

**Sapori
Sinceri**



*Le origini
del gusto*



Le origini del gusto

Origine e Gusto, parole semplici, ricche di valori e tradizioni, rappresentano al meglio la nostra linea di specialità "Sapori Sinceri". Gustando le migliori ricette della cucina italiana, ritroverete sapori e profumi dimenticati, sapori di ingredienti freschi e genuini, sapori selezionati con cura e trasformati con passione, sapori garantiti da Demetra ... Sapori Sinceri che vi aspettano nelle migliori gastronomie e negozi.

Dalla natura alla vostra tavola

Conoscere meglio il cibo, comprendere da dove provengono le migliori materie prime e come vengono trattate per non alterarne le caratteristiche organolettiche originarie; con questi obiettivi abbiamo creato "Sapori Sinceri".

Vogliamo costruire insieme a voi una nuova consapevolezza che stimoli la conoscenza della tradizione gastronomica italiana e mediterranea con la sua infinita varietà di proposte.

Responsabilità e condivisione

Un pomodoro non cambierà il mondo, ma come viene coltivato, raccolto, selezionato e cucinato sì.

Sapori Sinceri nasce da questo principio. Vogliamo dare la giusta importanza a ciò che si mangia all'impegno di coltivatori e selezionatori che ogni giorno lavorano seguendo il ritmo delle stagioni, rispettando la natura sapendo che le scelte alimentari quotidiane influiscono sulla nostra qualità della vita e dell'ambiente che ci circonda.

Condividiamo con voi l'importanza di mettere in tavola ogni giorno prodotti sicuri, controllati e realizzati secondo gli standard qualitativi più avanzati.

Dedichiamo particolare attenzione, con la nostra selezione di prodotti *Gluten Free e Vegan ok*, a tutti coloro che hanno specifiche esigenze alimentari ed etico-alimentari.





*Funghi
Trifolati*





La ricca gastronomia italiana abbonda di piatti con i funghi per tutti i gusti e per ogni occasione. Appetitosi e versatili, i nostri funghi trifolati, preparati secondo la tradizionale ricetta **Demetra** con olio e aromi freschi, sono facili da declinare in cucina in tanti modi diversi.

Nei primi piatti, con la carne come contorno, sulla pizza o su una sfiziosa bruschetta. Provate i nobili porcini, in purezza o abbinati al delicato aroma di tartufo oppure scegliete il ricco bouquet di funghi adatto ad ogni occasione.

Porcini Trifolati
al Tartufo



CODICE	FORMATO
01817/VA	225ml (200g)

Porcini Trifolati



CODICE	FORMATO
01851/VA	225ml (200g)

Funghi Trifolati



CODICE	FORMATO
01862/VA	225ml (200g)



*Sughi
& Ragù*

Sapori
Sinceri

SUGO

Arrabbiata





Stuzzicanti e colorati, i nostri sughi e ragù sono una carrellata della grande tradizione culinaria italiana e internazionale. Arricchiscono i vostri piatti, creano armonie e contrasti di sapori, valorizzano gli ingredienti e le materie prime che scegliamo per voi con cura.

Dai più conosciuti, come il sugo all'Amatriciana, il pesto alla Genovese o il ragù alla Bolognese, a quelli più ricercati, come il sugo ai Funghi Porcini o i Ragù di selvaggina. Ogni nostra proposta rende speciale e unico ogni vostro piatto.

Pesto alla Genovese



GLUTEN
FREE

CODICE	FORMATO
01896/VA	225ml (200g)

Sugo all'Amatriciana



CODICE	FORMATO
01881/VA	225ml (200g)

Sugo del Boscaiolo
(con Speck, Porcini e Piselli)



CODICE	FORMATO
01884/VA	225ml (200g)

Sugo all'Arrabbiata



CODICE	FORMATO
01819/VA	225ml (200g)

Sugo del Pescatore



CODICE	FORMATO
01878/VA	225ml (200g)

Sugo alla Pizzaiola
(con Olive e Capperi)



CODICE	FORMATO
01883/VA	225ml (200g)

Sugo al Pomodoro



CODICE	FORMATO
01820/VA	225ml (200g)

Sugo ai Funghi Porcini



CODICE	FORMATO
01858/VA	225ml (200g)

Sugo Pomodorella



CODICE	FORMATO
01828/VA	225ml (200g)

Sugo alle Verdure



CODICE	FORMATO
01879/VA	225ml (200g)

Sugo Pugliese
(con Peperoni, Melanzane e Zucchine)

CODICE	FORMATO
01885/VA	225ml (200g)

Sugo al Tonno



CODICE	FORMATO
01845/VA	225ml (200g)



Sugo alle Vongole



CODICE	FORMATO
01865/VA	225ml (200g)

Vongole alla Marinara



CODICE	FORMATO
01882/VA	225ml (200g)

Ragù alla Bolognese



GLUTEN
FREE

CODICE	FORMATO
01816/VA	225ml (200g)

Ragù di Anatra



CODICE	FORMATO
01891/VA	225ml (200g)

Ragù di Capriolo



CODICE	FORMATO
01892/VA	225ml (200g)

Ragù di Cervo



CODICE	FORMATO
01893/VA	225ml (200g)

Ragù di Cinghiale



GLUTEN
FREE

CODICE	FORMATO
01894/VA	225ml (200g)

Ragù di Fagiano



CODICE	FORMATO
01895/VA	225ml (200g)

Ragù di Lepre



CODICE	FORMATO
01889/VA	225ml (200g)



*Creme
& Salse*





Le nostre creme e salse riescono sempre a dare quel tocco in più alle ricette in cucina. Non a caso sono tra i principali componenti della cucina francese ma anche di molte ottime ricette italiane.

Tra le nostre proposte troverete "i classici" di cui si fa largo uso, come la crema di carciofi o la salsa di noci ma anche tante creme e salse più ricercate e particolari. Tutte preparate con l'utilizzo di ingredienti selezionati da noi secondo rigorosi criteri di qualità, hanno sapori sempre diversi e mai scontati.

Crema di Asparagi



CODICE	FORMATO
01856/VA	225ml (200g)

Crema di Carciofi



CODICE	FORMATO
01855/VA	225ml (200g)

Crema di Carciofi
al Tartufo



CODICE	FORMATO
01818/VA	225ml (200g)

Crema ai 4 Formaggi



CODICE	FORMATO
01867/VA	225ml (210g)

Crema ai 5 Formaggi
(con Gorgonzola)



CODICE	FORMATO
01846/VA	225ml (210g)

Crema di Formaggi
al Tartufo



CODICE	FORMATO
01847/VA	225ml (210g)

Crema Cacio e Pepe



CODICE	FORMATO
01344/VA	225ml (200g)

Crema di Porcini



CODICE	FORMATO
01854/VA	225ml (200g)

Crema di Porcini
al Tartufo

CODICE	FORMATO
01870/VA	225ml (200g)

Crema di Melanzane



CODICE	FORMATO
01850/VA	225ml (200g)

Crema Piccante



CODICE	FORMATO
01815/VA	225ml (200g)

Crema di Olive Nere



CODICE	FORMATO
01859/VA	225ml (200g)



Crema di Olive Verdi



CODICE	FORMATO
01860/VA	225ml (200g)

Crema di Peperoni



CODICE	FORMATO
01849/VA	225ml (200g)

Crema di Radicchio



CODICE	FORMATO
01871/VA	225ml (200g)

Crema di Salmone



CODICE	FORMATO
01866/VA	225ml (200g)

Baccalà Mantecato



CODICE	FORMATO
01348	225ml (200g)

Crema di 'Nduja



CODICE	FORMATO
01345/VA	225ml (200g)

Crema di Pesce Spada



CODICE	FORMATO
01824/VA	225ml (200g)

Crema Tartufata



CODICE	FORMATO
01868/VA	225ml (200g)

Crema Zafferano



CODICE	FORMATO
01349/VA	225ml (200g)

Crema di Zucca



CODICE	FORMATO
01872/VA	225ml (200g)

Salsa di Noci



CODICE	FORMATO
01842/VA	225ml (200g)

Salsa Fegatella



CODICE	FORMATO
01840/VA	225ml (200g)

Salsa Tartufata



CODICE	FORMATO
01814/VA	225ml (200g)

Pesto di Pistacchio



CODICE	FORMATO
01902/VA	225ml (190g)

Salsa di Cipolle
all'Aceto Balsamico di Modena IGP

CODICE	FORMATO
01339	225ml (240g)

Salsa di Pere



CODICE	FORMATO
01336	225ml (260g)

Salsa di Fichi



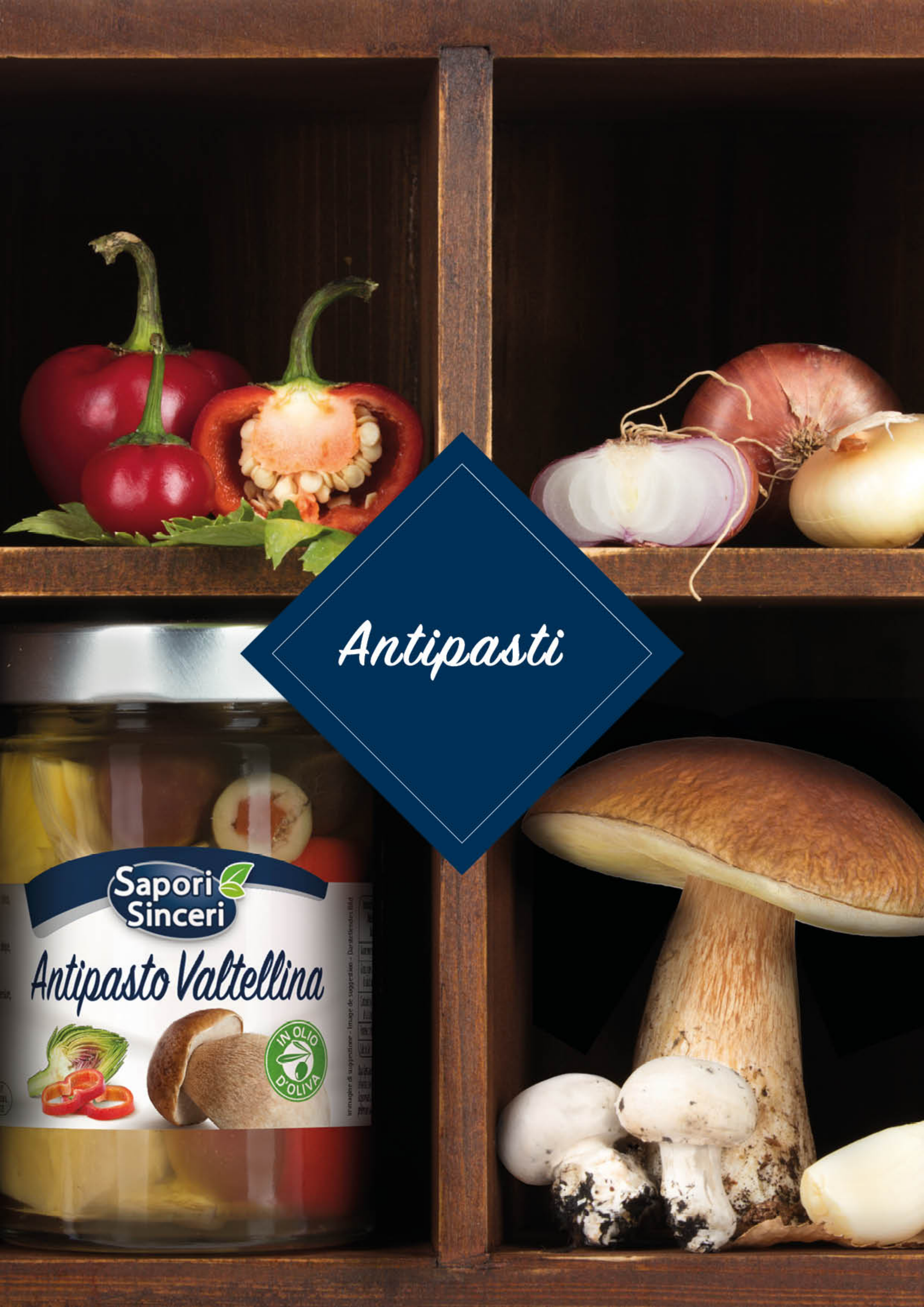
CODICE	FORMATO
01335	225ml (260g)

Salsa di Clementine



CODICE	FORMATO
01337	225ml (260g)





Antipasti

**Sapori
Sinceri**

Antipasto Valtellina



Immagine di suggerimento - Image de suggestion - Darstellung Bild



Gli antipasti sono le pietanze più sfiziose ed anche tra le più divertenti da preparare perché si adattano molto alla fantasia di chi cucina. Le nostre ricette pescano dalla ricca tradizione italiana ma si fanno vera e propria arte con la scelta delle materie prime, selezionatissime e sempre di qualità

Tra le nostre proposte primeggiano le verdure: cipolle, pomodori, peperoni e olive ma non mancano le prelibatezze stagionali come i funghi porcini testa nera, deliziosi e pratici da servire: basta toglierli dal barattolo e servirli con pane, grissini o bruschette accanto a un bel piatto di salumi.

Porcini Testa Nera
Interi in Olio d'Olive



CODICE	FORMATO
00203	327ml (300g)
01924	630ml (590g)
00462	1700ml (1600g)

Porcini Testa Nera
Tagliati in Olio d'Olive



CODICE	FORMATO
00204	327ml (300g)
01923	630ml (590g)
00459	1700ml (1600g)
00702	3100ml (3000g)

Porcini
Interi



CODICE	FORMATO
00202	327ml (300g)
01915	630ml (590g)
00452	1700ml (1600g)

Porcini Tagliati



CODICE	FORMATO
00201	327ml (300g)
01901	630ml (590g)

Funghi Misti



CODICE	FORMATO
00206	327ml (300g)
01902	630ml (590g)

Antipasto Valtellina



CODICE	FORMATO
00211	327ml (300g)
01910	630ml (590g)

Antipasto Jolly



CODICE	FORMATO
00233	327ml (300g)
01912	630ml (590g)

Olive Verdi Giganti
al naturale

CODICE	FORMATO
00228	327ml (310g)
01906	630ml (610g)

Carciofini



CODICE	FORMATO
00215	327ml (300g)
01905	630ml (590g)

Carciofini Rustici



CODICE	FORMATO
00251	327ml (300g)

Gallinacci



CODICE	FORMATO
00207	327ml (300g)

Champignons



CODICE	FORMATO
00210	327ml (300g)

Antipasto Casalingo



CODICE	FORMATO
00250	327ml (300g)

Aglio Dolce



CODICE	FORMATO
00249	327ml (300g)

Carciofini Trifolati



CODICE	FORMATO
00218	327ml (300g)

Cipolle Buongusto



CODICE	FORMATO
00223	327ml (310g)

Cipolle Agrodolci



CODICE	FORMATO
00227	327ml (310g)

Giardiniera Rustica in Agrodolce



CODICE	FORMATO
01918	630ml (600g)

Giardiniera



CODICE	FORMATO
00247	327ml (310g)

Frutti del Capperi



CODICE	FORMATO
00217	327ml (310g)

Pomodori Secchi



CODICE	FORMATO
00224	327ml (300g)

Pomodori Ciliegini Secchi



CODICE	FORMATO
00213	327ml (300g)

Peperoncini Farciti al Tonno



CODICE	FORMATO
00248	327ml (290g)

Peperoncini Farciti al Formaggio



CODICE	FORMATO
00200	327ml (290g)

Peperoncini Gocce Gialle-Rosse Agrodolci



CODICE	FORMATO
00252	327ml (300g)

Olive Nere Giganti al naturale



CODICE	FORMATO
00232	327ml (310g)

Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extravergine d'Olive



CODICE	FORMATO
00254	327ml (290g)



*Frutta
& Frutti
di Bosco*





Chi non apprezza la bellezza e la ricchezza dei boschi? Perché non gustarne, dunque, anche i loro frutti? Castagne, mirtilli, more e lamponi sono ottimi alleati della salute, ma anche del gusto essendo dolci e facilmente utilizzabili in cucina.

Dal bosco alla tavola i nostri frutti di bosco selvatici sono attentamente selezionati e conservati nel loro succo naturale con l'aggiunta di poco zucchero. Sono ideali per guarnire gelati e dessert, budini e semifreddi.

Castagne



CODICE	FORMATO
00238	327ml (350g)

Mirtilli



CODICE	FORMATO
00243	327ml (310g)

Frutti di Bosco



CODICE	FORMATO
00246	327ml (310g)

Fichi



CODICE	FORMATO
00240	327ml (340g)



Funghi Secchi





I funghi, saporiti e prelibati, si sono guadagnati nel tempo la fama di ingrediente perfetto di primi piatti e secondi a base di carne. Per avere a disposizione in ogni periodo dell'anno il sapore e l'aroma dei porcini e delle altre varietà scegliete i nostri funghi essiccati.

Facilissimi da conservare e preparare ma anche gustosi e versatili, possono essere l'alternativa perfetta ai funghi freschi e arricchire le ricette più golose. Qualche esempio? Il risotto ai funghi porcini, i garganelli con gamberetti e funghi o i rigatoni con funghi e salsiccia.



Porcini Commerciali	CODICE	FORMATO
1	06038/ST	10g
2	06033/ST	50g
3	06032/ST	100g
4	06031/ST	200g
5	06036/ST	sfuso



Porcini Speciali	CODICE	FORMATO
1	01581	10g
2	01583	50g
3	01584	100g
4	01585	200g
5	01588	sfuso



Porcini Speciali a Vista	CODICE	FORMATO
1	06033	50g
2	06032	100g
3	06031	200g
4	01534	sfuso



Porcini Extra	CODICE	FORMATO
1	01554	10g
2	01551	50g
3	01552	100g
4	01555	sfuso



Funghi Misti	CODICE	FORMATO
1	01574	50g
2	01573	100g
3	01572	200g



*Espositori
&
Confezioni
Regalo*



La linea Sapori Sinceri di Demetra si presenta al pubblico sfruttando i contenitori di vetro modello Evolution dal design moderno e accattivante.

Per i clienti e rivenditori sono disponibili anche un contenitore espositivo da banco e uno scaffale in legno personalizzato a più ripiani.

L'espositore, realizzato anche in una versione dedicata alla famiglia sughi e ragù, può comodamente accogliere 12 vasetti mentre lo scaffale, alto circa 185 centimetri e largo 43 centimetri ha 4 ripiani, ognuno dei quali può ospitare ben 24 vasetti.





Le confezioni regalo di Sapori Sinceri sono un ottimo modo per fare regali gustosi all'insegna della qualità Demetra.

Un'ampia scelta di prodotti che rispecchiano la cura che mettiamo nel creare le nostre specialità. Abbiamo racchiuso il tutto in confezioni versatili e vivaci che possono accogliere vasetti di diverse misure, tante delizie pronte per arrivare sulla vostra tavola ed essere degustate.





saporisinceri.it



demetrafood.it

The logo for 'Sapori Sinceri' is centered within a dark blue diamond shape. It features the brand name in a white, sans-serif font, with a small green leaf icon positioned to the right of the word 'Sinceri'.

**Sapori
Sinceri**

saponisinceri.it