

CATALOGO
CATALOGO
CA2020



ITALIAN FOOD SPECIALITIES
PRODOTTI TIPICI DELLA
LIGURIA



INDICE INDEX

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA **9** EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

CONDIMENTI AROMATIZZATI **15** FLAVORED OILS

AMPOLE OLIO E ACETO IN VETRO SOFFIATO **21** OIL & VINEGAR IN BLOWN GLASS BOTTLE

I VASETTI LIGURI **25** PRODUCTS IN JAR

ALTRI PRODOTTI **37** OTHER PRODUCTS

HO.RE.CA. **41** HO.RE.CA.



Ranise





Tradizione e innovazione.

La nostra Azienda nasce a Dolcedo in Liguria nel 1995, dal desiderio di recuperare gli uliveti che nel corso delle generazioni erano stati impiantati dai nostri avi. Abbiamo iniziato con un piccolo laboratorio di confezionamento, che ci permise qualche anno dopo di spostarci in città, ad Imperia e ad allargare la nostra produzione.

Dal 2013 ci siamo trasferiti nella nostra attuale sede, a Chiusanico, confermandoci sempre di più come azienda specializzata nella produzione e confezionamento di Olio Dop della Liguria e di specialità tipiche del nostro territorio, quelle che ci caratterizzano, ma soprattutto del Pesto Ligure fatto con il Basilico Genovese Dop.

Siamo molto attenti oltre che alla qualità dei nostri prodotti, anche al loro packaging. Curiamo ogni dettaglio per renderli originali, sia dal punto di vista dei sapori, che della comunicazione.

La nostra azienda è fortemente orientata al mercato estero e ci impegnamo costantemente per rafforzare la nostra presenza in nuovi Paesi, partecipando a Fiere di settore e innovando la nostra offerta di prodotti.

Il mercato italiano lo curiamo direttamente, cercando di offrire un servizio eccellente sotto ogni punto di vista.





Tradition and Innovation

Our story begins in Dolcedo, Liguria in 1995, with our desire to retrieve and cultivate the olive groves that had been planted by our ancestors. We started with just a small workshop for packaging which then enabled us to move to the nearby “town” of Imperia and expand our production.

In 2013 we moved to our present headquarters in Chiusanico, and here we have gone from strength to strength as a company specializing in the production and packaging of PDO (Protected Designation of Origin) olive oil and speciality products from the local area. Above all, it is the Ligurian Pesto made of PDO Genovese Basil and other typically Ligurian products which identify our company.

Apart from the attention to the quality of our products, we pay extreme importance to presentation. We ensure that they are original and take care of every detail from the quality of the taste of our products to the marketing aspect.

Foreign markets are our core business and we are constantly striving to consolidate our brand in new overseas markets by participating at International Trade Fairs and innovating our selection of products.

We sell directly in Italy and we endeavor to offer an excellent service to all our customers.





A close-up photograph of a single slice of bread, possibly ciabatta, with a pool of golden-yellow extra virgin olive oil on top. The bread is resting on a dark, textured wooden board. In the background, a few more slices of bread are visible.

OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA



EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

IL DOP

L'olio extra vergine di oliva DOP (Denominazione di Origine Protetta) è ottenuto direttamente dalla spremitura a freddo di olive selezionate di Cultivar Taggiasca, di esclusiva provenienza ligure, come certificato dall'apposito Consorzio di tutela. È il nostro prodotto più pregiato, un perfetto equilibrio di sapori caratterizzato da una delicata dolcezza ed eleganti note di mandorla. Il suo gusto gentile esalta i sapori ed è pertanto ideale per condire sia la più semplice insalata che il più raffinato piatto di pesce.

The PDO extra virgin olive oil (Protected Designation of Origin) is obtained directly by the cold pressing of selected Cultivar Taggiasca olives, of exclusive Ligurian origin, as certified by the appropriate Consortium.

It's our most valuable product, a perfect balance of flavors characterized by a delicate sweetness and elegant notes of almond. Its delicate taste enhances flavors and is ideal for seasoning the most simple salad as well as the finest fish dish.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA RIVIERA LIGURE - RIVIERA DEI FIORI



Caratteristiche:

- Zona di origine: Val Prino e Valle Impero (Liguria - Imperia)
- Altitudine: 200/500 metri s.l.m.
- Varietà di olive: taggiasca
- Metodo di raccolta: bacchiatura su teli
- Metodo di estrazione: misto (macine in pietra ed estrazione a ciclo continuo)
- Aspetto: filtrato - Colore: giallo paglierino - Profumo: di frutto
- Sapore: delicatamente fruttato, dolce di mandorla fresca e pinolo

Characteristics:

- Zone of origin: Prino Valley and Impero Valley (Liguria-Imperia)
- Altitude: 200/500 meters above sea-level
- Olive quality: taggiasca
- System of harvest: knocking down
- Method of extraction: mixed (by millstone and by continuous cycle)
- Aspect: filtered - Colour: pale yellow - Perfume: of fruit
- Flavour: gently fruity, sweet of fresh almond and pine nut

Art. 163



0,50 l



12



IL TAGGIASCO 100% ITALIANO

Olio di grande pregio, ottenuto dall'estrazione a freddo di olive di varietà Taggiasca, offre agli intenditori l'olio di qualità che cercano.

Il sapore è dolcemente ricco e vellutato, delicatamente fruttato; utilizzato a crudo esalta il gusto di piatti a base di crostacei, pesci nobili al forno, i legumi lessati e insalate.

High quality oil obtained by the cold pressing of Taggiasca olives, gives connoisseurs the quality oil they are looking for.

The flavour is delicately rich and smooth, mildly fruity; used raw it enhances steamed shellfish, fine fish, boiled vegetables and salads.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CULTIVAR TAGGIASCA

Caratteristiche:

- Zona di origine: provincia di Imperia
- Altitudine: 200/400 metri s.l.m.
- Varietà di olive: taggiasca
- Metodo di raccolta: bacchitura su teli
- Metodo di estrazione: misto (macine in pietra ed estrazione a ciclo continuo)
- Aspetto: mosto
- Colore: giallo paglierino
- Profumo: di frutto
- Sapore: delicatamente fruttato, dolce, con sentori di mandorla e pinolo

Characteristics:

- Zone of origin: province of Imperia
- Altitude: 200/400 meters above sea-level
- Olive quality: taggiasca
- System of harvest: knocking down
- Method of extraction: mixed (by millstone and by continuous cycle)
- Aspect: must
- Colour: pale yellow
- Perfume: of fruit
- Flavour: gently fruity, sweet, with signs of almond and pine nut.

Art. 105		0,10 l		30
Art. 104		0,25 l		12
Art. 103		0,50 l		12
Art. 102		0,75 l		12



IL LIGURITIO 100% ITALIANO

Liguritio è ottenuto dall'estrazione a freddo di olive di varietà italiane sapientemente selezionate per ottenere un olio versatile, mediamente fruttato con sentori erbacei. Le sue caratteristiche lo rendono un ingrediente essenziale nella cucina raffinata perché il suo aroma delicato non copre i sapori ma li esalta.

Liguritio is obtained by the cold pressing of a combination of Italian olives, wisely selected in order to obtain a versatile oil, medium fruity with hints of herbs. Its characteristics make it an essential ingredient in the finest food because its delicate aroma does not camouflage the flavors but exalts them.

Caratteristiche:

- Varietà di olive: leccino, ogliarola, peranzana, taggiasca
- Metodo di raccolta: meccanico
- Metodo di estrazione: ciclo continuo
- Aspetto: filtrato
- Colore: giallo tenue
- Profumo: di frutto
- Sapore: delicatamente fruttato con note erbacee

Characteristics:

- Olive quality: leccino, ogliarola, peranzana, taggiasca
- System of harvest: mechanized
- Method of extraction: continuous cycle
- Aspect: filtered
- Colour: light yellow
- Perfume: fruity
- Flavour: delicate and fruity oil with a light herbaceous flavour

BOTTIGLIA FASCIATA ORO WRAPPED BOTTLE

Le bottiglie sono fasciate con un foglio di carta dorata che non solo protegge l'olio dalla luce ma rende la bottiglia bella ed elegante, tanto da poter essere portata direttamente in tavola.

The bottles are wrapped with a golden paper that not only protects the oil from light but gives the bottle a beautiful and elegant appearance that can be used on your dining table.

Art. 195	100 ml	30
Art. 194	250 ml	12
Art. 193	500 ml	12
Art. 192	750 ml	12



BOTTIGLIA IN CERAMICA ITALIANA CERAMIC BOTTLE

La particolare bottiglia in ceramica (made in Italy) contiene e preserva l'olio in maniera ottimale ma lo rende anche un oggetto da regalare e riutilizzare.

The special ceramic bottle (made in Italy) contains and preserves oil optimally but also makes it an object to give as a present and reuse.



Art. 184 0,50 l 6



Art. 185 0,50 l 6

LATTINA STEEL CAN

Confezionato in lattine di acciaio alimentare, con comoda prolunga antigoccia integrata nel tappo richiudibile.

Packed in metal cans with handy extendable resealable caps.



Art. 197 0,25 l 12
Art. 196 0,50 l 12
Art. 191 1 l 12

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

CONFEZIONE CON EROGATORE SPRAY SPRAY DISPENSER

Questa confezione è dotata di un comodissimo erogatore spray per poter nebulizzare l'olio e quindi distribuirlo più finemente su tutte le pietanze.

This package is equipped with a convenient spray dispenser in order to atomize the oil and then distribute it more finely on all dishes.



Art. 174 0,25 l 12

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



CONDIMENTI ALL'OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA



FLAVORED EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL

GLI AROMATIZZATI / FLAVORED OIL

L'olio extra vergine d'oliva, per sua natura, assimila e assorbe tutti i sapori e i profumi con cui viene a contatto in maniera molto naturale. Questa caratteristica fa sì che questo alimento, già dotato di eccezionali proprietà nutritive e organolettiche, possa essere ulteriormente arricchito con l'infusione di spezie e di erbe aromatiche. I nostri oli aromatizzati possono essere usati come semplice condimento oppure come base aromatica per la preparazione di salse, ripieni, impasti ... ottimi per dare un tocco unico ad ogni piatto.

Extra virgin olive oil naturally absorbs all the flavors and perfumes with which it comes into contact. This means that the exceptional nutritional and organoleptic properties of olive oil can be further enhanced with the infusion of spices and herbs. Our infused extra virgin olive oil can be used as a simple seasoning or as an aromatic base for sauces, fillings, doughs ... excellent to give a unique touch to each dish.



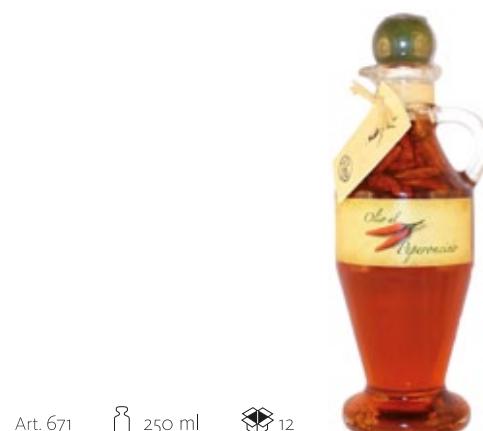
PEPERONCINO CHILLI PEPPER

Perfecto per condire le penne all'arrabbiata si presta benissimo anche per insaporire ogni piatto e per dare un po' di piccantezza alla pizza.

Perfect for seasoning "penne all'Arrabiata" it's great also for flavouring any dish and to give a bit of spiciness to the pizza.



Art. 601 200 ml 6



Art. 671 250 ml 12

AGLIO E PEPERONCINO GARLIC AND CHILLI PEPPER

È ottimo per preparare la pasta aglio, olio e peperoncino ma è perfetto anche nei soffritti, o sulle verdure saltate in padella.

It's excellent to prepare "pasta aglio, olio e peperoncino" (garlic, oil & spicy pepper sauce) but is also perfect in fried or sautéed vegetables.

Art. 602 200 ml 6



Art. 672 250 ml 12



ERBE HERBS

Molto versatile, è adatto per condire di tutto: insalate, pesce, formaggi, primi, minestre, pizze, legumi...

Very versatile, it is suitable to dress everything from salads, fish, cheese, pasta, soups, pizzas and vegetables...

Art. 603 200 ml 6



Art. 673 250 ml 12



LIMONE LEMON

Ideale per insaporire piatti a base di pesce, insalate, verdure e in tutti i casi in cui la ricetta richieda l'aroma del limone, come sul carpaccio di carne o di pesce.

Ideal for flavoring seafood, salads, vegetables and whenever the recipe requires lemon aroma, as on carpaccio of meat or fish.

Art. 604 200 ml 6



Art. 674 250 ml 12



PEPERONCINO CHILLI PEPPER

Perfecto per condire le penne all'arrabbiata si presta benissimo anche per insaporire ogni piatto e per dare un po' di piccantezza alla pizza.

Perfect for seasoning "penne all'Arrabbiata" it's great also for flavoring any dish and to give a bit of spiciness to the pizza.

Art. 681 100 ml 30



AGLIO GARLIC

Da assaporare su bruschette, pasta, pizza, insalate ma anche su arrosti sia di carne che di pesce, minestrone, verdure crude e cotte.

To be enjoyed on toasted bread, pasta, pizza, salads but also on roasted meat or fish, vegetable soups, raw and cooked vegetables.

Art. 685 100 ml 30



ERBE HERBS

Molto versatile, è adatto per condire di tutto: insalate, pesce, formaggi, primi, minestre, pizze, legumi...

Suitable for everything from salads, fish, cheese, pasta, soups, pizzas, vegetables...

Art. 683 100 ml 30



LIMONE LEMON

Ideale per insaporire piatti a base di pesce, insalate, verdure e quando la ricetta richieda l'aroma del limone, come sul carpaccio di carne o di pesce.

Ideal for flavoring seafood, salads, vegetables and whenever the recipe requires lemon aroma, as on carpaccio of meat or fish.

Art. 684 100 ml 30



TARTUFO BIANCO WHITE TRUFFLE

Trasforma con classe un semplice piatto di uova al tegame ma è delizioso anche sul carpaccio, nella fonduta e per condire i primi piatti.

It transforms a simple plate of fried eggs in a classy dish but it's delicious also on carpaccio, in fondue and for dressing pasta dishes.

Art. 690 100 ml 12



TARTUFO NERO BLACK TRUFFLE

Ottimo a crudo o appena scaldato per condire uova al tegame, tartare, formaggi, risotti e primi piatti in genere.

Excellent when used raw or barely warmed to flavor fried eggs, tartar, cheese, risotto and pasta dishes in general.

Art. 693 100 ml 12



BASILICO BASIL

Ideale complemento di sughi delicati, leggeri ed estivi. Ottimo sulla pasta, nel minestrone e per accompagnare il pomodoro fresco nelle insalate o sulle bruschette.

Ideal complement to light sauces. Great on pasta, in minestrone soup and to accompany the fresh tomatoes in salads or on bruschetta.

Art. 686* 100 ml 30



ROSMARINO ROSEMARY

Perfetto per esaltare il sapore di arrosti e grigliate di carne. Ottimo nelle patate al forno o sulla focaccia.

Perfect for enhancing the flavor of roasts and grilled meat. Great on baked potatoes or focaccia.

Art. 687* 100 ml 30



PIZZA

Dona alla pizza appena sfornata una marcia in più.

It gives a punch to a freshly baked pizza

Art. 691* 100 ml 30



*su richiesta / on request

FUNGO PORCINO MUSHROOMS

Ideale nel risotto ai funghi o per aggiungere sapore al sugo alla bosciaiola, è perfetto anche per insaporire carni ed insalate.

Ideal in the mushroom risotto or to add flavor to the mushroom based sauces, it is also perfect for seasoning meats and salads.

Art. 692 100 ml 30
*su richiesta / on request



TIMO THYME

L'intenso aroma del timo si addice bene ai pomodori, alle verdure, ai formaggi e per insaporire molte salse.

The intense aroma of thyme goes well with tomatoes, vegetables, cheese and to add flavor to many sauces.

Art. 688 100 ml 30
*su richiesta / on request



CONDIMENTO INVECCHIATO AGED DRESSING

Il condimento invecchiato è molto versatile e si può utilizzare per insaporire moltissimi piatti. Non solo su carni rosse e formaggi, ma anche per dare un tocco originale a macedonie e gelati.

The aged dressing is very versatile and can be used to flavor many dishes. Not only on red meat and cheese, but also to give an original touch to fruit salads and ice cream.

Art. 694 100 ml 30



VALIGETTA TRIS

Olio all'aglio, olio al peperoncino, olio alle erbe.

Garlic oil, chilli pepper oil, herbs oil.

Art. 695 100 ml x 3 12
*su richiesta / on request

Olio Liguritio, condimento invecchiato, olio al peperoncino.

Liguritio oil, aged dressing, chilli pepper oil.

Art. 696 100 ml x 3 12
*su richiesta / on request







AMPOLLE OLIO E ACETO
IN VETRO SOFFIATO



OIL & VINEGAR IN
BLOWN GLASS BOTTLE



OLIO & ACETO

OIL & VINEGAR



Raffinate ed originali confezioni per portare in tavola olio e aceto.

Ideali per addobbare la tavola quando arrivano ospiti o come presente per un invito a cena.



A fine and original packaging to bring oil and aged dressing on the table. These hand made blown glass bottles are great to decorate your table when guests arrive or to give as a present for a dinner invitation.

AMPOLLA MEDIA 801



Art. 801 230 ml/80 ml 6

AMPOLLA MEDIA 802



Art. 802 230 ml/80 ml 6

AMPOLLA MEDIA 804



Art. 804 280 ml/50 ml 6

AMPOLLA MEDIA 806



Art. 806 280 ml/50 ml 6

AMPOLLA MEDIA 808



Art. 808 280 ml/50 ml 6

AMPOLLA MEDIA 809



Art. 809 280 ml/50 ml 6

AMPOLLA MINI 811



Art. 811 100 ml/40 ml 6

AMPOLLA MINI 812



Art. 812 100 ml/40 ml 6

AMPOLLA MINI 814



Art. 814 100 ml/40 ml 6

DOPPIA ANFORA



Art. 822 70 ml/70 ml 6

DUETTO



Art. 824 200 ml/200 ml 6

MARE



Art. 825 100 ml/100 ml 12





I VASSETTI LIGURI



PRODUCTS IN JAR



LE OLIVE / OLIVES

Proponiamo le nostre olive in salamoia o sott'olio snocciolate, da gustare al naturale come aperitivo o come gustoso ingrediente di sughi, salse, insalate e secondi piatti di carne o di pesce.

Oppure in crema, perfetta per essere utilizzata su bruschette e crostini, ma anche in aggiunta ad un piatto di pasta o un secondo a base di carne.

We offer our olives in brine or pitted in oil, that can be enjoyed as they are as an aperitif or as an ingredient in sauces, salads and main courses of meat or fish. Or in cream, perfect to be used on toasted bread and croutons, but also in addition to a pasta dish or main courses of meat.



OLIVE "TAGGIASCHE" SNOCCHIOLATE SOTT'OLIO "TAGGIASCA" PITTED OLIVES IN OLIVE OIL

Ottenute snocciolando le olive Taggiasche in salamoia e conservandole sott'olio extra vergine di oliva.

Obtained by pitting the Taggiasca olives in brine and conserving them in extra virgin olive oil.

Art. 323 180 g 12



OLIVE "TAGGIASCHE" IN SALAMOIA "TAGGIASCA" OLIVES IN BRINE

Solo olive di Cultivar Taggiasca, piccole e dal sapore inconfondibile, conservate in salamoia.

Only Taggiasca Cultivar olives, small and with a unique taste, conserved in brine.

Art. 305 220 g* 12
Art. 306 650 g* 6

* sgocciolato / drained



OLIVE "RIVIERA" IN SALAMOIA "RIVIERA" OLIVES IN BRINE

Varietà di olive di ottima qualità, conservate nella classica salamoia alle erbe aromatiche.

A top quality olive variety, conserved in a classic aromatic herb brine.

Art. 314 190 g* 12

* sgocciolato / drained



PRODUCTS IN JAR

CREMA DI OLIVE "TAGGIASCHE" "TAGGIASCA" OLIVE SPREAD

Gustosa crema spalmabile preparata con olive Taggiasche, olio extra vergine di oliva ed erbe aromatiche.

A tasty spreadable cream made with Taggiasca olives, extra virgin olives and aromatic herbs.

Art. 343 180 g 12



NEW

BATTUTO DI OLIVE "TAGGIASCHE" "TAGGIASCA" OLIVES MINCE

Fatto con le nostre olive migliori, macinate grossolanamente, con l'aggiunta di pomodori secchi e capperi. Il risultato è un prodotto perfetto per golose bruschette ma anche per condire gustosi piatti di pasta.

Taggiasca olives mince: made with our best olives, coarsely ground, with dried tomatoes and capers. The result is a perfect add for delicious bruschettas and tasty pasta dishes.

Art. 545 180 g 12



CREMA DI OLIVE VERDI GREEN OLIVE PASTE

Gustosa crema spalmabile preparata con olive verdi e olio extra vergine di oliva.

A tasty spreadable cream made with green olives and extra virgin olive oil.

Art. 353 180 g 12



I PESTI / PESTO

Il pesto a base di basilico è tra i condimenti per la pasta più conosciuti e diffusi nel mondo ma, oltre alle ricette di pesto tradizionali, proponiamo una sfiziosa variante a base di pomodori secchi e la classica salsa di noci.

Pesto made with Basil is among the best known and most popular pasta dressings in the world but, in addition to traditional pesto recipes, we offer many delicious variants such as dried tomato based sauces, sage and the classic walnut.



PESTO LIGURE LIGURIAN PESTO



Salsa a base di basilico genovese DOP, da usare a freddo per condire i formati tradizionali di pasta liguri, come trenette, gnocchi, trofie, croxetti.

A PDO Genovese basil based sauce, to use cold to dress traditional types of Ligurian pastas, such as trenette, gnocchi, trofie, croxetti

Art. 363 180 g 12
Art. 362 130 g 12



PESTO LIGURE SENZA AGLIO LIGURIAN PESTO NO GARLIC



Salsa a base di basilico genovese DOP, nella variante più delicata, senza aglio.

A PDO Genovese basil based sauce, in a delicate variant without garlic.

Art. 443 180 g 12



PESTO ALLA GENOVESE GENOVESE PESTO

Salsa a base di basilico, da usare a freddo per condire i formati tradizionali di pasta liguri, come trenette, gnocchi, trofie, croxetti.

A basil based sauce, to use cold to dress traditional types of Ligurian pastas, such as trenette, gnocchi, trofie, croxetti

Art. 372 130 g 12



Un sapore aromatico particolare e delicato, particolarmente indicato per piatti estivi ma non solo.

A peculiar and delicate aromatic taste, particularly recommended for summer dishes and many others.

Art. 392 130 g 12



PESTO ROSSO RED PESTO



Il pesto rosso è una golosa variante a base di pomodori essiccati e basilico genovese DOP. Ottimo per condire un piatto di pasta o da gustare su bruschette, tartine, crostini...

The red pesto is a tasty variant and is made up of sun dried tomatoes and PDO Genovese basil. Ideal to dress a pasta dish or to enjoy on bruschetta, canapé, toast...

Art. 382 130 g 12



PESTO ROSSO CON OLIVE "TAGGIASCHE" RED PESTO WITH "TAGGIASCA" OLIVES



La classica ricetta del pesto rosso reinterpretata aggiungendo le olive taggiasche: ottimo per bruschette o tartine, per condire la pasta o come accompagnamento a secondi di carne.

The classic red pesto recipe reinterpreted by adding taggiasca olives: excellent to spread on bruschetta or tartines. Ideal to dress pasta or as an accompaniment to meat dishes.

Art. 546 180 g 12



NEW

LE CREME / SPREADS

Golose preparazioni dal gusto deciso e stuzzicante che racchiudono in sé i sapori più autentici delle materie prime con cui sono realizzate. Pronte ad essere utilizzate ogni volta che volete insaporire i vostri piatti o semplicemente spalmate su tartine e bruschette, sulla pizza o come accompagnamento a carni o verdure lesse.

Delicious and appetizing recipes that enclose the authentic flavors of the raw ingredients they are made of. Ready to be used whenever you want to flavor your dishes or simply spread on sandwiches, bruschetta and pizza or as an accompaniment to meat or boiled vegetables.



SALSA DI NOCI WALNUTS SAUCE

Anche la salsa di noci è tipica della Liguria ed è perfetta per condire i classici Pansotti Liguri o le tagliatelle.

Also the Walnut sauce is typical of Liguria and perfect to dress the classic Ligurian Pansotti or tagliatelle.

Art. 392 130 g 12



CREMA DELICATA DI PEPERONI SWEET PEPPER PASTE

Si può utilizzare in molti modi e vi sarà di grande aiuto in cucina; spalmatela sulle tartine dove aggiungerete una fettina di mozzarella o una falda di peperone; ottima servita come accompagnamento a secondi di carne.

You can use this in many ways and it will be of great use to you in the kitchen; spread it on your canapé and just add a slice of mozzarella or pepper. Ideal as an accompaniment salsa to main course meat dishes.

Art. 412 130 g 12



CREMA DI CARCIOFI ARTICHOKE SAUCE

Ideale per farcire uova sode o pomodori. Salsa saporita e appetitosa per accompagnare roast beef, pollo alla piastra, bollito misto e cima alla genovese.

Ideal for stuffing hard-boiled eggs and tomatoes.

Appetizing and tasty sauce as accompaniment roast beef, griddle chicken, mixed boiled meat and Genoveses Cima meat.

Art. 432 130 g 12



CREMA DI POMODORI SECCHI SUNDRIED TOMATO PASTE

Ideale per insaporire i vostri piatti grazie al suo sapore stuzzicante ed inconfondibile.

Ottima su tartine, bruschette e come accompagnamento a verdure lesse.

Ideal for adding flavor to your dishes thanks to its appetizing and unique taste. Excellent on canapés, bruschetta and as an accompaniment on boiled vegetables.

Art. 402 130 g 12



BRUSCHETTA ITALIANA ITALIAN BRUSCHETTA

A base di pomodori secchi. Ideale per insaporire i vostri piatti con il suo sapore stuzzicante ed inconfondibile. Ottima su tartine, bruschette e come accompagnamento a verdure lesse.

Made of a base of dried tomatoes, excellent in flavoring any dishes. Ideal spreading on canapé, bruschetta and as an accompaniment for boiled vegetables.

Art. 532 180 g 12



BRUSCHETTA LIGURE LIGURIAN BRUSCHETTA

La bruschetta con pomodoro fresco e peperoni è tra i più diffusi antipasti italiani. Servita su crostini di pane tostati, sprigiona tutta la fragranza. Ideale per iniziare una cena tra amici o per un veloce e gustoso spuntino già pronto.

A bruschetta with fresh tomato and peppers is one of the most common Italian appetizers. Served on canapés of toasted bread and it emanates a wonderful fragrance. Ideal as a starter when friends come round for dinner or for a quick and tasty ready snack.

Art. 533 180 g 12





I SOTT'OLIO / IN OIL

Sempre pronti all'uso, peperoncini ripieni, carciofini e pomodori secchi risolvono un antipasto o un contorno in un attimo: basta tirare fuori dal barattolo questi deliziosi bocconcini e servirli da soli o accompagnati ad un secondo di carne. Provate anche ad usarli come ingredienti per ricche e gustose insalate.

Always ready to use, stuffed peppers, artichokes and sun-dried tomatoes make an appetizer or a side dish in an instant: just take these delicious morsels out of the jar and serve them alone or with a meat dish. Also use them as an ingredient for rich and tasty salads.

PEPERONCINI FARCI AL TONNO SOTT'OLIO STUFFED HOT PEPPERS WITH TUNA

Fragranti e colorati peperoncini ripieni di tonno ottenuti da materie prime selezionate, sono un'idea anche per l'aperitivo.

Fragrant and coloured chilli peppers stuffed with tuna obtained from selected raw materials are a great idea for an aperitif.

Art. 473

180 g

12



POMODORI SECCHI SOTT'OLIO SUNDRIED TOMATOES IN OLIVE OIL

Pomodori selezionati che, lasciati essiccare al sole, conquistano un gusto deciso e inconfondibile, ideali come antipasto, come contorno di secondi e per arricchire di sapore tantissimi piatti.

Selected tomatoes that, left to dry in the sun, acquire a decisive and unmistakable flavour, ideal as an appetizer, as a side dish to a main course and to enhance the flavors of various dishes.

Art. 453

200 g

12



CARCIOFINI INTERI SOTT'OLIO ARTICHOKE IN OLIVE OIL

Vengono scelti i carciofini più teneri e saporiti, conservati in olio extra vergine d'oliva e insaporiti con erbe aromatiche per ritrovare tutto il sapore autentico delle verdure dell'orto.

The most tender and flavorful little artichokes (thorny variety), conserved in extra virgin olive oil and seasoned with aromatic herbs to rediscover the full authentic taste of the vegetable garden.

Art. 463

190 g

12



I PICCANTI HOT & SPICY

Una selezione di prodotti caratterizzati dalla presenza di peperoncino, perfetti per chi ama aggiungere un tocco piccante ai suoi piatti.

A selection of products characterized by the presence of hot chilli pepper, perfect for those who like to add a spicy touch to their dishes.



OLIVE PICCANTI SNOCCIOLATE SOTT'OLIO SPICY PITTED OLIVES IN OIL

Stuzzicanti e già denocciolate, sono ideali come aperitivo, antipasto o per arricchire insalate.

Appetizing and already pitted, with a definite spicy note, ideal as an aperitif, hors d'oeuvre or to enhance a salad.

Art. 544

180 g

12



HARISSA CREMA DI PEPPERONCINO HOT CHILLI SAUCE

L'harissa è una salsa piccante di origine magrebina a base di peperoncino e spezie. Da usare quando si desidera conferire una nota etnica alle pietanze.

Harissa is a spicy sauce originally from Maghreb and is a blend of chili pepper and spices. To be used when you want to add an ethnical sensation to your meal.

Art. 542

180 g

12



PEPERONCINO PICCANTE TRITATO SOTT'OLIO CHOPPED HOT CHILLI PEPPER IN OIL

Un ingrediente saporito e irresistibile da avere sempre a portata di mano per aggiungere piccantezza ad ogni piatto.

An irresistible and tasty ingredient which should be kept ready at hand to add a bit of spice to every dish.

Art. 543

180 g

12



I SUGHI / SAUCES

Pronti da gustare, i nostri sughi sono ottimi per condire ottimamente e rapidamente un piatto di pasta: basterà scaldarli pochi minuti in padella e unire la pasta appena lessata. Un “giro di padella” e il piatto è pronto. Saporiti e profumati, sono proposti in diverse varianti, tutti preparati con attenzione all'equilibrio dei diversi ingredienti.

Ready to eat, our sauces are great to dress well and quickly a pasta dish: simply reheat sauce in a pan for a few minutes and add pasta “al dente”. A quick stir and the dish is ready.

Tasty and fragrant, they come in different variations, all prepared with attention to the balance of flavours of the different ingredients.



SUGO ALL'ARRABBIATA ARRABBIATA HOT SAUCE

Un sugo semplice ma appetitoso, dalla caratteristica nota piccante data dall'aggiunta di peperoncino.

A simple but delicious sauce, with a spicy note thanks to the addition of chilli pepper.



Art. 535 180 g 12

SUGO CONTADINO ALLE VERDURE FARMER SAUCE WITH VEGETABLES

Realizzato con l'aggiunta di cipolla, sedano e carota, è un condimento leggero che esalta i profumi e i sapori dall'orto.

Made with additional onion, celery and carrot, it is a light condiment which exalts the aroma and flavours of the vegetable garden.



Art. 536 180 g 12

SUGO DELLA RIVIERA AL BASILICO RIVIERA SAUCE WITH BASIL

Pochi ingredienti di qualità per un condimento leggero e genuino al profumo di basilico.

Just a few quality ingredients to make a light and natural condiment with a basil aroma.



Art. 538 180 g 12

SUGO AI FUNGHI PORCINI PORCINI MUSHROOMS SAUCE

L'inconfondibile profumo dei funghi porcini rende delizioso questo sugo, per condire piatti gustosissimi.

The unmistakable fragrance of porcini mushrooms makes this delicious sauce which is perfect to dress appetizing dishes.



Art. 539 180 g 12

SUGO MARINARO AL TONNO MARINARA SAUCE WITH TUNA

Il tonno regala a questo sugo gusto davvero speciale. Da provare anche sulla pizza.

Tuna gives this sauce an extra special taste. Also to be tried on pizzas.



Art. 540 180 g 12





ALTRI PRODOTTI



OTHER PRODUCTS

ALTRI PRODOTTI OTHER PRODUCTS

Come tutti i prodotti Ranise, anche le "ciappe" e la pasta nascono dall'amore per la genuinità e la tradizione.

Like all Ranise products, "ciappe" and pasta origin from love for authenticity and tradition.



CIAPPE LIGURI

Realizzati con il delicatissimo olio extra vergine di oliva, sono una fragrante specialità ideale per una pausa leggera e golosa.

Made with the delicate extra virgin olive oil, they are a perfect, fragrant specialties for a tempting savoury break.



Art. 874 140 g 16

ALTRI PRODOTTI

SAPORI PER CARNE MIX FOR MEAT

Un delizioso mix di erbe ideale per insaporire la carne al forno o alla griglia.

A delicious mix of herbs to flavour oven roast and grilled meat dishes.



Art. 789 50 g 12

SAPORI PER PESCE MIX FOR FISH

Un delizioso mix di erbe ideale per condire il pesce al forno o alla griglia.

An delicious mix of herbs ideal to season oven baked or grilled fish.



Art. 788 50 g 12

SAPORI LIGURI LIGURIAN BOUQUET

Un profumatissimo bouquet di erbe tipicamente liguri, ideale in tutti i piatti in cui si vuole conferire un tocco mediterraneo.

A extremely perfumed bouquet of typically Ligurian herbs, ideal in all types of dishes where you want to add a mediterranean touch.



Art. 790 50 g 12

OTHER PRODUCTS

LA PASTA / PASTA

La tradizione pastaria ligure ha radici molto antiche; fu proprio a Genova che nel 1574 fu costituita la prima corporazione dei pastai d'Italia. In questa lunga storia sono molti i formati di pasta nati in Liguria e, tra questi, Ranise ne propone alcuni tra i più classici da abbinare ai condimenti tradizionali ...o a quello che vi suggerisce la fantasia.

Ligurian pasta making tradition has ancient roots; it was in Genoa in 1574 that the first guild of pasta was established. In this long history many pasta shapes were created in Liguria and, among these, Ranise offers to you some of the most classic ones to combine with traditional condiments ... or what your imagination suggests.



TROFIE

Pasta tipica della tradizione ligure dalla forma arricciata lunga e sottile che assomiglia a un truccio. Le trofie sono perfette condite con il pesto: uno fra i più conosciuti piatti liguri.

Traditional Ligurian pasta in a long, thin and curled shape that looks like wood shavings. Trofie are perfect served with pesto: one of the most popular Ligurian dishes.

Art. 762 ⚡ 500 g 📦 12



TROFIE TRICOLORI

L'aggiunta di spinaci e di pomodori all'impasto regala un sapore ancora più sfizioso a queste trofie che saranno gustosissime anche con il condimento più semplice.

Adding spinach and tomatoes to the mixture brings a never more delicious taste in these trofie which will be delicious even with the simplest seasoning.

Art. 763 ⚡ 500 g 📦 12



TRENETTE

Simili a spaghetti a sezione rettangolare, hanno una consistenza ruvida che consente un ottimo assorbimento del condimento che, nella tradizione ligure, non può che essere il pesto con patate e fagiolini.

Similar to a rectangular section spaghetti, they have a rough texture which allows optimum absorption of their traditional seasoning: pesto with potatoes and green beans.

Art. 765 ⚡ 500 g 📦 12



FOGLIE D'ULIVO

La particolare forma e il colore, dato dall'impasto con spinaci, ricordano le vere foglie dell'olivo. Da gustare con sughi a base di verdure ma non solo.

The particular shape and color, due to spinach in the dough, resemble the true leaves of the olive tree. To taste with vegetable-based sauces and much more.

Art. 766 ⚡ 500 g 📦 12







HOTEL
RESTAURANT
CATERING

HOTEL RESTAURANT CATERING

Una selezione di prodotti con formati specifici, dedicati ai professionisti della ristorazione.

A selection of products with specific sizes, dedicated to Hotel, Restaurant and Catering professionals.

OLIVE IN SALAMOIA OLIVES IN BRINE

Art. 308	"Taggiasche" in vaso / "taggiasca" olives in jar	 2,2 kg*	 3
Art. 300	"Taggiasche" in secchiello / "taggiasca" olives in plastic container	 5 kg*	 1
Art. 318	Tipo "riviera" in vaso / "riviera" olives in jar	 2,2 kg*	 3
Art. 310	Tipo "riviera" in secchiello / "riviera" olives in plastic container	 5 kg*	 1
	"Taggiasche" snocciolate in vaso / pitted "taggiasca" olives in jar	 650 g*	 6
	"Taggiasche" snocciolate in vaso / pitted "taggiasca" olives in jar	 1,8 Kg*	 3
	"Taggiasche" snocciolate in secchiello / pitted "taggiasca" olives in plastic container	 5 Kg*	 1
Art. 521	"Taggiasche" snocciolate in busta sottovuoto / pitted "taggiasca" olives in vacuum bag	 1 Kg*	 6
Art. 522	Tipo "riviera" snocciolate in busta sottovuoto / pitted "riviera" olives in vacuum bag	 1 Kg*	 6
	Tipo "riviera" snocciolate in vaso / pitted "riviera" olives in jar	 650 g*	 6
	Tipo "riviera" snocciolate in vaso / pitted "riviera" olives in jar	 1,8 Kg*	 3
	Tipo "riviera" snocciolate in secchiello / pitted "riviera" olives in plastic container	 5 Kg*	 1

OLIVE SOTT'OLIO OLIVES IN OIL

Art. 326	"Taggiasche" snocciolate in vaso / pitted "taggiasche" olives in jar	 950 g	 6
Art. 328	"Taggiasche" snocciolate in vaso / pitted "taggiasche" olives in jar	 2,8 Kg	 3
Art. 320	"Taggiasche" snocciolate in secchiello / pitted "taggiasche" olives in plastic container	 7 Kg	 1
Art. 336	Tipo "riviera" snocciolate in vaso / pitted "riviera" olives in jar	 950 g	 6
Art. 338	Tipo "riviera" snocciolate in vaso / pitted "riviera" olives in jar	 2,8 Kg	 3
Art. 330	Tipo "riviera" snocciolate in secchiello / pitted "riviera" olives in plastic container	 7 Kg	 1

* peso sgocciolato / drained

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Art. 177	Bottiglione 2 litri / 2 liters bottle	2 l 6
Art. 198	Lattina 3 l / 3 liters can	3 l 4
Art. 199	Lattina 5 l / 5 liters can	5 l 4

ROOM SERVICE

Olio extra vergine di oliva / Extra virgin olive oil	20 ml 48
Condimento invecchiato / Aged dressing	20 ml 48



PESTO LIGURE LIGURIAN PESTO

Art. 366	Pesto ligure in vaso / Ligurian Pesto in jar	950 g 6
Art. 360	Pesto ligure in secchiello / Ligurian Pesto in plastic container	7 Kg 1

CREME SPREADS

Art. 346	Crema di olive "taggiasche" in vaso / "taggiasche" olive spread in jar	950 g 6
Art. 340	Crema di olive "taggiasche" in secchiello / "taggiasche" olive spread in plastic container	7 Kg 1
Art. 407	Crema di pomodori secchi in vaso / Sundried tomatoes spread in jar	1,5 Kg 6

PRODOTTI SOTT'OLIO PRODUCT IN OLIVE OIL

Art. 456	Pomodori secchi sott'olio in vaso / sun dried tomato in olive oil in jar	950 g 6
Art. 467	Carciofini sott'olio in vaso / Artichokes in oil in jar	1,5 Kg 6





PRODOTTI TIPICI DELLA LIGURIA
ITALIAN FOOD SPECIALITIES

www.ranise.com

NOTE

NOTE





PRODOTTI TIPICI DELLA LIGURIA
ITALIAN FOOD SPECIALITIES

RANISE AGROALIMENTARE S.r.l.

Sede operativa / Head Office:

Via Monte Pasubio, 43 - 18027 Chiusanico (Imperia) - ITALY
Tel. +39.0183.767966 - Fax +39.0183.763700
e-mail: info@ranise.com

Azienda Agricola / Farm: Via IV Novembre, 29 - Dolcedo (Imperia)

www.ranise.com

 [raniseagroalimentare](#)

