sapore agrodolce leggermente speziato**. Perfetta da abbinare a formaggi sia freschi e piccanti che stagionati, a lessi di carne rossa e bianca o arrosti di selvaggina.

COMPOSTA DI SAMBUCO

Per una colazione diversa dal solito piena di gusto ed energia, l'ideale è questa composta biologica realizzata **con bacche di sambuco intere**, polpa di mele e miele di acacia che ne esalta il gusto particolare. Perfetta anche come ingrediente per crostate, torte di frutta, ciambelle e ricotta.

Novità



Bottiglia da 500 ml
COD. 036

Bottiglia da 250 ml
COD. 037

Contenuto 200 gr.
COD. 0013



Contenuto 200 gr.
COD. 007/A



Contenuto 200 gr.
COD. 0014



CAREZZE del contadino



DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

DELIZIA DI PRIMAVERA

Verdure biologiche appena scottate e conservate in **olio extra vergine dei colli riminesi**. Ogni vasetto è un'emozione irripetibile perché confezionato artigianalmente con un **mix di verdure sempre diverse** a seconda della stagione di raccolta. L'olio biologico Pasquinoni conserva intatti i **sapori autentici degli ortaggi** e, grazie alla sua intensa fragranza, ne esalta il gusto impareggiabile.

LA PICCANTISSIMA

Peperoncino rosso, olio extra vergine di oliva biologico, cipolla, passata di pomodoro. Un connubio di prelibatezze si uniscono in questa crema, dall'**alto contenuto speziato**, donandole un sapore unico e inconfondibile. Un **aroma piccante e intenso**, il tutto esaltato dal nostro olio extra vergine biologico (spremuta a freddo). Condimento indicato per rendere qualsiasi pietanza più stuzzicante e piacevole al palato.

SAPONE VEGETALE

ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Questo sapone, ricco di glicerina che lo rende più **morbid** e **cremoso**, viene prodotto utilizzando esclusivamente puri oli vegetali, tra i quali spicca l'**olio extra vergine di oliva proveniente da agricoltura biologica**. È l'ideale per la cosmesi in quanto deterge, nutre, cura, ammorbidisce la pelle che può traspirare e la protegge, rivestendola di un velo protettivo; inoltre non contiene tensioattivi quindi è antiossidante e antiradiale.



Contenuto 280 gr. - COD. 3066/A



Contenuto 100 gr. - COD. 018



è uno dei migliori
saponi perché
è naturale
nutriente,
emolliente e
curativo della
pelle

Confezione 2 pz da 50 gr.
Confezione singola - COD. 9000
Confezione 6 pz - COD. 9006
Confezione 12 pz - COD. 9012

CONDIZIONI di vendita

Diritto di Recesso

Modalità di esercizio del diritto.

L'Oleificio Pasquinoni si impegna in caso di invio di prodotti danneggiati o non conformi all'ordine, a provvedere al ritiro ed alla loro sostituzione, a proprie spese.

In ottemperanza alle disposizioni indicate nel Decreto Legislativo 21/2014, che recepisce la direttiva 2011/83/UE sui diritti dei consumatori, per esercitare il diritto di recesso il consumatore dovrà rispettare le seguenti condizioni:

Inviare, entro e non oltre gg.14 dal ricevimento della merce, una raccomandata con ricevuta di ritorno, indicando:

* la volontà di avvalersi del diritto di recesso di cui all'art.52 del DL 21/2014;

* il prodotto o l'intera fornitura per i quali si decide di avvalersi del diritto di recesso;

* i dati relativi al proprio conto corrente bancario (nome della banca, codice IBAN e codice BIC/SWIFT nel caso di conti correnti esteri).

La raccomandata di cui sopra, dovrà essere inviata a: Oleificio Pasquinoni Via Tasso 2 - 47853 Coriano RN. Il costo diretto della spedizione per la restituzione dei beni sarà a carico del consumatore.

L'Oleificio Pasquinoni provvederà, mediante bonifico bancario, al rimborso del prezzo del prodotto o prodotti, mentre le spese di consegna rimarranno a carico del cliente. Per essere oggetto di rimborso, il prodotto e la confezione devono essere integri e non devono risultare manomessi. Il rimborso avverrà entro 15 gg. dal ricevimento della raccomandata mediante la quale si è esercitato il diritto di recesso.

Garanzie

L'Oleificio Pasquinoni produce direttamente ciò che commercializza. Pertanto è in grado di garantire a tutti i propri clienti la qualità e l'origine dei propri prodotti, nonché un rigoroso controllo dell'intero processo produttivo.

Tutte le fasi della produzione - la raccolta, la lavorazione ed il confezionamento - avvengono sotto il vigilante controllo di chi dal 1968 si dedica con passione all'arte olearia. Il risultato è nell'alta qualità dell'olio extra vergine di oliva ottenuto e nella stima e fiducia che da tempo la clientela ripone nell'Oleificio Pasquinoni.

Informativa sulla Privacy

I dati da Lei forniti verranno trattati per le seguenti finalità: esigenze contrattuali e conseguenti adempimenti degli obblighi legali e fiscali, gestione dei rapporti finanziari, amministrativi e commerciali. Nel caso in cui ci forniate i vostri dati personali, vi informiamo che saranno trattati solo da personale autorizzato ai sensi dell'articolo 29 del GDPR. OLEIFICIO PASQUINONI SRL specifica che, l'uso dei dati personali è obbligatorio e l'eventuale rifiuto di fornire tali dati potrebbe comportare la mancata prosecuzione del rapporto.

I Suoi/vostri dati personali saranno conservati per un arco di tempo non superiore al conseguimento delle finalità per le quali sono trattati e comunque per tutto il tempo in cui sussista il suo rapporto con la Società e per la durata prevista da obblighi di legge.

I Suoi/vostri dati, per obblighi di legge o per esclusive ragioni funzionali nell'ambito dell'esecuzione del contratto, verranno comunicati: al Consulente contabile e fiscale della società; agli Istituti di credito o comunque ad autorizzati o responsabili esterni formalmente nominati.

I dati non saranno diffusi. Ai sensi degli articoli 15 e seguenti del Reg. UE 2016/679, ricordiamo il diritto di ottenere l'accesso ai Dati Personali; il diritto di ottenere la rettifica, il diritto di cancellare i dati personali, inoltre, il diritto di presentare reclamo ad un'autorità di controllo. Le ricordiamo che per maggiori informazioni o richieste specifiche (cancellazione, blocco, aggiornamento, rettifica, integrazione dei dati od opposizione al trattamento) può rivolgersi al Titolare del Trattamento, scrivendo a OLEIFICIO PASQUINONI SRL

Via Tasso 2 - 47853 Cerasolo AUSA di Coriano RN.

Consegna

La consegna avviene presso il domicilio del cliente, in tutta Italia isole comprese, tramite corriere espresso. Viene curata dall'Oleificio Pasquinoni, avvalendosi della collaborazione di un corriere espresso, entro 10 giorni dalla data dell'ordine.

Oleificio Pasquinoni

Via Tasso 2 - S.S. San Marino km 7,5

47853 Cerasolo AUSA di Coriano RN

Tel. +39 0541 759225 - Fax +39 0541 756544

Email oleificio@pasquinoni.com

PEC oleificio@pec.pasquinoni.com

DOVE siamo

Oleificio Pasquinoni
Via T. Tasso, 2
SS. San Marino km 7,5
47853 Coriano RN

sede amministrativa
Tel. +39.0541.759225
Fax +39.0541.756544

Visitate il nostro sito
dove potrete acquistare
direttamente tutti i nostri prodotti
www.pasquinoni.com
oleificio@pasquinoni.com

Digita
Oleificio Pasquinoni
Google maps



*l'Es*travergine
a Rimini

Oleificio Pasquinoni
Via T. Tasso, 2
SS. San Marino km 7,5
47853 Coriano RN
Tel. +39.0541.759225
Fax +39.0541.756544
www.pasquinoni.com
oleificio@pasquinoni.com

seguiaci

