

HQF

HIGH QUALITY FOOD

**MODELLO
AGROINDUSTRIA
BASATO SU UN
SISTEMA DI FILIERA
CORTA, INTEGRATA
E SOSTENIBILE.**

GREAT IS BETTER THAN BIG

**ECCELLENZA
DINAMICITÀ
CONDIVISIONE
AFFIDABILITÀ**



HQF

HIGH QUALITY FOOD

CATALOGO

HQF
HIGH QUALITY FOOD

**PRODUTTORE
DI
ECCELLENZE**

**HIGH
QUALITY
FOOD**





HQF: L'EVOLUZIONE DELLA NOSTRA STORIA



Negli ultimi anni, High Quality Food ha vissuto una straordinaria evoluzione, trasformandosi da realtà produttiva di eccellenze gastronomiche a punto di riferimento per il settore agro-alimentare. Questo percorso evolutivo si è sviluppato attraverso tre direttrici strategiche: la quotazione in Borsa, l'espansione internazionale e il nuovo modello di business. A giugno 2022, HQF ha debuttato con successo in Borsa Italiana, sul mercato Euronext Growth Milan, scrivendo un capitolo significativo della sua storia. Aver ottenuto la fiducia di investitori di alto profilo è motivo di orgoglio, un riconoscimento importante al nostro modello di business e una condivisione della nostra visione di lungo periodo, riconoscendo così il valore della nostra scelta di puntare su un sistema di economia circolare. Contemporaneamente, HQF ha ampliato la propria presenza internazionale grazie alla nuova apertura di Ibiza, che si aggiunge alle sedi estere di Londra, Hong Kong e Singapore, offrendo consulenze e forniture. Infine, una grande accelerazione alla crescita di HQF è stata data dal nuovo modello di business che evidenzia l'esclusività dell'offerta HQF, rivolge l'attenzione ai nuovi prodotti di punta e prepara per ogni cliente una offerta esclusiva e personalizzata. Il nostro servizio è cresciuto parallelamente alla qualità dei nostri prodotti. Ascoltiamo attentamente le esigenze dei ristoratori, offrendo consulenza e forniture personalizzate. Siamo diventati non solo fornitori, ma partner nell'elevare l'esperienza culinaria dei nostri clienti. L'evoluzione di HQF è una storia di passione, competenze e innovazione. Ogni passo avanti è stato guidato dalla nostra missione di offrire ai nostri clienti non solo cibo di alta qualità, ma un'esperienza personalizzata sulle loro esigenze.

Guardiamo al futuro con entusiasmo, pronti a continuare questa straordinaria evoluzione e a guidare l'industria agro-alimentare verso nuove vette di eccellenza.



Euronext Growth Milan
Euronext Growth Milan
Market



Internazionalizzazione
internationalization



Eccellenza nell'Agribusiness
Excellence in Agribusiness

CONTINUOUS EVOLUTION OF HQF

In recent years, High Quality Food has undergone an extraordinary evolution, transforming from a production reality of gastronomic excellences into a reference point for the agro-food sector. This evolutionary journey has unfolded through three strategic directions: stock market listing, international expansion, and a new business model. In June 2022, HQF successfully debuted on the Italian stock exchange, on the Euronext Growth Milan market, marking a significant chapter in its history. Gaining the trust of high-profile investors is a source of pride, an important recognition of our business model, and a shared acknowledgment of our long-term vision, thereby acknowledging the value of our choice to focus on a circular economy system. Simultaneously, HQF has expanded its international presence with the recent opening in Ibiza, joining its overseas offices in London, Hong Kong, and Singapore. Finally, a major acceleration in HQF's growth has been propelled by the new business model, highlighting the exclusivity of HQF's offerings, focusing on new flagship products, and crafting an exclusive and personalized offer for each client. Our service has grown in tandem with the quality of our products. We actively listen to the needs of restaurateurs, providing consultancy and personalized supplies. We have become not just suppliers but partners in enhancing our clients' culinary experience. HQF's evolution is a story of passion, expertise, and innovation. Every step forward has been guided by our mission to offer our customers not only high-quality food but a personalized experience tailored to their needs.

We look towards the future with enthusiasm, ready to continue this extraordinary evolution and lead the agro-food industry to new heights of excellence.

HQF: LA QUALITÀ PRIMA DI TUTTO

La qualità è l'essenza stessa della nostra identità. Ogni fase, dal processo di produzione alla selezione dei prodotti fino alla relazione con i nostri clienti, riflette il nostro impegno per l'eccellenza. Proponiamo esclusivamente prodotti certificati e tracciabili al 100%. Garantiamo prodotti che rispettano i requisiti di tracciabilità della filiera, lavorazione artigianale controllata, coltivazione naturale, tradizione consolidata del produttore e certificazioni di qualità. Con l'ausilio della tecnologia preserviamo l'integrità del prodotto in tutto il suo percorso: 3.200 mq di spazio (di cui 2.200 a temperatura controllata) dedicato alla corretta gestione e conservazione delle nostre eccellenze e 6 laboratori per la totale customizzazione dei prodotti.

HQF: QUALITY ABOVE ALL ELSE

Quality is the very essence of our identity. Every phase, from the production process to product selection, to our relationship with our customers, reflects our commitment to excellence. We exclusively offer certified and 100% traceable products. We guarantee products that meet the traceability requirements of the supply chain, controlled artisanal processing, natural cultivation, established producer traditions, and quality certifications.

With the assistance of technology, we preserve the integrity of the product throughout its journey: 3,200 square meters of space (2,200 of which are temperature-controlled) dedicated to the proper management and preservation of our excellences, and 6 laboratories for complete product customization.

COME SELEZIONIAMO I PRODOTTI HQF

Dalle praterie alle valli, dalle montagne fino alla profondità del mare, esploriamo tutto il mondo per trovare i migliori produttori. Solo le realtà più pregiate trovano spazio tra i nostri prodotti, contribuendo a creare un'esperienza gastronomica che racconta storie di grandi innovazioni e tradizioni millenarie. Insieme ai migliori chef internazionali, valutiamo la qualità dei prodotti e tarriamo le specifiche tecniche di elaborazione fino a ottenere un prodotto che soddisfi le richieste dei nostri clienti. La sede HQF è un centro di ricerca e sperimentazione dove interpretiamo i prodotti dando vita a gustose creazioni.

HOW WE SELECT HQF PRODUCTS

From prairies to valleys, from mountains to the depths of the sea, we explore the world to find the best producers. Only the most exceptional realities find a place among our products, contributing to creating a gastronomic experience that tells stories of great innovations and ancient traditions. Alongside the finest international chefs, we assess the quality of the products and fine-tune the technical specifications until we achieve a product that meets our customers' demands.

The HQF headquarters is a center for research and experimentation where we interpret the products, giving life to delicious creations.



CONDIZIONI DEL SERVIZIO HQF

Modalità di ordinazione – Puoi ordinare i prodotti, dopo aver consultato il catalogo mediante:

- il nostro sito web www.hqf.it con una richiesta di preventivo o attraverso il nostro sito e-commerce www.buongusterai.it;
- un'e-mail con i prodotti richiesti a ordini@hqf.it.

Tempi di consegna – Gli ordini pervenuti entro la sera verranno consegnati il giorno successivo a Roma e Milano. Per il resto d'Italia, la consegna avviene entro un periodo compreso tra 1 e 5 giorni lavorativi.

Spese di trasporto – Verrà addebitato un contributo di trasporto di €20 per spedizioni inferiori a €500 (imponibile fattura). Le spese possono variare a seconda della zona di consegna.

Condizioni di pagamento – Il pagamento è in contrassegno, salvo condizioni diverse concordate con la sede.

Resi e reclami – Eventuali contestazioni riguardanti l'integrità ed il numero dei colli consegnati dovranno essere effettuate al ricevimento della merce. Eventuali reclami riguardanti la qualità della merce consegnata dovranno essere effettuati entro 24 ore dal ricevimento, previa comunicazione scritta da inviare alla nostra sede.

Scadenze – La scadenza indicata si riferisce alla data di produzione e non alla data di consegna del prodotto.

HQF TERMS OF SERVICE

Ordering methods – You can order the products after consulting the catalog via:

- our website www.hqf.it with a request for a quote or through our ecommerce site www.buongusterai.it;
- an email with the requested products to ordini@hqf.it. After receiving the request we will send you a detailed estimate.

Delivery time – Orders received by evening are delivered the following day for Rome and Milan. For the rest of Italy, delivery takes place within 1 to 5 days.

Payment conditions – Payment is cash on delivery, unless different conditions are agreed with the office.

Returns and complaints – Any complaints regarding the integrity and number of packages delivered must be made upon receipt of the goods.

Any complaints regarding the quality of the goods delivered must be made within 24 hours of receipt, following written communication to be sent to our office.

Expiries – The expiry indicated refers to the production date and not to the delivery date of the product.

SIMBOLI DEL CATALOGO

CATALOGUE SYMBOLS



RETE
AGRICOLA



AGRICOLA



MARANGO



CESARE
AUGUSTO



Personalizzabile
Customizable



Nuovo prodotto
Catalogue news



Prodotto vegano
Vegan product



Prodotto esclusivo
Exclusive product



Signature Line



Prodotto DOP
DOP



Blockchain Controllata
Controlled Blockchain

CERTIFICAZIONI DEI PRODOTTI

L'obiettivo di un'azienda come HQF, che opera nel settore del fine food, è raggiungere standard qualitativi sempre più elevati per garantire un perfetto equilibrio tra naturalezza ed eccellenza delle proposte. Per questa ragione è di primaria importanza selezionare con la massima cura prodotti gastronomici certificati sia in Italia che all'estero. La passione che da sempre mettiamo nel nostro lavoro ci porta a garantire prodotti che rispettano requisiti di: tracciabilità della filiera, lavorazione artigianale controllata, coltivazione naturale, tradizione consolidata del produttore e certificazioni di qualità. Sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, dell'ambiente e del processo produttivo e un sistema di gestione della qualità del personale sono un insieme di prerequisiti che ci permettono di portare il nostro brand in tutto il mondo.

BOLLO CE | HIGH QUALITY FOOD

Per permettere l'esportazione dei prodotti HQF nel mercato europeo, all'azienda è stato attribuito un codice univoco (Bollo CE). Si tratta di un'autorizzazione sanitaria che consente la libera circolazione di alimenti di origine animale fra i Paesi dell'Unione Europea. Per HQF è motivo di orgoglio, in quanto dimostrazione di un riconoscimento comunitario assegnato ai locali produttivi di uno stabilimento di produzione e che rispetta i requisiti imposti dalla normativa vigente.

BRC – BRITISH RETAIL CONSORTIUM | HIGH QUALITY FOOD

Il BRC ha l'obiettivo di garantire che i prodotti a marchio siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti minimi. E' uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.

IFS – INTERNATIONAL FOOD STANDARD | HIGH QUALITY FOOD

Gli Standard IFS, riconosciuti dal Global Food Safety Initiative (GFSI), sono standard uniformi di prodotto, servizi ed alimentari. Essi garantiscono che le aziende certificate IFS producano un prodotto o forniscano un servizio conforme alle specifiche del cliente durante il continuo impegno sul miglioramento del processo. Uno standard per gli audit verso le industrie alimentari che ha come obiettivo la sicurezza alimentare e la qualità dei processi.

ISO 9001:2015 | GOURMADE

La norma ISO 9001 definisce i requisiti di un sistema di gestione per la qualità per un'organizzazione che intenda pianificare, attuare, monitorare e migliorare sia i processi operativi che quelli di supporto, progettando e implementando il sistema di gestione qualità come mezzo per raggiungere gli obiettivi. Ogni attività è volta a determinare il massimo soddisfacimento del cliente.

BLOCKCHAIN | HIGH QUALITY FOOD AGRICOLA

Dal 2021, HQF ha ottenuto la certificazione Blockchain su alcune produzioni dirette di HQF Agricola, come il Marango, che valorizza e rende note al consumatore non solo informazioni statiche, ma soprattutto dinamiche e variabili, immediatamente fruibili. Con una tracciabilità volontaria si compie un atto etico, mettendo in chiaro la filiera. Per valorizzare l'interesse e l'esperienza del consumatore si utilizzano modelli di visual coinvolgente: foto e video storytelling, tool di realtà virtuale con immagini 360°, informazioni chiave sul prodotto e caratteristiche principali.

Attraverso la scansione di un QR Code, il consumatore scopre la storia del prodotto, la filiera produttiva e verifica in tempo reale il certificato di tracciabilità, innescando una dinamica di brand loyalty premiante per il produttore/ristoratore. Garantisce la completa trasparenza della filiera sia delle materie prime che dei processi di lavorazione e preparazione utilizzati per arrivare al prodotto/piatto finale.

BENESSERE ANIMALE

Gli elementi principali della nostra certificazione includono:

- Condizioni di alloggio adeguate: forniamo spazi idonei e confortevoli per gli animali, permettendo loro di esprimere comportamenti naturali e riducendo lo stress.
- Alimentazione di qualità: assicuriamo un'alimentazione bilanciata e nutriente, adattata alle esigenze nutrizionali di ogni animale, utilizzando ingredienti di alta qualità.
- Cure veterinarie e gestione sanitaria: garantiamo un adeguato monitoraggio della salute degli animali, offrendo assistenza veterinaria e trattamenti quando necessario per mantenere il loro benessere.

PRODUCT CERTIFICATIONS

The goal of a company like HQF operating in the fine food sector is to achieve increasingly higher quality standards to ensure a perfect balance between naturalness and excellence in its offerings. For this reason, it's of paramount importance to carefully select certified gastronomic products both in Italy and abroad. The passion we have always put into our work leads us to guarantee products that meet requirements such as: supply chain traceability, controlled artisanal processing, natural cultivation, established producer traditions, and quality certifications. The hygienic-sanitary safety of products, the environment, and the production process, along with a personnel quality management system, are a set of prerequisites that enable us to take our brand worldwide.

CE MARK | HIGH QUALITY FOOD

To allow the export of HQF products into the European market, the company has been granted a unique code (CE Mark). It is a health authorization that permits the free movement of food of animal origin among European Union countries. For HQF, this is a matter of pride as it demonstrates a community recognition granted to the production premises of a production facility complying with the requirements set by current regulations.

BRC – BRITISH RETAIL CONSORTIUM | HIGH QUALITY FOOD

BRC aims to ensure that branded products meet well-defined quality standards and comply with minimum requirements. It is one of the food safety standards recognized by the Global Food Safety Initiative (GFSI), an international initiative whose primary purpose is to strengthen and promote food safety along the entire supply chain.

IFS – INTERNATIONAL FOOD STANDARD | HIGH QUALITY FOOD

The IFS Standards, recognized by the Global Food Safety Initiative (GFSI), are uniform standards for product, service, and food. They guarantee that IFS-certified companies produce a product or provide a service in accordance with customer specifications while continuously striving to improve the process. It's an audit standard for food industries aiming at food safety and process quality.

ISO 9001:2015 | GOURMADE

The ISO 9001 standard defines the requirements of a quality management system for an organization intending to plan, implement, monitor, and improve both operational and support processes, designing and implementing the quality management system as a means to achieve objectives. Every activity is aimed at ensuring maximum customer satisfaction.

BLOCKCHAIN | HIGH QUALITY FOOD AGRICOLA

Since 2021, HQF has obtained Blockchain certification for some direct productions of HQF Agricola, such as marango, which enhances and makes known to the consumer not only static but also dynamic and variable information, immediately accessible. Through voluntary traceability, an ethical act is performed, clarifying the supply chain. To enhance consumer interest and experience, engaging visual models are used: photo and video storytelling, virtual reality tools with 360° images, key product information, and main features.

Through scanning a QR code, the consumer discovers the product's story, the production chain, and verifies the real-time traceability certificate, triggering a rewarding brand loyalty dynamic for the producer/restaurateur. It guarantees complete supply chain transparency, both for raw materials and for the processing and preparation processes used to create the final product/dish.

ANIMAL WELFARE

The main elements of our certification include:

- Adequate housing conditions: We provide suitable and comfortable spaces for the animals, allowing them to express natural behaviors and reducing stress.*
- Quality nutrition: We ensure a balanced and nourishing diet tailored to the nutritional needs of each animal, using high-quality ingredients.*
- Veterinary care and health management: We guarantee proper monitoring of animal health, providing veterinary assistance and treatments when necessary to maintain their well-being.*



Caro Cliente,

in questo tempo di rapidi cambiamenti e sfide globali, comprendiamo le difficoltà che ogni realtà della ristorazione sta affrontando. L'incertezza economica internazionale e la crescente pressione sui costi delle materie prime rendono ancor più complesso il contesto italiano. HQF è una realtà imprenditoriale che vive lo spirito del suo tempo e sa evolversi per rispondere alle mutevoli esigenze del mercato. Siamo consapevoli che ora, più che mai, voi ristoratori necessitate di una catena del valore affidabile e capace di comprendere le vostre esigenze e specificità. HQF non è solo un fornitore, ma un vero e proprio partner dedicato alla tua crescita economica e alla soddisfazione dei tuoi clienti. Siamo qui per affrontare le sfide insieme a te, offrendoti una vasta gamma di prodotti di altissima qualità. Crediamo che il nostro supporto non sia solo farti conoscere i nostri prodotti eccezionali, ma anche darti una consulenza efficace. I nostri "Must Have" sono prodotti con cura per la loro unicità e distintività gastronomica, e siamo pronti a consigliarti su come integrarli nel tuo menu. Dalla produzione ai nostri agenti, l'intera filiera HQF è al tuo fianco per consigliarti e risolvere qualsiasi problema. Con HQF fare ristorazione diventa più divertente, più semplice e soprattutto vantaggioso per il tuo locale. Conta sulla nostra capacità di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti alimentari di alta gamma per fidelizzare i tuoi clienti e ottenere il massimo successo. Grazie per il tempo che mi hai dedicato e per la fiducia che vorrai riporre in HQF. Siamo pronti a starti vicino per esaudire le tue aspirazioni e contribuire al successo continuo del tuo locale.

Dear Customer,

In this time of rapid changes and global challenges, we understand the difficulties that every restaurant faces. The international economic uncertainty and the increasing pressure on raw material costs make the Italian context even more complex. HQF is an entrepreneurial entity that embodies the spirit of the times and can adapt to meet the evolving needs of the market. We are aware that now, more than ever, restaurateurs require a reliable value chain capable of understanding your needs and specificities. HQF is not just a supplier but a dedicated partner committed to your economic growth and ensuring your customers' satisfaction. We are here to face the challenges alongside you, offering a wide range of top-quality products. We believe that our support goes beyond introducing you to our exceptional products, it also involves providing effective consultation. Our "Must-Have" products are crafted with care for their uniqueness and gastronomic distinctiveness, and we are ready to advise you on integrating them into your menu. From production to our agents, the entire HQF network stands by your side to offer guidance and solve any issues. With HQF, restaurant management becomes more enjoyable, simpler, and, above all, beneficial for your establishment. Rely on our capability in producing, transforming, and distributing high-quality food products to build customer loyalty and achieve maximum success. Thank you for your time and the trust you may place in HQF. We are ready to stand by you to fulfill your aspirations and contribute to the continuous success of your establishment.



Simone Cozzi

HIGH QUALITY FOOD FOUNDER
AND MANAGING DIRECTOR







IL NOSTRO PROGETTO ETICO

Il nostro progetto etico e sociale HQF Agricola, appartenente al 100% ad HQF, è nato per sviluppare una filiera corta e sostenibile in grado di assicurare il massimo della tracciabilità e della qualità, con l'obiettivo etico di supportare i produttori agricoli e diffondere le eccellenze Made in Italy.

Adottiamo un metodo di allevamento naturale e selezioniamo una produzione orticola certificata a residuo zero, per offrirvi solo prodotti freschi e genuini, privi di sostanze chimiche, lavorati secondo metodi tradizionali e controllati dalla produzione alla distribuzione. Abbiamo, così, creato una rete di aziende agricole della quale siamo capofila. Con il nostro progetto di agroindustria a filiera corta, HQF Agricola, ci siamo posti l'obiettivo e lo scopo di divenire una società per la società, perché crediamo profondamente nella possibilità di fare impresa coniugando gli obiettivi economici all'impegno sociale ed etico. Individuiamo le eccellenze gastronomiche del nostro territorio e cooperiamo con gli imprenditori agroalimentari per far sì che i loro prodotti possano ricevere la giusta attenzione da parte del mercato, assicurandone l'acquisto e la distribuzione. Abbiamo così creato una rete di aziende in grado di assicurare tracciabilità e alti standard qualitativi a prezzi competitivi, il tutto nel pieno rispetto dell'artigianalità e delle tradizioni italiane.

Nata nel 2019, HQF Agricola ha lo scopo di portare innovazione nell'agroindustria italiana. Dal bestiame allevato con metodo naturale allo stato brado fino agli ortaggi prodotti seguendo il ritmo delle stagioni in territori selezionati specificatamente per ogni coltura, HQF Agricola produce materie prime alimentari di alta gamma, provenienti da una filiera controllata in ogni fase del ciclo produttivo.

OUR ETHICAL PROJECT

Our ethical and social project, HQF Agricola, wholly owned by HQF, was created to develop a short and sustainable supply chain capable of ensuring maximum traceability and quality. The ethical objective is to support agricultural producers and promote Made in Italy excellence. We adopt a natural farming method and select a certified zero-residue vegetable production to offer only fresh and genuine products, free from chemical substances, processed using traditional methods, and monitored from production to distribution.

*We have thus created a **network of agricultural companies** of which we are the lead company. With our short supply chain agribusiness project, HQF Agricola, we aim to become a company for society, as we deeply believe in the possibility of doing business by combining economic objectives with social and ethical commitment. We identify the gastronomic excellences of our territory and collaborate with agri-food entrepreneurs to ensure that their products receive the right attention from the market, guaranteeing their purchase and distribution. We have thus created a network of companies capable of ensuring traceability and high-quality standards at competitive prices, all while fully respecting craftsmanship and Italian traditions.*

Founded in 2019, HQF Agricola aims to bring innovation to the Italian agribusiness sector. From naturally raised free-range livestock to vegetables produced following the rhythm of the seasons in specifically selected territories for each crop, HQF Agricola produces high-quality food raw materials from a controlled supply chain at every stage of the production cycle.

LA RETE AGRICOLA

La rete è un insieme di persone, conoscenze e storie e proprio per questo per noi rappresenta un importante strumento con cui far crescere il nostro progetto. Siamo dunque orgogliosi di poter dare il benvenuto anche a nuove aziende che, come noi, ogni giorno si impegnano per tutelare e preservare le eccellenze del nostro territorio. Attualmente, il 39% dei prodotti HQF proviene dalla Rete Agricola, con clausole di esclusiva per determinate tipologie di produzione.

La missione della Rete Agricola è promuovere produzioni di alta qualità, sostenibili e tipiche del territorio, contribuendo allo sviluppo del settore agricolo. Siamo un'organizzazione che si impegna a fondo nella convinzione che sia possibile condurre attività economica integrando gli obiettivi finanziari con un forte impegno sociale ed etico. Lo scopo principale è identificare le eccellenze gastronomiche presenti nel nostro territorio e collaborare attivamente con gli imprenditori del settore agroalimentare locale. L'obiettivo finale è garantire che i prodotti di questi imprenditori ricevano la dovuta attenzione e apprezzamento sul mercato.

Costituire un sistema di filiera corto e autosufficiente, capace di mettere in circolo eccellenze regionali che rischierebbero di andare perse è al centro delle attività di HQF Agricola.



THE AGRICULTURAL NETWORK

The network is a combination of people, knowledge, stories and for this very reason, it represents an important tool for us to foster the growth of our project. Therefore, we are proud to welcome new companies that, like us, strive every day to safeguard and preserve the excellences of our territory. Currently, 39% of HQF products come from the Agricultural Network, with exclusive clauses for certain types of production.

The mission of the Agricultural Network is to promote high-quality, sustainable, and regionally typical productions, contributing to the development of the agricultural sector. It is a company for society that deeply believes in the possibility of doing business by combining economic objectives with social and ethical commitment. The goal is to identify the gastronomic excellences of our territory and collaborate with local agri-food entrepreneurs to ensure their products receive the right attention from the market.

Establishing a short and self-sufficient supply chain system capable of circulating regional excellences that might otherwise risk being lost is at the core of HQF Agricola's activities.





CENTRO NORD



20

- H.Q.F. SOCIETÀ AGRICOLA S.P.A.
ROMA (RM)
- COOPERATIVA AGRICOLA NATURA VERDE A R.L.
ROMA (RM)
- GEO BIO AZIENDA AGRICOLA S.R.L.
MAGLIANO SABINA (RI)
- SOCIETÀ AGRICOLA LE PILE A R.L.
ROMA (RM)
- SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA DIVINO AMORE A R.L.
ROMA (RM)
- SOCIETÀ AGRICOLA S.AN.VI.DA. S.A.S.
SPERLONGA (LT)
- ZOOTECNICA VITERBESE- SOCIETÀ COOPERATIVA
VITERBO (VT)
- LA PRATERIA SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE
LEONESSA (RI)
- CASCINA RAFFAELLA SOCIETÀ AGRICOLA S.S.
NOVARA (NO)
- CO.P.A. VIT. SOC. COOP.AGR.
VITERBO (VI)
- SOLOBRADO SOCIETÀ AGRICOLA SRL
GROTTE DI CASTRO (VT)
- CASEIFICIO PERONI
ROMA (RM)
- QUATTROCIOCCHI AMERICO
TERRACINA (LT)
- OVO SOPO
ROMA (RM)
- LE PERLE DELLA TUSCIA
GROTTE DI CASTRO (VT)
- MATER DIVINI AMORIS SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE
ROMA, (RM)
- SOCIETÀ AGRICOLA DI COLONNATA SRL
CITTÀ DI CASTELLO (PG)
- OLIVERO ORGANIC SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA
SAVIGLIANO (CN)
- TENUTA LA FRATTA SOCIETÀ AGRICOLA A R.L.
SIENA (SI)
- ZEBI STEFANO
ROMA (RM)



SUD E ISOLE



5

- AZIENDA AGRICOLA MULINELLO S.R.L.
ASSORO (EN)
- M&B SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.
SORTINO (SR)
- GIACALONE PESCA S.R.L.
MAZARA DEL VALLO (TP)
- LA VECCHIA PISCINA SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE
NOCELLETO DI CARINOLA (CE)
- ORTOGOURMET SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.
MOLA DI BARI (BA)

LE SOCIETÀ DEL GRUPPO

GOURMADE, IL CATERING D'AUTORE



Gourmade rappresenta un'eccellenza nel settore del catering e dell'organizzazione eventi, fondendo la qualità delle materie prime con l'abilità dei suoi chef e la competenza di organizzatori di eventi esperti. Il servizio è personalizzato per soddisfare le esigenze specifiche dei clienti, garantendo attenzione ai dettagli, eleganza, stile e una vasta gamma di fragranze e sapori unici. Oltre al catering di lusso, Gourmade offre un'esperienza unica nel campo della produzione di pasta fresca su misura.

I clienti hanno la possibilità di personalizzare la propria pasta, scegliendo le farine, i ripieni e gli ingredienti desiderati per creare un prodotto su misura che rispecchi i loro gusti e le loro preferenze. Gourmade costituisce un prezioso asset all'interno del progetto di Agroindustria di HQF. Questa partnership consente di combinare l'expertise nel settore agroalimentare con l'eccellenza nel catering e nella produzione di alimenti, creando sinergie uniche e valorizzando ulteriormente la qualità e l'innovazione dei prodotti offerti.

Gourmade non solo offre un servizio di catering e organizzazione eventi di altissimo livello, ma si distingue anche per la sua capacità di personalizzazione e per essere parte integrante di un progetto più ampio di eccellenza nel settore agroalimentare.

GOURMADE, THE EXCLUSIVE CATERING

Gourmade is an exclusive catering and event organization service born from the combination of excellent raw materials, the talents of chefs, and the professionalism of event planning experts. It specializes in luxury catering tailored to each client's needs, attentively listening to their requests. Attention to detail, elegance, style, and an explosion of unique fragrances and flavors are its hallmark.

Moreover, Gourmade is actively involved in the production of tailor-made fresh pasta: clients can choose tastes, preferences and essences for their pasta, the fillings, and the ingredients to complete the product.

Gourmade is an asset within the HQF Agroindustry project. This partnership allows the fusion of expertise in the agro-industry sector with excellence in catering and customized food production, creating unique synergies and further enhancing the quality and innovation of the products offered.

Gourmade not only provides top-tier catering and event organization services but also stands out for its customization capabilities and being an integral part of a broader project focused on excellence in the agro-industry sector.



HQF

S T O R E

HQF STORE, LA RETE DI NEGOZI RETAIL

HQF Store è la rete di flagship store High Quality Food, nata per distribuire le migliori materie prime ed eccellenze Made in Italy. Ogni store HQF è una moderna bottega di quartiere, in cui acquistare i prodotti italiani di alta qualità scelti dagli chef stellati di tutto il mondo, a prezzi vantaggiosi grazie al modello di Agroindustria. Una boutique del gusto in cui il design moderno ed essenziale degli spazi si fonde con l'artigianalità e tradizione del buon cibo italiano.

HQF STORE, THE RETAIL STORE NETWORK

HQF Store is the High-Quality Food flagship store network designed to distribute the finest raw materials and Italian excellences. Each HQF store is a modern neighborhood shop where customers can purchase high-quality Italian products chosen by renowned chefs worldwide at advantageous prices thanks to the Agroindustry model. It's a taste boutique where modern and essential space design merges with the craftsmanship and tradition of good Italian food.

*Non solo bottega,
ma anche cucina!*



LE SOCIETÀ DEL GRUPPO

BUONGUSTERAI, IL NOSTRO E-COMMERCE



Buongusterai è il portale e-commerce di HQF, una piattaforma innovativa che ha l'obiettivo di diffondere l'eccellenza del gusto attraverso l'acquisto digitale dei prodotti da parte di tutti i consumatori. La dispensa di casa può trasformarsi in un ristorante stellato grazie alla qualità delle nostre materie prime e dare la possibilità ai food lovers di mettersi alla prova come i grandi chef. Si possono scegliere e ordinare prodotti di qualità, gustosi e ricercati per il proprio benessere. Buongusterai è disponibile anche ad Ibiza e Londra, dove sono presenti le sedi HQF.

BUONGUSTERAI, OUR E-COMMERCE PLATFORM

Buongusterai is HQF's e-commerce portal, an innovative platform aimed at spreading taste excellence through digital purchasing of products by all consumers. The home pantry can transform into a Michelin-starred restaurant thanks to the quality of our raw materials, giving food lovers the chance to test themselves like top chefs. One can choose and order quality, tasty, and sought-after products for their well-being. Buongusterai is also available in Ibiza and London, where HQF offices are located.



f i y in



🔍 🛒

NATALE 2023 OCCASIONI HQF

ORDINA IL TUO PRANZO

HOME CHI SIAMO NEWS & MAGAZINE HQF STORE

CARNI E SALUMI - UOVA E LATTICINI - ITTICO - CEREALI E LEGUMI - GASTRONOMIA - CONSERVE E CONDIMENTI - ORTOFRUTTA - DOLCI - BEVERAGE

Benvenuti su Buongusterai,
il portale e-commerce
di High Quality Food

SCOPRI DI PIÙ

Ordina il
tuo pranzo



www.buongustera.it



www.buongustera.uk



www.buongustera.es

I PRODOTTI

PRODUCTS

HIGH
QUALITY
FOOD

SOMMARIO

INDEX

1	CARNE	
1	MEAT	
37	PRODOTTI VEGANI	
37	VEGAN PRODUCTS	
41	SALUMI	
41	CHARCUTERIE	
57	FORMAGGI	
57	CHEESES	
71	PESCE, CROSTACEI E CAVIALE	
71	FISH, SHELLFISH AND CAVIAR	
87	FRUTTA, VERDURA ED ERBE AROMATICHE	
87	FRUIT, VEGETABLES AND HERBS AROMATIC	
103	RISO E PASTA	
103	RICE AND PASTA	
113	OLI, ACETI ED ESSENZE	
113	OILS, VINEGARS AND ESSENCES	
121	FARINE, CEREALI, LEGUMI E LIEVITI	
121	FLOURS, CEREALS, LEGUMES AND YEASTS	
129	PANE	
129	BREAD	
139	SALI E SPEZIE	
139	SALTS AND SPICES	
147	FUNGHI	
147	MUSHROOMS	
151	UOVA, LATTE E DERIVATI	
151	EGGS, MILK AND DERIVATIVES	
158	DOLCI E PASTICCERIA	
158	SWEETS AND PASTRIES	
167	CONFETTURE, MARMELLATE E GELATINE	
167	JAMS, MARMALADES AND JELLIES	
175	SALSE E CONDIMENTI	
175	SAUCES AND CONDIMENTS	
183	CONSERVE E PRODOTTI IN SCATOLA	
179	PRESERVES AND CANNED PRODUCTS	
191	GASTRONOMIA	
187	GASTRONOMY	



CARNE

HQF
HIGH QUALITY FOOD

MEAT





BOVINO BOVINE

MARANGO MARANGO	Pag. 6
CHIANINA I.G.P. CHIANINA I.G.P.	Pag. 10
VACCA SPAGNOLA SPANISH COW	Pag. 12
MANZA FASSONA PIEMONTESE THE PIEDMONTESE "FASSONA"	Pag. 13
BOVINO ADULTO EXTRA MAREZZATO EXTRA MARBLED ADULT BEEF	Pag. 16
BOVINO ADULTO INCROCIO WAGYU "AGRICOLA" ADULT BEEF CROSS WAGYU HQF "AGRICOLA"	Pag. 17
SIGNATURE LINE SIGNATURE LINE	Pag. 18
BLACK ANGUS IRLANDESE E BOVINO IRLANDESE IRISH BLACK ANGUS AND IRISH COW	Pag. 20
VITELLO BIANCO DA LATTE SELEZIONE HQF HQF SELECTION WHITE VEAL SIRLION	Pag. 21

OVINO SHEEP

AGNELLO LAZIALE LAMB FROM LAZIO	Pag. 23
AGNELLO LUCANO LAMB FROM BASILICATA	Pag. 24
AGNELLO NAZIONALE NATIONAL LAMB	Pag. 24
AGNELLO DELLA MURGIA LAMB FROM "MURGIA"	Pag. 25
CAPRETTO GOATKID	Pag. 25

SUINO PORK

SUINO NAZIONALE NATIONAL PIG	Pag. 27
SUINO DI CINTA SENESE CINTA SENESE PIG	Pag. 27
SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI BLACK SICILIAN NEBRODI PIG	Pag. 29
SUINO FRIULANO DI FILIERA SUPPLY CHAIN PIG FROM FRIULI VENEZIA GIULIA REGION	Pag. 30
SUINO MANGALITZA MANGALITZA PIG	Pag. 31
MAIALINO DA LATTE SUCKLING PIG	Pag. 32

CONIGLIO RABBIT

CONIGLIO RABBIT	Pag. 32
--------------------	---------

POLLAME E SELVAGGINA DA PIUMA POULTRY AND FEATHERED GAME

POLLI CHICKENS	Pag. 33
PICCIONE PIGEON	Pag. 33
ANATRA E OCA DUCK AND GOOSE	Pag. 34
QUAGLIA QUAIL	Pag. 35
FARAONA GUINEA FOWL	Pag. 35
FAGIANO PHEASANT	Pag. 35
PERNICE PARTRIDGE	Pag. 35

CARNE MARINATA E AFFUMICATA MARINATED MEAT AND SMOKED MEAT

CARNE MARINATA E CARNE AFFUMICATA MARINATED MEAT AND SMOKED MEAT	Pag. 36
---	---------



MARANGO: L'ECCELLENZA CHE SI NUTRE DI LIBERTÀ



**BLOCKCHAIN
CONTROLLATA**



MARANGO

L'Angus di filiera italiana nasce da un incrocio tra un Angus Aberdeen in purezza ed una Maremmana o Frisona Italiana.

Una produzione zootecnica frutto di lunga ricerca, avviata da HQF e localizzata in provincia di Roma: ogni capo è allevato allo stato brado per 6/7 mesi e successivamente per ulteriori 10-12 mesi segue la dieta certificata Marango Fioc, definita da un pool di professionisti e alimentaristi.

L'alimentazione prevede l'obbligo di utilizzare esclusivamente prodotti vegetali, ad esclusione del latte materno durante il periodo di allattamento e fino allo svezzamento.

MARANGO

The Italian Angus comes from a cross between a pure Aberdeen Angus and a Maremmana or Italian Friesian.

A livestock production resulting from long research, started by HQF and located in the province of Rome: each animal is bred in the wild for 6/7 months and then follows the certified Marango Fioc diet for a further 10-12 months, defined by a pool of professionals and food experts.

Nutrition includes the obligation to use exclusively plant products, excluding breast milk during the breastfeeding period and until weaning.



Prodotto esclusivo
exclusive product



MARCHIO MARANGO

REGISTRATO / REGISTERED

CERTIFICAZIONE IN BLOCKCHAIN / BLOCKCHAIN CERTIFICATION

[HTTPS://WWW.POSTI.WORLD/MARANGO](https://www.posti.world/marango)

RICONOSCIBILE / RECOGNIZABLE

CERTIFICAZIONE BENESSERE ANIMALE / ANIMAL WELFARE CERTIFICATION

CODICE UNIVOCO NAZIONALE DI CONFERMA DEL DISCIPLINARE MARANGO /
UNIQUE NATIONAL CONFIRMATION CODE FOR THE MARANGO SPECIFICATION

IT216ET



CESARE AUGUSTO- L'hamburger imperiale di HQF

Un nome che ricorda l'impero Romano, la sua grandezza, la sua voglia di espansione, un pezzo importante della nostra storia. Una ricetta esclusiva realizzata nei laboratori High Quality Food con ingredienti 100% HQF: dalla polpa di Marango al "KETCHUPOP" con San Marzano!

CESARE AUGUSTO- HQF's imperial burger

A name that recalls the Roman Empire, its greatness, its voice of expansion, an important piece of history. An exclusive recipe produced in the High Quality Food laboratories with 100% HQF ingredients: Marango sauce and "KETCHUPOP" with San Marzano tomatoes!



Prodotto esclusivo
exclusive product

PUNTI DI FORZA

- MORBIDEZZA / MORBIDITY
- SAPORE / TASTE
- PRODOTTI DI ALTISSIMA QUALITÀ / HIGH QUALITY PRODUCTS
- MIX UNICO / UNIQUE BLEND
- DISTRIBUZIONE ESCLUSIVA / EXCLUSIVE DISTRIBUTION

ARROSTICINI DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" GELO 1.3 KG CA.

MARBLED ANGUS ADULT BEEF SKEWERS FROZEN 1.3 KG



Peso
Weight 1.3 KG
Cons.
Storage -18°C
Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF07146

ASADO DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" C/O KG 2 CA.

CROSS BREED MARBLED ANGUS ADULT BEEF ASADO 2 KG



Peso
Weight 2 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 25 GIORNI/DAYS
HQF7867

BAVETTA GRANDE DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" KG 2 CA.

BIB LARGEST OF ADULT CATTLE CROSSING "ANGUS MARBLED" 2 KG CA.



Peso
Weight 2 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 15 GIORNI/DAYS
HQF7869

BAVETTA PICCOLA DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" KG 1 CA.

BIB SMALL BOVINO ADULT CROSSING "ANGUS MARBLED" 1 KG CA.



Peso
Weight 1 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 15 GIORNI/DAYS
HQF7315

BRISKET DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" 5.5 KG

MARBLED ANGUS ADULT BEEF BRISKET 5.5 KG



Peso
Weight 5 KG
Cons.
Storage 2°C + 4°C
Scadenza
Shelf Life 20 GIORNI/DAYS
HQF01788

CONTROFILETTO S/O S/C DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" (ROASTBEEF) 6/9 KG CA.

MARBLED ANGUS ADULT BEEF SIRLOIN BONE-IN BONELESS ROASTBEEF 6/9 KG



Peso
Weight 7 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 20 GIORNI/DAYS
HQF7923

COPERTINA DI SPALLA DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" 2.5 KG CA.

ADULT BEEF CROSS-BREED "MARBLED ANGUS" SHOULDER CLOD 2.5 KG CA.



Peso
Weight 2.5 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF7873

COSCIA DA BATTERE DI BOVINO ANGUS INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" DA 1 KG CA.

COSCIA TO BEAT THE ANGUS CATTLE CROSSING "MARBLED ANGUS"



Peso
Weight 1 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 15 GIORNI/DAYS
HQF7877

COSTATA 5 CT DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" 10 KG CA. C/O

MARBLED ANGUS ADULT BEEF 5 RIB ROAST 10 KG



Peso
Weight 10 KG
Cons.
Storage 2°C + 4°C
Scadenza
Shelf Life 31 GIORNI/DAYS
HQF9628

ENTRECOTE S/O DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO"

MARBLED ANGUS ADULT BEEF ENTRECOTE BONELESS



Peso
Weight 6 KG
Cons.
Storage 2°C + 4°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF10007

FESA DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" 10 KG CA.

MARBLED ANGUS ADULT BEEF RUMP 10 KG



Peso
Weight 10 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF7883

FESONE DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" 3 KG CA.

FESONE OF ADULT CATTLE CROSSING "ANGUS MARBLED" 3 KG CA.



Peso
Weight 3 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF7885

FETTINE DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" DA 500 G

SLICES OF ADULT CATTLE CROSSING "MARBLED ANGUS" 500 G



Peso
Weight 0.5 KG
Cons.
Storage 2°C + 4°C
Scadenza
Shelf Life 15 GIORNI/DAYS
HQF12632

FILETTO DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" INTERO 4 KG. CA. C/OSSO

MARBLED ANGUS ADULT BEEF TENDERLOIN WHOLE 4 KG BONE-IN



Peso
Weight 4 KG
Cons.
Storage 2°C + 4°C
Scadenza
Shelf Life 15 GIORNI/DAYS
HQF08134

FILETTO DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" KG 3 CA

MARBLED ANGUS ADULT BEEF TENDERLOIN



Peso
Weight 3 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF8259

FUSELLO DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" KG 2 CA.

FUSELLO OF ADULT CATTLE CROSSING "ANGUS MARBLED" 2 KG CA.



Peso
Weight 2 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 15 GIORNI/DAYS
HQF7891

GIRELLO DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" KG 3 CA.

MARBLED ANGUS ADULT BEEF SILVERSIDE 3 KG



Peso
Weight 3 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF7893

GUANCE DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" (2 PZ) 900 G.CA. CONGELATE

CHEEKS ADULT CATTLE CROSSING "ANGUS MARBLED" (2 PCS) 900 G.CA. DEMOLISHED



Peso
Weight 0.9 KG
Cons.
Storage -18°C
Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF11643

HAMBURGER DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" 150 GR CONGELATI X 20 (SCATOLA HQF)

HAMBURGER ADULT BOVINE INTERSECTION "ANGUS MARBLED" 150 GR FELLE X 20 (HQF BOX)



Peso
Weight 3 KG
Cons.
Storage -18°C
Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF11589

HAMBURGER DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" 180 G. X 10

MARBLED ANGUS ADULT BEEF HAMBURGER 180 G X 10



Peso
Weight 18 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF7187

LOMBATA 3 CT DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" KG 13 CA.

MARBLED ANGUS ADULT BEEF 3 RIBS LOIN



Peso
Weight 13 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 31 GIORNI/DAYS
HQF01813

LOMBATA 8 CT DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" C/O KG 25 CA.

MARBLED ANGUS ADULT BEEF 8 RIBS LOIN BONE-IN



Peso
Weight 25 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 31 GIORNI/DAYS
HQF9417

LOMBATELLO PAD DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO"

LOMBATELLO PAD ADULT CATTLE CROSSING "MARBLED ANGUS"



Peso
Weight 0.5 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 25 GIORNI/DAYS
HQF7895

MACINATO DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" DA 1 KG. CA.

ADULT CROSSBREED BEEF "MARBLED ANGUS" MINCED MEAT 1KG. APPROX.



Peso
Weight 1 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF13318

MACINATO DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" DA 500 G. CA. CROSS BREED ADULT BEEF "MARBLED ANGUS" GROUND MEAT 500 G. CHILLED  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF7897	MEZZENA DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" 150 KG CA. C/O MEZZENA OF ADULT CATTLE CROSSING "MARBLED ANGUS" 150 KG CA. C/O  Peso Weight 150 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 31 GIORNI/DAYS HQF9213	MUSCOLO DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" KG 2.5 CA. MUSCLE ADULT CATTLE CROSSING "ANGUS MARBLED" 2.5 KG CA.  Peso Weight 2.5 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF7899
NOCE DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" KG 8 CA. MARBLED ANGUS ADULT BEEF BOTTOM SIRLOIN (NOCE) 8 KG  Peso Weight 8 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 25 GIORNI/DAYS HQF7901	NOCE PAD DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" KG 6 CA. CROSS-BREED ADULT BEEF THICK FLANK (NOCE) "MARBLED ANGUS" 6 KG APPROX.  Peso Weight 6 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF7905	PANCIA DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" S/O KG 4 CA. BELLY OF CATTLE CROSSING ADULT "ANGUS MARBLED" S/O  Peso Weight 4 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 20 GIORNI/DAYS HQF7907
PICAGNA DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" KG 2 CA. MARBLED ANGUS ADULT BEEF PICANHA 2 KG  Peso Weight 2 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF7913	POSTERIORE/PISTOLA DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" S/PANCIA C/O CATTLE CROSSING THE ADULT GUN "ANGUS MARBLED" S/BELLY C/O  Peso Weight 80 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 31 GIORNI/DAYS HQF9592	PREPARATO A BASE DI CARNE PER HAMBURGER DI BOVINO ADULTO "CESARE AUGUSTO" 180 G X 20 PZ CONGELATI (SCATOLA HQF) ADULT BEEF MEAT PREPARATION FOR HAMBURGER "CESARE AUGUSTO" 180 G X 20 PCS FROZEN (HQF BOX)  Peso Weight 3.6 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 350 GIORNI/DAYS HQF14702
REALE SQUADRATO DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" KG 5 CA. S/O CROSS BREED ADULT BEEF MARBLED ANGUS SQUARED BLADE (REALE SQUADRATO) 5 KG BONELESS  Peso Weight 5 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF7915	RIBEYE DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" S/O KG 3 CA CROSS BREED ADULT BEEF "MARBLED ANGUS" RIBEYE BONELESS 3 KG  Peso Weight 3 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF7919	RIBS DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" INTERO KG 1.5 CA MARBLED ANGUS ADULT BEEF RIBS (WHOLE)  Peso Weight 1.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 25 GIORNI/DAYS HQF01830
SCAMONE PAD DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" S/O KG 5 CA. PAD RUMP CATTLE CROSSING ADULT "ANGUS MARBLED" S/O KG OR 5 CA.  Peso Weight 5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF7925	SOTTOFESA DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" KG 6.5 CA. SILVERSIDE OF CATTLE CROSSING ADULT "ANGUS MARBLED" 6.5 KG CA.  Peso Weight 6.5 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF7927	SPALLA DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" (SPALLA+STINCO) C/O MARBLED ANGUS ADULT BEEF SHOULDER  Peso Weight 15 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 25 GIORNI/DAYS HQF7929
STINCO DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" POSTERIORE 4 KG CA MARBLED ANGUS ADULT BEEF SHANK 4 KG POSTERIOR  Peso Weight 4 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF10030	STRACCETTI DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" (CONF DA 1 KG) MARBLED ANGUS ADULT BEEF STRACCETTI CUT (1 KG PACK)  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF3115	TAGLIO TARTARE DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" 100 G. CONGELATO X 10 PZ TARTARE CUTTING CATTLE CROSSING ADULT "MARBLED ANGUS" 100 G. FELLEL X 10 PCS  Peso Weight 1 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 150 GIORNI/DAYS HQF09993
TAGLIO TARTARE DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" 120 G X 10 PZ MARBLED ANGUS ADULT BEEF TARTARE 120 G X 10 PCS  Peso Weight 1.2 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF9948	T-BONE DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" DA 10 KG CA. MARBLED ANGUS T-BONE WHOLE KG 10  Peso Weight 10 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 20 GIORNI/DAYS HQF6911	T-BONE DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" PORZIONATO (INTERO) KG 10 CA. MARBLED ANGUS T-BONE WHOLE PORTIONED 10 KG  Peso Weight 10 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF01275
T-BONE DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" PORZIONATO C/O KG 1 CROSS BREED ADULT BEEF "MARBLED ANGUS" T-BONE PORTIONED 1 KG  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF7981	TESTA DI FILETTO DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" FILLET HEAD OF CATTLE CROSSING ADULT "MARBLED ANGUS"  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF8267	TOMAHAWK 5 CT INTERO (LAVORATO) DI BOVINO ADULTO INCROCIO ANGUS MAREZZATO S/FASCIA KG 7 CA. WHOLE ADULT CROSSBRED BEEF "TOMAHAWK 5 CT (PROCESSED) CLEANED KG 7 APPROX.  Peso Weight 7 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 25 GIORNI/DAYS HQF13806

TOMAHAWK DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" INTERO PULITO (S/FASCIA, S/COPERTINA) DA 5/6 KG
ADULT CROSSBRED BEEF "MARBLED ANGUS" WHOLE TOMAHAWK CLEANED FROM 5/6 KG



Peso
Weight 6 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF13513

TRONCHETTO DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" C/O KG 10 CA.
TRONCHETTO OF CATTLE CROSSING ADULT "ANGUS MARBLED" C/O 10 KG CA.



Peso
Weight 10 KG
Cons.
Storage 0°C ÷ 2°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF6913

TRONCHETTO DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" C/O PORZIONATO DA 1 KG CA.
TRONCHETTO OF CATTLE CROSSING ADULT "ANGUS MARBLED" C / OR PORTIONED 1 KG CA.



Peso
Weight 1 KG
Cons.
Storage 0°C ÷ 2°C
Scadenza
Shelf Life 15 GIORNI/DAYS
HQF7329



BOVINO

CHIANINA I.G.P.

HQF seleziona un allevamento gestito con i principi del ciclo chiuso secondo la linea vacca-vitello: tutte le fasi, dalla nascita dei vitelli sino al loro accrescimento ed ingrasso, avvengono all'interno dell'azienda appartenente alla Rete Agricola. Grazie al personale di stalla, che quotidianamente si occupa di tenere sotto controllo gli animali con passione e dedizione, viene garantito il benessere ed il rispetto della salute di ogni singolo animale.

I capi vengono allevati seguendo scrupolosamente la filosofia del benessere animale e tramite la certificazione IGP [Indicazione Geografica Protetta]. Questa pratica rappresenta un impegno tangibile per preservare la tradizione secolare di questa prestigiosa razza bovina, mentre si garantisce una vita sana e soddisfacente agli animali.

L'allevamento biologico della razza Chianina ha un approccio agricolo sostenibile e rispettoso dell'ambiente che si concentra sulla produzione etica e di alta qualità di carne bovina,



mantenendo intatto il patrimonio della razza Chianina originaria della Val di Chiana in Toscana. Ecco alcuni aspetti chiave dell'allevamento:

- Coltivazione biologica a sei terreni;
- Spazi Adeguati e Comportamento Naturale;
- Benessere Animale;
- Sostenibilità Ambientale;
- Tracciabilità.

La stalla ospita più di **400** capi, alimentati con foraggi aziendali ottenuti dalla coltivazione biologica dei nostri terreni, secondo un piano culturale appositamente delineato. La razione alimentare dei bovini è studiata per soddisfare i fabbisogni e le esigenze nutrizionali di ogni singola categoria produttiva, con la migliore tecnologia disponibile per il controllo delle materie prime.

CHIANINA I.G.P.

HQF selects a farm managed according to the principles of the closed cycle following the cow-calf line: all stages, from the birth of the calves to their growth and fattening, take place within the company belonging to the Agricultural Network. Thanks to the stable staff, who daily take care of the animals with passion and dedication, the welfare and respect for the health of each individual animal are guaranteed.

The animals are raised scrupulously following the philosophy of animal welfare and through the IGP [Protected Geographical Indication] certification. This practice represents a tangible commitment to preserving the centuries-old tradition of this prestigious cattle breed while ensuring a healthy and satisfying life for the animals.

The organic breeding of the Chianina breed is a sustainable agricultural approach that focuses on ethical and high-quality

beef production, preserving the heritage of the original Chianina breed from the Val di Chiana in Tuscany.

Here are some key aspects of the breeding:

- Organic cultivation on six plots;
- Adequate Spaces and Natural Behavior;
- Animal Welfare;
- Environmental Sustainability;
- Traceability;

The barn houses more than **400** head of cattle, fed with farm forage obtained from organic cultivation of our lands, according to a specifically outlined crop plan. The cattle's feed ration is designed to meet the needs and nutritional requirements of each specific production category, utilizing the best available technology for raw material control.

COSTATA / LOMBATA 5 CT DI CHIANINA I.G.P. "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE" 10 KG CA. 5 RIBS LOIN OF CHIANINA I.G.P. "WHITE BULLOCK OF THE CENTRAL APENNINES" 10 KG CA.  Peso Weight 12 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF3907	ENTRECOTE DI RAZZA CHIANINA I.G.P. "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE" "NOSTRA SELEZIONE" ENTRECOTE OF CHIANINA I.G.P. "WHITE BULLOCK OF THE CENTRAL APENNINES" "OUR SELECTION"  Peso Weight 4 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 20 GIORNI/DAYS HQF15218	FILETTO DI CHIANINA I.G.P. "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE" DA 3 KG. CA. + CHIANINA IGP THREAD "WHITE BULLOCK OF THE CENTRAL APENNINES" 3 KG. CA. +  Peso Weight 3 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF0120
FIorentina DI CHIANINA I.G.P. "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE" KG1 CA. ADULT BEEF CHIANINA FIORENTINA/T-BONE STEAK PORTIONED 1 KG APPROX. CHILLED  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF11242	GIRELLO DI CHIANINA I.G.P. "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE" DA 2 KG. CA. WALKER CHIANINA IGP "WHITE BULLOCK OF THE CENTRAL APENNINES" 2 KG. CA.  Peso Weight 2 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF0121	HAMBURGER DI RAZZA CHIANINA I.G.P. "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE" DA 160 GR X 12 PZ "NOSTRA SELEZIONE" HAMBURGER OF CHIANINA I.G.P. "WHITE BULLOCK OF THE CENTRAL APENNINES" 160 GR X 12 PCS  Peso Weight 192 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 8 GIORNI/DAYS HQF15238
HAMBURGER (PREPARATO DI CARNE) DI RAZZA CHIANINA I.G.P. "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE" DA 180 G X 10 PZ "NOSTRA SELEZIONE" HAMBURGER (MEAT PREPARATION) CHIANINA BREED I.G.P. "WHITE BULLOCK OF THE CENTRAL APENNINES" 180 G X 10 PCS  Peso Weight 1.8 KG Cons. Storage 8°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF15197	LOMBO 3 CT DI RAZZA CHIANINA I.G.P. "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE" "NOSTRA SELEZIONE" LOIN 3 CT OF CHIANINA I.G.P. "WHITE BULLOCK OF THE CENTRAL APENNINES" "OUR SELECTION"  Peso Weight 15 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 25 GIORNI/DAYS HQF15216	LOMBO 8 CT DI CHIANINA I.G.P. "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE" CHIANINA IGP 8 RIBS LOIN  Peso Weight 23 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 60 GIORNI/DAYS HQF0119
MACINATO (PREPARATO DI CARNE) DI RAZZA CHIANINA I.G.P. "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE" DA 1 KG CA. "NOSTRA SELEZIONE" MINCED MEAT (MEAT PREPARATION) OF CHIANINA I.G.P. "WHITE BULLOCK OF THE CENTRAL APENNINES" 1 KG APPROX.  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 12 GIORNI/DAYS HQF15198	MEZZENA DI CHIANINA I.G.P. "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE" 200 KG CA. MEZZENA CHIANINA IGP "WHITE BULLOCK OF THE CENTRAL APENNINES" 200 KG CA.  Peso Weight 200 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 60 GIORNI/DAYS HQF11420	NOCE DI RAZZA CHIANINA I.G.P. "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE" "NOSTRA SELEZIONE" THINK FLANK OF CHIANINA I.G.P. "WHITE BULLOCK OF THE CENTRAL APENNINES"  Peso Weight 8 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF15210
PISTOLA DI CHIANINA I.G.P. SCOTTONA "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE" 80 KG CA CHIANINA IGP GUN SCOTTONA "WHITE BULLOCK OF THE CENTRAL APENNINES" 80 KG CA  Peso Weight 80 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF8437		



VACCA SPAGNOLA

Razza selezionata da HQF Ibiza, per la sua rinomata rusticità, adattabilità all'ambiente e qualità della sua carne. Le vacche spagnole sono allevate allo stato brado o in pascoli aperti, dove possono pascolare liberamente e nutrirsi di erba, foglie e altre piante, il che contribuisce a conferire alla loro carne un sapore particolarmente gustoso. La carne della vacca spagnola è rinomata per la sua eccellente qualità. Ha una marcata marmorizzazione e un sapore intenso. La vacca spagnola è considerata una razza autoctona e viene preservata per le sue caratteristiche uniche e la sua importanza culturale nella regione della Galizia.

SPANISH COW

This breed is selected by HQF Ibiza, for its renowned rusticity, adaptability to the environment and the quality of its meat. Spanish cows are raised in the wild or in open pastures, where they can graze freely and feed on grass, leaves and other plants, which helps give their meat a particularly tasty flavour. Spanish cow meat is renowned for its excellent quality. It has a marked marbling and an intense flavour. The Spanish cow is considered an indigenous breed and is preserved for its unique characteristics and cultural importance in the Galicia region.



LOMBO DI BOVINO ADULTO DI RAZZA "BLONDA" DA 30/50 KG CA.
ADULT BEEF "BLONDA" WHOLE LOIN 30 KG APPROX.



Peso Weight 30 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 35 GIORNI/DAYS
HQF15457

LOMBO DI VACCA "GALIZIANA PREMIUM" DA 25/30+ KG C/O
LOMBO COW GALICIAN PREMIUM 25/30+ KG C/O



Peso Weight 28 KG
Cons. Storage 0°C ÷ 2°C
Scadenza Shelf Life 60 GIORNI/DAYS
HQF11233

RAZZA BOVINA RETINTA:

Una razza autoctona al 100% dell'Estremadura e dell'Andalusia, altamente adattata alle difficili condizioni agro climatiche della sua zona di sfruttamento, che è un ambiente ecologico di forti contrasti, con temperature elevate in estate e molto freddo in inverno. Questa rusticità gli permette di compiere ampi spostamenti alla ricerca dei pascoli, favorendone l'allevamento in allevamenti estensivi. La sua carne ha un colore intenso, un sapore autentico e una particolare tenerezza, per questo è molto apprezzata dai migliori chef.

RETINTA BREED:

A 100% autochthonous breed from Extremadura and Andalusia, highly adapted to the challenging agro-climatic conditions of its exploitation area, which is an ecological environment of strong contrasts, with high temperatures in summer and very cold in winter. This ruggedness allows it to make extensive movements in search of pastures, favoring extensive farming. Its meat has an intense color, an authentic flavor, and a particular tenderness, which is why it is highly appreciated by top chefs.

COSTATA "RIBEYE 5 RIBS" DI BOVINO ADULTO DI RAZZA "RETINTA" DA 10 KG CA.
ADULT BEEF PRIME BONE-IN RIBS "RETINTA" "RIBEYE 5 RIBS" 10 KG APPROX.



Peso Weight 10 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF15461

ENTRECOTE "CENTRO" DI BOVINO ADULTO DI RAZZA "RETINTA" DA 3 KG CA.
ADULT BEEF RIBEYE CENTRAL CUT "RETINTA" 3 KG APPROX.



Peso Weight 3 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF15460

FILETTO DI BOVINO ADULTO DI RAZZA "RETINTA" DA 2.7 KG CA.
ADULT BEEF "RETINTA" TENDERLOIN 2.7 KG APPROX.



Peso Weight 2.7 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF15459

LOMBO DI BOVINO ADULTO DI RAZZA "RETINTA" DA 25/30 KG CA.
ADULT BEEF LOIN OF "RETINTA" BREED 25/30 KG APPROX.



Peso Weight 25 KG
Cons. Storage 0°C ÷ 2°C
Scadenza Shelf Life 28 GIORNI/DAYS
HQF14584

RAZZA BOVINA AVILEÑA:

La razza Avileña Negra è un IGP protetta dal 1979, conosciuta per la sua probabile origine nelle montagne del sistema centrale della Spagna. Deriva direttamente dal Bos taurus ibéricus, bovino nero del centro della penisola, e si è diffusa ampiamente in tutta la Spagna, con esemplari presenti in 20 province, principalmente in zone montane e pascoli. Questi bovini pesano tra i 550 e i 600 chili e hanno una pelliccia nera. La loro carne, nota come Carne de Ávila, è molto apprezzata per la sua consistenza soda, leggermente umida, tenerezza e sapore intenso, ottenendo l'IGP nel 1988.

AVILEÑA NEGRA BREED:

The Avileña Negra breed has been a Protected Geographical Indication (PGI) since 1979, known for its likely origin in the mountains of the central system of Spain. It directly derives from the Bos taurus ibéricus, a black bovine from the center of the peninsula, and has spread widely throughout Spain, with specimens present in 20 provinces, mainly in mountainous areas and pastures. These cattle weigh between 550 and 600 kilograms and have black fur. Their meat, known as Carne de Ávila, is highly appreciated for its firm yet slightly moist texture, tenderness, and intense flavor, obtaining the PGI status in 1988.

LOMBO DI BOVINO ADULTO DI RAZZA "AVILEÑA" DA 30 KG CA.
ADULT BEEF "AVILEÑA" WHOLE LOIN 30 KG APPROX.



Peso Weight 30 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF15458

MANZA "FASSONA" PIEMONTESE

La carne di "Fassona" piemontese è molto apprezzata sia dagli chef che dai consumatori, la sua peculiarità sta nell'ipertrofia muscolare, una malformazione genetica che dà origine ad una carne praticamente priva di fibra, quindi molto magra e al tempo stesso particolarmente tenera. L'aroma ed il sapore quasi dolce sono persistenti in bocca e delicati al palato. La carne di Fassona piemontese è unica perché presenta il perfetto equilibrio tra il sapore dato dalle leggere infiltrazioni di grasso e le sue eccellenti proprietà nutritive.

Caratteristiche organolettiche di colore rosso brillante ed intenso, l'equilibrata infiltrazione di grasso (marezzatura) ed una giusta frollatura rendono particolarmente soffici le carni.

L'eccezionale succosità è percepita soprattutto durante la cottura, senza perdita di liquidi, l'aroma ed il sapore elegante generano un'impressione sensoriale di elevata gradevolezza. Il processo di disidratazione che compatta ed intenerisce le carni dei posteriori dura circa 45 giorni ed avviene in celle frigorifere. High Quality Food seleziona solo capi femmine, in quanto il testosterone presente negli esemplari maschi rende il sapore della carne troppo forte. Per evitare il pericolo di avere una carne troppo insipida la macellazione è prevista solo per capi di età non inferiore ai 48 mesi, allevati nel totale rispetto della natura e del territorio. Il risultato è una carne dall'eccellente gradevolezza e dalla qualità indiscutibile.

THE PIEDMONTESE "FASSONA"

The Piedmontese "Fassona" (Italian: Piemontese or razza bovina piemontese) is a breed of domestic cattle that originates in Piedmont, north west Italy. The calves are of a fawn colour when born and turn grey-white as they age.

Their unicity seats with a gene mutation that causes hypertrophic muscle growth, or double muscling. These animals are homozygous with a very rare gene that makes them unique. The meat is very lean as well as tender, also very nutritious. Organoleptic characteristics The meat is of a brilliant and intense red. The right balance of marbling and ageing makes the meat particularly tender. The exceptional

juiciness is perceived during its cooking where we do not have any loss of liquids. The aromas and the flavours generate a really pleasant sensorial experience. The ageing lasts for about 45 days. Our selection HQF selects only females as the testosterone present in males renders the taste of meat too strong. To avoid the danger of having a bland flavoured meat we butcher only animals older than 48 months bred in an environment in total respect of nature and the surroundings. The result it is a meat with an excellent agreeability and undisputable quality.

STINCO C/O (PORZIONATO A OSSOBUCO DA 300 GR) DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE

SHANK C / O (PORTIONED TO OSSOBUCO 300 GRAMS) PURE-BRED "MANZAFASSONA" PIEMONTESE



Peso Weight 3 KG
Cons. Storage 0°C ± 2°C
Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS
HQF0154

STINCO C/O DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE

SHANK C / O PUREBRED "MANZAFASSONA" PIEMONTESE



Peso Weight 4 KG
Cons. Storage 0°C ± 2°C
Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS
HQF1713

TAGLIATA DI COSCIO DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE G. 200 CA. X 10 PZ

SLICED LEG OF PUREBRED "MANZAFASSONA" PIEMONTESE G. 200 CA. X 10 PCS



Peso Weight 2 KG
Cons. Storage 0°C ± 2°C
Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS
HQF0157

TAGLIATA DI NOCE DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE G. 200 CA. "MANZAFASSONA" PIEMONTESE

OF PUREBRED WALNUT CUT "MANZAFASSONA" PIEMONTESE G. 200 CA. "MANZAFASSONA" PIEMONTESE



Peso Weight 0.2 KG
Cons. Storage 0°C ± 2°C
Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS
HQF1715

TAGLIO TARTARE DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE 100 G. X 10 PZ

TARTARE CUT PUREBRED "MANZAFASSONA" PIEMONTESE 100 G. X 10 PCS



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage 0°C ± 2°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF00947

TAGLIO TARTARE DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE 100 G. X 10 PZ CONGELATA CA. X 10 PZ

TARTARE CUT PUREBRED "MANZAFASSONA" PIEMONTESE 100 G. X 10 PCS DEMOLISHED 10 PCS



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage - 18°C
Scadenza Shelf Life 250 GIORNI/DAYS
HQF12635

CODA DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE TAGLIATA A MANO
CODA PUREBRED "MANZAFASSONA" PIEMONTESE HAND-CUT



Peso 1.5 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 15 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0153

CONTROFILETTO DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE
"MANZAFASSONA" PIEMONTESE STRIPLIN



Peso 4.5 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 30 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0147

CONTROFILETTO DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE PORZIONATO
G 300 CA.
"MANZAFASSONA" PIEMONTESE STRIPLIN PORTIONED 300 G



Peso 0.3 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 15 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2802

COSCIA DA BATTERE DI "MANZAFASSONA" KG 1.5 CA.
"MANZAFASSONA" THIGH (COSCIA DA BATTERE) KG 1.5 APPROX.



Peso 1.5 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 30 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2324

COSCIA TRITA (BATTUTA) DI "MANZAFASSONA" G. 160 CA. X 10
THIGH TRITA (BAR) OF "MANZAFASSONA" G. 160 CA. X 10



Peso 1.6 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 10 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0156

COSTATA INTERA DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE
RIB ENTIRE PUREBRED "MANZAFASSONA" PIEMONTESE



Peso 10 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 30 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0142

COSTATA PORZIONATA DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE
600 G CA
RIB PORTIONED PUREBRED "MANZAFASSONA" PIEMONTESE 600 G CA



Peso 0.55 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 15 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0145

ENTRECOTE DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE
"MANZAFASSONA" PIEMONTESE ENTRECOTE



Peso 4 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 30 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0146

ENTRECOTE DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE
PORZIONATA DA 300 G CA.
ENTRECOTE PUREBRED "MANZAFASSONA" PIEMONTESE PORTIONED 300 G CA.



Peso 0.3 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 15 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2804

FILETTO DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE S/O
"MANZAFASSONA" PIEMONTESE TENDERLOIN S/O



Peso 3.4 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 30 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0148

FIorentina DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE
FIorentina PUREBRED "MANZAFASSONA" PIEMONTESE



Peso 12 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 15 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0144

FIorentina INTERA PORZIONATA DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE
"MANZAFASSONA" PIEMONTESE WHOLE T-BONE PORTIONED



Peso 1 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 15 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0141

GIRELLO DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE
PURE BREED "MANZAFASSONA" PIEMONTESE SILVERSIDE



Peso 4 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 30 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0151

GUANCE DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE (CONF 2/3 GUANCE DA GR 500) KG 2.5 CA.
PURE BREED CHEEKS "MANZAFASSONA" PIEMONTESE KG 2.5 CA.



Peso 2.5 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 20 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0152

HAMBURGER DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE DA 180 G. X 20 CONGELATI (SCATOLA HQF)
HAMBURGER PUREBRED "MANZAFASSONA" PIEMONTESE 180G. X 20 FELLE (HQF BOX)



Peso 3.6 KG
Weight
Cons. -18°C
Storage
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF08286

HAMBURGER DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE DA G. 150 X 10
HAMBURGER PUREBRED "MANZAFASSONA" PIEMONTESE G. 150 X 10



Peso 1.5 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 10 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0155

LOMBATA 3 COSTE CON FILETTO DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE
3 LOIN RIBS WITH THREAD PUREBRED "MANZAFASSONA" PIEMONTESE



Peso 15 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 10 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0143

LOMBATA 8 COSTE INTERA CON FILETTO DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE
SIRLOIN 8 CT THREAD PUREBRED "MANZAFASSONA" PIEMONTESE



Peso 28 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 10 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0140

MACINATO DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE KG 1
GROUND PUREBRED "MANZAFASSONA" PIEMONTESE KG 1



Peso 1 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 10 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2571

NOCE DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE
PURE BREED ADULT BEEF "MANZAFASSONA" PIEMONTESE THICK FLANK



Peso 6.5 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 30 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0149

PASTA PER HAMBURGER DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE
PASTA FOR HAMBURGERS PUREBRED "MANZAFASSONA" PIEMONTESE



Peso 1 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 7 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2241

RIBEYE PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE
RIBEYE PUREBRED "MANZAFASSONA" PIEMONTESE



Peso 4 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 30 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2036

SCAMONE INTERO DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE
RUMP ENTIRE PUREBRED "MANZAFASSONA" PIEMONTESE



Peso 5 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 30 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0150

SPINACINO DI PURA RAZZA "MANZAFASSONA" PIEMONTESE
SPINACINO PUREBRED "MANZAFASSONA" PIEMONTESE



Peso 2 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 30 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF7289



BOVINO ADULTO EXTRA MAREZZATO

L'allevamento del bovino adulto nazionale extra marezzato ha avuto inizio in Italia, in Friuli, attraverso un incrocio di sostituzione della popolazione bovina locale. Il mantello è pezzato rosso tendente al fromentino (rosso tenue). Sono animali armonici, con taglia e statura medio-alta che hanno un peso vivo di 650-700 Kg ed oltre. Il bovino adulto extra marezzato è un animale rustico, precoce, docile e presenta due attitudini: latte e carne. High Quality Food seleziona capi di età non inferiore ai 6/7 anni allevati al pascolo, eccezion fatta per gli ultimi 40 giorni di vita che trascorrono in stalla per essere ingrassati e per garantire quindi una marcata presenza di fibra (marezzatura).

EXTRA MARBLED ADULT BEEF

The breeding of the extra marbling adult beef begins in Italy, near Friuli. Harmonious animals, with average size and height and with a live weight of over 650/700 kgs. It is a rustic animal, precocious and docile with 2 attitudes: producing milk and meat.

High quality food selects livestock of not less than 6/7 years of age bred in the open. The last 40 days are spent in a barn to fatten the animals to guarantee a high presence of fibres (marbling).

CONTROFILETTO DI BOVINO ADULTO NAZIONALE EXTRA MAREZZATO A METÀ KG 3 CA. <i>EXTRA MARBLED ADULT BEEF SIRLOIN HALF PIECE</i>  Peso Weight 3 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF10768	CONTROFILETTO DI BOVINO ADULTO NAZIONALE EXTRA MAREZZATO C/O <i>CATTLE SIRLOIN EXTRA NATIONAL ADULT MARBLED C/O</i>  Peso Weight 9 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF11407	CONTROFILETTO DI BOVINO ADULTO NAZIONALE EXTRA MAREZZATO KG 6 CA. <i>EXTRAMARBLED ADULT BEEF SIRLOIN</i>  Peso Weight 6 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF3061
COSTATA 5 CT DI BOVINO ADULTO NAZIONALE EXTRA MAREZZATO <i>RIB 5 CT EXTRA CATTLE NATIONAL ADULT MARBLED</i>  Peso Weight 10 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 1000 GIORNI/DAYS HQF3756	CUBE ROLL DI BOVINO ADULTO NAZIONALE EXTRA MAREZZATO S/O KG 3.5 CA <i>CUBE ROLL BOVINE EXTRA NATIONAL ADULT MARBLED S/O</i>  Peso Weight 3.5 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF4154	ENTRECOTE DI BOVINO ADULTO NAZIONALE EXTRA MAREZZATA S/O <i>ENTRECOTE ADULT BEEF EXTRA MARBLED</i>  Peso Weight 6 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF3062
ENTRECOTE DI BOVINO ADULTO NAZIONALE S/O KG 5 CA. <i>ENTRECOTE ADULT BEEF</i>  Peso Weight 5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF10978	FILETTO DI BOVINO ADULTO NAZIONALE EXTRA MAREZZATO KG 2.7 <i>FILLET EXTRA CATTLE NATIONAL ADULT MARBLED KG 2.7</i>  Peso Weight 2.7 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF3063	FIorentina DI BOVINO ADULTO NAZIONALE EXTRA MAREZZATO PORZIONATA KG 1 CA. C/O <i>EXTRA MARBLED NATIONAL ADULT BEEF T-BONE PORTIONED IN 1 KG PC (BONE-IN)</i>  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF3665
GUANCE DI BOVINO ADULTO FRESCHE DA 2.5 CA KG <i>ADULT BEEF CHEEKS 2.5 KG</i>  Peso Weight 2.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF11380	LOMBATA 8 CT DI BOVINO ADULTO NAZIONALE EXTRA MAREZZATO C/O <i>ITALIAN EXTRA MARBLED ADULT BEEF 8 RIBS LOIN</i>  Peso Weight 25 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 60 GIORNI/DAYS HQF3044	LOMBATA DI MANZO NAZIONALE EXTRA MAREZZATA S/O (CONTROFILETTO + FILETTO + ENTRECOTE) <i>NATIONAL BEEF SIRLOIN EXTRA MARBLING S/O (SIRLOIN FILLET + ENTRECOTE)</i>  Peso Weight 17 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF3713
LOMBO DI BOVINO ADULTO NAZIONALE C/O KG 25 CA. <i>ITALIAN ADULT BEEF LOIN 8 RIBS</i>  Peso Weight 25 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 31 GIORNI/DAYS HQF6577	MEZZENA DI BOVINO ADULTO NAZIONALE 190 KG CA. <i>ITALIAN ADULT BEEF HALF CARCASS 190 KG APPROX.</i>  Peso Weight 190 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 60 GIORNI/DAYS HQF14130	

REALE A CUORE DI BOVINO ADULTO NAZIONALE EXTRA MAREZZATO KG 5 CA
ROYAL IN THE HEART OF CATTLE EXTRAS MARBLED NATIONAL ADULT



Peso
Weight 4 KG
Cons.
Storage 0°C ÷ 2°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF01565

T-BONE DI BOVINO ADULTO NAZIONALE EXTRA MAREZZATO 10 KG CA.
CROSS-BREED ADULT BEEF BONE-IN T-BONE "MARBLED ANGUS" 10 KG
APPROX. CHILI FN



Peso
Weight 10 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 31 GIORNI/DAYS
HQF10056



BOVINO ADULTO INCROCIO WAGYU HQF "AGRICOLA"



Nasce da un incrocio tra un Wagyu, scelto e selezionato, ed una Frisone Italiana e viene allevato all'interno della tenuta di HQF Agricola a Vetralla.

I vitellini seguono una dieta specifica per 18 mesi di alimentazione "Marango Fioc" esclusiva HQF.

Questa alimentazione favorisce l'aumento della marezza all'interno della carne. La produzione è totalmente certificata in Blockchain ed inserita all'interno di un disciplinare di etichettatura facoltativa depositato al ministero.

ADULT BEEF CROSS WAGYU HQF "AGRICOLA"

It is born from a cross between a carefully selected Wagyu and an Italian Friesian and is raised within HQF Agricola farm in Vetralla. The calves follow a specific diet for 18 months called "Marango Fioc"; an exclusive HQF feeding regimen. This diet promotes the increase of marbling within the meat. The production is entirely certified on the Blockchain and included in an optional labeling specification deposited at the ministry.

MEZZENA DI BOVINO ADULTO INCROCIO WAGYU "HQF AGRICOLA" C/PANCIA
C/O 120/130 KG CA.

ADULT BEEF CROSS WAGYU "HQF AGRICOLA" HALF CARCASS BONE-IN WITH
BELLY 120/130 KG APPROX.



Peso
Weight 120 KG
Cons.
Storage 0°C ÷ 2°C
Scadenza
Shelf Life 28 GIORNI/DAYS
HQF14240

MEZZENA DI BOVINO ADULTO INCROCIO WAGYU "HQF AGRICOLA" LAVORATA
ADULT BEEF CROSS WAGYU "HQF AGRICOLA" HALF CARCASS
PROCESSED



Peso
Weight 150 KG
Cons.
Storage 0°C ÷ 2°C
Scadenza
Shelf Life 40 GIORNI/DAYS
HQF15089

PISTOLA DI BOVINO ADULTO INCROCIO WAGYU "HQF AGRICOLA" C/O LAVORATA
CON LOMBATA TOMAHAWK DA 60/70 KG. CA.

ADULT BEEF CROSS WAGYU "HQF AGRICOLA" LOIN + LEG PROCESS
(TOMAHAWK LOIN) 60/70 KG APPROX.



Peso
Weight 70 KG
Cons.
Storage 0°C ÷ 2°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF14261

SIGNATURE LINE



La nostra "Linea Signature" non è una razza, è una selezione di carni che presentano delle caratteristiche specifiche:

- Grasso esterno particolarmente marcato, che incide sul gusto;
- Adeguata marezza, maggior succulenza;
- Conformazione dell'osso funzionale a favorire rispetto ad altre maggior resa;
- Frollatura di almeno 25 giorni, tenerezza della carne.

SIGNATURE LINE

Our "Signature Line" is not a breed; it is a selection of meats that have distinctive characteristics:

- Particularly pronounced external fat, which influences the taste;
- Adequate marbling, resulting in greater succulence;
- Bone conformation functional for favoring greater yield compared to others;
- Maturation for at least 25 days, resulting in tender meat.

CONTROFILETTO DI BOVINO ADULTO SELEZIONE "SIGNATURE LINE" ADULT BEEF SIRLOIN "SIGNATURE LINE"  Peso 6.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF05924	CONTROFILETTO DI BOVINO ADULTO SELEZIONE "SIGNATURE LINE" "DRY AGED" 5/7 KG. CA. S/O SIRLOIN OF ADULT BOVINE "SIGNATURE LINE" SELECTION "DRY AGED" 5/7 KG CA. S/O  Peso 6 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF13134	CONTROFILETTO DI BOVINO ADULTO SELEZIONE "SIGNATURE LINE" DRY AGED 40 GG PORZIONATO DA 300 G CA. CONGELATO GG PORZIONATO DA 300 G CA. CONGELATO GG 300 CA. ADULT BEEF SIRLOIN "SIGNATURE LINE" SELECTION DRY AGED 40 DAYS PORTIONED 300 G APPROX. FROZEN  Peso 0.3 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 350 GIORNI/DAYS HQF13610
CONTROFILETTO DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF S/O S/V MAX 16 MESI KG 6 CA. SIRLOIN ADULT CATTLE SELECTION HQF S/O S/V MAX 16 MONTHS  Peso 6 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF0114	COSTATA DI BOVINO ADULTO "SIMMENTAL" BAVARESE DA 10 KG CA. C/O RUMP CATTLE ADULT "SIMMENTAL" BAVARIAN 10KG CA. C/O  Peso 9 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 1000 GIORNI/DAYS HQF09098	COSTATA DI BOVINO ADULTO SELEZIONE "SIGNATURE LINE" C/O 8 KG CA. ADULT BEEF RIB ROAST "SIGNATURE LINE SELECTION" BONE-IN 8 KG APPROX.  Peso 8 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 31 GIORNI/DAYS HQF05968
COSTATA DI BOVINO ADULTO SELEZIONE "SIGNATURE LINE" C/O PORZIONATA 500 G CA GELO ADULT BEEF BONE-IN RIB "SIGNATURE LINE" PORTIONED 500 G APPROX. FROZEN  Peso 0.5 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF13046	COSTATA DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF C/O RUMP CATTLE ADULT SELECTION HQF C/O  Peso 7 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 1000 GIORNI/DAYS HQF3178	CUBE ROLL DI BOVINO ADULTO SELEZIONE "SIGNATURE LINE" 3 KG CA. ADULT BEEF CUBE ROLL "SIGNATURE LINE" 3 KG APPROX.  Peso 3 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF05922
CUBE ROLL DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF CUBE ROLL CATTLE ADULT SELECTION HQF  Peso 3 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF3046	ENTRECOTE DI BOVINO ADULTO SELEZIONE "SIGNATURE LINE" ENTRECOTE ADULT CATTLE SELECTION "SIGNATURE LINE"  Peso 5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 20 GIORNI/DAYS HQF11872	ENTRECOTE DI BOVINO ADULTO SELEZIONE "SIGNATURE LINE" PORZIONATA DA 300 G ENTRECOTE ADULT CATTLE SELECTION "SIGNATURE LINE" PORTIONED 300 G  Peso 0.3 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF11842
ENTRECOTE DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF S/O S/V MAX 16 MESI KG 5 CA. ENTRECOTE ADULT CATTLE SELECTION HQF S/O S/V MAX 16 MONTHS  Peso 5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF0115	FILETTO DI BOVINO ADULTO SELEZIONE "SIGNATURE LINE" 2.5 KG CA. BOVINO FILLET ADULT SELECTION "SIGNATURE LINE" 2.5 KG CA.  Peso 2.5 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF05926	FILETTO DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF MAX 16 MESI BOVINO FILLET ADULT HQF SELECTION MAX 16 MONTHS  Peso 3 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF0116

FIORENTINA DI BOVINO ADULTO SELEZIONE "SIGNATURE LINE" "DRY AGED" 30 GG 1 KG CA. GELO

ADULT BEEF T-BONE "SIGNATURE LINE" SELECTION "DRY AGED" 30 DAYS 1 KG APPROX. FROZEN



Peso
Weight 1 KG
Cons.
Storage -18°C
Scadenza
Shelf Life 120 GIORNI/DAYS
HQF14194

FIORENTINA DI BOVINO ADULTO SELEZIONE "SIGNATURE LINE" C/O KG 1 CA.
ADULT BEEF T-BONE STEAK "SIGNATURE LINE SELECTION" BONE-IN KG 1 APPROX.



Peso
Weight 1 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 15 GIORNI/DAYS
HQF05966

LOMBATA 3 CT DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF C/O KG CA 15
LOIN 3 CT ADULT CATTLE SELECTION HQF C/O CA 15 KG



Peso
Weight 15 KG
Cons.
Storage 0°C ÷ 2°C
Scadenza
Shelf Life 60 GIORNI/DAYS
HQF3307

LOMBATA LAVORATA "TOMAHAWK" DI BOVINO ADULTO SELEZIONE "SIGNATURE LINE" C/O
ADULT BEEF WHOLE LOIN PROCESSED "TOMAHAWK" "SIGNATURE LINE" SELECTION BONE-IN



Peso
Weight 28 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF13572

LOMBO 8 CT DI BOVINO ADULTO SELEZIONE "SIGNATURE LINE" C/O 25/30 KG. CA.
LOIN 8 CT ADULT CATTLE SELECTION "SIGNATURE LINE" C/O 25/30 KG. CA.



Peso
Weight 25 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 31 GIORNI/DAYS
HQF05920

LOMBO 8 CT DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF C/O MAX 16 MESI
LOIN 8 CT ADULT CATTLE SELECTION HQF C/O MAX 16 MONTHS



Peso
Weight 24 KG
Cons.
Storage 0°C ÷ 2°C
Scadenza
Shelf Life 31 GIORNI/DAYS
HQF0117

LOMBO 8 CT DI BOVINO ADULTO SIMMENTAL IGP BAVIERA C/O
LOIN 8 CT CATTLE ADULT SIMMENTAL IGP BAVIERA C/O



Peso
Weight 25 KG
Cons.
Storage 0°C ÷ 2°C
Scadenza
Shelf Life 25 GIORNI/DAYS
HQF08938

MEZZENA CON PANCIA DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF
MEZZENA WITH BELLY ADULT CATTLE SELECTION HQF



Peso
Weight 170 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 31 GIORNI/DAYS
HQF5919

MEZZENA DI BOVINO ADULTO "VACCA" SELEZIONE HQF CON PANCIA
ADULT FEMALE BEEF HALF CARCASS WITH BELLY SEL. HQF



Peso
Weight 180 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF14740

MEZZENA DI BOVINO ADULTO BIOLOGICA C/O
MEZZENA BOVINO ADULT ORGANIC C/O



Peso
Weight 120 KG
Cons.
Storage 0°C ÷ 2°C
Scadenza
Shelf Life 25 GIORNI/DAYS
HQF08940

MUSCOLO DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF DA 2/2,5 KG CA.
BOVINO MUSCLE ADULT SELECTION HQF 2 KG CA.



Peso
Weight 2 KG
Cons.
Storage 0°C ÷ 2°C
Scadenza
Shelf Life 25 GIORNI/DAYS
HQF2776

NOCE DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF
BOVINO WALNUT ADULT SELECTION HQF



Peso
Weight 3 KG
Cons.
Storage 0°C ÷ 2°C
Scadenza
Shelf Life 25 GIORNI/DAYS
HQF2777

PICAGNA DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF
PICAGNA BOVINO ADULT SELECTION HQF



Peso
Weight 2.5 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF03461

PISTOLA DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF "VACCA" C/O
FEMALE ADULT BEEF PISTOLA CUT HQF SELECTION BONE-IN



Peso
Weight 90 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF14760

PISTOLA DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF C/O
CATTLE SELECTION OF ADULT GUN HQF C/O



Peso
Weight 90 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 31 GIORNI/DAYS
HQF3948

PISTOLA/POSTERIORE DI BOVINO ADULTO IGP "BAVIERA" SIMMENTAL C/O
GUN / REAR ADULT BOVINE IGP "BAVARIA" SIMMENTAL C/O



Peso
Weight 70 KG
Cons.
Storage 0°C ÷ 2°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF08936

REALE DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF KG 5 CA
ROYAL ADULT CATTLE SELECTION HQF



Peso
Weight 5 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 15 GIORNI/DAYS
HQF09010

RIBS DI BOVINO ADULTO SELEZIONE "SIGNATURE LINE" KG 1 CA.
RIBS ADULT CATTLE SELECTION "SIGNATURE LINE" 1 KG CA.



Peso
Weight 1 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 20 GIORNI/DAYS
HQF12119

SCAMONE DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF
RUMP OF ADULT CATTLE SELECTION HQF



Peso
Weight 4 KG
Cons.
Storage 0°C ÷ 2°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF2778

T-BONE DI BOVINO ADULTO SELEZIONE "SIGNATURE LINE" KG 10 CA.
ADULT BEEF T-BONE "SIGNATURE LINE" SELECTION KG 10 KG APPROX.



Peso
Weight 10 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 31 GIORNI/DAYS
HQF14067

TOMAHAWK DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF PORZIONATO 900/1200 GR
TOMAHAWK ADULT BEEF HQF SELECTION 900/1200 GR



Peso
Weight 12 KG
Cons.
Storage 0°C ÷ 2°C
Scadenza
Shelf Life 15 GIORNI/DAYS
HQF4421

TRONCHETTO DI BOVINO ADULTO SELEZIONE "SIGNATURE LINE" PORZIONATO INTERO CONGELATO

TRONCHETTO BOVINO ADULT SELECTION "SIGNATURE LINE" PORTIONED WHOLE SHOT DOWN



Peso
Weight 8 KG
Cons.
Storage -18°C
Scadenza
Shelf Life 200 GIORNI/DAYS
HQF11661

BLACK ANGUS IRLANDESE E BOVINO IRLANDESE

La carne di Black Angus irlandese è rinomata per qualità, tenerezza e sapidità. High Quality Food seleziona i migliori capi di Black Angus allevati esclusivamente in pascoli scelti per gli elevati standard qualitativi.

IRISH BACK ANGUS AND IRISH COW

Irish Black Angus meat is famous for its consistency, tenderness, and savouriness. High Quality Food selects the best Black Angus cattle raised exclusively in pastures chosen for their high quality standards.

TOMAHAWK 5 CT INTERO (CON FASCIA) DI BOVINO ADULTO IRLANDA IRISH ADULT BEEF TOMAHAWK, WHOLE PIECE



Peso
Weight 10 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF04165

ASADO DI BOVINO ADULTO IRLANDESE C/O ASADO IRISH ADULT BOVINE C/O



Peso
Weight 3 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF12543

BAVETTA GRANDE DI PURA RAZZA BLACK ANGUS IRLANDESE NS SELEZIONE BIB LARGEST PUREBRED BLACK ANGUS IRISH NS SELECTION



Peso
Weight 3 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF11001

COSTATA 5 CT DI BLACK ANGUS IRLANDESE NS SELEZIONE KG 12 CA. RIB 5 CT BLACK ANGUS IRISH NS SELECTION



Peso
Weight 12 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF9281

COTE DE BOEUF DI BOVINO ADULTO IRLANDESE (COSTATA S/COPIERTINA SENZA SCHIENA E CON COSTE) COTE DE BOEUF BOVINE IRISH (S COST / NO COVER HIS BACK AND RIBS)



Peso
Weight 6 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF3008

CUBE ROLL DI BOVINO ADULTO BLACK ANGUS IRLANDESE NS SELEZIONE CUBEROLL OUR SELECTION OF BLACK ANGUS IRISH



Peso
Weight 2.5 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 45 GIORNI/DAYS
HQF0100

FILETTO DI MANZO IRLANDESE CON CORDONE 3 KG+ IRISH BEEF TENDERLOIN CHAIN-ON 3 KG+



Peso
Weight 3 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF14553

LOMBO 8 CT DI BOVINO "EXTRAMAREZZATA" IRLANDESE 30 KG. CA. LOIN 8 CT BOVINE "EXTRAMAREZZATA" IRISH 30 KG. CA.



Peso
Weight 28 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF04163

NOCE DI BLACK ANGUS IRLANDESE BLACK ANGUS IRISH WALNUT



Peso
Weight 5 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 25 GIORNI/DAYS
HQF40032

REALE DI BLACK ANGUS IRLANDESE NS SELEZIONE KG 5 CA ROYAL IRISH BLACK ANGUS OUR SELECTION CA 5 KG



Peso
Weight 5 KG
Cons.
Storage 0°C + 2°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF10648

VITELLO BIANCO DA LATTE SELEZIONE HQF

Allevati in stalle ampie, fresche e luminose seguono una dieta a base di solo latte con l'aggiunta di mangime grezzo. Ogni animale ha libero accesso all'acqua potabile e si gestisce autonomamente. In questo modo ogni vitello può mantenere il proprio bioritmo. Il benessere degli animali, la tranquillità e la libertà di cui i vitelli godono si esprime nella qualità e nel sapore della Carne di Vitello High Quality Food.

HQF SELECTION WHITE VEAL SIRLION

Raised in large, cool stables and bright, they follow a diet based solely on milk, with the addition of feed raw. Everything is fine animal has free access to drinking water manages itself autonomously. This way each calf can keep the own biorhythm. The animal welfare, tranquility and freedom that calves enjoy is expressed in quality and flavor of veal High Quality Food.

CARRÉ "FRENCHED RACK" DI VITELLO "V" BIANCO DA LATTE C/O <i>'FRENCHED RACK' OF MILK FED VEAL</i>  Peso <i>Weight</i> 2.5 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 20 GIORNI/DAYS HQF2412	CONTROFILETTO DI VITELLO BIANCO DA LATTE V/S/O <i>WHITE VEAL SIRLOIN MILK V/S/O</i>  Peso <i>Weight</i> 3 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 30 GIORNI/DAYS HQF2880	CONTROFILETTO DI VITELLO BIANCO DA LATTE V/S/O CONGELATO KG 2 CA. <i>MILK FED VEAL SIRLOIN BONELESS FROZEN</i>  Peso <i>Weight</i> 2 KG Cons. <i>Storage</i> -18°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 240 GIORNI/DAYS HQF6273
FILETTO DI VITELLO ITALIANO "V" <i>ITALIAN VEAL TENDERLOIN CHILLED</i>  Peso <i>Weight</i> 1 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 30 GIORNI/DAYS HQF12824	GIRELLO DI VITELLO "SEL. HQF" 1 KG CA. <i>VEAL SILVERSIDE "SEL. HQF" 1 KG CA.</i>  Peso <i>Weight</i> 1 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 30 GIORNI/DAYS HQF05286	LOMBO DI VITELLO BIANCO DA LATTE "SEL. HQF" 8/10 KG CA. <i>LOIN OF SUCKLING WHITE CALF "SEL. HQF" 8/10 KG CA.</i>  Peso <i>Weight</i> 8 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 30 GIORNI/DAYS HQF05294
NOCE DI VITELLO BIANCO DA LATTE "SEL. HQF" 3 KG CA. <i>WHITE VEAL BUT MILK "SEL. HQF" 3 KG CA.</i>  Peso <i>Weight</i> 3 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 30 GIORNI/DAYS HQF05284	SCAMONE DI VITELLO BIANCO DA LATTE "SEL. HQF" 2 KG CA. <i>WHITE VEAL RUMP DAILY "SEL. HQF" 2 KG CA.</i>  Peso <i>Weight</i> 2 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 30 GIORNI/DAYS HQF05292	SOTTOFESA DI VITELLO BIANCO DA LATTE "SEL. HQF" 5 KG CA. <i>MILK FED VEAL TOP SIDE (SOTTOFESA) "SEL. HQF" 5 KG</i>  Peso <i>Weight</i> 5 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 30 GIORNI/DAYS HQF05288



AGNELLO LAZIALE

La carne del nostro agnello presenta un colore rosa chiaro con grasso di copertura bianco, tessitura fine, consistenza compatta, leggermente infiltrata di grasso, sapore molto delicato con odori tipici di una carne giovane e fresca. La caratteristica distintiva dell'agnello è la scarsa presenza di grasso sia di copertura che infiltrato. Per questo riteniamo che l'agnello da noi proposto sia, per caratteristiche qualitative e di tracciabilità di filiera, la migliore espressione della carne ovina di tradizione.

METODO DI PRODUZIONE

L'agnello da latte, "Abbacchio Romano", è nutrito con latte materno. Le pecore "madri" usufruiscono di pascoli naturali, prati-pascolo ed erbai tipici della regione Lazio. Agnelli e pecore "madri" non devono essere soggetti a forzature alimentari, a stress ambientali e/o sofisticazioni ormonali.

LA NOSTRA SELEZIONE

La scelta di questi pascoli è dovuta all'ecologia del terreno che, essendo di origine minerale, conferisce una particolare sapidità, trasmessa tramite l'allattamento dalle madri.

LAMB FROM LAZIO

The meat has a rose colour covered with white fats. With a fine texture, compact consistency, slightly infiltrated with fats, a very delicate flavour with typical scents of a very young and fresh meat.

A distinctive feature of this Lamb is the scarce presence of fat either in or outside the meat. For this reason we believe that the lamb we propose is, for its characteristics of traceability and quality, is the best expression of the traditional ovine meat.

PRODUCTION METHOD

The milk fed lamb, "Abbacchio Romano", is fed with maternal milk. The sheeps "mothers" feed in natural grazes and grass fields of the typical of the Lazio region Lazio. Lambs and sheeps do not have to be force fed, be subject to environmental stress and hormonal sophistications.

OUR SELECTION

The choice of these herds is due to the ecological conformation of the territory. It is rich of minerals and gives a particular sapidity to the grass that gets transmitted to the mothers sheeps and so to the milk fed lambs.

AGNELLO DA LATTE LAZIALE 7/9 KG <i>BABY LAMB FROM LAZIO 7/9 KG APPROX.</i>  Peso Weight 7 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF0087	ARROSTICINI DI AGNELLO CONGELATI 2,5 KG. CA. <i>ARROSTICINI LAMB SLAUGHTERED 2.5 KG. CA.</i>  Peso Weight 2.5 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 280 GIORNI/DAYS HQF06786	CARRÉ DI AGNELLO LAZIALE C/O KG 1.3 CA. <i>RACK OF LAMB FROM LAZIO C/O</i>  Peso Weight 2.3 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF0076
CARRÉ DI AGNELLO LAZIALE SCALZATO C/O <i>LAMB TRIMMED RACK C/O</i>  Peso Weight 2 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF2567	CERVELLO DI AGNELLO CONGELATO <i>BRAIN DOWNED LAMB</i>  Peso Weight 0.1 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS HQF2210	COSCOTTO DI AGNELLO C/O KG 1.2 CA. <i>LEG OF LAMB C/O</i>  Peso Weight 1.2 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF0078
MACINATO DI AGNELLO KG 1 <i>GROUND LAMB 1 KG</i>  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF2006	PAGLIATA DI AGNELLO 2,5 KG <i>PAGLIATA LAMB 2.5 KG</i>  Peso Weight 2.5 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF1976	POLPA DI AGNELLO LAZIALE KG 1 <i>LAMB FLESH FROM LAZIO</i>  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF0085
SPALLA DI AGNELLO LAZIALE C/O CONGELATA KG 0.6 CA <i>OF LAZIO LAMB SHOULDER C/O OR DEMOLISHED</i>  Peso Weight 0.6 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS HQF8807	SPALLA DI AGNELLO LAZIALE C/OSSO 600/1000 G. <i>LAZIO SHOULDER OF LAMB W/ BONE</i>  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF2705	TRONCHETTO DI AGNELLO LAZIALE (SELLA + PANCIA) <i>TRONCHETTO OF LAZIO LAMB (SADDLE + BELLY)</i>  Peso Weight 2.5 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF2864

AGNELLO LUCANO

L'agnello delle Dolomiti Lucane esprime la consolidata attitudine della Basilicata alla pastorizia. L'allevamento è gestito completamente all'aperto, le mamme pascolano tutto il giorno e tornano la sera cariche di latte materno per i piccoli. I capi sono iscritti ai libri genealogici ed allevati nel territorio di riferimento. Gli agnelli vengono alimentati solo con latte materno.

L'età di macellazione, che avviene fra i 3 ed i 4 mesi di vita dell'animale, ma anche la modalità di trasporto e l'attesa presso il macello prima della macellazione (che deve avvenire entro le 24h per non stressare l'animale) garantiscono di non compromettere la qualità della carne. Il gusto è tipico e persistente e rimanda alle erbe spontanee tipiche del pascolo.

LAMB FROM BASILICATA

The Lamb of the Dolomiti Lucane embodies the predisposition to pastoralism of Basilicata. The livestock is raised in the wild, at night and in winter lambs are moved to stable for protection.

All the animals are registered in breeding books and raised in the relevant territory. Lambs are fed with Mother's milk only until they are able to chew; after that, grazing represents the primary source of nourishment.

The animal is slaughtered at the age of 3-4 months; the transportation and the wait at the slaughterhouse before the slaughter (that has to happens between 24 hours) are made in a way that doesn't stress the animal, so that the quality of the meat is not compromised.

AGNELLO DA LATTE "LUCANO" 14/16 KG CA. BABY LAMB "LUCANO" 14/16 KG APPROX.



Peso Weight 14 KG
Cons. Storage 0°C ± 2°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF00959

CARRÉ DI AGNELLO "LUCANO" C/O LUCANO LAMB RACK



Peso Weight 2.3 KG
Cons. Storage 2°C ± 4°C
Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS
HQF01250

COSCIOTTO DI AGNELLO DA LATTE "LUCANO" C/O LEG OF LAMB MILK "LUCANO" C/O



Peso Weight 2 KG
Cons. Storage 0°C ± 2°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF01274

SPALLA DI AGNELLO DA LATTE "LUCANO" C/O DAIRY LAMB SHOULDER "LUCANO" C/O



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage 0°C ± 2°C
Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS
HQF01271

AGNELLO NAZIONALE NATIONAL LAMB

ANIMELLE DI AGNELLO NAZIONALE 1 KG SWEETBREADS NATIONAL 1KG LAMB



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage 0°C ± 2°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF0086

TESTA DI AGNELLO NATIONAL LAMB HEAD



Peso Weight 0.7 KG
Cons. Storage 0°C ± 2°C
Scadenza Shelf Life 8 GIORNI/DAYS
HQF2863

AGNELLO DELLA MURGIA

Il territorio della Murgia, con i suoi immensi pascoli incolti è stato tradizionalmente utilizzato sia come luogo di transumanza sia per l'allevamento di animali, in particolar modo di ovini.

I comuni in cui è più rilevante l'allevamento di ovini da carne sono Santeramo in Colle e Altamura dove, negli ultimi anni, si sta cercando di valorizzare razze autoctone a rischio d'estinzione.

Il "principe" delle carni della Murgia era ed è l'agnello. Sulla sua eccellente qualità influiscono due fattori:

1. alimentazione, che avviene esclusivamente con latte materno (ricco dei profumi dei pascoli);
2. la macellazione precoce.

La carne ha un sapore intenso che ben si coniuga con le cotture al forno accompagnate da prodotti come il pecorino romano.

LAMB FROM 'MURGIA'

The territory of Murgia, with its vast uncultivated pastures, has traditionally been used both as a transhumance route and for animal husbandry, especially sheep.

The municipalities where sheep farming for meat is most significant are Santeramo in Colle and Altamura, where in recent years there has been an effort to promote native breeds at risk of extinction.

The "prince" of Murgia's meats has been and remains lamb. Two main factors influence its excellent quality:

1. its diet, which exclusively consists of maternal milk (rich with the scents of the pastures);
2. the early butchering.

The meat has an intense flavor that pairs well with oven cooking, often accompanied by products such as Pecorino Romano cheese.

AGNELLO DELLA "MURGIA" 8/14 KG CA. LAMB FROM "MURGIA" 8/14 KG APPROX.  Peso Weight 12 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF00924	CARRÈ DI AGNELLO DA LATTE DELLA "MURGIA" C/O MURGIA LAMB RACK BONE IN  Peso Weight 2 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF04173	CARRÈ DI AGNELLO DA LATTE DELLA "MURGIA" C/O GELO RACK OF LAMB FROM MURGIA WITH BONES FROZEN  Peso Weight 2 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 300 GIORNI/DAYS HQF04704
CARRÈ DI AGNELLO DA LATTE DELLA "MURGIA" SCALZATO C/O FRENCHED RACK OF LAMB FROM MURGIA BONE-IN  Peso Weight 1.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF00926	COSCIOTTO DI AGNELLO DA LATTE DELLA "MURGIA" C/O LAMB LEG FROM MURGIA BONE-IN  Peso Weight 1.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF00925	COSCIOTTO DI AGNELLO DA LATTE DELLA "MURGIA" C/O GELO KG 1.5 CA. LEG OF SUCKLING LAMB OF THE "MURGIA" C/O FROST  Peso Weight 1.5 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS HQF04722
MEZZENA DI AGNELLO DA LATTE DELLA "MURGIA" LAVORATO (DIVISO A META, CON TESTA E CORATELLA A PARTE) 5 KG CA. MEZZENA OF SUCKLING LAMB OF THE "MURGIA" WORKED (DIVIDED IN HALF, WITH HEAD AND PLUCK APART) 5 KG CA.  Peso Weight 5 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 12 GIORNI/DAYS HQF04416	SPALLA DI AGNELLO DA LATTE DELLA "MURGIA" C/O CONGELATA KG 1 CA. DAIRY LAMB SHOULDER "MURGIA" C/O DEMOLISHED  Peso Weight 1 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS HQF05608	SPALLA DI AGNELLO DA LATTE DELLA "MURGIA" C/O KG 1 SUCKLING LAMB SHOULDER FROM MURGIA BONE-IN  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF00941

CAPRETTO GOATKID

CAPRETTO 6/9 KG C/O

GOATKID 6/9 KG BONE-IN



Peso
Weight 7 KG
Cons.
Storage 0°C ÷ 2°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF3394



SUINO NAZIONALE

NATIONAL PIG

ARISTA DI SUINO NAZIONALE S/O ARISTA NATIONAL PIG S/O  Peso Weight 4 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF2564	COLLO DI SUINO C/O PORK BONE-IN NECK  Peso Weight 5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF2261	COLLO DI SUINO S/O 2 KG CA. PORK NECK BONELESS  Peso Weight 2 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF1888
PANCETTA DI SUINO FRESCA KG 7 CA. FRESH PORK BELLY 7 KG APPROX.  Peso Weight 7 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF1886	RETE DI SUINO PORK NETWORK  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 5 GIORNI/DAYS HQF0251	RIBS (SPUNTATURA LAVORATA PARTE CENTRALE) DI SUINO NAZIONALE DA 1,5/1,9 KG. CA. PORK RIBS "ITALIAN" 0800/1 KG. CA.  Peso Weight 15 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF3562
SALSICCIA AL FINOCCHIO KG 1 SAUSAGE FENNEL KG 1  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 25 GIORNI/DAYS HQF7179	SALSICCIA ARTIGIANALE DI SUINO (CONF DA 1 KG. CA.) ARTISANAL WHITE SAUSAGE (1 KG. PACK)  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF1196	SALSICCIA ARTIGIANALE MIGNON "TIPO NORCIA" 1 KG SALSICCIA ARTIGIANALE MIGNON DI NORCIA 1 KG  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF2719
SPALLA DI SUINO S/O (SENZA COTENNA) 5 KG. CA. PORK SHOULDER BONELESS (NO SKIN) 5 KG. APPROX.  Peso Weight 5 KG Cons. Storage 4°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF5597	SPUNTATURA DI SUINO/MAIALE DA 2,5/3 KG CA. PORK RIBS 2,5/3 KG CA.  Peso Weight 3 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF1350	FILETTO DI SUINO/MAIALE DA 500/800 G CA. PORK TENDERLOIN V/P 500/800 G CA.  Peso Weight 0,8 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF0246

SUINO DI CINTA SENESE

CINTA SENESE PIG

SUINO DI CINTA SENESE ALLEVATO ALLO STATO BRADO 70/100 KG CA (PORZIONATO NEI SUOI TAGLI ANATOMICI) FREE RANGE PIG CINTA SENESE 70/100 KG  Peso Weight 80 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF11361



SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI



Il suino Nero Siciliano, detto anche Nero dei Nebrodi, Nero delle Madonie o Nero dell'Etna è una razza autoctona dalle origini antichissime. Si tratta di una razza molto pregiata dal sapore della carne deciso e fortemente riconoscibile.

I maiali Neri Siciliani sono allevati allo stato brado e semibrado nelle zone boschive dell'isola, liberi di nutrirsi secondo natura, garantendo la bontà delle loro carni grazie ad un corretto nutrimento costituito principalmente da ghiande e castagne.

È una razza frugale, resistente alle malattie e alle avversità climatiche, capace di crescere in zone molto povere. Simile al cinghiale selvatico, sia esteticamente che caratterialmente, possiede infatti i tratti tipici di un animale adatto alla vita brada. Le carni di Suino Nero sono riconosciute come eccellenze da cui si ricavano prodotti di altissima qualità,

sia lavorati ed insaccati che tagli freschi. L'alimentazione ricca di ghiande conferisce alla carne del Suino Nero un'alta concentrazione di acidi grassi essenziali Omega 3 e Omega 6 che hanno una forte azione antiossidante ed antinfiammatoria per il nostro organismo. È una carne ricca anche di vitamine B e sali minerali e la presenza abbondante di grasso "buono" la rende morbida e gustosa, dal sapore unico, con una forte intensità aromatica e un'attitudine alle lunghe stagionature. Inoltre, degli studi condotti dal dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università di Messina, hanno dimostrato anche che il colesterolo presente nelle carni del Suino Nero è un colesterolo buono, ricco di ferro. Le proprietà organolettiche intense e molto aromatiche ricordano un sentore di nocciola e rimandano ad eleganti note selvatiche.

BLACK SICILIAN NEBRODI PIG

The Black Sicilian pig, also known as Nero dei Nebrodi, Nero delle Madonie or Nero dell'Etna is a native breed with very ancient origins. It is a very valuable breed with a strong and highly recognizable flavor of the meat.

The Black Sicilian pigs are raised in the wild and semi-wild in the wooded areas of the island, free to feed according to nature, guaranteeing the goodness of their meat thanks to a correct nourishment consisting mainly of acorns and chestnuts.

It is a frugal breed and resistant to diseases and climatic adversities, capable of growing in very poor areas. Similar to the wild boar both aesthetically and temperamentally, it in fact possesses the typical traits of an animal suited to the wild life. The Black Pig meats are recognized as excellence

from which high quality products are obtained, both processed and stuffed and fresh cuts. The diet rich in acorns gives the Black Pig meat a high concentration of essential fatty acids Omega 3 and Omega 6 which have a strong antioxidant and anti-inflammatory action for our body. It is a meat also rich in B vitamins and mineral salts and the abundant presence of "good" fat makes it soft and tasty, with a unique flavour, with a strong aromatic intensity and an aptitude for long maturing. Furthermore, studies conducted by the Department of Veterinary Medicine of the University of Messina have also shown that the cholesterol present in the meat of the Black Pig is a good cholesterol, rich in iron. The intense and very aromatic organoleptic properties recall a hint of hazelnut and refer to elegant wild notes.

COLLO DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI DA 3 KG CA. C/O PORK NECK BLACK SICILIAN NEBRODI C/O  Peso Weight 3 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF08174	COLLO DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI PORZIONATO PORK NECK NERO SICILIANO OF PORTIONED NEBRODIS  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF08364	COLLO DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI S/O (DISOSSATO E SCOTENNATO) DA 2 KG CA. GELO SICILIAN NEBRODI BLACK PORK NECK BONELESS (DEBONED AND RIND OFF) 2 KG APPROX FROZEN  Peso Weight 2 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 280 GIORNI/DAYS HQF13312
COTENNA DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI GELO DA 500 G. CA. BLACK PORK FROM NEBRODI RIND 500 G. FROZEN  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS HQF08276	FILETTO DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI GELO (400/500 G CIRCA) CONF DA 6 PZ CA. BLACK PORK FROM NEBRODI TENDERLOIN FROZEN (400/500 G APPROX.) 6 BOX  Peso Weight 3 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 150 GIORNI/DAYS HQF14182	PANCETTA DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI S/O GELO SICILIAN NEBRODI BLACK PORK BELLY BONELESS FROZEN  Peso Weight 3 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 280 GIORNI/DAYS HQF13313
PANCETTA FRESCA DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI S/O SICILIAN NEBRODI BLACK PORK FRESH BELLY BONELESS  Peso Weight 6 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF08172	PLUMA DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI DA 500 G CA. GELO SICILIAN NEBRODI BLACK PORK PLUMA 500 G APPROX FROZEN  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 350 GIORNI/DAYS HQF14018	PRESA DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI DA 300 G CA. GELO SICILIAN NEBRODI BLACK PORK PRESA 300 G APPROX FROZEN  Peso Weight 0.3 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 350 GIORNI/DAYS HQF14040
SALSICCIA DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI DA 1 KG. CA. PORK SAUSAGE NERO SICILIANO OF 1 KG NEBRODI. CA.  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF08176	SALSICCIA DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI DA 1KG. CA. GELO NEBRODI BLACK PIG SAUSAGE FROM SICILY 1 KG FROZEN  Peso Weight 1 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 300 GIORNI/DAYS HQF13389	SPALLA DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI S/O PORK SHOULDER BLACK SICILIAN NEBRODI S/O  Peso Weight 4 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF08170

SUINO FRIULANO DI FILIERA

I suini friulani scelti da HQF vengono allevati secondo metodi che rispettano il benessere dell'animale e sono sottoposti a costanti controlli. Gli animali sono alimentati secondo una dieta controllata a base di cereali nobili e siero di latte. Tutti gli alimenti sono garantiti senza organismi geneticamente modificati. L'allevamento è gestito in due fasi: la prima è quella dello svezzamento e la seconda è quella dell'ingrasso. Il tutto in stabilimenti produttivi vincitori di premi per la loro eccellenza produttiva. L'obiettivo finale è valorizzare un prodotto interamente friulano, con caratteristiche genetiche omogenee.

SUPPLY CHAIN PIG FROM FRIULI VENEZIA GIULIA REGION

The pigs are reared by methods that respect the wellness of the animal and are subjected to constant controls. The animals are fed according to a controlled diet based on noble cereals and whey. All foods are guaranteed as not genetically modified organisms. The breeding is run in two stages, the first of which is that of weaning and the second and crucial is that of fattening. All in factories that received several awards for their excellence in production. The ultimate goal is to enhance a product entirely from Friuli, with homogeneous genetic characteristics.

GUANCETTE DI SUINO "FRIULANO" 800/900 G (6 GUANCE CA.) "FRIULANO" PORK CHEEK 800/900 GR.  Peso Weight 0.85 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF3564	GUANCETTE DI SUINO "FRIULANO" 800/900 G CONGELATE FROZEN "FRIULANO" PORK CHEEK  Peso Weight 0.9 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS HQF6869
---	---

SUINO MANGALITZA



Vengono allevati in Italia allo stato semibrado in oltre 86 ettari di bosco e pascoli nei pressi del Lago di Bolsena, favorendo la crescita lenta e naturale dell'animale, così che il maiale possa sviluppare il suo tipico strato di grasso che ne rende la carne così gustosa. Raggiunta l'età adatta, l'animale viene selezionato e lavorato con tecniche artigianali, con attenzione particolare alla stagionatura, che avviene in ambienti controllati e con temperature e umidità ideali per esaltare le caratteristiche uniche di questa razza suina. Il mangalitza, definito il kobe dei maiali, è noto per le infiltrazioni di grasso e per la sua carne succulenta, ricca di Omega 3, Omega 6 e antiossidanti. Il suo sapore sapido, intenso, mai salato, è derivante dall'altissima qualità del prodotto, dalla crescita allo stato brado e dalla cura artigianale nel processo di lavorazione. 100% naturale, senza coloranti, senza conservanti, senza antibiotici, senza glutine, senza lattosio.

MANGALITZA PIG

They are raised in Italy in a semi-wild state in over 86 hectares of woods and pastures near Lake Bolsena, favoring the slow and natural growth of the animal, so that the pig can develop its typical layer of fat which makes the meat so tasty. Once the suitable age has been reached, the animal is selected and processed with artisan techniques, with particular attention to the seasoning, which takes place in controlled environments and with ideal temperatures and humidity to enhance the unique characteristics of this breed of pig. Mangalitza, defined as the kobe of pigs, is known for its succulent meat, for infiltrations of fat, rich in Omega 3, Omega 6 and antioxidants. Its savory, intense, never salty flavor derives from the very high quality of the product, from growing in the wild and from the craftsmanship in the manufacturing process. 100% natural, without dyes, without preservatives, without antibiotics, gluten-free, lactose-free.

ARISTA DI SUINO "MANGALITZA" 2 KG CA. PORK ARISTA "MANGALITZA" 2 KG CA.  Peso Weight 2 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 7 GIORNI/DAYS HQF01724	ARROSTICINI DI SUINO "MANGALITZA" GELO DA 30 G CA. CONFEZIONI DA 1 KG CA. PORK ARROSTICINI "MANGALITZA" 30 G FROST. CA. 1 KG PACKS. CA.  Peso Weight 1 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS HQF07992	CAPOCOLLO DI SUINO "MANGALITZA" S/O 2 KG CA. PORK CAPOCOLLO (BUTT) "MANGALITZA" S/O 2 KG CA.  Peso Weight 2 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF01729
FILETTO DI SUINO "MANGALITZA" DA 200 G CA. MANGALITZA TENDERLOIN 200 G APPROX.  Peso Weight 0.2 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF01733	LOMBO DI SUINO "MANGALITZA" TAGLIO ROMA (LOMBO + COLLO) C/O 6.5 KG CA. LOMBO DI SUINO "MANGALITZA" TAGLIO ROMA (LOMBO + COLLO) C/O 6.5 KG CA.  Peso Weight 6 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF01719	SPALLA DI SUINO "MANGALITZA" C/O 8 KG CA. PORK SHOULDER "MANGALITZA" C/O 8 KG CA.  Peso Weight 8 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF01731

MAIALINO DA LATTE

SUCKLING PIG

CARRÈ SCALZATO DI MAIALINO DA LATTE KG 1.2 CA. CONGELATO SUCKLING PIG FRENCHED RACK 1.2 KG APPROX. FROZEN



Peso Weight 1.2 KG
Cons. Storage - 18°C
Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS
HQF6251

COSCIOTTO DI MAIALINO DA LATTE KG 2.5/ 4.5 KG CA CONGELATO LEG OF SUCKLING PIG 2.5 KG / 4.5 KG CA FROZEN



Peso Weight 3.5 KG
Cons. Storage - 18°C
Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS
HQF6269

MAIALINO DA LATTE INTERO FRESCO KG 6/8 C/O WHOLE SUCKLING PIG BONELESS KG 6/8 APPROX. C/O



Peso Weight 8 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF0247

SPALLA DI MAIALINO DA LATTE CONGELATO 2 KG CA PORK SHOULDER FROM DOWNED MILK



Peso Weight 2 KG
Cons. Storage - 18°C
Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS
HQF6319

CONIGLIO

Il Coniglio selezionato da High Quality Food viene allevato all'aperto, lontano dai capannoni industriali e senza impianti di climatizzazione artificiali. Vivendo in un clima assolutamente naturale è soggetto a sbalzi termici e per questo motivo è stato studiato un programma alimentare specifico. Il coniglio non è soggetto all'ingrasso, ma per ottemperare agli sbalzi termici si raziona l'alimentazione che è prettamente a base fibrosa e comprende molta paglia, anche il quantitativo di acqua viene controllato ed il coniglio viene allevato in spazi molto grandi anche per favorire la digestione. I conigli vengono macellati da 85 a 100 giorni di vita, ma la scelta dipende dalla stagione in quanto l'accrescimento cambia.

RABBIT

The Rabbit selected by HQF is raised in the open, far from industrial buildings and without artificial acclimatization implants. By living in a completely natural environment it is subject to constant temperature variations for a specific feeding program is adopted. The rabbit is not subject to artificial fattening. To cope with the thermal jumps the alimentation is controlled and mainly based on hay. The water supply is also controlled. The rabbit lives in very wide spaces also to help its digestion. They are prepared when they are between 85 and 100 days of age yet the selection depends on the season as the growth may vary.

CONIGLIO FRESCO "MURGIA" C/O KG 1.6/1.8 FRESH MURGIA RABBIT BONE IN KG 1.6/1.8 APPROX.

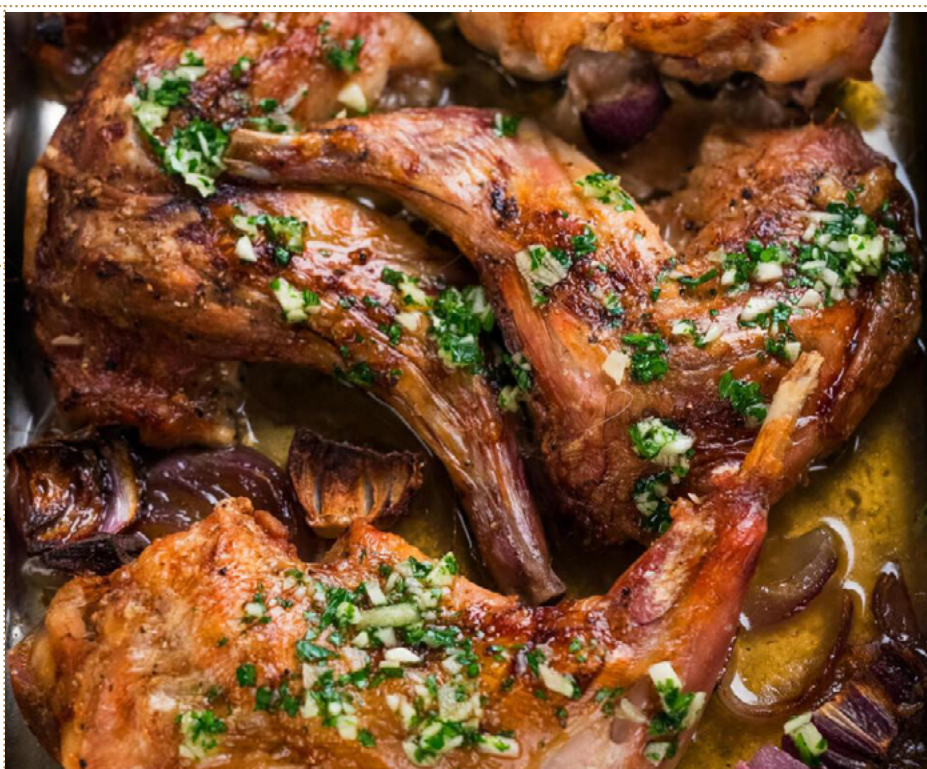


Peso Weight 1.6 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF05082

CONIGLIO FRESCO "MURGIA" DISOSSATO FRESH RABBIT "MURGIA" BONED



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF07750



POLLI

I polli sono allevati all'aperto e alimentati a cereali seguendo elevati standard di benessere dell'animale. Il "Pollo col Fiocco" viene cresciuto fino ad un'età minima di 81 giorni in un'azienda agricola selezionata e riconosciuta da Slow Food. Ha una pelle finissima e di color giallo intenso che ne preserva la freschezza anche dopo il taglio. Le sue carni sono saporite, scure e tenaci, il gusto è deciso e ricorda le caratteristiche organolettiche dell'antico pollo all'allevato all'aperto sull'aia.

CHICKENS

Chickens are raised outdoors and fed with cereals following high welfare standards. The "Pollo col Fiocco" is grown up to a minimum age of 81 days in a farm selected and recognized by Slow Food. It has a very fine and intense yellow skin that preserves its freshness even after cutting. Its meats are sapid, dark and tenacious; the taste is strong and reminds the organoleptic characteristics of the ancient chicken raised in the open farmyard.

GALLETTO "ALLEVATO A TERRA" 500 G CA. <i>CAGE FREE COCKEREL 500 G APPROX. CHILLED</i>  Peso <i>Weight</i> 0.55 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 13 GIORNI/DAYS HQF0182	GALLETTO "ALLEVATO A TERRA" 650 G CA. <i>CAGE FREE COCKEREL 650 G</i>  Peso <i>Weight</i> 0.65 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 13 GIORNI/DAYS HQF3583	GALLETTO "ALLEVATO A TERRA" G. 650 CA CONGELATO <i>CAGE FREE COCKEREL 650 GR APPROX. FROZEN</i>  Peso <i>Weight</i> 0.65 KG Cons. <i>Storage</i> -18°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 240 GIORNI/DAYS HQF9674
GALLETTO DISSODATO "SELEZIONE HQF" DA 500 G CA. GELO <i>WHOLE COCKEREL DEBONED "HQF SELECTION" 500G. APPROX. FROZEN</i>  Peso <i>Weight</i> 0.4 KG Cons. <i>Storage</i> -18 Scadenza <i>Shelf Life</i> 365 GIORNI/DAYS HQF15421	OSTRICA DI POLLO (BOCCONE DEL PRETE) 60 PZ PER 1KG <i>CHICKEN OYSTER, 60 PCS, 1KG</i>  Peso <i>Weight</i> 1KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 7 GIORNI/DAYS HQF10479	PETTO DI POLLO ALLEVATO A TERRA SENZA PELLE KG 3 CA. <i>CAGEFREE SKINLESS CHICKEN BREAST 3KG CA</i>  Peso <i>Weight</i> 3 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 10 GIORNI/DAYS HQF733
PETTO DI POLLO BIANCO 3 KG. CA. <i>WHITE CHICKEN BREAST 3 KG. CA.</i>  Peso <i>Weight</i> 3 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 10 GIORNI/DAYS HQF0185	POLLO A BUSTO ALLEVATO A TERRA - 2/3.5 KG <i>CHICKEN BUST FROM CAGE-FREE FARMING - 2/3.5 KG</i>  Peso <i>Weight</i> 3 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 10 GIORNI/DAYS HQF1962	POLLO A BUSTO ALLEVATO A TERRA "RUSTICO" "NO OGM" DA 1.2 KG CA. <i>CAGE FREE CHICKEN BUST "RUSTIC" NO OGM 1.2 KG APPROX CHILLED</i>  Peso <i>Weight</i> 1.2 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 7 GIORNI/DAYS HQF01599
POLLO PIEMONTESE "COL FIOCCO" 2.5 KG CA C/O <i>CHICKEN FROM PIEMONTE "COL FIOCCO" 2.5 KG APPROX. CHILLED</i>  Peso <i>Weight</i> 2.5 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 10 GIORNI/DAYS HQF8069	POLLO ROSSO NOSTRANO (PELACOLLO) 2.2 KG CA. C/O <i>ITALIAN RED CHICKEN (PELACOLLO) 2.2 KG BONE-IN</i>  Peso <i>Weight</i> 2.2 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 10 GIORNI/DAYS HQF7571	POLLO ROSSO NOSTRANO (PELACOLLO) 2.2 KG CA. CONGELATO <i>RED CHICKEN (PELACOLLO) 2.2 KG FROZEN</i>  Peso <i>Weight</i> 2 KG Cons. <i>Storage</i> -18°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 240 GIORNI/DAYS HQF0118

PICCIONE

PIGEON

COSCIO DI PICCIONE NOSTRA SELEZIONE DA 200 G CA. <i>PIGEON THIGH HQF SELECTION</i>  Peso <i>Weight</i> 0.2 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 12 GIORNI/DAYS HQF01804	PETTO DI PICCIONE FRESCO CONF DA 2 PZ 250 G CA. <i>G OF FRESH PIGEON BREAST. 2 PCS 250 G CA.</i>  Peso <i>Weight</i> 0.3 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 10 GIORNI/DAYS HQF0188	PICCIONE NOSTRANO SELEZIONE HQF 500 G. + <i>LOCAL PIGEON HQF SELECTION 500 GR +</i>  Peso <i>Weight</i> 0.5 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 15 GIORNI/DAYS HQF7577
--	--	---

ANATRA E OCA

La nostra anatra viene selezionata per:

- **Qualità della carne:** Ha una texture morbida, succosa e un sapore ricco che si presta bene alla preparazione di piatti gourmet. I ristoranti di alto livello cercano costantemente ingredienti di prima qualità per offrire un'esperienza culinaria superiore ai loro clienti.
- **Marbling e tenerezza:** La carne dell'anatra è nota per la sua buona distribuzione della marmorizzazione, ovvero l'intrico di grasso all'interno del tessuto muscolare. Questa marmorizzazione contribuisce alla tenerezza e al sapore della carne, rendendola perfetta per metodi di cottura come l'arrosto o il confit. La presenza del grasso intramuscolare dona alla carne un sapore succulento e una consistenza morbida.

DUCK AND GOOSE

A breed specifically selected for:

- **Meat quality:** Duck meat has a soft, juicy texture and a rich flavor that lends itself well to the preparation of gourmet dishes. Upscale restaurants are constantly looking for premium ingredients to deliver a superior dining experience for their customers.
- **Marbling and tenderness:** Duck meat is known for its good distribution of marbling, i.e. the tangle of fat within the muscle tissue. This marbling contributes to the tenderness and flavor of the meat, making it perfect for cooking methods such as roast or confit. The presence of intramuscular fat gives the meat a succulent flavor and a soft texture.

ANATRA ALLEVATA ALL'APERTO C/O DA 2,5 KG CA
FREE RANGE DUCK BONE-IN 2,5 KG CHILLED



Peso 2,5 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 10 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF8519

ANATRA INTERA CON TESTA "SILVER HILL" DA 2,6 KG CA. CONGELATA (CT DA 6 PZ)
FULL DUCK WITH HEAD "SILVER HILL" 2,6 KG APPROX. FROZEN (CT FROM 6 PCS)



Peso 15,6 KG
Weight
Cons. -18°C
Storage
Scadenza 240 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF15133

ANATRA SILVER HILL:

HQF seleziona un produttore di anatre premium completamente integrato. Tutti gli aspetti della produzione di anatre sono di proprietà e controllati da Silver Hill Duck, dalla selezione alla produzione delle uova fino all'incubazione e alla lavorazione, cottura e confezionamento. La distintiva anatra ibrida è il segreto del successo: si tratta di una razza esclusiva di Silver Hill Duck, continuamente sviluppata nel corso degli anni per produrre un'anatra piena di sapore, succulenza, tenerezza e costante qualità.

SILVER HILL DUCK:

HQF selects a fully integrated premium duck producer. All aspects of duck production are owned and controlled by Silver Hill Duck, from breeding, egg production, hatching and selection, to processing, cooking, and packaging. The distinctive hybrid duck is the key to success: it is an exclusive breed of Silver Hill Duck, continuously developed over the years to produce a duck that is full of flavor, succulence, tenderness, and consistent quality.

COSCIA D'ANATRA 200/250 G CA. C/O GELO (CT DA 6 PZ)
DUCK LEG BONE IN SINGLE 250 G FROZEN



Peso 0,25 KG
Weight
Cons. -18°C
Storage
Scadenza 240 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF7763

COSCIA D'ANATRA FEMMINA "DOMBES" CONFEZIONI DA 2 PZ DA 200/250 G CA.
FEMALE DUCK LEG "DOMBES" 200/250 G APPROX. 2 PCS PACK



Peso 0,45 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 10 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF13090

FEGATO GRASSO D'ANATRA EXTRA 550 G CA.
DUCK FAT LIVER EXTRA 550 G APPROX.



Peso 0,55 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 15 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0095

FEGATO GRASSO DI ANATRA EXTRA PORZIONATO CONGELATO NS SELEZIONE 140 G (2 PZ X 70 G)
LIVER EXTRA DUCK FAT PORTIONED SHOT DOWN OUR SELECTION 140 G (2 PCS X 70 G)



Peso 0,14 KG
Weight
Cons. -18°C
Storage
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF8287

FEGATO GRASSO DI ANATRA EXTRA PORZIONATO CONGELATO NS SELEZIONE 180 G (2 PZ X 90 G)
LIVER EXTRA DUCK FAT PORTIONED SHOT DOWN OUR SELECTION 180 G (2 PCS X 90 G)



Peso 0,18 KG
Weight
Cons. -18°C
Storage
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF9349

FEGATO GRASSO DI OCA EXTRA PORZIONATO CONGELATO NS SELEZIONE 180 G (2 PZ X 90 G)
LIVER EXTRA GOOSE FAT PORTIONED SHOT DOWN OUR SELECTION 180 G (2 PCS X 90 G)



Peso 0,18 KG
Weight
Cons. -18°C
Storage
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF10568

FEGATO GRASSO DI OCA EXTRA PORZIONATO CONGELATO NS SELEZIONE 210 G (3 PZ X 70 G)
LIVER EXTRA GOOSE FAT PORTIONED SHOT DOWN OUR SELECTION 210 G (3 PCS X 70 G)



Peso 0,21 KG
Weight
Cons. -18°C
Storage
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF8199

FEGATO GRASSO D'OCA EXTRA G. 700 CA.
LIVER EXTRA G GOOSE FAT. 700 CA. (2 PCS X 90 G)



Peso 0,7 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 15 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0180

PETTO D'ANATRA BARBERIE FEMMINA DOPPIO "NOSTRA SELEZIONE" 450/500 G CA.
DUCK BREAST BARBERIE FEMALE DOUBLE 450 G



Peso 0,5 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 10 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0094

QUAGLIA — QUAIL

COSCE DI QUAGLIA CONF. DA 12 PZ (240 G CA.)
THIGHS OF QUAIL DA 12 PCS 240 G CA.



Peso 0,24 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 10 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0191

QUAGLIA GIGANTE DISSODATA 100 G X 12 PZ
GIANT BONELESS QUAIL 100 G X 12 PZ



Peso 12 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 10 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0194

QUAGLIE GIGANTI ALLEVATE A TERRA "EVISCERATE" DA 200 G CA. X 12 PZ
CAGE FREE GIANT QUAILS "EVISCERATED" 200 G APPROX. X 12 PCS



Peso 2,4 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 10 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF15404

FARAONA — GUINEA FOWL

PETTO DI FARAONA 350/400 G. CA.
BREAST OF GUINEA FOWL 350/400 G. CA.



Peso 0,4 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 10 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0129

COSCE DI FARAONA DA 170/200 G. CA. (CONFEZIONI DA 6/7) PZ 1 KG. CA.
GUINEA FOWL LEGS FROM 170/200 G. CA. (PACKS OF 6/7) PZ 1 KG. CA.



Peso 1 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 10 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0127

FARAONA ALLEVATA ALL'APERTO 2 KG CA.
GUINEA FOWL FREE RANGE 2 KG APPROX



Peso 2 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 15 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF7573

FAGIANO — PHEASANT

FAGIANO FEMMINA FRESCO 1,1 KG
PHEASANT FRESH FEMALE 1,1 KG



Peso 1,1 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 15 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF8803

FAGIANO MASCHIO FRESCO 1,4 KG
MALE PHEASANT FRESH 1,4 KG



Peso 1,4 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 15 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF8801

PERNICE — PARTRIDGE

PERNICE ROSSA FRESCA 350G/450G CA
RED PARTRIDGE 350G/450G CA



Peso 0,4 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 15 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF8805

PERNICE ROSSA GELO 350G/450G. CA
PERNICE ROSSA 350G/450G FROST. CA



Peso 0,4 KG
Weight
Cons. - 18°C
Storage
Scadenza 240 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF3277

CARNE MARINATA E CARNE AFFUMICATA

Il carpaccio è realizzato utilizzando tagli pregiati di fesa di manzo. La nostra selezione segue una ricetta originale ed estremamente delicata. La fesa di manzo viene arricchita con una leggera salamoia che viene distribuita nella carne e successivamente messa in marinatura insieme a oltre venti diverse spezie per circa venti giorni. Questo avviene in vasche speciali, ricoperte d'acqua e posizionate in un locale appositamente dedicato, dove vengono mantenute ad una temperatura controllata. Qui restano per il tempo necessario per assorbire i profumi delle spezie e del sale.

MARINATED MEAT AND SMOKED MEAT

Carpaccio is made using select cuts of high-quality beef tenderloin. Our selection follows an original and extremely delicate recipe. The beef tenderloin is enhanced with a light brine that is distributed within the meat and then marinated with over twenty different spices for more than twenty days. This process takes place in special tanks, covered with water, and positioned in a specifically dedicated room, where they are kept at a controlled temperature. They remain there for the necessary time to absorb the flavors of the spices and salt.

CARPACCIO DI ANGUS BEEF AFFUMICATO "SEL HQF" (DA FESA) DA 2.2 KG CA.

SMOKED ANGUS BEEF CARPACCIO "SEL HQF" (FROM RUMP) 2.2 KG APPROX.



Peso
Weight 2.2 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 60 GIORNI/DAYS
HQF15251

CARPACCIO DI ANGUS BEEF MARINATO "SEL HQF" DA 2.5 KG CA.

MARINATED ANGUS BEEF CARPACCIO "SEL HQF" 2.5 KG APPROX.



Peso
Weight 2.5 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 60 GIORNI/DAYS
HQF15250

PRODOTTI VEGANI

HQF
HIGH QUALITY FOOD

*VEGAN
PRODUCTS*





PRODOTTI VEGANI

Un prodotto *innovativo e rivoluzionario*:
un hamburger 100% Vegetale;
100% Prodotto Italiano;
100% Facilmente Digeribile;
100% Cruelty Free.

I suoi ingredienti sono:

- Il pisello: legume privo di glutine, altamente proteico, privo di colesterolo, a basso contenuto di grassi e zuccheri, facilmente texturizzabile per ottenere la fibrosità e quindi una consistenza tipica della carne;
- L'amido della patata, per dare compattezza e viene usato come addensante.
- Il succo di barbabietola rossa, dona, attraverso il suo pigmento, il tipico colore della carne rossa.



Prodotto vegano
Vegan product

VEGAN PRODUCTS

An *innovative and revolutionary* product:
a veggie hamburger that is 100% Vegetal,
100% Italian,
100% Easily Digestible,
100% Cruelty Free.

Its ingredients are:

- The pea: a gluten-free, high in protein, cholesterol-free, low-fat and low in sugar legume, easily to texturize to obtain the fibrousness typical of meat texture.
- Potato starch, to give density and used as a thickener.
- Red beetroot juice, whose pigment gives the typical color of red meat.

COTOLETTA VEGANA 100 G CONGELATA (CT DA 4KG)
VEGAN CUTLET 100 G FROZEN (4KG CT)



Peso
Weight 4 KG
Cons.
Storage - 18°C
Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF12756

HAMBURGER VEGETALE "SELEZIONE HQF" GELO DA 150 G X 20
VEGETABLE HAMBURGER "HQF SELECTION" FROST FROM 150 G X 20



Peso
Weight 3 KG
Cons.
Storage - 18°C
Scadenza
Shelf Life 285 GIORNI/DAYS
HQF1577

NUGGETS VEGANI CONF. DA 12 PZ X 300 G CONGELATI (CT DA 3.6 KG)
VEGAN NUGGETS 12 PCS X 300 G FROZEN (3.6 KG CT)



Peso
Weight 3.6 KG
Cons.
Storage - 18°C
Scadenza
Shelf Life 180 GIORNI/DAYS
HQF12757

OLIVA - OLIVA ASCOLANA 100% VEGETALE (55 PZ CA.) DA 1 KG CONGELATA
OLIVA - "ASCOLANA" OLIVE 100% VEGETABLE (55 PC APPROX) 1KG. FROZEN



Peso
Weight 1KG
Cons.
Storage - 18°C
Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF15302





SALUMI



HQF
HIGH QUALITY FOOD

CHARCUTERIE





SALUMI *CHARCUTERIE*

SALUMI HQF AGRICOLA	Pag. 46
<i>CHARCUTERIE FROM HQF AGRICOLA</i>	<i>46</i>
SALUMI LAZIALI	Pag. 47
<i>CHARCUTERIE FROM LAZIO</i>	<i>47</i>
SALUMI TOSCANA	Pag. 50
<i>CHARCUTERIE FROM TUSCANY</i>	<i>50</i>
SALUMI EMILIANI	Pag. 51
<i>CHARCUTERIE FROM EMILIA</i>	<i>51</i>
SALUMI PIACENTINI	Pag. 52
<i>CHARCUTERIE FROM PIACENZA</i>	<i>52</i>
SALUMI SICILIANI	Pag. 53
<i>CHARCUTERIE FROM SICILY</i>	<i>53</i>
SALUMI ITALIANI	Pag. 53
<i>CHARCUTERIE FROM ITALY</i>	<i>53</i>
SALUMI SPAGNOLI	Pag. 54
<i>CHARCUTERIE FROM SPAIN</i>	<i>54</i>
SALUMI MANGALITZA	Pag. 55
<i>CHARCUTERIE FROM MANGALITZA</i>	<i>55</i>



SALUMI HQF AGRICOLA



Prodotto esclusivo
exclusive product Nuovo prodotto
Catalogue news



CHARCUTERIE FROM HQF AGRICOLA

Realizzati attraverso la collaborazione con le imprese della Rete Agricola.

SALAME: realizzato con metodi artigianali, tre giorni di asciugatura ad una temperatura di 20°C per poi essere spostato in un ambiente fresco per la stagionatura di 1 mese. Senza nitriti, nitrati e conservanti.

BRESAOLA: Realizzata con sola carne di bovino adulto, sale e aromi naturali. Stagionatura lunga 60 giorni, senza nitriti, nitrati e conservanti.

SALSICCETTE SECCHIE: Realizzate con carne di bovino, sale, pepe, aglio, aromi naturali. La stagionatura di circa 15-20 giorni avviene ad una temperatura di 24°C. Senza nitriti, nitrati e conservanti.

MORTAZZA: Realizzata con carne di bovino, sale, aromi naturale e lardello di suino mangalitza. Cotta nel forno a vapore per 16 ore a 80°C e raggiunti i 74°C viene tolta dal forno. La fase di raffreddamento avviene nell'abbattitore fino a quando il prodotto raggiunge -1°C.

WURSTEL: Realizzata con preparato per wurstel e cotica di maiale.

Developed through collaboration with the Rete Agricola business network.

SALAMI: Made using artisanal methods; three days of drying in a place at a temperature of 20°C and then moved to a cool environment for 1 month's maturation. Without nitrites, nitrates and preservatives.

BRESAOLA: Made with only adult bovine meat, salt and natural flavourings; Long maturation 60 days; Without nitrites, nitrates and preservatives.

DRIED SAUSAGES: Made with beef, salt, pepper, garlic, natural flavourings. The maturation of approximately 15-20 days takes place at a temperature of 24°C. Without nitrites, nitrates and preservatives.

MORTAZZA: Made with beef, salt, natural flavors and mangalitza pork lard. Cooked in a steam oven for 16 hours at 80°C and once it reaches 74°C it is removed from the oven. The cooling phase takes place in the blast chiller until the product reaches -1°C.

WURSTEL: Made with frankfurter mix and pork rind.

BRESAOLA DI BOVINO INCROCIO ANGUS DA 2.5 KG CA. ADULT BEEFCROSS BREED "MARBLED ANGUS" BRESAOLA 2.5 KG APPROX.  Peso Weight 2.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 75 GIORNI/DAYS HQF14599	MORTAZZA (MORTADELLA) DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" CON PISTACCHIO A META DA 3 KG CA. ADULT CROSSBRED BEEF "MARBLED ANGUS" MORTAZZA (MORTADELLA) WITH PISTACHIO IN HALVES 3 KG APPROX.  Peso Weight 3 KG Cons. Storage 2°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 25 GIORNI/DAYS HQF13780	MORTAZZA (MORTADELLA) DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" CON PISTACCHIO DA 6 KG CA. ADULT BOVINE CROSS BREED "MARBLED ANGUS" MORTADELLA WITH PISTACHIO OF 6 KG APPROX.  Peso Weight 6 KG Cons. Storage 2°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF13676
SALSICCETTE SECCHIE DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" CONFEZ. DA 1 KG CA. DRY SAUSAGES FROM ADULT CROSSBRED "MARBLED ANGUS" BEEF, PACKAGED AROUND 1 KG.  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 2-6 °C Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS HQF13555	SALAME DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" DA 350 G CA. ADULT BEEF CROSS BREED "MARBLED ANGUS" SALAMI 350 G APPROX.  Peso Weight 0.35 KG Cons. Storage 2°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 80 GIORNI/DAYS HQF13053	WURSTEL DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" 800 G CA. (270 G CA. X3) ADULT BEEF CROSS BREED "MARBLED ANGUS" WURSTEL 800 G CA. (270 G CA. X3)  Peso Weight 0.8 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 90 GIORNI/DAYS HQF13159

SALUMI LAZIALI

I nostri salumi sono prodotti secondo l'antica tradizione della norcineria alto-laziale: la carne viene salata e "massaggiata" a mano in modo da ottenere un sapore uniforme fino al cuore del prodotto.

La lentissima stagionatura avviene a temperatura controllata con frequenti spostamenti e cambi d'aria. Tutti i salumi della tradizione italiana come ciauscolo, finocchiona e corallina vengono lavorati in budello naturale. La salatura viene fatta ancora oggi rigorosamente a mano, massaggiando sapientemente le carni con il sale per favorire l'insaporimento uniforme anche degli aromi fino al "cuore" di ogni prosciutto.

Pur rispettando le rigide normative europee, la passione e la cura sono quelle tramandate dalle tradizioni. Tutti i processi della lavorazione avvengono seguendo i più elevati standard di qualità, regolamentata dalle normative vigenti.

La stagionatura lenta, fatta in ambienti a temperatura controllata, segue le antiche tradizioni di famiglia, ricche di manipolazioni, spostamenti e ricambi d'aria. Il vero segreto, però, resta la passione che accompagna ogni prosciutto fino alla completa stagionatura, lavorandolo in maniera diversa secondo le proprie caratteristiche. Il guanciale, fiore all'occhiello della selezione HQF, viene aromatizzato e stagionato secondo la tradizione romana, ovvero per più di 2 mesi con impatto sulla consistenza del prodotto. I prosciutti marchiati HQF vengono anch'essi selezionati, disossati a mano e fatti stagionare per oltre 12 mesi.

CHARCUTERIE FROM LAZIO

Our meats are produced according to the ancient tradition of high-Lazio pork products: the meat is salted "and massaged" by hand in order to obtain a uniform flavor to the product's core. The slow maturing process takes place at a controlled temperature with frequent moves and air changes. All of the Italian charcuterie tradition as ciauscolo, finocchiona and Hungarian salami are processed into natural casings. Salting is still done today strictly by hand, expertly massaging the meat with salt to promote an uniform flavor also of aromas to the "heart" of each ham.

While respecting the strict European rules, passion and care are those handed down by tradition. All productive processes take place following the highest standards of quality, regulated by law.

The slow maturation, made in a temperature controlled environment, follows the old family traditions, rich in manipulations, movements, and air changes. But the real secret, remains the "passion" that accompanies each ham until fully cured, working it in a different way according to their characteristics. The cheek lard, the flagship of HQF selection is flavored and seasoned according to the Roman tradition, which for more than two months with an impact on the consistency of product. HQF branded hams are also selected, deboned by hand and made mature for over 12 months.



COPPA DI TESTA "PAT" DA 4 KG CA.
COPPA DI TESTA "PAT" DA 4 KG CA.



Peso 4 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 60 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2969

FIOCCETTO DI PROSCIUTTO DELLA "TUSCIA" VITERBESE KG1
FIOCCETTO HAM FROM "TUSCIA" VITERBESE 1 KG



Peso 1 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 150 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0623

FIOCCO DI PROSCIUTTO "SEL. HQF" DA 2.5/4 KG CA.
FIOCCO HAM FROM "SEL. HQF" 2.5/4 KG CA.



Peso 3 KG
Weight
Cons. AAA
Storage
Scadenza 150 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF4809

GUANCIALE QUALITÀ EXTRA NOSTRA SELEZIONE "PAT" KG. 1,4 CA.
EXTRA QUALITY CHEEK LARD HQF SELECTION



Peso 1,4 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0624

GUANCIALE QUALITÀ EXTRA NOSTRA SELEZIONE QUADRATO
OUR SQUARE PILLOW EXTRA QUALITY PRODUCTION



Peso 3 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF09518

GUANCIALE QUALITÀ EXTRA NOSTRA SELEZIONE
EXTRA QUALITY 'GUANCIALE'



Peso 1 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 240 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF4018

LARDO CREMOSO AGLI AROMI 500 GR
AROMATIC CREAMY LARD 500 GR



Peso 0,5 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF9620

LARDO CREMOSO AI LAMPONI 500 GR
LARD CREAMY RASPBERRY 500 GR



Peso 0,5 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF9616

LARDO STAGIONATO AGLI AROMI NS. SELEZIONE KG 1,5 CA.
AGED LARD WITH HERBS - HQF KG 3 APPROX.



Peso 1,5 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF1801

LONZA/CAPOCOLLO NONNO NAZARENO "PAT" DA 2,2 KG CA.
LONZA/CAPOCOLLO CURED MEAT 'NONNO NAZARENO' PAT 2,2 KG APPROX.



Peso 2,2 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 6°C
Storage
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF1101

LONZINO STAGIONATO INCARTATO A MANO (O LOMBETTO AL GINEPRO) "PAT"
LOIN SEASONED HAND-WRAPPED (OR LOIN WITH JUNIPER)



Peso 1,5 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 270 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2222

MORBIDO VITERBESE
VITERBO SOFT



Peso 1 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 300 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0621

MORTADELLA AL TARTUFO KG 4 CA.
TRUFFLE MORTADELLA 4KG



Peso 4 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 90 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF1800

MORTADELLA ARTIGIANALE NS. SELEZIONE DI PURO SUINO "PAT" DA 8 KG CA.
ARTISANAL MORTADELLA PURE PORK PAT KG 8 APPROX.



Peso 8 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF1798

PANCETTA AFFUMICATA S/V KG1 CA.
SMOKED BACON V/S



Peso 1 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 150 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF1868

PANCETTA ARROTOLATA DA 2,5 KG CA.
ROLLED BACON



Peso 2,5 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 120 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0626

PANCETTA DOLCE DELICATESSEN 3,5 KG
SWEET BACON DELICATESSEN 3.5 KG



Peso 3,5 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 150 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF9622

PANCETTA TESA DOLCE "PAT" DA 3/6 KG CA.
SWEET STRAINED BACON/PANCETTA TESA DOLCE



Peso 4,5 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0627

PROSCIUTTO COTTO "ALTA QUALITÀ" KG 10 CA.
HAM "HIGH QUALITY" 10 KG CA.



Peso 10 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF1799

PROSCIUTTO CRUDO "6/7 MESI" "PRESSATO" DA 6 KG CA. S/O
RAW HAM 6/7 MONTHS BONELESS



Peso 6 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0629

PROSCIUTTO CRUDO "ALTO LAZIO" C/O 18 MESI "GRAN RISERVA" PAT DA 9 KG CA.
PROSCIUTTO "ALTO LAZIO" C / OR 18 MONTHS "GRAN RISERVA" PAT FROM 9 KG



Peso 9 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 6°C
Storage
Scadenza 220 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0628

PROSCIUTTO CRUDO S/O A QUARTINO KG 1,5 CA.
RAW HAM BONELESS QUARTER KG 1,5 APPROX.



Peso 1,5 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 45 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2844

PROSCIUTTO DI BASSIANO "PAT" "RISERVA" 18 MESI C/O 9 KG CA.
HAM BASSETT "RESERVE" 18 MONTHS C / 0,9 KG CA.



Peso 9 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 6°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF05234

PROSCIUTTO DI BASSIANO "PAT" "RISERVA" 18 MESI S/O 7 KG CA.
HAM BASSETT "RESERVE" 18 MONTHS S / 0,7 KG CA.



Peso 7 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 6°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF05236

PROSCIUTTO DI BASSIANO "PAT" S/O 18 MESI "ADDOBBIO" 8 KG +
 HAM BASSETT S / O 18 MONTHS "DECORATION" 8 KG +



Peso 8 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 6°C
Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS
HQF12096

PROSCIUTTO DI BASSIANO 18 MESI TAGLIATO A MACCHINA DA 200 G CA.
 HAM 18 MONTHS BASSETT MACHINE CUT FROM 200 G CA.



Peso 0.2 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 6°C
Scadenza Shelf Life 12 GIORNI/DAYS
HQF2955

PROSCIUTTO DI BASSIANO A QUARTINO S/V KG 2.5 CA.
 HAM SLICE IN BASSETT S / V 2.5 KG CA.



Peso 2.5 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 90 GIORNI/DAYS
HQF3231

SALAME AL TARTUFO 550 G CA.
 SALAMI TRUFFLE 550 G CA.



Peso 0.5 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS
HQF2674

SALAME AQUILANO "PURO SUINO" 500 G. CA.
 AQUILA SALAMI "PURE PORK" 500 G. CA.



Peso 0.5 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 160 GIORNI/DAYS
HQF0631

SALAME ARTIGIANALE CACCIATORINO AL FINOCCHIETTO "PAT" 150 G. IN CONF DA 1 KG
 ARTISANAL CACCIATORINO SALAMI WITH FENNEL G. 150 (1 KG)



Peso 1 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 60 GIORNI/DAYS
HQF1911

SALAME ARTIGIANALE CACCIATORINO ALLA SICILIANA "PAT" 150 G. IN CONF DA 1 KG
 ARTISANAL SICILIAN TYPE CACCIATORINO SALAMI G. 150 (1 KG)



Peso 1 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 60 GIORNI/DAYS
HQF1912

SALAME ARTIGIANALE FINOCCHIETTA A METÀ
 ARTISANAL FINOCCHIETTA SALAMI HALF PIECE



Peso 0.9 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 45 GIORNI/DAYS
HQF1867

SALAME CORALLINA "PURO SUINO" "PAT" DA 900 G CA.
 CORALLINA "PURE PORK" SALAMI "PAT" 900 GR APPROX.



Peso 0.9 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS
HQF0622

SALAME VENTRICINA "PURO SUINO" KG 2.5 CA.
 VENTRICINA SALAMI "PURE PORK" 2.5 KG CA.



Peso 2.5 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS
HQF0636

SALAME NAPOLI GRANA FINA "PURO SUINO" G. 900 CA.
 "NAPOLI" SALAMI FINE-GRAIN "PURE PORK" GR 900



Peso 0.9 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS
HQF0633

SALAME NAPOLI PICCANTE "PURO SUINO" 800 G CA.
 ARTISANAL SPICY NAPOLI TYPE SALAMI 800 G APPROX



Peso 0.8 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS
HQF0634

BACON COTTO AL VAPORE NS SELEZIONE KG 2 CA.
 BACON NS STEAMED SELECTION KG 2 CA.



Peso 2 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 90 GIORNI/DAYS
HQF9219

SPIANATA ROMANA "PURO SUINO" KG 1,5 CA.
 SPIANATA ROMANA "PURE PORK" KG 1,5

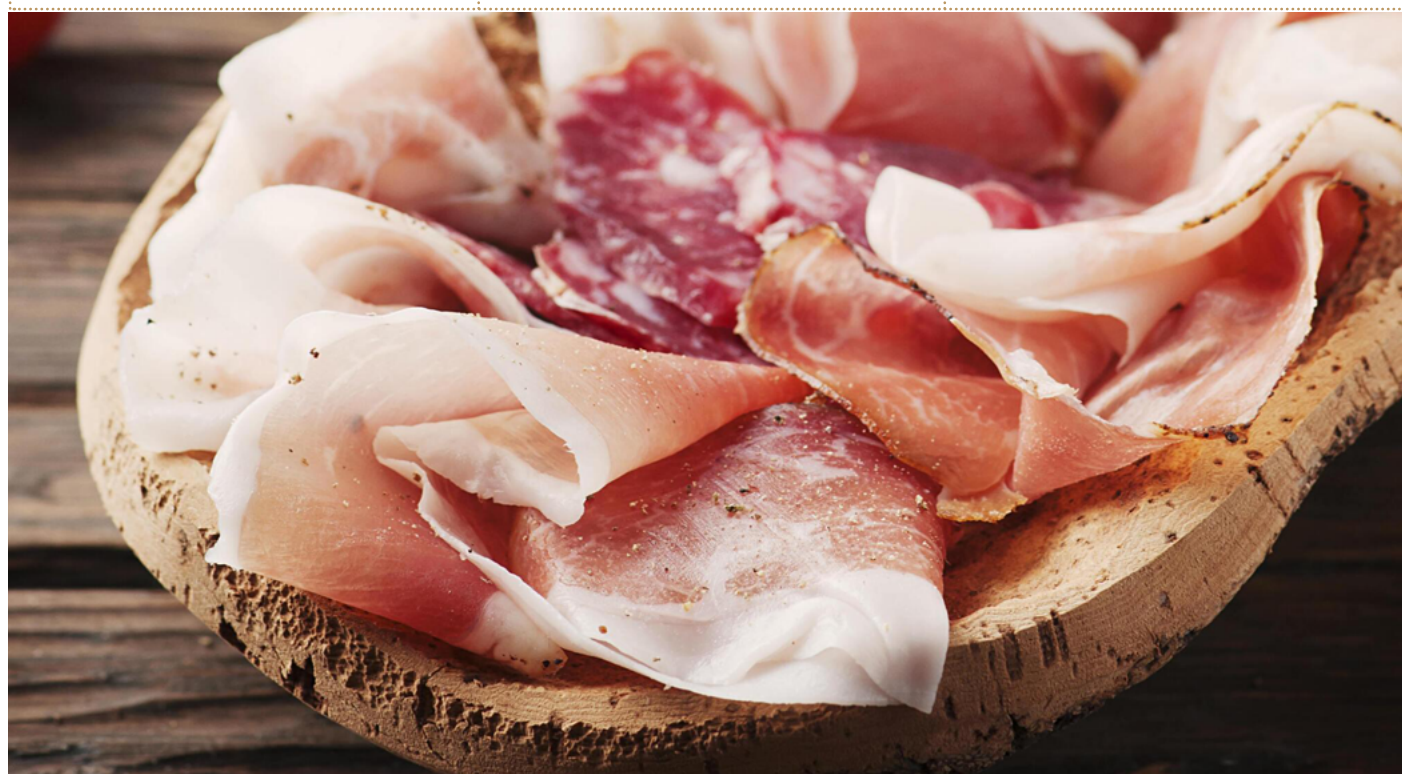


Peso 1.5 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 300 GIORNI/DAYS
HQF0637

SUSIANELLA (SALAME DI FEGATO) "PRESIDIO SLOW FOOD" "PAT" DA 350 G CA.
 SUSIANELLA (LIVER SALAMI) "PRESIDIO SLOW FOOD" "PAT" DA 350 G CA.



Peso 0.35 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 480 GIORNI/DAYS
HQF2899



SALUMI TOSCANI

La Toscana è famosa per la qualità dei suoi ingredienti, che contribuiscono alla bontà dei salumi, come il vino rosso e il finocchio selvatico. La produzione di salumi in Toscana è spesso basata su metodi artigianali tramandati di generazione in generazione. I salumi toscani sono spesso utilizzati come antipasto, in piatti principali come la ribollita (zuppa toscana) o in abbinamento a formaggi locali. I salumi toscani riflettono la passione per la buona cucina e l'amore per gli ingredienti locali nella regione.

CHARCUTERIE FROM TUSCANY

Tuscany is famous for the quality of its ingredients, which contribute to the goodness of its cured meats, such as red wine and wild fennel. The production of cured meats in Tuscany is often based on artisanal methods passed down from generation to generation. Tuscan cured meats are often used as a starter, in main dishes such as ribollita (Tuscan soup) or paired with local cheeses. Tuscan cured meats reflect the passion for good food and the love for local ingredients in the region.

GUANCIALE ARTIGIANALE DI SUINO DI CINTA SENESE DOP <i>GUANCIALE 'PORK CHEEK LARD' DOP, HANDMADE FROM CINTA SENESE SHEEP</i>  Peso <i>Weight</i> 1.7 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 180 GIORNI/DAYS HQF0601	LARDO ARTIGIANALE DI SUINO DI CINTA SENESE DOP <i>ARTISANAL PORK LARD CINTA SENESE DOP</i>  Peso <i>Weight</i> 1.5 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 180 GIORNI/DAYS HQF0963	LARDO DI COLONNATA IGP DA 1.5 KG CA. <i>LARD FROM COLONNATA IGP 1.5 KG CA.</i>  Peso <i>Weight</i> 1.5 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 180 GIORNI/DAYS HQF0607
MORTADELLA ARTIGIANALE DI PRATO KG 2/2.5 CA. CONF DA 1 KG <i>ARTISAN MORTADELLA DI PRATO 1.5 KG CA.</i>  Peso <i>Weight</i> 2.5 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 90 GIORNI/DAYS HQF0609	PANCETTA (RIGATINO) ARTIGIANALE DI SUINO DI CINTA SENESE DOP <i>CINTA SENESE DOP ARTISANAL BACON (PANCETTA RIGATINO)</i>  Peso <i>Weight</i> 6 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 150 GIORNI/DAYS HQF0602	PROSCIUTTO ARROSTO TOSCANO COTTO A LEGNA METÀ S/V KG 4 CA. <i>ROASTED WOODEN COOKED HAM FROM TUSCANY FROM TUSCANY 4 KG</i>  Peso <i>Weight</i> 4 KG Cons. <i>Storage</i> 0°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 60 GIORNI/DAYS HQF0610
PROSCIUTTO ARROSTO TOSCANO COTTO A LEGNA TAGLIATO A MACCHINA CONF. 100 G. CA. <i>ROASTED WOODEN COOKED HAM FROM TUSCANY FROM TUSCANY SLICED 100 G</i>  Peso <i>Weight</i> 0.1 KG Cons. <i>Storage</i> 0°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 12 GIORNI/DAYS HQF2895	PROSCIUTTO ARTIGIANALE DI SUINO DI CINTA SENESE DOP C/O <i>'CINTA SENESE' DOP ARTISANAL HAM BONE-IN</i>  Peso <i>Weight</i> 8 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 720 GIORNI/DAYS HQF0603	SALAME ARTIGIANALE DI SUINO DI CINTA SENESE DOP DA 600/700 G CA. <i>ARTISANAL CINTA SENESE DOP SALAMI</i>  Peso <i>Weight</i> 0.7 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 180 GIORNI/DAYS HQF0604
SBRICIOLONA CON CARNE DI CINTA SENESE DOP <i>CINTA SENESE DOP ARTISANAL "SBRICIOLONA"</i>  Peso <i>Weight</i> 0.8 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 240 GIORNI/DAYS HQF2671		

SALUMI EMILIANI

I salumi emiliani sono rinomati per la loro qualità e varietà. Tra i più famosi ci sono il prosciutto di Parma, ottenuto dalla coscia del maiale e stagionato per diversi mesi, caratterizzato dal sapore dolce e delicato. Poi c'è il culatello, prelibato e pregiato, derivato dalla parte più pregiata del maiale e stagionato in cantine umide. Non possiamo dimenticare la mortadella, un'icona della cucina emiliana, preparata con carne di maiale macinata finemente e arricchita con spezie. Infine, vi sono altre specialità come il salame, la coppa e la pancetta, tutte confezionate seguendo antiche tradizioni e metodi artigianali che conferiscono loro un gusto unico e inconfondibile.

CHARCUTERIE FROM EMILIA ROMAGNA

Emilian cured meats are renowned for their quality and variety. Among the most famous are Parma ham, obtained from the pig's thigh and aged for several months, characterized by a sweet and delicate flavor. Then there's culatello, exquisite and prized, derived from the most precious part of the pig and aged in humid cellars. We cannot forget mortadella, an icon of Emilian cuisine, made with finely ground pork meat and enriched with spices. Finally, there are other specialties such as salami, coppa, and pancetta, all prepared following ancient traditions and artisanal methods that give them a unique and unmistakable taste.

CULATELLO DI ZIBELLO DOP IN CORDA 18 MESI ORIGINAL CULATELLO FROM ZIBELLO DOP 18 MONTHS  Peso Weight 4 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 80 GIORNI/DAYS HQF3212	FIOTTO STAGIONATO IN CORDA 8/10 MESI 2 KG. CA. ORIGINAL CULATELLO 8/10 MONTHS  Peso Weight 2 KG Cons. Storage 2°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 150 GIORNI/DAYS HQF3209	MORTADELLA "SEL.HQF" (CARNE ITALIANA, SALE IODATO, LARDELLO DI GOLA) IN VESCICA NATURALE CON PISTACCHIO 12 KG CA. MORTADELLA "HQF SELECTION" (ITALIAN MEAT, IODED SALT, LARD OF THROAT) IN NATURAL BLADDER WITH PISTACHIO 12 KG APPROX.  Peso Weight 12 KG Cons. Storage 2°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 90 GIORNI/DAYS HQF15290
MORTADELLA DI BOLOGNA IGP CON PISTACCHI 13/14 KG CA MORTADELLA DI BOLOGNA IGP WITH 13/14 KG CA PISTACHIOS  Peso Weight 13 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 85 GIORNI/DAYS HQF1466	MORTADELLA DI BOLOGNA IGP SENZA PISTACCHI 12/13 KG MORTADELLA DI BOLOGNA IGP WITHOUT PISTACHIOS 12/13 KG  Peso Weight 12 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 85 GIORNI/DAYS HQF6135	PROSCIUTTO COTTO "REALE" LEGATO IN CORDA DA 10 KG CA. COOKED HAM TIED IN ROPE "REALE" 10 KG  Peso Weight 10 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 120 GIORNI/DAYS HQF14250
PROSCIUTTO COTTO DA 8 KG CA. COOKED HAM 8 KG APPROX.  Peso Weight 8 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF0985	PROSCIUTTO DI PARMA C/OSSO ET.ORO 24 MESI KG 10.5/11 PROSCIUTTO DI PARMA C/OSSO ET.ORO 24 MESI KG 10.5/11  Peso Weight 10.5 KG Cons. Storage 4°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 1095 GIORNI/DAYS HQF3714	PROSCIUTTO DI PARMA S/OSSO ADDOBBO ET.ORO 20 MESI KG 7 PARMA HAM BONELESS ADDOBBO GOLD LABEL 20 MONTHS KG 7  Peso Weight 7 KG Cons. Storage 4°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF3706
PROSCIUTTO DI PARMA S/OSSO ADDOBBO ET.ORO 20 MESI KG 7.5+ PROSCIUTTO DI PARMA S / BONE DECORATIONS ET.ORO 20 MONTHS KG 7.5+  Peso Weight 7.5 KG Cons. Storage 4°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF3710	PROSCIUTTO DI PARMA S/OSSO PRESSATI ET. ROSSA 16 MESI KG 6 PARMA HAM S / BONE PRESSED ET. RED 16 MONTHS KG 6  Peso Weight 6 KG Cons. Storage 4°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF3707	PROSCIUTTO DI PARMA S/OSSO PRESSATI ET. ROSSA 16 MESI KG 7.6+ PARMA HAM S / BONE PRESSED ET. RED 16 MONTHS KG 7.6+  Peso Weight 7.6 KG Cons. Storage 4°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF3708
PROSCIUTTO DI PARMA S/OSSO PRESSATI ET.ORO 20 MESI KG 7 PROSCIUTTO DI PARMA S / BONE PRESSED ET.ORO 20 MONTHS KG 7  Peso Weight 7 KG Cons. Storage 4°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF3709	PROSCIUTTO DI PARMA S/OSSO PRESSATI ET.ORO 20 MESI KG 7.5+ PROSCIUTTO DI PARMA S/OSSO PRESSATI ET.ORO 20 MESI KG 7.5+  Peso Weight 7.5 KG Cons. Storage 4°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF3711	SALAME DI FELINO STAGIONATO 50GG G. 800 "SALAME FELINO" AGED 50 DAYS 800GR  Peso Weight 0.8 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 90 GIORNI/DAYS HQF1812

SALUMI PIACENTINI

Tutte le carni dei nostri salumi sono di suino pesante maturo proveniente da allevamenti delle regioni Emilia-Romagna e Lombardia, selezionato da razze tradizionali, allevato con metodi rivolti al benessere dell'animale e alimentato con mangimi previsti da precisi disciplinari. Le carni vengono rifilate e lavorate subito dopo la macellazione, non vengono congelate, ma rispettano i tempi dettati dalla tradizione dei DOP Piacentini. I salumi sono sgocciolati al caldo e stagionati con l'ausilio del microclima naturale delle fresche cantine. I risultati sono prodotti che fanno riscoprire il gusto tradizionale della norcineria tipica piacentina.

CHARCUTERIE FROM PIACENZA

All cured meats come from mature heavy pigs coming from farms of the Emilia Romagna and Lombardy regions, selected from traditional breeds, reared with methods aimed at the welfare of the animal and fed with feed provided by precise regulations. The meats are trimmed and processed immediately after the slaughter, they are not frozen but respect the times dictated by the tradition of the Piacentini DOP. The cold cuts are drained in the heat and seasoned with the help of the natural microclimate of cool cellars. The result is a product that re-discover the traditional taste of the typical Piacenza's way of making charcuterie.

COPPA PIACENTINA DOP 2 KG CA.

COPPA DOP CURED MEAT FROM PIACENZA - KG 2 APPROX.



Peso
Weight 2 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF01102

CULATTA DI PROSCIUTTO DOLCE "MANDOLINO" S/V 2.5 KG CA.

SWEET CULATTA HAM 'MANDOLINO' 2.5 KG APPROX. V/S



Peso
Weight 2.5 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 500 GIORNI/DAYS
HQF01109

GUANCIALE NOSTRA SELEZIONE "HQF" STAGIONATURA MIN 60/90 GG DA 1,8/2 KG CA.

PORK GUANCIALE (CHEEK) "HQF SELECTION" AGED MIN 60/90 DAYS 1,8/2 KG APPROX.



Peso
Weight 1,8 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 6°C
Scadenza
Shelf Life 240 GIORNI/DAYS
HQF14730

PANCETTA PIACENTINA DOP TRANCIO DA 1,8 KG CA.

SEASONED PORK BELLY FROM PIACENZA DOP 2 KG



Peso
Weight 1,8 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 65 GIORNI/DAYS
HQF01106

SALAME PIACENTINO 600 G. CA.

SALAME PIACENTINO 600 G. CA.



Peso
Weight 0,6 KG
Cons.
Storage 6°C ÷ 8°C
Scadenza
Shelf Life 180 GIORNI/DAYS
HQF01103

STROLGHINO PIACENTINO 500 G. CA.

STROLGHINO CURED MEAT FROM PIACENZA 500 GR



Peso
Weight 0,5 KG
Cons.
Storage 6°C ÷ 8°C
Scadenza
Shelf Life 180 GIORNI/DAYS
HQF01108



SALUMI SICILIANI



Presentano alcune caratteristiche uniche che li distinguono da altri tipi di salumi italiani. Ecco alcune delle principali caratteristiche dei salumi siciliani:

Conservazione e tradizione: molte varietà di salumi siciliani sono prodotte secondo metodi tradizionali che sono stati tramandati da generazioni. Questo contribuisce a preservare la cultura culinaria siciliana e a mantenere vive le tradizioni locali.

Ingredienti naturali: i produttori di salumi siciliani tendono a utilizzare ingredienti naturali, evitando additivi chimici o conservanti artificiali. Questo enfatizza l'approccio artigianale alla produzione.

CHARCUTERIE FROM SICILY

They have some unique characteristics that distinguish them from other types of Italian cured meats. Here are some of the main characteristics of Sicilian cured meats:

Conservation and tradition: Many varieties of Sicilian cured meats are produced according to traditional methods that have been passed down for generations. This helps to preserve Sicilian culinary culture and keep local traditions alive.

Natural ingredients: Sicilian cured meat producers tend to use natural ingredients, avoiding chemical additives or artificial preservatives. This emphasizes the artisanal approach to production.

GUANCIALE DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI DA 1,2 KG. CA. SICILIAN BLACK PIG NERO DEI NEBRODI CHEEK LARD 1.2 KG  Peso Weight 1,2 KG Cons. Storage 2°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 300 GIORNI/DAYS HQF08162	GUANCIALE DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI PORZIONATO DA 300 G. CA. PORK CHEEK NERO SICILIANO OF 300 G PORTIONED NEBRODI. CA.  Peso Weight 0,3 KG Cons. Storage 0°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 300 GIORNI/DAYS HQF08524	LARDO SALATO DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI DA 1,5 KG. CA. SALTY LARD FROM SICILIAN NEBRODI BLACK PIG 1,5 KG APPROX  Peso Weight 1,5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 300 GIORNI/DAYS HQF08160
MORTADELLA DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI DA 10 KG. CA. PORK MORTADELLA NERO SICILIANO OF 10 KG NEBRODI. CA.  Peso Weight 10 KG Cons. Storage 2°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 60 GIORNI/DAYS HQF08164	PANCETTA PIANA DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI DA 3 KG. CA. FLAT PORK BACON NERO SICILIANO OF 3 KG NEBRODI. CA.  Peso Weight 3 KG Cons. Storage 2°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 300 GIORNI/DAYS HQF08156	PROSCIUTTO CRUDO DI SUINO NERO DEI NEBRODI C/O RAW HAM NEBRODI BLACK PORK FROM SICILY 5 KG APPROX. BONE-IN  Peso Weight 5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 1000 GIORNI/DAYS HQF2981
PROSCIUTTO CRUDO DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI DA 5 KG. CA. S/O RAW HAM NEBRODI BLACK PORK FROM SICILY 5 KG APPROX. BONELESS  Peso Weight 5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 250 GIORNI/DAYS HQF08158	SALAME DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI DA 500 G. CA. PORK SALAMI NERO SICILIANO OF 500 G NEBRODI. CA.  Peso Weight 0,5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF08154	

SALUMI ITALIANI

CHARCUTERIE FROM ITALY

BRESAOLA "ZERO" A METÀ DA 1,5 KG CA. BEEF BRESAOLA IN HALF "ZERO" FROM 1.5 KG APPROX.  Peso Weight 1,5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 150 GIORNI/DAYS HQF07036	CAPOCOLLO DI SUINO DI FILIERA DI MARTINA FRANCA 2 KG CA. CHAIN PIG CAPOCOLLO OF MARTINA FRANCA 2 KG CA.  Peso Weight 2 KG Cons. Storage 2°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 45 GIORNI/DAYS HQF09362	MORTADELLA "SEL HQF" (CARNE ITALIANA, SALE IODATO, LARDELLO DI GOLA) IN VESCICA NATURALE CON PISTACCHIO PORZIONATA DA 4 KG CA. DA 1,8/2 KG CA. MORTADELLA "HQF SELECTION" (ITALIAN MEAT, IODIZED SALT, LARD) PISTACHIO PORTIONED 4 KG APPROX. 1,8/2 KG APPROX.  Peso Weight 4 KG Cons. Storage 2°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 90 GIORNI/DAYS HQF15318
--	---	--

"NDUJA IN INVOLUCRO NATURALE "ORBETTA" 400 G. CA.
NDUJA IN NATURAL CASING ORBETTA 400 GR.



Peso
Weight 0.4 KG
Cons.
Storage 4°C ÷ 6°C
Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF1626

PASTRAMI ZERO 2.5 KG CA. (METÀ)
BEEF PASTRAMI "ZERO" 2.5 KG APPROX. (HALF)



Peso
Weight 2.5 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 28 GIORNI/DAYS
HQF13724

SOPPRESSATA DI GIOI "PRESIDIO SLOW FOOD" G. 250 CA.
NATIONAL SWEET HAM S/O GRAN RISERVA 6 KG CA.



Peso
Weight 0.25 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 80 GIORNI/DAYS
HQF3026

PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE DOLCE S/O GRAN RISERVA 6 KG CA.
NATIONAL SWEET HAM S/O GRAN RISERVA 6 KG CA.



Peso
Weight 6 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 180 GIORNI/DAYS
HQF5549

SALAME ARTIGIANALE CACCIATORINO CONTADINO "PAT" 150 G. DA 1 KG.
ARTISANAL COUNTRYSIDE CACCIATORINO SALAMI 150 GR (1 KG)



Peso
Weight 1 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 180 GIORNI/DAYS
HQF0632

SALUMI SPAGNOLI

Nella parte sud-ovest della Spagna vengono allevati i maiali iberici, una specie unica nella penisola, molto apprezzati nel settore gastronomico, perché da esso nasce il "Jamon". Nella produzione del jamon non si tiene conto solo della razza, ma soprattutto del processo di allevamento, del luogo e della sua alimentazione, nei primi mesi gli animali sono alimentati con latte materno e mangimi, nelle aziende agricole.

A 10 mesi, una volta raggiunti i 92-115 Kg, vengono spostati in una dehesa, un bosco poco denso tipico della zona ovest della penisola iberica, dove iniziano la montanera, nutrendosi di ghiande.

Queste ultime sono caratterizzate da un olio squisito, che il maiale infiltra nel suo muscolo e che è all'origine del pregiato grasso contenuto nel jamon.

CHARCUTERIE FROM SPAIN

In the southwest part of Spain, Iberian pigs are bred, a unique species on the peninsula highly esteemed in the gastronomic sector as they are the source of Jamon. In the production of Jamon, it's not only about the breed but primarily about the rearing process, the location, and their diet. During their initial months, the animals are fed with maternal milk and feed on farms. At 10 months old, once they reach 92-115 kg, they are moved to a dehesa, a lightly wooded pasture typical of the western Iberian Peninsula, where they begin the montanera, feeding on acorns.

These acorns are characterized by exquisite oil that the pig infiltrates into its muscles, and it is the origin of the prized fat content in Jamon.

CHORIZO IBERICO CULAR BELLOTA "SEL. HQF"
CHORIZO IBERICO CULAR BELLOTA



Peso
Weight 1 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 210 GIORNI/DAYS
HQF0652

JAMON IBERICO DE BELLOTA 100% IBERICO C/O "SEL. HQF" 36 M
IBERIAN RAW HAM - JAMON DE BELLOTA 100% BONE IN HQF SEL. 36 MONTHS



Peso
Weight 5 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 6°C
Scadenza
Shelf Life 210 GIORNI/DAYS
HQF14703

JAMON IBERICO DE BELLOTA 36 MESI C/O NATURAL SEL. HQF KG 7.
JAMON IBERICO DE BELLOTA 36 MONTHS NATURAL "HQF SELECTION" WITH PISTACHIO PORTIONED 7 KG APPROX.



Peso
Weight 4 KG
Cons.
Storage 4°C ÷ 6°C
Scadenza
Shelf Life 210 GIORNI/DAYS
HQF06028

JAMON IBERICO DE BELLOTA 36 MESI S/O NATURAL "SEL. HQF"
JAMON IBERICO DE BELLOTA 36 MONTHS BONELESS NATURAL "HQF SELECTION"



Peso
Weight 7 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 200 GIORNI/DAYS
HQF2893

JAMON IBERICO DE BELLOTA 36 MESI S/O NATURAL "SEL. HQF" PORZIONATO 2 KG CA.
JAMON IBERICO DE BELLOTA 36 MONTHS BONELESS NATURAL "HQF SELECTION" PORTIONED 2 KG APPROX.



Peso
Weight 0.4 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 200 GIORNI/DAYS
HQF14882

PALETA IBERICA DE BELLOTA NATURAL S/O "SEL. HQF" KG 2 CA.
IBERIAN PORK PALETA DE BELLOTA NATURAL BONELESS "HQF SELECTION"



Peso
Weight 2.5 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF6625

SALUMI MANGALITZA



CHARCUTERIE FROM MANGALITZA

MORDAZZA DI SUINO "MANGALITZA" DA 6 KG CA.
PORK MORDAZZA "MANGALITZA"



Peso 6 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 25 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF01781

PANCETTA DI SUINO TESA "MANGALITZA"
TESA PANCETTA PIG "MANGALITZA"



Peso 3 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 85 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF01736

LARDO DI SUINO "MANGALITZA"
PORK LARD "MANGALITZA"



Peso 3 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF01706

GUANCIALE DI SUINO "MANGALITZA"
PORK CHEEK "MANGALITZA"



Peso 2 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF01702

COPPA DI TESTA DI SUINO MANGALITZA
COPPA OF MANGALITZA PIG



Peso 1.8 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 6°C
Storage
Scadenza 60 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF07060

PROSCIUTTO DI SUINO "MANGALITZA" C/O
WHOLE MANGALITZA HAM - BONE-IN



Peso 8 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF01699

PROSCIUTTO DI SUINO "MANGALITZA" S/O
WHOLE MANGALITZA HAM - BONELESS



Peso 5.8 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 200 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF01700

SALAME DI SUINO "MANGALITZA"
PORK SALAMI "MANGALITZA"



Peso 0.7 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF01779





HQF

HIGH QUALITY FOOD



FORMAGGI

HQF
HIGH QUALITY FOOD

CHEESES



FORMAGGI *CHEESES*

FORMAGGI HQF AGRICOLA <i>CHEESES FROM HQF AGRICOLA</i>	Pag. 62 62
FORMAGGI ITALIANI <i>CHEESES FROM ITALY</i>	Pag. 65 65
FORMAGGI CAMPANI <i>CHEESES FROM CAMPANIA</i>	Pag. 66 66
FORMAGGI LOMBARDI <i>CHEESES FROM LOMBARDY</i>	Pag. 67 67
FORMAGGI PUGLIESI <i>CHEESES FROM APULIA</i>	Pag. 68 68
FORMAGGI PIEMONTESI <i>CHEESES FROM PIEDMONT</i>	Pag. 69 69



FORMAGGI HQF AGRICOLA



CHEESES FROM HQF AGRICOLA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP:

Il nostro latte è un punto di forza, in quanto professionalità, rispetto delle regole e meticolosi controlli su tutta la filiera consentono di garantire la realizzazione di una mozzarella perfetta nel gusto e nelle sue peculiari caratteristiche organolettiche. Il nostro valore aggiunto? La filiera chiusa! In allevamento i circa 1.000 capi di bufala di razza mediterranea italiana sono alimentati con foraggi prodotti esclusivamente nei terreni aziendali.

BUFFALO MOZZARELLA CAMPANA DOP: The precious milk of the Alpine Browns and the 72 hours of resting of the creams, an extraordinarily long time, are the secret of the 1889 Butter carefully selected by High Quality Food. Soft, always spreadable, with cream scents. Great when tasted raw on a slice of freshly warmed bread, it amazes with its fresh delicacy which never invades the flavors of the dishes. Excellent for preparing biscuits, cakes, tarts, croissants as well as for seasoning our traditional homemade pastas.

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA CONFEZIONATA DA 2 KG BUFALA MOZZARELLA, 2 KG



Peso Weight 2 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 12 GIORNI/DAYS
HQF11703

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA CONFEZIONATA AFFUMICATA DA 125 G IN BUSTE DA 1 KG SMOKED BUFALA MOZZARELLA, 125 G IN BAGS OF 1 KG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 12 GIORNI/DAYS
HQF09955

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA CONFEZIONATA AFFUMICATA DA 250 G IN BUSTE DA 1 KG SMOKED BUFALA MOZZARELLA, 250 G IN BAGS OF 1 KG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 12 GIORNI/DAYS
HQF11537

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP CONFEZIONATA DA 1 KG IN BUSTA DA 1 KG BUFALA MOZZARELLA DOP, 1 KG IN 1 KG ENVELOPE



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 12 GIORNI/DAYS
HQF11578

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP CONFEZIONATA DA 30 G IN BUSTE DA 1 KG BUFALA MOZZARELLA DOP, 30 G IN 1 KG PACK



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 12 GIORNI/DAYS
HQF14981

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP CONFEZIONATA DA 100 G IN BUSTE DA 1 KG BUFALA MOZZARELLA DOP, 100 G IN BAGS OF 1 KG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 12 GIORNI/DAYS
HQF09591

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP CONFEZIONATA DA 125 G IN BUSTE DA 1 KG BUFALA MOZZARELLA DOP, 125 G IN 1 KG BAG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 12 GIORNI/DAYS
HQF09571

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP CONFEZIONATA DA 250 G IN BUSTE DA 1 KG BUFALA MOZZARELLA DOP, 250 G IN 1 KG BAG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 12 GIORNI/DAYS
HQF09575

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP CONFEZIONATA DA 50 G IN BUSTE DA 1 KG BUFALA MOZZARELLA DOP, 50 G IN BAGS OF 1 KG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 12 GIORNI/DAYS
HQF09573

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP CONFEZIONATA DA 500 G IN BUSTE DA 1 KG BUFALA MOZZARELLA DOP, 500 G IN 1 KG BAG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 12 GIORNI/DAYS
HQF09577

TRECCIA DI LATTE DI BUFALA CAMPANA CONFEZIONATA DA 1 KG IN BUSTE DA 1 KG "TRECCIA" OF BUFALA MOZZARELLA, 500 G IN 1 KG BAG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 12 GIORNI/DAYS
HQF09579

TRECCIA DI LATTE DI BUFALA CAMPANA CONFEZIONATA DA 2 KG "TRECCIA" OF BUFALA MOZZARELLA, 2 KG



Peso Weight 2 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 12 GIORNI/DAYS
HQF09581

TRECCIA DI LATTE DI BUFALA CAMPANA CONFEZIONATA DA 3 KG "TRECCIA" OF BUFALA MOZZARELLA, 3 KG



Peso Weight 3 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 12 GIORNI/DAYS
HQF09587

TRECCIA DI LATTE DI BUFALA CAMPANA CONFEZIONATA DA 4 KG "TRECCIA" OF BUFALA MOZZARELLA, 4 KG



Peso Weight 4 KG
Cons. Storage AAA
Scadenza Shelf Life 12 GIORNI/DAYS
HQF12752

PECORINO ROMANO DOP:

L'unico pecorino romano prodotto nella provincia di Roma. Frutto di una produzione artigianale dal taglio alla formatura fino alla salatura. Nasce da materie prime prodotte localmente e sottoposte ad accurati e continui controlli. La filiera corta e la qualità del latte, insieme alla lavorazione artigianale dove tutte le fasi vengono svolte manualmente, ci permettono di ottenere prodotti unici dal sapore caratteristico. L'azienda conferitrice del latte di pecora è all'interno della Rete Agricola.

CONTIENE SOLO IL 3% DI SALE RISPETTO AL 5% PRESENTI IN ALTRI PECORINI ROMANI DOP

PECORINO ROMANO DOP: The only pecorino romano produced in the province of Rome. The result of artisanal production from cutting, shaping and salting. It comes from raw materials produced locally and subjected to accurate and continuous controls. The short supply chain and the quality of the milk, together with the artisanal processing where all phases are carried out manually, allow us to obtain unique products with a characteristic flavour. The company supplying the sheep's milk is in the Agricultural Network.

CONTAINS ONLY 3% SALT COMPARED TO THE 5% PRESENT IN OTHER pecorino romano dop.

PECORINO ROMANO "NOSTRA SELEZIONE" DOP "HQF RETE AGRICOLA" STAGIONATO IN FORMA

PECORINO CHEESE DOP "HQF SELECTION" "HQF RETE AGRICOLA"



Peso Weight 30 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF2405

PECORINO ROMANO "NOSTRA SELEZIONE" STAGIONATO GRATTUGIATO BUSTA KG 1

PECORINO ROMANO "OUR SELECTION" SEASONED GRATED 1 KG BAG



Peso Weight 1KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF1802

PECORINO ROMANO DOP "NOSTRA SELEZIONE" "HQF RETE AGRICOLA" STAGIONATO PORZIONATO DA 3.5 KG CA.

PECORINO CHEESE FROM ROMA "AGRICOLA NET SELECTION" SEASONED PORTIONED



Peso Weight 3.5 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 360 GIORNI/DAYS
HQF14051

BURRO 1889 LATTE PIEMONTESE:

Il prezioso latte delle Brune Alpine e le 72 ore di riposo delle panne, un tempo straordinariamente lungo, sono il segreto del Burro 1889 selezionato con cura da High Quality Food. Morbido, sempre spalmabile, con profumi di panna. Grandioso degustato crudo su una fetta di pane appena scaldato, sa stupire per la sua fresca delicatezza che non invade mai i sapori dei piatti. Ottimo per preparare biscotti, torte, crostate, croissant, così come per condire le paste fatte in casa della nostra tradizione.

BUTTER 1889 PIEDMONT MILK:

The precious milk of the Alpine Browns and the 72 hours of resting of the creams, an extraordinarily long time, are the secret of the 1889 Butter carefully selected by High Quality Food. Soft, always spreadable, with cream scents. Great when tasted raw on a slice of freshly warmed bread, it amazes with its fresh delicacy which never invades the flavors of the dishes. Excellent for preparing biscuits, cakes, tarts, croissants as well as for seasoning our traditional homemade pastas.

BURRO PIATTO 1889 100% LATTE PIEMONTESE 1 KG CA.

FLAT BUTTER 1889 100 % MILK FROM PIEMONTE 1 KG



Peso Weight 1KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 90 GIORNI/DAYS
HQF14669

BURRO 1889 100% LATTE PIEMONTESE DA 25 KG

BUTTER 1889 100% MILK FROM PIEMONTE 25 KG



Peso Weight 25 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 90 GIORNI/DAYS
HQF12609

BURRO 1889 100% LATTE PIEMONTESE DA 5 KG

BUTTER 1889 100% PIEMONTE CANS OF 5 KG



Peso Weight 5 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 90 GIORNI/DAYS
HQF11572

BURRO PIATTO 1889 100% LATTE PIEMONTESE 1.9 KG CA.

FLAT BUTTER 1889 100% MILK FROM PIEMONTE 1.9 KG CA.



Peso Weight 1.9 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 90 GIORNI/DAYS
HQF12610

BURRO SALATO 1889 PIEMONTESE:

È il sale integrale delle saline Culcasi presso Trapani a caratterizzare il Burro Salato 1889. Aggiunto in misura inferiore al 2%, unisce idealmente la tradizione siciliana a quella piemontese. Una storia 100% italiana. Tutto da scoprire, sia utilizzato a crudo che per realizzare dolci e piatti buonissimi, rappresenta quel tocco di originale bontà che sta conquistando le cucine italiane. Il prezioso latte delle Brune Alpine e le 72 ore di riposo delle panne, un tempo straordinariamente lungo, sono assieme al sale siciliano il segreto del Burro Salato 1889 selezionato con cura da High Quality Food.

SALT BUTTER 1889 PIEDMONT:

It is the whole salt from the Culcasi salt pans near Trapani that characterizes the 1889 Salted Butter. Added in quantities of less than 2% it ideally combines the Sicilian tradition with the Piedmontese one. A 100% Italian story. All to be discovered, whether used raw or to make delicious desserts and dishes, it represents that touch of original goodness that is conquering Italian cuisines. The precious milk of the Alpine Brune and the 72 hours of resting of the creams, an extraordinarily long time, are together with the Sicilian salt, the secret of the 1889 Salted Butter carefully selected by High Quality Food.

BURRO 1889 SALATO 100% DA LATTE PIEMONTESE - 200 G.

SALTY BUTTER 1889 100% MILK FROM PIEMONTE 200 GR



Peso Weight 0.2 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 120 GIORNI/DAYS
HQF10459

BURRO 1889 SALATO 100% LATTE PIEMONTESE DA 5 KG

SALTY BUTTER 1889 100% MILK FROM PIEMONTE 5 KG



Peso Weight 5 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 120 GIORNI/DAYS
HQF11573

BURRO 1889 100% LATTE PIEMONTESE (82% GRASSO) DA 1 KG

BUTTER 1889 100% MILK FROM PIEMONTE (FAT 82%) 1 KG



Peso Weight 1KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 120 GIORNI/DAYS
HQF11575

BURRO 1889 100% LATTE PIEMONTESE 500 G.
BUTTER 1889 100% MILK FROM PIEMONTE 500 GR



Peso 0.5 KG
Cons. 2°C ÷ 6°C
Storage
Scadenza 90 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF10460

BURRO MONODOSE (ITALIANO) DA 8 G X 125 PZ (1KG)
MONODOSE BUTTER 8 G. X 125 PCS (1KG)



Peso 1 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 100 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2460

FORMAGGIO BRUNO "SELEZIONE HQF" 14/16 MESI 1/8 DI FORMA 4.5 KG CA.
BRUNO "SELECTING HQF" 14/16 MONTHS FORM 1/8 4.5 KG CA.



Peso 4.5 KG
Cons. 0°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 200 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF11919

BRUNO SELEZIONE HQF:

La Vacca Bruna Alpina è presente in Italia da 150 anni e vive alle pendici della Valle Stura. La sua alimentazione è controllata e certificata con utilizzo di alimenti selezionati e la qualità del suo latte è sottoposta ad analisi periodiche. L'allevamento selezionato da HQF Agricola comprende 100 vacche che nascono e crescono attraverso una filosofia votata al benessere. La produzione è a ciclo chiuso, il formaggio viene ottenuto dalla lavorazione giornaliera in vasche di rame alla temperatura di 55 °C, e con la caratteristica struttura granulosa e dal sapore deciso. Stagionato 16 mesi nel luogo di produzione su pregiati assi di abete, è prodotto con latte 100% italiano da filiera controllata.

BRUNO HQF SELECTION: Bruno is the flagship cheese of HQF Agricola network: an Italian short supply chain dairy production. The Bruno Alpina cow has been raised in Italy for 150 years on the slopes of Stura Valley. Its forage is controlled and certified; the quality of the milk is subject to regular analysis. HQF Agricola has selected 100 cows which are farmed respecting the animal welfare. The farm is a closed circuit production. The cheese is made on a daily basis in copper tanks at a 55 °C temperature; the cheese texture is grainy, the taste is strong and firm. It is 16 months aged on fir wood boards. It is made with 100% Italian certified milk.

FORMAGGIO BRUNO "SELEZIONE HQF" 14/16 MESI (FORMA INTERA) 38 KG
BRUNO "HQF SELECTION" 14/16 MONTHS (FULL FORM) 38 KG



Peso 37 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF09783

FORMAGGIO BRUNO "SELEZIONE HQF" 14/16 M. PORZIONATO DA 1,5/1,8 KG CA.
BRUNO CHEESE "HQF SELECTION" 14/16 M. PORTIONED 1,5/1,8 KG APPROX.



Peso 1.5 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 60 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF11519

FORMAGGIO BRUNO "SELEZIONE HQF" 14/16 M. GRATTUGGIATO DA 1 KG CA.
BRUNO "HQF SELECTION" 14/16 M. GRATED 1 KG CA.



Peso 1 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 30 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF11520

CACIO FIORE "COLUMELLA" DA 500 G CA.
CACIO FIORE "COLUMELLA" CHEESE 500 G



Peso 2.2 KG
Cons. 2°C ÷ 6°C
Storage
Scadenza 60 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0324

CACIOCAVALLO IRPINO STAGIONATO IN GROTTA DA 2,1 KG CA.
CACIOCAVALLO IRPINO SEASONED IN 2.1 KG CAVE CA.



Peso 1.5 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF07176

CACIOTTA AL FIENO 3,5 KG CA.
CACIOTTA HAY 3.5 KG CA.



Peso 1 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0323

CACIOTTA AL FIENO 8 KG CA.
CACIOTTA CHEESE WITH HAY 8 KG APPROX.



Peso 8 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF14625

FORMAGGIO A CAGLIO VEGETALE L' OTTAVIO ALLA BIRRA SCURA 1.3 KG
VEGETABLE RENNET CHEESE "L' OTTAVIO" DARK BEER 1.3 KG



Peso 1.3 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 60 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF10438

PECORINO DI FARINDOLA "PRESIDIO SLOW FOOD" SEMISTAGIONATO 1.5 KG CA.
PECORINO CHEESE FROM FARINDOLA "SLOW FOOD PRESIDIA" SEMI AGED 1.5 KG CA.



Peso 1.5 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 90 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF01382

PECORINO STAGIONATO IN GROTTA KG 4 CA.
PECORINO CAVE AGED CHEESE KG 4 APPROX.



Peso 4 KG
Cons. 10°C
Storage
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF1694

PARMIGIANO REGGIANO BIANCA MODENESE 30 MESI IN FORMA
PARMIGIANO "REGGIANO" WHITE, FROM MODENA, AGED 30 MONTH



Peso 35 KG
Cons. 4°C ÷ 6°C
Storage
Scadenza 540 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF4641

PARMIGIANO REGGIANO SCELTO "VACCHE ROSSE" 24 MESI (FORMA INTERA)
SELECTED RED COW PARMIGIANO REGGIANO 24 MONTHS (WHOLE WHEEL)



Peso 35 KG
Cons. 4°C ÷ 6°C
Storage
Scadenza 540 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2581

PARMIGIANO REGGIANO SCELTO "VACCHE ROSSE" 24 MESI PORZIONATO DA 1 KG
PARMIGIANO REGGIANO CHEESE "VACCHE ROSSE" SEASONED 24 MONTHS PORTIONED IN 1 KG



Peso 1 KG
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 90 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF01579

PARMIGIANO REGGIANO SCELTO (23/24 MESI) (FORMA INTERA)
PARMIGIANO REGGIANO CHOOSE (23/24 MONTHS) (FULL FORM)



Peso 35 KG
Cons. 4°C ÷ 6°C
Storage
Scadenza 540 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF11633

PARMIGIANO REGGIANO SCELTO (23/24 MESI) GRATTUGGIATO DA 1 KG
PARMIGIANO REGGIANO CHOOSE (23/24 MONTHS) GRATED 1 KG



Peso 1 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 20 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF11733

PARMIGIANO REGGIANO SCELTO (23/24 MESI) PORZIONATO DA 1,5/1,8 KG DA 1 KG
PARMIGIANO REGGIANO 23/24 MONTHS AGED PORTIONED 1,5/1,8 KG - MONTHS PORTIONED IN 1 KG



Peso 1.5 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 90 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF11634

PARMIGIANO REGGIANO SCELTO STRAVECCHIO (30 MESI) IN FORMA
PARMIGIANO REGGIANO EXTRA AGED WHOLE WHEEL



Peso 35 KG
Cons. 4°C ÷ 6°C
Storage
Scadenza 540 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF11628

PARMIGIANO REGGIANO SCELTO STRAVECCHIO (30 MESI) PORZIONATO 1 KG CA.

PARMIGIANO REGGIANO EXTRA AGED (30 MONTHS) PORTIONED 1 KG APPROX.



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage 2°C + 4°C
Scadenza Shelf Life 90 GIORNI/DAYS
HQF14191

PECORINO "GRAN RISERVA" STAGIONATO IN FOSSA KG 7 DA 1 KG

ARTISANAL PECORINO GRAPE SKIN 4 KG CA. MONTHS PORTIONED IN 1 KG



Peso Weight 7 KG
Cons. Storage 4°C + 6°C
Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS
HQF10897

PECORINO ARTIGIANALE ALLE VINACCE KG 4 CA.

ARTISANAL PECORINO GRAPE SKIN 4 KG CA.



Peso Weight 4 KG
Cons. Storage 2°C + 4°C
Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS
HQF0326

PRIMO SALE ARTIGIANALE DI PECORA KG 1,5 KA.

ARTISANAL SHEEP MILK PRIMO SALE 1,5 KG



Peso Weight 1,5 KG
Cons. Storage 2°C + 4°C
Scadenza Shelf Life 60 GIORNI/DAYS
HQF0329

RICOTTA DI BUFALA CAMPANA CONFEZIONATA DA 1 KG

BUFALA RICOTTA FROM CAMPANIA 1 KG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 7 GIORNI/DAYS
HQF13393

RICOTTA DI PECORA LAZIALE NOSTRA SELEZIONE KG 2 CA.

SHEEP MILK RICOTTA FROM LAZIO 2 KG



Peso Weight 2 KG
Cons. Storage 2°C + 4°C
Scadenza Shelf Life 8 GIORNI/DAYS
HQF0368

FORMAGGI ITALIANI

CHEESES FROM ITALY



CACIOCAVALLO IRPINO GIOVANE DA 2,2 KG CA.

FRESH CACIOCAVALLO CHEESE FROM IRPINIA 2,2 KG APPROX.



Peso Weight 2,2 KG
Cons. Storage 2°C + 4°C
Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS
HQF07174

FIORE SARDO DOP STAGIONATO DA 3,5 KG CA.

FIORE SARDO SEASONED



Peso Weight 3,5 KG
Cons. Storage 2°C + 4°C
Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS
HQF0349

FONTINA DOP 8/10 KG CA.

FONTINA DOP 8/10 KG



Peso Weight 9 KG
Cons. Storage 2°C + 4°C
Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS
HQF10436

FORMAGGIO DI FOSSA 1,2 KG CA.

FORMAGGIO DI FOSSA 1,2 KG CA.



Peso Weight 1,2 KG
Cons. Storage 2°C + 4°C
Scadenza Shelf Life 140 GIORNI/DAYS
HQF02662

FORMAGGI CAMPANI



CHEESES FROM CAMPANIA

I formaggi Campani sono maggiormente prodotti con il latte di bufala, un'alternativa al latte di mucca e sono apprezzati per il loro sapore distintivo e le caratteristiche uniche. Di seguito sono riportate alcune delle caratteristiche generali dei formaggi di bufala:

- **Latte di bufala:** è più ricco di grassi e proteine rispetto al latte di mucca, il che conferisce ai formaggi di bufala una consistenza cremosa e un sapore più intenso.
- **Sapore:** i formaggi di bufala sono generalmente noti per il loro sapore ricco, burroso e dolce con note leggermente acidule. A seconda del tipo di formaggio e del processo di produzione, possono variare dal sapore delicato a quello più robusto.
- **Texture:** i formaggi di bufala presentano una texture morbida e cremosa, soprattutto quando sono freschi. Con l'invecchiamento, possono diventare più compatti e sviluppare una consistenza più granulosa.

In conclusione, i formaggi di bufala sono apprezzati per la loro qualità, per il sapore e per la consistenza unica. La loro produzione tradizionale e l'utilizzo del latte di bufala conferiscono loro un fascino speciale per gli amanti dei formaggi di tutto il mondo.

Campania cheeses are mostly made with buffalo milk, an alternative to cow's milk and are prized for their distinctive flavor and unique characteristics. Below are some of the general characteristics of buffalo cheeses:

- **Buffalo milk:** the Buffalo milk is richer in fat and protein than cow's milk, which gives buffalo cheeses a creamy texture and more intense flavor.
- **Taste:** Buffalo cheeses are generally known for their rich, buttery and sweet flavor with slightly acidic notes. Depending on the type of cheese and the manufacturing process, they can range from mild to more robust in flavor.
- **Texture:** Buffalo cheeses have a soft and creamy texture, especially when they are fresh. As they age, they can become firmer and develop a grainier texture.

In conclusion, buffalo cheeses are appreciated for their quality, flavor and unique texture. Their traditional production and use of buffalo milk give them a special appeal for cheese lovers around the world.

FIOR DI LATTE DI VACCA JERSEY:

La linea di fior di latte selezionata da HQF viene prodotta con latte crudo di vacca Jersey, il latte con il più alto contenuto di grasso, proteine e calcio prodotto da una razza di bovino da latte. I parametri che fanno la differenza li troviamo anche nella caseificazione, il latte Jersey possiede infatti anche la percentuale di "K" caseina più alta tra tutte le razze bovine. L'alto contenuto di grassi rende sia il prodotto da tavola che quello per la pizza molto simili ad una mozzarella di bufala. Il fior di latte gourmet per la pizza nasce dall'esigenza di una pizza di alta qualità, dove gli ingredienti devono avere la funzione di bilanciare la struttura della pizza con quelli che erano i sapori di una volta. Il sapore è dolce con il giusto rapporto di sale, sentori di fieno e di erba, con un'esplosione di gusto durante la fase di fusione. Il sapore è prevalentemente dolce, con note che ricordano lo yogurt, la panna e con sentori erbacei dovuti al pascolo.

JERSEY COW'S MILK FLOWER:

The fior di latte line selected by HQF is produced with raw Jersey cow milk, the milk with the highest fat, protein and calcium content produced by a breed of dairy cattle. The parameters that make the difference can also be found in cheesemaking, Jersey milk also has the highest percentage of "K" casein among all bovine breeds. The high fat content makes both the table product and the pizza product very similar to buffalo mozzarella. The gourmet fior di latte for pizza was born from the need for a pizza high quality, where the ingredients must have the function of balancing the structure of the pizza with what were the flavors of the past. The flavor is sweet with the right ratio of salt, hints of hay and grass, with an explosion of flavor during the melting phase. The flavor is predominantly sweet, with notes reminiscent of yogurt, cream and with due herbaceous hints in the pasture.

FIOR DI LATTE GOURMET DI JERSEY PER PIZZA CONFEZIONATO DA 3 KG CA.
JERSEY MILK FIOR DI LATTE GOURMET FOR PIZZA PACKED 3 KG APPROX.



Peso
Weight 3 KG
Cons.
Storage 0°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 15 GIORNI/DAYS
HQF14733

FIOR DI LATTE GOURMET DI JERSEY PER PIZZA S/V 500 G.
JERSEY MILK FIOR DI LATTE GOURMET FOR PIZZA, VACUUM SEAL 500 GR



Peso
Weight 0.5 KG
Cons.
Storage 0°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF00592

FIOR DI LATTE GOURMET DI JERSEY PER PIZZA S/V 6,5 KG CA (12 PZ DA 500 G. CA)
FIOR DI LATTE JERSEY FOR PIZZA, VACUUM SEAL 6,5 KG (12 PIECES 500 G EACH APPROX.)



Peso
Weight 6.5 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 20 GIORNI/DAYS
HQF10720

RICOTTA DI BUFALA CAMPANA CONFEZIONATA DA 250 G IN CONFEZIONI DA 1 KG
BUFALA RICOTTA CHEESE FROM CAMPANIA, 250G



Peso
Weight 1 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza
Shelf Life 7 GIORNI/DAYS
HQF09585

RICOTTA DI BUFALA CAMPANA CONFEZIONATA DA 50 G IN CONFEZIONI DA 1 KG
BUFALA MILK RICOTTA CHEESE, 50GR IN 1 KG PACK



Peso
Weight 1 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza
Shelf Life 7 GIORNI/DAYS
HQF09583

PROVOLONE DEL MONACO:

High Quality Food propone al suo mercato un provolone artigianale DOP ottenuto mediante la lavorazione del latte crudo vaccino di non più di due mungiture successive che prevede l'impiego di almeno il 20% di latte prodotto dalla razza bovina agerolese. La stagionatura va dai 6 ai 18 mesi.

PROVOLONE DEL MONACO:

High Quality Food offers its market an artisanal DOP provolone obtained through the processing of raw cow's milk from no more than two successive milkings which involves the use of at least 20% milk produced by the Agerolese cattle breed. The maturation ranges from 6 to 18 months.

PROVOLONE ARTIGIANALE DEL MONACO D.O.P. 3 KG CA

ARTISANAL "PROVOLONE DEL MONACO" D.O.P. CHEESE 3 KG APPROX.



Peso Weight	3 KG
Cons. Storage	2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life	90 GIORNI/DAYS
HQF10625	

FORMAGGI LOMBARDI

HQF propone solo ai suoi clienti una grande selezione di formaggi prodotti esclusivamente con latte di bufala. Il nostro partner è un'azienda italiana che utilizza il latte delle proprie bufale che vengono nutrite con i foraggi provenienti dai 70 ettari di terra di proprietà della stessa azienda, tutti utilizzati per la base foraggera della mandria bufalina. Una selezione di prodotti freschi e stagionati innovativi, con caratteristiche organolettiche e gusto unici. Dal Caciocavallo al Granbù fino ad arrivare al Surfin' Blu, erborinato di bufala affinato nella birra Surfing Hop, che si è aggiudicato un Super Gold al Mondial du Fromage di Tours, una delle manifestazioni di settore più importanti del mondo.

CHEESES FROM LOMBARDY

Great selection of cheeses originating exclusively from buffalo milk which comes from an Italian livestock that feeds on 70 hectares of lands only utilised as a nutritional base for the buffalos. Fresh, matured and innovative products with unique taste and organoleptic characteristics. Buffalo caciocavallo, Surfin Blue, Buffalo erborinato etc. The Surfin Blue has been awarded a super gold medal fu fromage of Tours, one of the most important competition in the sector.

BITTO DOP 1/4 FORMA SOTTOVUOTO 3.5 KG CA. DA 1 KGNI" DA 500 G IN BUSTE DA 1 KG

BITTO DOP 1/4 VACUUM-PACKED 3.5 KG CA.



Peso Weight	3.5 KG
Cons. Storage	2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life	90 GIORNI/DAYS
HQF04984	

BLU DI BUFALA (FORMA INTERA) KG 4 CA.

BLU DI BUFALA' CHEESE WHOLE PIECE, 4 KG APPROX.



Peso Weight	4 KG
Cons. Storage	2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life	60 GIORNI/DAYS
HQF0343	

BUFAROLO KG 2 CA

BUFALA MILK BUFAROLO CHEESE KG 2 CA



Peso Weight	2 KG
Cons. Storage	2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life	60 GIORNI/DAYS
HQF4997	

CAMEMBERT DI BUFALA 250/300 G

BUFALA MILK CAMEMBERT 250/300 G



Peso Weight	0.25 KG
Cons. Storage	2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life	30 GIORNI/DAYS
HQF5525	

CREMOSO DI BUFALA KG 1.25 CA

CREAMY BUFFALO



Peso Weight	1.25 KG
Cons. Storage	2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life	60 GIORNI/DAYS
HQF0348	

GRANBÙ 6KG

BUFALA MILK CHEESE GRANBÙ 6 KG



Peso Weight	6 KG
Cons. Storage	2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life	120 GIORNI/DAYS
HQF4993	

QUADRELLA DI BUFALA "STRACC" 2 KG CA

BUFALA MILK QUADRELLA CHEESE 2 KG APPROX.



Peso Weight	2 KG
Cons. Storage	2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life	60 GIORNI/DAYS
HQF3433	

SURFIN' BLU - AFFINATO ALLA BIRRA

SURFIN' BLU - MATURED IN BEER



Peso Weight	4 KG
Cons. Storage	2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life	60 GIORNI/DAYS
HQF5527	



FORMAGGI PUGLIESI

CHEESES FROM APULIA

La selezione di prodotti HQF a sieroinnesto viene realizzata con una tecnica di lavorazione tradizionale, basata sulla fermentazione ad opera di colture naturali di batteri lattici. Si tratta di un metodo di lavorazione antico, attraverso il quale da secoli si produce tutta una serie di formaggi a pasta filata. Il prodotto selezione HQF è realizzato con la tecnica del sieroinnesto che si differenzia da quella industriale con acido citrico. Il processo si ottiene per fermentazione, mediante aggiunta di colture naturali di fermenti lattici. I tempi di realizzazione della burrata HQF sono tre volte più elevati e la standardizzazione molto più difficile. La composizione presenta differenze soprattutto nel contenuto del lattosio che scende con il passare del tempo. I soggetti intolleranti possono dunque consumarla tranquillamente, soprattutto nel caso di bassa intolleranza, il gusto è più intenso, pertanto richiede una minore aggiunta di sale. La selezione di prodotto HQF è espressione di un'antica tecnica di produzione e restituisce al cliente un "pezzo di territorio".

The HQF selection is a burrata produced with a technique called "sieroinnesto". A traditional method through which since centuries a wide range of cheeses of that kind (a pasta filata) are produced. The period and times to produce this kind of burrata is three times longer than when usual methods are involved. The standardisation of the product is even harder. The lactose content is reduced the flavour is more intense and this allows the use of less salt. The selection is an expression of an ancient production technique and brings to the customer a "piece of the landscape".

BURRATA "SELEZ. HQF" VASCHETTA DA 250 G <i>BURRATA "HQF SELECTION" 250 G TRAY</i>  Peso Weight 0.25 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 18 GIORNI/DAYS HQF13649	BURRATINA "SELEZ. HQF" IN CONFEZIONE DA 125 G "SINGOLO MONOPORZIONE" <i>BURRATINA "HQF SELECTION" SINGLE PORTION 125 G APPROX.</i>  Peso Weight 0.125 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 18 GIORNI/DAYS HQF13646	BURRATINA SENZA LATTOSIO "SELEZ. HQF" IN CONFEZIONE DA 125 G <i>LACTOSE FREE BURRATA "HQF SELECTION" "125 G PACK</i>  Peso Weight 0.125 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 18 GIORNI/DAYS HQF13656
BURRATA "SELEZ. HQF" IN CONFEZIONE DA 500 G "SINGOLO MONOPORZIONE" <i>BURRATA "HQF SELECTION" 500 G PACK "SINGLE-PORTION"</i>  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 18 GIORNI/DAYS HQF14708	BURRATINE "SELEZ. HQF" 125 G IN CONFEZIONE DA 250 G <i>BURRATINE "HQF SELECTION" 125 G IN 250 G PACK</i>  Peso Weight 0.25 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 18 GIORNI/DAYS HQF13648	BURRATINE "SELEZ. HQF" IN CONFEZIONE DA 100 G "SINGOLO MONOPORZIONE" <i>BURRATINE "SELEZ. HQF" IN 100 G PACK "SINGLE-PORTION"</i>  Peso Weight 0.1 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 18 GIORNI/DAYS HQF13647
BURRATINE AFFUMICATE "SELEZ. HQF" 125 G "SINGOLO MONOPORZIONE" <i>SMOKED BURRATINA "HQF SELECTION" SINGLE PORTION 125 G APPROX.</i>  Peso Weight 0.125 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF13650	CACIO RICOTTA PUGLIESE "SEL. HQF" DA 300 G CA. <i>APULIAN CACIORICOTTA CHEESE "HQF SELECTION" 300 G APPROX.</i>  Peso Weight 0.3 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF1235	CACIOCAVALLO DI RAZZA "PODOLICA" KG 2 CA "PRESIDIO SLOW FOOD" <i>CACIOCAVALLO CHEESE FROM PODOLICA COW "SLOW FOOD PRESIDIO" KG 2 APPROX.</i>  Peso Weight 2 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 900 GIORNI/DAYS HQF01433
CLIEGINE "SELEZ. HQF" IN VASCHETTA DA 250 G <i>CHERRY MOZZARELLA "SELEZ. HQF" IN 250 G TRAY</i>  Peso Weight 0.25 KG Cons. Storage 4°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF13651	MOZZARELLA JULIENNE PER PIZZA "SELEZ. HQF" DA KG 3 <i>JULIENNE CUT OZZARELLA FOR PIZZA "SELEZ. HQF" KG 3</i>  Peso Weight 0.3 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF13652	SCAMORZA AFFUMICATA ARTIGIANALE PUGLIESE "SELEZ. HQF" 350 G CA. <i>ARTISANAL SMOKED SCAMORZA CHEESE FROM PUGLIA "HQF SELECTION" 350 G APPROX.</i>  Peso Weight 0.4 KG Cons. Storage 4°C ÷ 8°C Scadenza Shelf Life 25 GIORNI/DAYS HQF6893
SCAMORZA BIANCA ARTIGIANALE PUGLIESE "SELEZ. HQF" DA 350 G CA. <i>ARTISANAL SCAMORZA CHEESE FROM PUGLIA "HQF SELECTION" 350 G APPROX.</i>  Peso Weight 0.35 KG Cons. Storage 4°C ÷ 8°C Scadenza Shelf Life 25 GIORNI/DAYS HQF6895	STRACCIATELLA "SELEZ. HQF" VASCHETTA DA 250 G <i>STRACCIATELLA "HQF SELECTION" 250 G TRAY</i>  Peso Weight 0.25 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF13653	

FORMAGGI PIEMONTESI

Le forme di Castelmagno selezionate vengono messe a maturare in grotte forate per favorire la diffusione interna delle muffe, tipica degli erborinati. La produzione avviene con latte da animali allevati in alpeggio. La stagionatura minima è di 6 mesi.

CHEESES FROM PIEDMONT

Selected Castelmagno wheels are matured in caves, pricked to allow the internal diffusion of mould, typical of the "erborinated" cheese. Milks are from animals roaming in Alps. The minimum Maturation is of 6 months.

ROBIOLA DI ROCCAVERANO 300 G. CA. ROBIOLA FROM ROCCAVERANO 300 GR



Peso 0.3 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 60 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0361

CASTELMAGNO DI ALPEGGIO STAGIONATO 6 MESI KG 6 CA.

CASTELMAGNO DI ALPEGGIO CHEESE AGED 6 MONTHS 6 KG APPROX.



Peso 6 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 45 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0346

RASCHERA D'ALPEGGIO INTERO DA 6 KG CA. RASCHERA D'ALPEGGIO CHEESE APPROX.



Peso 6 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 60 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF1854

TOMA PIEMONTESE DOP (INTERA) 7 KG CA. TOMA PIEMONTESE DOP (ENTIRE CHEESE) CA. 7 KG



Peso 7 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 120 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF6433





PESCE, CROSTACEI E CAVIALE

HQF
HIGH QUALITY FOOD

*FISH,
SHELLFISH AND
CAVIAR*





PESCE, CROSTACEI E CAVIALE

*FISH,
SHELLFISH
AND CAVIAR*

LISTINO PESCE FRESCO <i>PRICE LIST FRESH FISH</i>	Pag. 75 75
PESCE GELO QUALITÀ <i>QUALITY FROST FISH</i>	Pag. 76 76
TONNO ROSSO <i>RED TUNA</i>	Pag. 77 77
CAVIALE <i>CAVIAR</i>	Pag. 78 78
BACCALÀ E STOCCAFISSO <i>COD AND STOCKFISH</i>	Pag. 79 79
PESCE AFFUMICATO <i>SMOCKED FISH</i>	Pag. 80 80
ASTICE E ARAGOSTA <i>LOBSTER</i>	Pag. 80 80
OSTRICHE SELEZIONE HQF <i>HQF SELECTION OYSTERS</i>	Pag. 81 81
FRUTTI DI MARE E CROSTACEI <i>SEAFOOD AND SHELLFISH</i>	Pag. 82 82
TARTARE E PESCE LAVORATO <i>TARTARE AND PROCESSED FISH</i>	Pag. 85 85
PESCE CONFEZIONATO <i>PACKAGED FISH</i>	Pag. 85 85
SUPERFOOD <i>SUPERFOOD</i>	Pag. 85 85

LISTINO PESCE FRESCO

PRICE LIST FRESH FISH

HQF ogni giorno seleziona il miglior pescato e invia ai propri clienti la lista delle disponibilità quotidiane. Ogni mattina gli Chef ricevono la lista del giorno e hanno possibilità di scegliere i prodotti più freschi tra le eccellenze dei nostri mari.

HQF selects the best catch every day and sends to its customers the list of daily availability. Every morning the Chefs receive the day's list and are given options to choose the freshest products among the excellences of our seas.

COD	NOME	NAME	KG	TEMPERATURE	DAYS
HQF11132	COZZA DEL LAGO DI PAOLA (RETINA DA 5 KG) MYTILUS GALLOPROVINCIALIS	MUSSELS FROM PAOLA LAKE (5 KG) MYTILUS GALLOPROVINCIALIS	5	2°C + 4°C	5
HQF09667	COZZE FRESCHE ALLEVATE IN ACQUA GAETA 5 KG	FRESH FARMED MUSSELS FROM GAETA HQF SEL. 5 KG	5	2°C + 4°C	5
HQF08000	ROMBO CHIODATO (PSETTA MAXIMA) ALL. SPAGNA 2000+ (CASSA DA 10 KG)	TURBOT ALL. SPAIN 2000+ (BOX OF 10 KG)	10	2°C + 4°C	8
HQF00074	SALICORNIA FRUTICOSA / ASPARAGI DI MARE 1KG	SALICORNIA FRUTICOSA / SEA ASPARAGUS 1KG	1	4°C + 6°C	14
HQF8075	SPIGOLA/BRANZINO 2000+ (CT DA 10 KG) DICENTRARCUS LABRAX	BASS / BASS 2000+ (CT 6/10 KG) DICENTRARCUS LABRAX	10	2°C + 4°C	8
HQF8429	SPIGOLA/BRANZINO DA 3000+ (CASSA DA 6 KG) DICENTRARCUS LABRAX	BASS / BASS FROM 3000+ (6 KG CRATE) DICENTRARCUS LABRAX	6	2°C + 4°C	8
HQF06178	VONGOLA MITILMARE GOLFO DI GAETA 5 KG CA.	CLAM MITILMARE GULF OF GAETA 5 KG CA.	5	2°C + 4°C	5



PESCE GELO QUALITÀ



Nuovo prodotto
Catalogue news

QUALITY FROST FISH

ABALONE "ORECCHIA MARINA" (HALIOTIS TUBERCULATA) "YUMBAH GREENUP" CONGELATI DA 1 KG CA.
ABALONE "ORECCHIA MARINA" (HALIOTIS TUBERCULATA) "YUMBAH GREENUP" FROZEN 1 KG APPROX.



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage -18°C
Scadenza Shelf Life 720 GIORNI/DAYS
HQF15130

FILETTO DI RICCIOLA CONGELATO "ORIGINE AUSTRALIA" "YELLOWTAIL" DA 1000/1500 G CA.
AMBERJACK FILLET FROM AUSTRALIA "YELLOWTAIL" 1000/1500 G APPROX. FROZEN



Peso Weight 12 KG
Cons. Storage -18°C
Scadenza Shelf Life 300 GIORNI/DAYS
HQF15132

MERLUZZO GELO "BLACK COD" ALASKA 4/5 LBS KG 2
ALASKA "BLACK COD" 4/5 LBS 2 KG FROZEN



Peso Weight 2 KG
Cons. Storage -18°C
Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS
HQF4014

PORZIONE DI SALMONE "KING" DA 240 G CA. CONGELATO (ONCORHYNCHUS TSHAWYTSCHA, SALMORE REALE)
"KING" SALMON 240 G APPROX. FROZEN (ONCORHYNCHUS TSHAWYTSCHA, KING SALMON)



Peso Weight 0,24 KG
Cons. Storage -18°C
Scadenza Shelf Life 720 GIORNI/DAYS
HQF15127

TENTACOLI DI POLPO "OCTOPUS DJINDA" MSC PRECOTTO "FA057" CONGELATO CONF. DA 1KG CA.
OCTOPUS TENTACLE "OCTOPUS DJINDA" MSC PRE-COOKED "FA057" FROZEN 1KG APPROX.



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage -18°C
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF15128





Nuovo prodotto
Catalogue news

TONNO ROSSO



RED TUNA

TRITONE: il tonno High Quality Food viene pescato in Spagna attraverso tecniche rispettose per la specie. Seguiamo un protocollo di pesca che comprende cinque fasi:

- una cattura senza stress;
- macellazione Ikejime®;
- dissanguamento totale;
- eviscerazione;
- refrigerazione controllata.

Tutte queste lavorazioni vengono effettuate manualmente dopo la cattura, per garantire la migliore qualità possibile (filetto con pelle). La tecnica Ikejime® garantisce un prodotto dalle carni qualitativamente superiore rispetto al pescato tradizionale. Le carni del tonno risultano più saporite, in quanto mantengono inalterate le proprietà organolettiche originarie più a lungo.

The High Quality Food red tuna is caught in Spain using fishing techniques that are sustainable and respectful of the environment and ecosystem.

*The fishing protocol is structured in 5 steps;
stress-free fishing;
ikejime slaughtering;
complete blood draining;
fish gutting;
refrigeration at controlled temperature.*

All the above stages take place onboard a boat, by hand, one by one, as soon as the tunas are caught, reserving the greatest care and respect to the animal in order to obtain the highest quality possible.
CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD MSC.

FILETTO DI TONNO ROSSO (THUNNUS THYNNUS) "IKEJIME" "TRITONE" CON VENTRESCA PARTE BASSA DA 5/7 KG CA. C/PELLE CONGELATO RED TUNA FILLET (THUNNUS THYNNUS) "IKEJIME" "TRITONE" WITH LOWER BELLY 5/7 KG APPROX. SKIN-ON FROZEN MONTHS PORTIONED IN 1 KG  Peso Weight 5 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS HQF15011	FILETTO DI TONNO ROSSO (THUNNUS THYNNUS) "IKEJIME" "TRITONE" PARTE ALTA DA 5/7 KG CA. C/PELLE CONGELATO RED TUNA FILLET (THUNNUS THYNNUS) "IKEJIME" "TRITONE" HIGH PART OF 5/7 KG APPROX. SKIN-ON FROZEN MONTHS PORTIONED IN 1 KG  Peso Weight 5 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS HQF14793	FILETTO DI TONNO ROSSO (THUNNUS THYNNUS) "IKEJIME" "TRITONE" PORZIONATO DA 1 KG CA. C/PELLE GELO RED TUNA FILLET (THUNNUS THYNNUS) "IKEJIME" "TRITONE" PORTIONED 1 KG APPROX. SKIN-ON FROZEN  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 8 GIORNI/DAYS HQF14729
FILETTO DI TONNO ROSSO (THUNNUS THYNNUS) "IKEJIME" "TRITONE" QUALITÀ SASHIMI GELO DA 1/2,5 KG CA. RED TUNA FILLET (THUNNUS THYNNUS) "IKEJIME" "TRITONE" QUALITY 2.5 / 5 KG SASHIMI FROST CA.  Peso Weight 2.5 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 320 GIORNI/DAYS HQF12434	FILETTO DI TONNO ROSSO (THUNNUS THYNNUS) FRESCO "IKEJIME" "TRITONE" CON VENTRESCA PARTE BASSA DA 5/7 KG CA. C/PELLE RED TUNA FILLET (THUNNUS THYNNUS) FRESH "IKEJIME" "TRITONE" WITH LOWER BELLY 5/7 KG APPROX. SKIN-ON  Peso Weight 6 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 8 GIORNI/DAYS HQF14692	FILETTO DI TONNO ROSSO (THUNNUS THYNNUS) FRESCO "IKEJIME" "TRITONE" PARTE ALTA DA 15/20 KG CA. RED TUNA FILLET (THUNNUS THYNNUS) FRESH "IKEJIME" "TRITONE" HIGHER PART 15/20 KG APPROX.  Peso Weight 18 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 8 GIORNI/DAYS HQF15271
FILETTO DI TONNO ROSSO (THUNNUS THYNNUS) FRESCO "IKEJIME" "TRITONE" PARTE ALTA DA 5/7 KG CA. C/PELLE RED TUNA FILLET (THUNNUS THYNNUS) FRESH "IKEJIME" "TRITONE" HIGH PART OF 5/7 KG APPROX. SKIN-ON  Peso Weight 6 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 8 GIORNI/DAYS HQF14693	FILETTO DI TONNO ROSSO (THUNNUS THYNNUS) FRESCO "IKEJIME" "TRITONE" PARTE ALTA DA 5/7 KG CA. S/PELLE S/SANGUE RED TUNA FILLET (THUNNUS THYNNUS) FRESH "IKEJIME" "TRITONE" HIGH PART OF 5/7 KG APPROX. S/LEATHER S/BLOOD  Peso Weight 5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 8 GIORNI/DAYS HQF15028	FILETTO DI TONNO ROSSO (THUNNUS THYNNUS) QUALITÀ SASHIMI "CONGELATO" 1,5/2,5 KG CA. RED TUNA FISH FILLET (THUNNUS THYNNUS) SASHIMI TYPE, FROZEN 1,5/2,5 KG CA.  Peso Weight 2 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS HQF01489
TARTARE DI TONNO ROSSO (THUNNUS THYNNUS) GELO DA 100 G. CIRCA "TRITONE" RED TUNA TARTARE (THUNNUS THYNNUS) 100 G FROZEN  Peso Weight 0.1 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS HQF06320	TARTARE DI TONNO ROSSO (THUNNUS THYNNUS) GELO DA 50 G CIRCA "TRITONE" RED TUNA TARTARE (THUNNUS THYNNUS) "TRITONE" ABOUT 50 G FROZEN  Peso Weight 0.05 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS HQF15039	VENTRESCA DI TONNO ROSSO (THUNNUS THYNNUS) "TRITONE" CONGELATA 2/3 KG CA. VENTRESCA OF BLUEFIN TUNA (THUNNUS THYNNUS) "TRITONE" FROZEN 2/3 KG CA.  Peso Weight 15 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS HQF12435

CAVIALE

High Quality Food propone un caviale italiano dalle eccellenti qualità organolettiche e dal gusto eccezionale. La selezione HQF include tre tipologie di caviale:

- Il caviale THE ORIGINAL RED è ottenuto dallo storione siberiano, una specie originaria dei bacini fluviali della Siberia (dal fiume Ob al fiume Kolyma) e del bacino del lago Baikal. Il suo caviale ha un gusto piuttosto marcato con dimensione da 2,7 a 3,0 mm e con una colorazione sul grigio e ambra.
- Il caviale THE ORIGINAL YELLOW è ottenuto dallo storione russo, una specie originaria del Mar Caspio, Mar Nero e Mar d'Azov. Il suo caviale presenta un gusto morbido, con un leggero aroma di nocciola e una colorazione tra il marrone ed il beige, la dimensione va da 2,7 a 3,2 mm.
- Il caviale THE ORIGINAL WHITE è ottenuto dallo storione bianco, una specie originaria del Nord America. Tra gli storioni più longevi, oltre che per la sua carne magra ad alto contenuto proteico, è particolarmente pregiato per la sua produzione di uova di dimensione da 2,8 a 3,2 mm con una colorazione grigio scuro/nera ed un gusto particolarmente delicato.

CAVIAR

High Quality Food offers an Italian caviar with excellent organoleptic qualities and an exceptional taste. The HQF selection includes threetypes of caviar:

- THE ORIGINAL RED caviar is obtained from the Siberian sturgeon, a species native to the river basins of Siberia (from Ob River to the Kolyma River) and the Lake Baikal basin. Its caviar has a rather strong taste with a size of 2.7 to 3.0 mm with a gray and amber color.
- THE ORIGINAL YELLOW caviar is obtained from the Russian sturgeon, a species native to the Caspian Sea, Black Sea and Marof Azov. Its caviar has a soft taste, with a light hazelnut aroma and a color between brown and beige with dimension from 2.7 to 3.2mm.
- THE ORIGINAL WHITE caviar is obtained from white sturgeon, a species native to North America. Among the longest-lived sturgeons, as well as for the its lean meat with high protein content, is particularly prized for its production of eggs measuring from 2.8 to 3.2 mm with a dark grey/black color and a particularly delicate taste.

CAVIALE THE ORIGINAL RED SELECTION - SIBERIAN CLASSIC SELEZIONE HQF 10 G THE ORIGINAL RED CAVIAR SELECTION - SIBERIAN CLASSIC SELECTION HQF 10 G  Peso Weight 0.01 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 90 GIORNI/DAYS HQF9293	CAVIALE THE ORIGINAL RED SELECTION - SIBERIAN CLASSIC SELEZIONE HQF 30 G THE ORIGINAL RED CAVIAR SELECTION - SIBERIAN CLASSIC SELECTION HQF 30 G  Peso Weight 0.03 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 90 GIORNI/DAYS HQF9295	CAVIALE THE ORIGINAL RED SELECTION - SIBERIAN CLASSIC SELEZIONE HQF 50 G THE ORIGINAL RED CAVIAR SELECTION - SIBERIAN CLASSIC SELECTION HQF 50 G  Peso Weight 0.05 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 90 GIORNI/DAYS HQF9081
CAVIALE THE ORIGINAL WHITE SELECTION - TRASMONTANUS SELEZIONE HQF 10 G THE ORIGINAL WHITE CAVIAR SELECTION - TRASMONTANUS SELECTION HQF 10 G  Peso Weight 0.01 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 90 GIORNI/DAYS HQF8891	CAVIALE THE ORIGINAL WHITE SELECTION - TRASMONTANUS SELEZIONE HQF 30 G THE ORIGINAL WHITE CAVIAR SELECTION - TRASMONTANUS SELECTION HQF 30 G  Peso Weight 0.03 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 90 GIORNI/DAYS HQF8893	CAVIALE THE ORIGINAL WHITE SELECTION - TRASMONTANUS SELEZIONE HQF 50 G THE ORIGINAL WHITE CAVIAR SELECTION - TRASMONTANUS SELECTION HQF 50 G  Peso Weight 0.05 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 90 GIORNI/DAYS HQF8895
CAVIALE THE ORIGINAL YELLOW SELECTION - OSCIETRA CLASSIC SELEZIONE HQF 10 G THE ORIGINAL YELLOW CAVIAR SELECTION - OSCIETRA CLASSIC SELECTION HQF 10 G  Peso Weight 0.01 KG Cons. Storage 10°C Scadenza Shelf Life 90 GIORNI/DAYS HQF9289	CAVIALE THE ORIGINAL YELLOW SELECTION - OSCIETRA CLASSIC SELEZIONE HQF 30 G THE ORIGINAL YELLOW CAVIAR SELECTION - OSCIETRA CLASSIC SELECTION HQF 30 G  Peso Weight 0.03 KG Cons. Storage 4°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 90 GIORNI/DAYS HQF9291	CAVIALE THE ORIGINAL YELLOW SELECTION - OSCIETRA CLASSIC SELEZIONE HQF 50 G THE ORIGINAL YELLOW CAVIAR SELECTION - OSCIETRA CLASSIC SELECTION HQF 50 G  Peso Weight 0.05 KG Cons. Storage 4°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 90 GIORNI/DAYS HQF9075

BACCALÀ E STOCCAFISSO

La materia prima viene pescata nei mari delle isole Faroe a largo dell'Islanda. Il pescato fresco viene consegnato in giornata alla fabbrica a terra che provvede alla salatura ed alla stagionatura. I filetti vengono salati, pressati e stagionati con sale importante, pressati e stagionati al punto giusto. Il filetto arriva in sala di lavorazione dove viene selezionata la parte alta, chiamata cuore e vengono scartate la pancetta e la coda. Il cuore di baccalà salato viene messo in ammollo in vasche in acciaio inox ad una temperatura di partenza di 1°C. Il prodotto sia salato che ammollato non subisce sbalzi termici. Il cuore di filetto viene ammollato per circa 5 giorni e ispezionato a mano per il controllo della Anisakis, rimesso in ammollo e sgocciolato per circa 10 ore a 0,5°C. Il cuore di filetto di baccalà viene confezionato in darfresh con il marchio unico HQF dopo essere stato sottoposto al trattamento H.P.P (High Pressure Process). La chiusura alla pesca del Merluzzo bianco sul Baltico Orientale e nel Mare del Nord, entrambe aree che permettevano importanti approvvigionamenti di materia prima, ha portato alla decisione di abbandonare come materia prima il Gadus Morhua per passare tutta la produzione sul Gadus Macrocephalus.

COD AND STOCKFISH

The raw material is fished in the seas of the Faroe Islands off the coast of Iceland. The fresh catch is delivered the same day to the factory on land which provides salting and seasoning. The fillets are salted with important salt, pressed and seasoned to perfection. The fillet arrives in the processing room where the upper part, called heart, is selected and the bacon and tail are discarded. The salted cod heart is soaked in stainless steel tanks at a starting temperature of 1°C. The product, whether salted or soaked, will not undergo temperature changes. The fillet heart is soaked for approximately 5 days and inspected by hand for Anisakis control, soaked again and drained for approximately 10 hours at 0.5°C. The heart of cod fillet is packaged in Darfresh with the unique HQF brand after having undergone the H.P.P (High Pressure Process) treatment. The closure to cod fishing in the Eastern Baltic and the North Sea, both areas that allowed important supplies of raw material, led to the decision to abandon Gadus Morhua as raw material to pass all production on Gadus Macrocephalus.

BACCALÀ GASPE CHOICE LARGE CT 10 KG SALTED COD GASPE CHOICE LARGE CT 10 KG  Peso Weight 10 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 720 GIORNI/DAYS HQF14856	BACCALÀ SALINATO DELLE ISOLE FAR OER NS SELEZIONE DA 2.7/4 KG CA. SALTED BACCALÀ COD FROM FAR OER ISLANDS HQF SELECTION 2.7/4 KG CA.  Peso Weight 3 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 720 GIORNI/DAYS HQF6139	CARPACCIO DI BACCALÀ A FETTE CONGELATO DA 100 G CA. SALT COD CARPACCIO SLICED FROZEN 100G CA.  Peso Weight 0.1 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS HQF08700
CARPACCIO DI BACCALÀ A FETTE DA 500 G CA. SALTED COD CARPACCIO SLICED 500G 10 G  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 8 GIORNI/DAYS HQF14849	CUORE DI FILETTO DI BACCALÀ NOSTRA SELEZIONE TRATTATO IN H.P.P. "DAR-FRESH" G. 500 CA. BACCALÀ TOP FILLET H.P.P. "DARFRESH" 500 GR  Peso Weight 0.4 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 25 GIORNI/DAYS HQF9523	CUORICINI DI FILETTI DI BACCALÀ "GADUS MORHUA" AMMOLLATI - ATM 200 G CT DA 3 PZ SOAKED SALTED COD FILLETS "GADUS MORHUA" BITES - ATM 200 G 3 PCS BOX  Peso Weight 0.6 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 17 GIORNI/DAYS HQF10296
FILETTO DI BACCALÀ NOSTRA SELEZIONE TRATTATO IN H.P.P. 1.5 KG CA L'UNO (2PZ) CONGELATO SALT COD FILLET COVERED IN OUR SELECTION H.P.P. CA 1.5 KG EACH (2PC) FROZEN  Peso Weight 3.5 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS HQF06426	FILETTO DI BACCALÀ NOSTRA SELEZIONE TRATTATO IN H.P.P. 1.5 KG + CA L'UNO (2 PZ X 1.7 KG CA.) SALTED COD HEART OF FILLET OUR SELECTION H.P.P. TREATED 1.5 KG + CA EACH (2 PCS X 1.7 KG APPROX.)  Peso Weight 3.1 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 22 GIORNI/DAYS HQF14481	GUANCETTE DI BACCALÀ "GADUS MORHUA" AMMOLLATE - ATM 500 G GRIPS OF COD "GADUS MORHUA" SOAKED - ATM 500 G  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 25 GIORNI/DAYS HQF10293
PELLE DI BACCALÀ MORHUA AMMOLLATA 1KG CA. "PIELLES" SKIN BACCALÀ MORHUA SOAKED 1KG  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 7 GIORNI/DAYS HQF11311	TRIPPE DI BACCALÀ "GADUS MORHUA" AMMOLLATE - ATM 500 G COD TRIPE "GADUS MORHUA" SOAKED - ATM 500 G  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 20 GIORNI/DAYS HQF10295	TRIPPE DI BACCALÀ CONGELATE "GADUS MORHUA" AMMOLLATE - ATM 500 GR COD FISH TRIPE FROZEN ATM 500 GR  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS HQF10493



Nuovo prodotto
Catalogue news

PESCE AFFUMICATO



Best
Aquaculture
Practices

SMOKED FISH

POSEIDONE, nasce a nord- ovest della Scozia nel lago Broom in armonia con un'altra specie di pesci chiamati Wrasse che si cibano del sea- lice, permettendogli una crescita incontaminata e priva di parassiti.

Sfilettato a mano, poco dopo essere stato pescato, viene massaggiato con sale naturale, lasciato a marinare per circa 10 ore e poi lavato.

Successivamente viene affumicato con legno di ginepro, faggio e quercia per poi essere consegnato pronto per essere servito, tagliato con uno stile unico chiamato "sashimi style", che permette di apprezzare tutte le sue caratteristiche, dalle note di affumicatura alla soave texture. Ha ottenuto le seguenti certificazioni: Friend of the Sea | Best Aquaculture Practices | Antibiotic Free

POSEIDONE, the premium quality salmon, grows in the North West of Scotland in the Broom lake together with Wrasse family fish which by eating sea-lice - allows salmon to grow and develop in a marine environment that is uncontaminated and parasites free.

Shortly after being caught, the salmon is hand-filleted, massaged with natural salt, marinated for 10 hours and finally washed.

It is smoked with juniper, beech and oak woods and prepared to be ready to eat: it is handcut according to the unique 'Sashimi style' enhancing its key features such as the smoky notes and the soft texture. Has obtained the following certifications
Friend of the Sea | Best Aquaculture Practices | Antibiotic Free

ANGUILLA (ANGUILLA ANGUILLA) AFFUMICATA (FILETTO) DA 100 G CA.
SMOKY EEL FILLET (EEL EEL) OF 100 G.



Peso Weight 0.1 KG
Cons. Storage 2°C + 4°C
Scadenza Shelf Life 20 GIORNI/DAYS
HQF14290

CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO INTERO (TRANCIO) KG 1 CA.
SWORDFISH SMOKED CARPACCIO WHOLE PIECE KG 1 CA.



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage 2°C + 4°C
Scadenza Shelf Life 60 GIORNI/DAYS
HQF0503

FILETTO DI SALMONE AFFUMICATO "SASHIMI STYLE" 1.15 KG CA. INTERO "POSEIDONE"
FILLET OF SMOKED SALMON "SASHIMI STYLE" 1.15 KG APPROX. WHOLE "POSEIDONE"



Peso Weight 1.15 KG
Cons. Storage 2°C + 4°C
Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF0499

FILETTO DI SALMONE AFFUMICATO "SASHIMI STYLE" 1.15 KG CA. PREAFFETTATO "POSEIDONE"
FILLET OF SMOKED SALMON "SASHIMI STYLE" 1.15 KG APPROX. SLICED "POSEIDONE"



Peso Weight 1.15 KG
Cons. Storage 2°C + 4°C
Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF14744

FILETTO DI SALMONE AFFUMICATO MARINATO CON WHISKY E SOIA "SASHIMI STYLE" "POSEIDONE" DA 1 KG CA. PREAFFETTATO
SMOKED SALMON FILLET MARINATED WITH WHISKY AND SOYBEAN "SASHIMI STYLE" "POSEIDONE" 1 KG APPROX. SLICED



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage 2°C + 4°C
Scadenza Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF0497

FILETTO DI SALMONE ROSSO SELVAGGIO SOCKEYE "CONGELATO" 700/800 G. CA.
WILD RED SALMON FILLET 'SOCKEYE' 700-800 GR



Peso Weight 0.7 KG
Cons. Storage -18°C
Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS
HQF04642

SALMONE AFFUMICATO RED KING ALLEVATO NUOVA ZELANDA 0.9/1.5 KG
RED KING SMOKED SALMON FROM NEW ZEALAND 0.9/1.5 KG



Peso Weight 1.3 KG
Cons. Storage 2°C + 4°C
Scadenza Shelf Life 34 GIORNI/DAYS
HQF15293

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO CON LEGNI PREGIATI INTERO KG 1 CA.
NORWEGIAN SALMON SMOKED WITH PRECIOUS WOOD WHOLE 1 KG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage 2°C + 4°C
Scadenza Shelf Life 35 GIORNI/DAYS
HQF2983

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO CON LEGNI PREGIATI KG 1 CA. PREAFFETTATO
NORWEGIAN WOOD SMOKED SALMON WHOLE PRE-SLICED 1 KG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage 2°C + 4°C
Scadenza Shelf Life 35 GIORNI/DAYS
HQF0766

TONNO AFFUMICATO IN TRINCI KG 1.5
SMOKED TUNA STEAKS IN KG 1.5



Peso Weight 1.5 KG
Cons. Storage 2°C + 4°C
Scadenza Shelf Life 60 GIORNI/DAYS
HQF0498

ASTICE E ARAGOSTA LOBSTER

POLPA/CARNE DI ASTICE CONGELATA DA 227 G CA.
PULP / FROZEN LOBSTER MEAT FROM 227 G CA.



Peso Weight 0.227 KG
Cons. Storage -18°C
Scadenza Shelf Life 720 GIORNI/DAYS
HQF11547

OSTRICHE SELEZIONE HQF

HQF SELECTION OYSTERS

OSTRICA FINE DE CLAIRE MARENNE OLERON "LE PETIT MATARET" CAL. 3 (KG 2 PZ 24) FINE DE CLAIRE OYSTER MARENNE OLERON "LE PETIT MATARET" CAL. 3 (24 KG 2 PCS)  Peso Weight 2 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF7507	OSTRICA POUSSE EN CLAIRE "LABEL ROUGE" MARENNE OLERON "LE PETIT MATARET" CAL. 3 (KG 2 PZ 24) OYSTER POUSSE EN CLAIRE "LABEL ROUGE" MARENNE OLERON "LE PETIT MATARET" CAL. 3 (24 KG 2 PCS)  Peso Weight 2 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF7513	OSTRICA SPECIAL DE CLAIRE - MARENNE OLERON "LE PETIT MATARET" CAL. 3 (KG 2 PZ 24) OYSTER SPECIAL DE CLAIRE - MARENNE OLERON "LE PETIT MATARET" CAL. 3 (24 KG 2 PCS)  Peso Weight 2 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF7509
OSTRICA SPECIAL FLEUR DES EAUX MARENNE OLERON "LE PETIT MATARET" CAL. 2 (KG 2,5 PZ 24) OYSTER SPECIAL FLEUR DES EAUX MARENNE OLERON "LE PETIT MATARET" CAL. 2 (KG 2,5 PCS 24)  Peso Weight 2,5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF14810	OSTRICA SPECIAL FLEUR DES EAUX MARENNE OLERON "LE PETIT MATARET" CAL. 3 (KG 2 PZ 24) OYSTER SPECIAL FLEUR DES EAUX MARENNE OLERON "LE PETIT MATARET" CAL. 3 (24 KG 2 PCS)  Peso Weight 2 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF7511	OSTRICA SPECIAL LA FLEUR CARINA "LE PETIT MATARET" CAL. 00 (KG 3 PZ 10) OYSTER SPECIAL FLEUR DES EAUX MARENNE OLERON "LE PETIT MATARET" CAL. 3 (24 KG 2 PCS)  Peso Weight 3 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF12240



FRUTTI DI MARE E CROSTACEI



SEAFOOD AND SHELLFISH

CAPELANTE : le capesante sono dei molluschi molto pregiati, paragonabili alle ostriche e ricche di Omega 3. Le capesante selezione HQF si presentano senza corallo, con una carne molto soda e tenera, non gommosa e assai gustosa sia cruda che cotta. Il mollusco può essere cotto al forno, al vapore, stufato o alla griglia. L'unicità sta nella naturalezza e nella qualità eccezionale del prodotto, sempre disponibile e sempre fresco.

SCALLOPS. Scallops are very valuable molluscs, comparable to oysters and rich in Omega 3. The HQF selection scallops come without coral, with a very firm and tender flesh, not chewy and very tasty both raw and cooked. The shellfish can be baked in the oven, steamed, stewed or grilled. The uniqueness lies in the naturalness and exceptional quality of the product, always available and always fresh

CAPELANTE (PATINOPECTEN YESSOENSIS) GIAPPONESI KG 1
JAPANESE SCALLOPS KG 1



Peso Weight 1KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF7941

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO E GOBBETTO (16 CM DI DIAMETRO) DA 55 G X 10 PZ
RED PRAWN & GOBBETTO CARPACCIO (DIAMETER 16 CM) 55 G X 10 PCS



Peso Weight 0.55 KG
Cons. Storage - 18°C
Scadenza Shelf Life 350 GIORNI/DAYS
HQF13298

COZZA VERDE "KONO" MEZZO GUSCIO DELLA NUOVA ZELANDA (PERNA CANALICULUS) DA 454 G CONGELATA
GREEN MUSSELS "KONO" HALF SHELL OF NEW ZEALAND (PERNA CANALICULUS) 454 G FROZEN



Peso Weight 0.454 KG
Cons. Storage - 18°C
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF15131

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO DA 50 G X 10 PZ "RETE AGRICOLA"
RED PRAWNS FROM MAZARA DEL VALLO CARPACCIO 50 G X 10 PCS "RETE AGRICOLA"



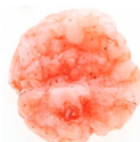
Peso Weight 0.5 KG
Cons. Storage - 18°C
Scadenza Shelf Life 540 GIORNI/DAYS
HQF13913

POLPA DI RICCIO CONGELATA VASETTO IN PLASTICA 100 G
SEA URCHIN PULP FROZEN IN PLASTIC TRAY 100 G



Peso Weight 0.1KG
Cons. Storage - 18°C
Scadenza Shelf Life 720 GIORNI/DAYS
HQF12979

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO DA 50 G X 10 PZ "RETE AGRICOLA"
RED PRAWNS FROM MAZARA DEL VALLO TARTARE 50 G X 10 PCS "RETE AGRICOLA"



Peso Weight 0.5 KG
Cons. Storage - 18°C
Scadenza Shelf Life 540 GIORNI/DAYS
HQF13912

TENTACOLO DI POLPO (OCTOPUS VULGARIS) GELO PRECOTTO DA 100/150 G (14/15 PZ) (PESO VARIABILE) CT DA 2 KG
TENTACLE OF OCTOPUS FROST PRECOOKED 100/150 GR CT 2 KG



Peso Weight 2 KG
Cons. Storage - 18°C
Scadenza Shelf Life 650 GIORNI/DAYS
HQF06204





GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO : HQF propone l'unico gambero rosso al mondo certificato "Friend of the Sea" perché per noi il rispetto del mare e delle specie marine è una priorità. Lo peschiamo con metodi selettivi che non danneggiano l'habitat marino e siamo molto oculati nella gestione dei rifiuti e degli scarti. "Friend of the Sea" opera quotidianamente affinché questo sia possibile cercando di coinvolgere sempre più operatori nel progetto e far sì che le risorse ittiche vengano salvaguardate dal rischio di estinzione. Acquistare prodotti ittici con il logo "Friend of the Sea" significa proteggere il mare e garantire una maggiore disponibilità di pesce per le generazioni future. "Rosso di Mazara" nasce dalla costante vocazione alla ricerca di soluzioni innovative che da sempre contraddistinguono l'azione della nostra azienda. La rigorosa attenzione alla tracciabilità del prodotto e la sicurezza alimentare sono i principali driver di questa nostra scelta di investimento. I nostri Capitani sono consapevoli dell'assoluta necessità di fornire al consumatore tutte le informazioni sull'origine del prodotto e soprattutto sulla sicurezza dal punto di vista igienico-sanitario. Il processo produttivo, cattura, surgelazione e confezionamento, avviene nell'arco di circa 3 ore e tutto si svolge a bordo delle motopesca applicando con rigore le procedure di controllo previste dal sistema HACCP. In tutte queste operazioni, l'elevata competenza dell'equipaggio, che ha una formazione professionale specifica, conferisce al prodotto standard qualitativi di eccellenza. Quando si apre una scatola di "Rosso di Mazara" si ha la certezza assoluta che i gamberi sono stati pescati nel mar Mediterraneo, nelle zone FAO 37.1-37.2. Il Capitano in tempo reale trasmette al Ministero delle Risorse Agricole l'elaborato elettronico E-LOGBOOK delle battute di pesca, indicando la posizione della motopesca e la quantità di gamberi pescati. Nulla viene lasciato al caso. Ogni aspetto della produzione prima e della commercializzazione poi viene attentamente vagliato dai nostri consulenti igienico sanitari al fine non solo di garantire il rispetto delle norme, ma anche di identificare il prodotto e mantenerne la traccia lungo tutta la filiera e i requisiti di sicurezza alimentare a tutela del consumatore.

RED PRAWN FROM MAZARA DEL VALLO HQF offers the only red prawn in the world certified "Friend of the Sea" because for us respect for the sea and marine species is a priority. We fish it with selective methods that do not damage the marine habitat and we are very careful in managing waste and waste. "Friend of the Sea" works daily to make this possible by trying to involve more and more operators in the project and ensure that fish resources are safeguarded from the risk of extinction. Purchasing fish products with the "Friend of the Sea" logo means protecting the sea and guaranteeing greater availability of fish for future generations. "Rosso di Mazara" was born from the constant vocation to search for innovative solutions that has always characterized the action of our company. Rigorous attention to product traceability and food safety are the main drivers of our investment choice. Our Captains are aware of the absolute need to provide the consumer with all the information on the origin of the product and above all on safety from a hygienic-sanitary point of view. The production process, capture, freezing and packaging, takes place within approximately 3 hours and everything takes place on board the fishing boats, rigorously applying the control procedures required by the HACCP system. In all these operations the high competence of the crew, who have specific professional training, gives the product excellent quality standards. When you open a box of "Rosso di Mazara" you have the absolute certainty that the prawns were caught in the Mediterranean Sea, in FAO areas 37.1-37.2. The Captain transmits the electronic E-LOGBOOK of the fishing trips to the Ministry of Agricultural Resources in real time, indicating the position of the fishing vessel and the quantity of shrimp caught. Nothing is left to chance. Every aspect of production first and then marketing is carefully examined by our health and hygiene consultants in order not only to guarantee compliance with the regulations, but also to identify the product and maintain its trace along the entire supply chain and the food safety requirements to protect the consumer.

GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO CONGELATI A BORDO L (II*) CAT. 900 G (43-50 PZ)
RED PRAWNS OF MAZARA DEL VALLO FROZEN ON BOARD L (II*) CAT. 900 G (43-50 PCS)



Peso Weight 0.9 KG
Cons. Storage -18°C
Scadenza Shelf Life 270 GIORNI/DAYS
HQF1790

GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO CONGELATI A BORDO M (IV*) CAT. 900 G (63-70 PZ)
RED PRAWNS OF MAZARA DEL VALLO FROZEN ON BOARD M (IV*) CAT. 900 G (63-70 PCS)



Peso Weight 0.9 KG
Cons. Storage -18°C
Scadenza Shelf Life 500 GIORNI/DAYS
HQF1791

GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO CONGELATI A BORDO XL (I*) CAT. 900 G (27-30 PZ)
RED PRAWNS FROM MAZARA DEL VALLO FROZEN ON BOARD XL (I*) CAT. 900 G (27-30 PCS)



Peso Weight 0.9 KG
Cons. Storage -18°C
Scadenza Shelf Life 500 GIORNI/DAYS
HQF1789

GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO CONGELATI A BORDO XXL (I*) CAT. 900 G (18-20 PZ)
ROSSI FROZEN SHRIMP FROM MAZARA DEL VALLO ON BOARD XXL (FIRST) CAT. 900 G (18-20 PCS)



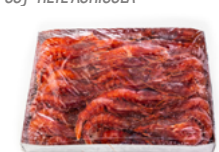
Peso Weight 0.9 KG
Cons. Storage -18°C
Scadenza Shelf Life 500 GIORNI/DAYS
HQF1788

GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO CONGELATI I CAT. 1KG (20-25 PZ) "RETE AGRICOLA"
RED PRAWNS FROM MAZARA DEL VALLO FROZEN I CAT. 1KG (20-25 PCS) "RETE AGRICOLA"



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage -18°C
Scadenza Shelf Life 720 GIORNI/DAYS
HQF13908

GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO CONGELATI II CAT. 1KG (26-35 PZ) "RETE AGRICOLA"
RED PRAWNS FROM MAZARA DEL VALLO FROZEN II CAT. 1KG (26-35 PCS) "RETE AGRICOLA"



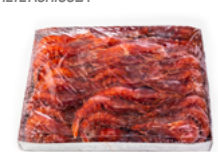
Peso Weight 1 KG
Cons. Storage -18°C
Scadenza Shelf Life 720 GIORNI/DAYS
HQF13909

GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO CONGELATI III CAT. 1KG (36-55 PZ) "RETE AGRICOLA"
RED PRAWNS FROM MAZARA DEL VALLO FROZEN III CAT. 1KG (36-55 PCS) "RETE AGRICOLA"



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage -18°C
Scadenza Shelf Life 720 GIORNI/DAYS
HQF13910

GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO CONGELATI IV CAT. 1KG (56-70 PZ) "RETE AGRICOLA"
RED PRAWNS FROM MAZARA DEL VALLO FROZEN IV CAT. 1KG (56-70 PCS) "RETE AGRICOLA"



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage -18°C
Scadenza Shelf Life 720 GIORNI/DAYS
HQF13911

GAMBERI VIOLA CONGELATI A BORDO M (4*) CAT. (56/70 PZ) DA 1 KG "RETE AGRICOLA"
PURPLE PRAWNS FROZEN ON BOARD M (4TH) CAT. (56/70 PCS) 1 KG "RETE AGRICOLA"



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage -18°C
Scadenza Shelf Life 730 GIORNI/DAYS
HQF13961

GAMBERI VIOLA CONGELATI A BORDO XXL (I*) CAT. (20/25 PZ) DA 1 KG "RETE AGRICOLA"
PURPLE PRAWNS FROZEN ON BOARD XXL (1ST) CAT. (20/25 PCS) 1 KG "RETE AGRICOLA"



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage -18°C
Scadenza Shelf Life 730 GIORNI/DAYS
HQF4845

TARTARE E PESCE LAVORATO

TARTARE AND PROCESSED FISH

TAGLIO TARTARE DI SALMONE 100 G CA. GELO
SALMON TARTARE 100 G APPROX. FROZEN



Peso
Weight 0.1 KG
Cons.
Storage - 18°C
Scadenza
Shelf Life 240 GIORNI/DAYS
HQF4188

TARTARE DI ORATA GELO DA 100 G X 6
GILTHEAD BREAM TARTARE 100 G X 6 FROZEN



Peso
Weight 0.6 KG
Cons.
Storage - 18°C
Scadenza
Shelf Life 240 GIORNI/DAYS
HQF4192

PESCE CONFEZIONATO

PACKAGED FISH

COLATURA DI ALICI "MAR CANTABRICO" DA 100 ML
ANCHOVIES SAUCE FROM "CANTABRIC SEA" 100 ML



Peso
Weight 0.1 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 720 GIORNI/DAYS
HQF14411

BOTTARGA DI MUGGINE "LAVORAZIONE SARDA" 101/130 G
MULLET BOTTARGA FROM SARDINIA 101/130 G



Peso
Weight 0.13 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF0508

FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO "SARTORIA DEL CANTABRICO" 550 G
ANCHOVIES FILLETS IN OIL "SARTORIA DEL CANTABRICO" 550 G



Peso
Weight 0.55 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE
Scadenza
Shelf Life 270 GIORNI/DAYS
HQF15399

SUPERFOOD

SUPERFOOD

PLANCTON (DUTCH MARINE PHYTOPLANKTON ALGAE) 60 G
PLANKTON (DUTCH MARINE PHYTOPLANKTON ALGAE) 60 G



Peso
Weight 0.06 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE
Scadenza
Shelf Life 650 GIORNI/DAYS
HQF12945

SPIRULINA BIOLOGICA 250 G.
ORGANIC SPIRULINA 250 G.



Peso
Weight 0.025 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE
Scadenza
Shelf Life 570 GIORNI/DAYS
HQF12468



FRUTTA, VERDURA ED ERBE AROMATICHE

HQF
HIGH QUALITY FOOD

*FRUIT,
VEGETABLES AND
HERBS AROMATIC*





FRUTTA, VERDURA E ERBE AROMATICHE

*FRUIT,
VEGETABLES AND
AROMATIC HERBS*

L'ORTO DI HQF AGRICOLA <i>THE HQF AGRICOLA VEGETABLE GARDEN</i>	Pag. 91 <i>91</i>
TUBERI E ORTAGGI <i>TUBERS AND VEGETABLES</i>	Pag. 92 <i>92</i>
FRUTTA SECCA <i>FRUIT DRIED</i>	Pag. 93 <i>93</i>
GERMOGLI E CRESCIONI <i>SPROUTS AND CRESSIONS</i>	Pag. 95 <i>95</i>

L'ORTO DI HQF AGRICOLA



THE HQF AGRICOLA VEGETABLE GARDEN

Dalle produzioni della Rete Agricola, nei territori laziali del Reatino, del Divino Amore e di Fondi, abbiamo avviato la produzione di ortaggi e vegetali che possono rispondere alle diverse esigenze del mercato. In tutti i nostri terreni conduciamo coltivazioni senza l'utilizzo di pesticidi e fitofarmaci, seguendo i ritmi della natura; in particolare, le colture basate nella provincia di Latina hanno già ottenuto la certificazione a Residuo Zero.

From the production of the Agricultural Network, in the Lazio territories of Reatino, Divino Amore and Fondi, we have started the production of vegetables that can respond to the different needs of the market. In all our lands we cultivate crops without the use of pesticides and pesticides, following the rhythms of nature; in particular, the crops based in the province of Latina have already obtained Zero Residue certification.

BIETINA (BIETA) COLORATA A RESIDUO ZERO DA 2 KG CA.

COLORED BIETINA (CHARD) WITH ZERO RESIDUE 2 KG APPROX.



Peso Weight 3 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 7 GIORNI/DAYS
HQF14978

BIETINA (BIETA) VERDE A RESIDUO ZERO DA 2 KG CA.

GREEN BIETINA (CHARD) WITH ZERO RESIDUE 2 KG APPROX.



Peso Weight 3.5 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 6°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF08964

CETRIOLI RESIDUO ZERO CASSA DA 5 KG

CUCUMBERS ZERO RESIDUE CASH 5 KG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 7 GIORNI/DAYS
HQF09713

CICORIA A TAGLIO RESIDUO ZERO 3 KG CA.

CHICORY IN RESIDUAL SHEAR ZERO 3 KG CA.



Peso Weight 3 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 150 GIORNI/DAYS
HQF09717

CIPOLLA ROSSA A RESIDUO ZERO CASSA DA 3,5 KG CA.

RED ONION WITH ZERO RESIDUE CHEST OF 3.5 KG



Peso Weight 3.5 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS
HQF14977

ERBA CIPOLLINA RESIDUO ZERO 100 G (CASSETTINA DA 10 MAZZI)

ZERO RESIDUAL CHIVES 100 G (10 DECK BOX)



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS
HQF3215

FAGIOLINI RESIDUO ZERO DA 2 KG CA.

BEANS "ZERO RESIDUE 2 KG CA.



Peso Weight 2 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS
HQF11997

MELANZANA LUNGA NERA RESIDUO ZERO CASSA DA 5 KG CA.

LONG BLACK AUBERGINE ZERO RESIDUE 5 KG BOX



Peso Weight 5 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS
HQF11826

MELANZANE PERLINE "RESIDUO ZERO" DA 4 KG CA.

AUBERGINE "PERLINE" ZERO RESIDUE 4 KG BOX



Peso Weight 4 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS
HQF15247

PATATE (PASTA GIALLA) "RETE HQF AGRICOLA" DA 5 KG

POTATOES (YELLOW PULP KIND) "RETE HQF AGRICOLA" 5 KG APPROX.



Peso Weight 5 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 80 GIORNI/DAYS
HQF15152

PEPERONCINO ROSSO A MAZZETTO (11 PZ) "RESIDUO ZERO" CASSA DA 1 KG CA.

RED PEPPER IN BOUQUET (11 PCS) ZERO RESIDUE 1 KG BOX



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 8 GIORNI/DAYS
HQF15248

PESCA CT DA 5 KG CA. "VECCHIA PISCINA"

FISHING CT 5 KG CA. "OLD SWIMMING POOL"



Peso Weight 5 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF00982

PISELLI A RESIDUO ZERO CASSA DA 3 KG

PEAS WITH ZERO RESIDUE 3 KG BOX



Peso Weight 3 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 6 GIORNI/DAYS
HQF14975

POMODORO CILIEGINO A RESIDUO ZERO CASSA DA 5,5 KG CA.

CHERRY TOMATO WITH ZERO RESIDUE 5.5 KG BOX



Peso Weight 5.5 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS
HQF09691

POMODORO ROSSO A GRAPPOLLO RESIDUO ZERO 5 KG

RED TOMATO WITH ZERO RESIDUE 5 KG



Peso Weight 5 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF09707

PRUGNA/SUSINA CT DA 5 KG "VECCHIA PISCINA"

PLUM / PLUM CT 5 KG "OLD SWIMMING POOL"



Peso Weight 5 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 7 GIORNI/DAYS
HQF01211

RAPA ROSSA A RESIDUO ZERO CASSA DA 3 KG CA.

BETROOT ZERO RESIDUE 3 KG



Peso Weight 3 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 8 GIORNI/DAYS
HQF14976

SEDANO VERDE RESIDUO ZERO 4 KG CA.

GREEN CELERY ZERO RESIDUE 4 KG CA.



Peso Weight 4 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF08904

ZUCCHINE ROMANESCHE A RESIDUO ZERO CON FIORE 3/4.5 KG CA.
ZUCCHINI ROMANESCHE ZERO RESIDUE WITH FLOWER 3/4.5 KG CA.



Peso
Weight 4 KG
Cons.
Storage 2°C + 4°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF09705

TUBERI E ORTAGGI



TUBERS AND VEGETABLES

LE FRITTE, 100% PATATE:

La nuova linea di patatine fritte prodotta da HQF Agricola, formato chips e stick, è una produzione distintiva realizzata con un solo ingrediente: le patate coltivate, tagliate e fritte nel Lazio. Grazie all'utilizzo della tecnologia, siamo in grado di valorizzare un semplice prodotto agricolo, trasformandolo in un pratico piatto facile, garantendo un perfetto equilibrio tra croccantezza e tenerezza.

LE FRITTE, 100% POTATOES: The new line of french fries produced by HQF Agricola, chips and stick format, a distinctive production made with one ingredient only: the potatoes which are grown, cut and fried in Lazio. Thanks to the use of technology, we are able to enhance a simple agricultural product, transforming it in a practical easy dish, guaranteeing a perfect balance between crunchiness and tenderness.

"LE FRITTE" PATATE CHIPS PREFRITTE E CONGELATE 2,5 KG

POTATOES CHIPS "LE FRITTE" 2.5 KG FROZEN



Peso
Weight 2.5 KG
Cons.
Storage -18°C
Scadenza
Shelf Life 540 GIORNI/DAYS
HQF13841

"LE FRITTE" PATATE STICK PREFRITTE E CONGELATE 2 KG

POTATOES STICK "LE FRITTE" 2 KG FROZEN



Peso
Weight 2 KG
Cons.
Storage -18°C
Scadenza
Shelf Life 540 GIORNI/DAYS
HQF14647

AGLIO NERO DI VOGHIERA 100 G

BLACK GARLIC FROM VOGHIERA 100 G



Peso
Weight 0.1 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza
Shelf Life 540 GIORNI/DAYS
HQF06804

AGLIO NERO DI VOGHIERA:

Nero di Voghiera è un aglio nero fermentato prodotto da aglio di Voghiera D.O.P., sinonimo di qualità ma anche di eccezionale dolcezza. Grazie alla lunga fermentazione interamente naturale, basata solo sulla permanenza dei bulbi a temperatura e umidità controllate, i bulbi imbruniscono abbandonando il candore e facendosi eleganti per il nostro palato. Il processo fermentativo trasforma infatti l'aroma intenso in un sapore più morbido e delicato, rende la consistenza degli spicchi più tenera e ne migliora la digeribilità.

PATATE DI LEONESSA "PATI" - HQF CT DA 5 KG

POTATOES FROM LEONESSA "SEL HQF" 5KG BOX



Peso
Weight 5 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza
Shelf Life 240 GIORNI/DAYS
HQF9648

BLACK GARLIC FROM VOGHIERA:

Nero di Voghiera is a fermented black garlic produced from Voghiera D.O.P. garlic, synonymous with quality and exceptional sweetness. Thanks to a long and entirely natural fermentation process, based solely on allowing the bulbs to age at controlled temperature and humidity, the bulbs darken, abandoning their whiteness and becoming elegant for our palate. The fermentation process transforms the intense aroma into a softer and more delicate flavor, making the clove texture tender and improving digestibility.

PATATE DI LEONESSA:

Il progetto di HQF Agricola è nato a Rieti, zona che ha subito grandi rallentamenti nella produzione a causa del terremoto del 2016 ed ha come obiettivo quello di incentivare un nuovo sviluppo commerciale. Siamo partiti con la coltivazione di un prodotto tipico del territorio: la patata di Leonessa, prodotto semplice e naturale, di altissima qualità.

POTATOES FROM LEONESSA:

HQF Agricola project starts in Rieti, an area that suffered from great slowdown in production due to the earthquake in 2016, with the objective of encouraging a new commercial development. We have begun farming a product which is typical of the territory: potatoes from Leonessa, a simple and genuine reference appreciated for its high quality.

PATATE DOPPIA DELIZIA SELEZIONE HQF (BUCCIA VIOLEACEA POLPA GIALLA E VIOLO) 3 KG

DOUBLE DELIGHT SELECTION HQF POTATOES (PEEL PURPLE YELLOW AND PURPLE PULP) 3 KG



Peso
Weight 3 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza
Shelf Life 90 GIORNI/DAYS
HQF9648

PATATE DELIZIA BLU SELEZIONE HQF (BUCCIA VIOLO POLPA VIOLO A CRUDO, BLUAISTRA IN COTTURA) 3 KG

'DELIZIA BLU' POTATOES HQF SELECTION 3 KG



Peso
Weight 3 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza
Shelf Life 90 GIORNI/DAYS
HQF9650

PATATE CUORE ROSSO SELEZIONE HQF (BUCCIA E POLPA ROSSA) 3 KG
POTATOES RED HEART SELECTION HQF (SKIN AND RED FLESH) 3 KG



Peso 3 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA AMBIENTE
Storage
Scadenza 90 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF9654

PATATE RATTE 3/5 KG
RATTE POTATO 3/5 KG



Peso 5 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA AMBIENTE
Storage
Scadenza 90 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF3285

PATATE VIOLA SELEZIONE HQF (BUCCIA NERA POLPA VIOLA) 3 KG
PURPLE SELECTION HQF POTATOES (BLACK SKIN PURPLE PULP) 3 KG



Peso 3 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA AMBIENTE
Storage
Scadenza 90 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF9646

FRUTTA SECCA

FRUIT DRIED

ANACARDI SALATI E TOSTATI 1 KG
SALTED AND ROASTED CASHEW NUTS 1 KG



Peso 1 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF3265

ANICE STELLATO 1 KG
STAR ANISE 1 KG



Peso 1 KG
Weight
Cons. 0°C ÷ 2°C
Storage
Scadenza 300 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF40035

ARACHIDI NON SALATE E TOSTATE 1 KG
GROUNDNUTS, NOT SALTED AND ROASTED 1 KG



Peso 0.4 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA AMBIENTE
Storage
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF10635

FARINA DI NOCI KG 1
FLOUR 1 KG OF NUTS



Peso 1 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA AMBIENTE
Storage
Scadenza 270 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF10819

FARINA DI PISTACCHIO EXTRA VERDE G. 500
EXTRA GREEN PISTACHIO FLOUR G. 500



Peso 0.5 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA AMBIENTE
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2582

FICHI SECCHI S/V KG 1
DRIED FIGS S/V 1 KG



Peso 1 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA AMBIENTE
Storage
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF5613

FILI FINISSIMI DI CHILI G. 100
WIRES FINE OF CHILI G. 100



Peso 0.1 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA AMBIENTE
Storage
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2680

GRANELLA DI MANDORLE KG 1
CHOPPED ALMONDS 1 KG



Peso 1 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA AMBIENTE
Storage
Scadenza 270 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2326

GRANELLA DI NOCCIOLE DA 1 KG S/V
HAZELNUT CRUMB VACUUM SEAL 1 KG



Peso 1 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA AMBIENTE
Storage
Scadenza 300 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0387

MANDORLE AMARE CON PELLE NS. SELEZIONE KG 1
BITTER ALMONDS WITH OUR SKIN. SELECTION KG 1



Peso 1 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA AMBIENTE
Storage
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2522

MANDORLE DOLCI CON PELLE NS. SELEZIONE KG 1
SWEET ALMONDS WITH SKIN, HQF SELECTION, 1 KG.



Peso 1 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA AMBIENTE
Storage
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0388

MANDORLE DOLCI SENZA PELLE NS. SELEZIONE KG 1
SWEET SKINLESS ALMONDS NS. KG.1 SELECTION



Peso 1 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA AMBIENTE
Storage
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0389

MANDORLE PELATE A BASTONCINI NS. SELEZIONE KG. 1
BLANCHED ALMONDS STICKS NS. SELECTION KG. 1



Peso 1 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA AMBIENTE
Storage
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0390

MANDORLE PELATE AFFETTATE NS. SELEZIONE KG 1
ALMOND PEELED SLICED ??NS. SELECTION KG 1



Peso 1 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA AMBIENTE
Storage
Scadenza 450 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0391

MANDORLE PELATE SALATE E TOSTATE KG 1
HAZELNUT PEELED AND TOASTED 1 KG



Peso 1 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA AMBIENTE
Storage
Scadenza 400 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF3266

NOCCIOLA PELATA E TOSTATA CAL. MISTO DA 1 KG
HAZELNUT PEELED AND TOASTED 1 KG



Peso 1 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA AMBIENTE
Storage
Scadenza 0 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF3396

NOCCIOLA SGUSCIATA "TONDA GENTILE" CAL. 13/15 KG 1
HAZELNUT "TONDA GENTILE" NO SHELL SIZE 13/15 KG 1



Peso 1 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA AMBIENTE
Storage
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0394

NOCI DI ANACARDO 500 GR
CASHEW NUT 500 GR



Peso 0.5 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA AMBIENTE
Storage
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2159

NOCI DI PARA G. 500 PARA NUTS G. 500  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF02889	NOCI MACADAMIA 1KG(VIOLE) 3 KG MACADAMIA WALNUT 1 KG(PURPLE PULP) 3 KG  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF2583	NOCI PELATE DI PECAN 1 KG PECAN PEELED WALNUT 1 KG  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF2584
NOCI SGUSCIATE NS. SELEZIONE KG1 NO SHELL WALNUT HQF SELECTION 1 KG(OLA)  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF0396	PASTA DI NOCCIOLA "TONDA GENTILE ROMANA" 350 G (100% NOCCIOLE) HAZELNUT PASTE "TONDA GENTILE ROMANA" 350 G  Peso Weight 0.35 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS HQF0554	PASTA DI PISTACCHIO 100% KG 1 100% PISTACHIO PASTE 1KG  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 0°C ÷ 2°C Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF0555
PESTO DI PISTACCHIO SALATO KG1 PESTO SALTY PISTACHIO 1 KG  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 540 GIORNI/DAYS HQF9804	PINOLI SELVATICI SIBERIANI HQF DA 1 KG WILD SIBERIAN PINE NUTS HQF 1 KG  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF12670	PINOLI SGUSCIATI ITALIANI KG1 ITALIAN SHELLED PINOLI 1 KG  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF0397
PISTACCHI PELATI "SICILIANI" KG1 "SICILIAN" PEELED PISTACHIOS KG1  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF14714	PISTACCHI PELATI DI BRONTE DOP KG1 PEELED PISTACHIOS FROM BRONTE DOP 1KG  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF0398	PISTACCHI SGUSCIATI "SICILIANI" KG1 SHELLED PISTACHIOS "SICILIAN" 1 KG  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF02394
PISTACCHI SGUSCIATI DI BRONTE DOP KG1 SHELLED PISTACHIOS FROM BRONTE DOP 1 KG  Peso Weight 0.1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF0399	PISTACCHI TRITATI KG 1 1 KG MINCED PISTACHIOS  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF1290	SEMI DI SESAMO CON BUCCIA 1 KG DI NOCCIOLE DA 1 KG S/V SESAME SEEDS WITH PEEL 1 KG  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF6683
UVA SULTANINA KG1 RAISIN 1 KG  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF1391	UVETTA DI CORINTO KG1 RAISINS OF CORINTH KG 1  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF2585	FARINA DI ARACHIDI TOSTATE S/V 1 KG FLOUR OF ROASTED PEANUTS S/V 1 KG  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF11221
BACCHE DI GINEPRO 400 GR JUNIPER BERRIES 400 GR  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF5879		

GERMOGLI E CRESCIONI



MICROGREEN

Originali nell'aspetto, rivoluzionari nel gusto e salutari! I microgreen sono veri e propri "super-food". Piantine commestibili di non più di 15-20 giorni di vita: micro-ortaggi, micro-erbe spontanee e aromatiche, micro-legumi e micro-cereali, dei quali è possibile mangiare stelo e foglioline embrionali (cotiledonari) crudi per assimilarne tutti i nutrienti. Entrando nel mondo dei microgreen Ortogourmet scoprirai che queste micro-meraviglie della natura non sono soltanto preziose gemme utili a decorare i tuoi piatti, ma veri e propri ingredienti capaci di innescare "micro-esplosioni" di sapori.

FIORI EDULI

Vivaci e delicati, i nostri fiori eduli completano la tavolozza alimentare con colori che mancano agli altri vegetali edibili e ci insegnano come nutrire anche il nostro umore. Oltre a donare note di primavera ai tuoi piatti, i fiori eduli offrono importanti sostanze nutritive come gli antiossidanti, i minerali e le vitamine, indispensabili per proteggere la nostra pelle dall'invecchiamento e rafforzare la vista. Porta i fiori in tavola, mescolati alle tue insalate, alle zuppe e ai frullati. Farcisci i tuoi dolci con note di colore cariche di sostanze nutritive benefiche per l'organismo.

FOGLIE EDULI

Rigorosamente selezionate in base alla ricercatezza della forma ed alla particolarità del gusto, le foglie Ortogourmet sono frutto di un'attenta selezione tra le biodiversità locali e gli ecotipi esotici: fresche, saline, lievemente amare o dal sapore di ostrica, le foglie commestibili sono un altro tesoro di verde coltivato da Ortogourmet, che impreziosisce le tue creazioni gastronomiche con note di colore e inaspettati sapori. Si tratta di foglie non più micro, ma adulte, diverse per connotazione estetica ed aromatica dai microgreen: sono più grandi dei microgreen ed hanno foglie, a parità di specie, dalla forma differente: non più le foglie embrionali (cotiledonari) ma "foglie vere", di dimensioni tra i 3 e i 5 cm.

SPROUTS AND CRESSIONS

MICROGREEN

Original in appearance, revolutionary in taste, healthy! Microgreens are real "wonder-foods". Edible seedlings of no more than 15-20 days of life: microgreens, spontaneous and aromatic microherbs, microlegumes and microcereals, of which it is possible to eat raw stem and embryonic leaves (cotyledonaries) to assimilate all the nutrients. Entering the world of Ortogourmet microgreens you will discover that these micro-wonders of nature are not just precious gems useful for decorating your dishes, but real ingredients capable of triggering "micro-explosions" of flavours.

EDIBLE FLOWERS

Lively and delicate, our edible flowers complete the food palette with colors that other edible vegetables lack and teach us how to nourish our mood too. In addition to giving spring notes to your dishes, edible flowers offer important nutrients such as antioxidants, minerals and vitamins, essential for protecting our skin from aging and strengthening our eyesight. Bring flowers to the table, mixed into your salads, soups and smoothies. Fill your desserts with notes of color full of nutrients beneficial to the body.

EDULIVE LEAVES

Rigorously selected based on the refinement of the shape and the particularity of the taste, the Ortogourmet leaves are the result of a careful selection between local biodiversity and exotic ecotypes: fresh, saline, slightly bitter or with an oyster flavour, the edible leaves are a another green treasure bred by Ortogourmet, which embellishes your gastronomic creations with notes of color and unexpected flavours. These are no longer micro, but adult leaves, different in aesthetic and aromatic connotation from microgreens: they are larger than microgreens and have leaves, for the same species, with a different shape: no longer embryonic leaves (cotyledonary) but "true leaves", measuring between 3 and 5 cm.

BABY PAK CHOI (MAZZO DA 6 PZ) "RETE AGRICOLA" BABY CHOI (BOUQUET 6 PCS) "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.4 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF40111	CERFOGLIO IN VASCHETTA DA 5 G "RETE AGRICOLA" CHERVIL IN A 5 G TRAY "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.005 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF11358	FIORI DI CALENDULA (20 PZ) "RETE AGRICOLA" CALENDULA FLOWERS (20 PCS) "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 450 GIORNI/DAYS HQF12043
---	--	--

BABY PAK CHOI (MAZZO DA 6 PZ) "RETE AGRICOLA" BABY CHOI (BOUQUET 6 PCS) "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.4 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF40111	FIORI DI MARGHERITA (20 PZ) "RETE AGRICOLA" DAISY FLOWERS (20 PCS) "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 400 GIORNI/DAYS HQF05884	FIORI EDULI DI ACFELLA (FIORE ELETTRICO) COLORE GIALLO (PZ 30 CA.) "RETE AGRICOLA" ACMELLA EDIBLE FLOWERS (FLOWER POWER), YELLOW (APPROX 30 PCS) "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.1KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 0 GIORNI/DAYS HQF05114
FIORI EDULI DI AGERATO (20 PZ) "RETE AGRICOLA" EDIBLE AGERATUM FLOWERS (20 PCS) "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.03 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF5595	FIORI EDULI DI BOCCA DI LEONE (20 PZ) "RETE AGRICOLA" SNAPDRAGON FLOWERS (20 PCS) "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF04205	FIORI EDULI DI BORRAGINE (30 PZ) "RETE AGRICOLA" EDIBLE BORAGE FLOWERS (30 PCS) "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.05 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF3133
FIORI EDULI DI OXALIS 30 PZ CA. "RETE AGRICOLA" EDIBLE FLOWERS OXALIS 30 PCS CA. "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.05 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF06710	FIORI EDULI DI PHLOX (100 PZ) "RETE AGRICOLA" PHLOX FLOWERS (100 PCS) "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.05 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF09639	FIORI EDULI DI TAGETE (20 PZ) "RETE AGRICOLA" FLOWERS OF MARIGOLD (20 PCS) "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.05 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF04203
FIORI EDULI DI VERBENA (10 PZ CA.) "RETE AGRICOLA" VERBENA FLOWERS (APPROX 10 PCS) "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.05 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF09641	FIORI EDULI DI VIOLA (30 PZ) "RETE AGRICOLA" VIOLET FLOWERS (30 PCS) "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.05 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF10313	FIORI EDULI MIX (100 PZ) "RETE AGRICOLA" EDIBLE FLOWERS MIX (100 PCS) "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.1KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF0381
FIORI EDULI MIX (30 PZ) "RETE AGRICOLA" MIX EDIBLE FLOWERS (30 PCS) "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.1 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF9936	FIORI EDULI MONOCOLORE ROSSI (20 PZ) "RETE AGRICOLA" EDUCAL FLOWERS MONOCOLOR RED (20 PCS) "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF14437	FOGLIE EDULI ACETOSA (PZ 30 CA.) IN VASCHETTA "RETE AGRICOLA" EDIBLE SORREL LEAVES (APPROX 30 PCS) IN TRAYS "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.1KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF05120
FOGLIE EDULI DI ACETOSA (50 PZ CA.) "RETE AGRICOLA" EDIBLE SORREL LEAVES (50 PCS CA.) "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.05 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF9610	FOGLIE EDULI DI FINOCCHIO MARINO 20 GR "RETE AGRICOLA" MARINE FENNEL LEAVES IN 15 GRAMS TANK "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF07140	FOGLIE EDULI DI FINOCCHIO MARINO IN VASCHETTA DA 20 G CA. "RETE AGRICOLA" EDIBLE LEAVES OF SEA FENNEL 20 G. "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.02 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF1259
FOGLIE EDULI DI IBISCO (15 PZ) "RETE AGRICOLA" EDIBLE IBISCO LEAVES (15 PCS) "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.03 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF14925	FOGLIE EDULI DI ICE PLANT (20 PZ CA.) IN VASCHETTA "RETE AGRICOLA" EDIBLE LEAVES OF ICE PLANT (20 PCS APPROX) "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.02 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF1260	FOGLIE EDULI DI MICRO SENAPE 20 G CA. "RETE AGRICOLA" EDIBLE LEAVES OF MUSTARD IN BOWL "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.01KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF06134
FOGLIE EDULI DI NASTURZIO (50 PZ CA.) "RETE AGRICOLA" LEAVES EDIBLE NASTURTIUM (APPROX 50PCS) IN TRAYS "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.03 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF05116	FOGLIE EDULI DI OXALIS PORPORA (20 PZ CA.) "RETE AGRICOLA" LEAVES EDIBLE OXALIS PURPLE (APPROX 20 PCS) IN TRAYS "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.1KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF05118	FOGLIE EDULI DI TAGETE (30 PZ CA.) "RETE AGRICOLA" EDIBLE LEAVES OF MARIGOLD (30 PCS APPROX) IN TRAYS "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.03 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF07354

FIORI EDULI DI CELOSIA (15 PZ) "RETE AGRICOLA" 3 KG "RETE AGRICOLA"
 EDIBLE CELOSIA FLOWERS (15 PCS) "RETE AGRICOLA" 3 KG



Peso 0.03 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF9812

FIORI EDULI DI FIORALISO (20PZ CA.) IN VASCHETTA "RETE AGRICOLA"
 EDIBLE CORNFLOWER FLOWERS (20 PCS) "RETE AGRICOLA"



Peso 0.3 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF05842

FIORI EDULI DI GAROFANO (20 PZ) "RETE AGRICOLA"
 CARNATION FLOWERS (20 PCS) "RETE AGRICOLA"



Peso 0.05 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 12 GIORNI/DAYS
HQF03813

FIORI EDULI DI LIPPIA (50 PZ) "RETE AGRICOLA"
 EDIBLE FLOWERS OF LIPPIA (50 PCS) "RETE AGRICOLA"



Peso 0.05 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF3213

FIORI EDULI DI NASTURZIO (20 PZ) "RETE AGRICOLA"
 OF NASTURTIIUM FLOWERS (20 PCS) "RETE AGRICOLA"



Peso 0.05 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF10292

FOGLIE EDULI GRANDI SHISO BICOLORE (PZ 15 CA.) IN VASCHETTA "RETE AGRICOLA"
 EDIBLE LEAF OF TWO -TONE SHISO (15 PCS CA.) "RETE AGRICOLA"



Peso 0.1 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF14494

MICRO BASILICO THAI 8 PZ "RETE AGRICOLA"
 MICRO THAI BASIL IN SOIL 8 PCS "RETE AGRICOLA"



Peso 0.5 KG
Cons. 4°C ÷ 6°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF06586

MICRO BIETOLA 8 PZ "RETE AGRICOLA"
 MICRO CHARD 8 PCS "RETE AGRICOLA"



Peso 0.5 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF07800

MICRO BORRAGINE 8 PZ "RETE AGRICOLA"
 MICRO BORAGE 8 PCS "RETE AGRICOLA"



Peso 0.5 KG
Cons. 4°C ÷ 6°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF9818

MICRO CAROTA (30 PZ) "RETE AGRICOLA"
 MICRO CARROT (30 PCS) "RETE AGRICOLA"



Peso 0.5 KG
Cons. 4°C ÷ 6°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF05018

MICRO CAROTA 8 PZ "RETE AGRICOLA"
 MICRO CARROT 8 PCS "RETE AGRICOLA"



Peso 0.5 KG
Cons. 4°C ÷ 6°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF9832

MICRO CIPOLLA (30 PZ) "RETE AGRICOLA" 30 PZ
 MICRO ONION (30 PCS) "RETE AGRICOLA"



Peso 0.5 KG
Cons. 4°C ÷ 6°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF04768

MICRO CRESCIONE 8 PZ "RETE AGRICOLA"
 MICRO CRESS 8 PCS



Peso 0.5 KG
Cons. 4°C ÷ 6°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF9824

MICRO MIX 11 (2 PISELLO, 1 ACETOSA, 1 NASTURZIO) 4 PZ "RETE AGRICOLA"
 MICRO MIX 11 (2 PEA, 1 SORREL, 1 NASTURTIIUM) 4 PCS "RETE AGRICOLA"



Peso 0.5 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF07666

MICRO MIX HQF 13 (SHISO ROSSO SHISO VERDE NASTURZIO ACETOSA) "RETE AGRICOLA"
 MINI MIX HQF 4 (RED SHISO SHISO GREEN NASTURTIIUM SORREL)



Peso 0.5 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF09432

MICRO MIX 12 (1 MELISSA, 1 CAROTA, 1 PISELLO, 1 BASILICO) 4 PZ "RETE AGRICOLA"
 MINI MIX HQF 2 (1 MELISSA, 1 CARROT, 1 PEA, BASIL 1) 4 PCS "RETE AGRICOLA"



Peso 0.5 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF06226

MICRO MIX HQF 1 (2 PISELLO, 2 AMARANTO, 2 ACETOSA, 2 CORIANDOLO) 8 PZ "RETE AGRICOLA"
 MICRO MIX HQF 1 (2 PEAS, 2 SALT BUSH, 2 SORREL, 2 CORIANDER) 8 PCS "RETE AGRICOLA"



Peso 0.5 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF02713

MICRO MIX HQF 16 (ACETOSA BASILICO CRESCIONE SENAPE) 4 PZ "RETE AGRICOLA"
 MICRO MIX HQF 16 (SORREL, BASIL, WATERCRESS, MUSTARD) 4 PCS "RETE AGRICOLA"



Peso 0.5 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF09394

MICRO MIX HQF 14 (4 BASILICO, 2 ACETOSA, 2 PISELLO) 8PZ "RETE AGRICOLA"
 MICRO MIX HQF 14 (4 BASIL, SORREL 2, 2 PEA) 8PZ "RETE AGRICOLA"



Peso 0.5 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF00946

MICRO MIX HQF 15 (2 CORIANDOLO, 2 MELISSA) 4 PZ "RETE AGRICOLA"
 MICRO MIX HQF 14 (2 BASIL, SORREL 2, 2 PEA) 8PZ "RETE AGRICOLA"



Peso 0.5 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF11746

MICRO MIX HQF 4 (2 SHISO ROSSO, 3 NASTURZIO, 3 PISELLO) 8PZ "RETE AGRICOLA"
 MICRO MIX HQF 4 (2 RED SHISO, 3 NASTURTIIUM, 3 PEA) 8PZ "RETE AGRICOLA"



Peso 1 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF12733

MICRO MIX HQF 2 (2 NASTURZIO, 3 PISELLO, 3 ACETOSA) 8 PZ "RETE AGRICOLA"
 MICRO MIX HQF 2 (2 NASTURTIIUM, 3 PEA, SORREL 3) 8 PCS "RETE AGRICOLA"



Peso 0.5 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF05204

MICRO MIX HQF 3 (2 ACETOSA, 2 CORIANDOLO, 2 RAVANELLO, 2 AMARANTO) 8 PZ "RETE AGRICOLA"
 MICRO MIX HQF 3 (2 SORREL, 2 CORIANDER, 2 RADISH, AMARANTH 2) 8 PCS "RETE AGRICOLA"



Peso 0.5 KG
Cons. 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF07422





MICRO MIX HQF 5 (2 ACETOSA, 2 AGLIO, 2 PISELLO, 2 SENAPE) 8PZ "RETE AGRICOLA" MICRO MIX HQF 5 (2 SORREL, 2 GARLIC, 2 PEA, 2 MUSTARD) 8PZ "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF02887	MICRO MIX HQF 6 (CRESCIONE, BORRAGINE, SENAPE ROSSA, RAVANELLO ROSSO) 8 PZ "RETE AGRICOLA" MICRO MIX HQF 6 WATERCRESS, BORAGE, RED MUSTARD, RED RADISH) 8 PCS "RETE AGRICOLA" KG  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 4°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF04430	MICRO MIX HQF 7 (PISELLO, CORIANDOLO, CAROTA, LUPINO, RUCOLA, MELISSA, TOONA, MIZUNA) 8 PZ "RETE AGRICOLA" MICRO MIX HQF 7 (PEA, CORIANDER, CARROT, LUPINE, ROCKET, MELISSA, TOONA, MIZUNA) 8 PCS "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF03498
MICRO MIX HQF 9 (1 BASILICO ROSSO, 1 RAVANELLO ROSSO, 2 PISELLO) 4 PZ "RETE AGRICOLA" MINI MIX HQF 9 (1 RED BASIL, 1 RED RADISH, PEA 2) 4 PCS "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF05248	MICRO MIZUNA ROSSA (20 GR CA.) "RETE AGRICOLA" FOGLIE EDULI DI MIZUNA ROSSA (20 GR CA.) "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.01 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF12872	MICRO NASTURZIO 8 PZ "RETE AGRICOLA" MICRO NASTURTIIUM 8 PCS "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF04193
MICRO PISELLO 8 PZ "RETE AGRICOLA" MICRO PEA 8 PCS "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF9828	MICRO RUCOLA 20 GR CA. "RETE AGRICOLA" MICRO ROCKET 20 GR CA. "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.05 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF3264	MICRO SENAPE 8 PZ "RETE AGRICOLA" MICRO MUSTARD 8 PCS "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF9826
MICRO SHISO ROSSO 8PZ "RETE AGRICOLA" VERBENA FLOWERS (APPROX 10 PCS) "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF10396	MINI ACETOSA 4 PZ "RETE AGRICOLA" MINI SORREL 4 PCS "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF10760	MINI AMARANTO 4 PZ "RETE AGRICOLA" MINI AMARANTH 4 PCS "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF03588
MINI BASILICO 4 PZ "RETE AGRICOLA" MINI BASIL 4 PCS "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 4°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF10026	MINI BASILICO ROSSO 4 PZ "RETE AGRICOLA" MINI RED BASIL 4 PCS "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF09386	MINI BASILICO ROSSO 4 PZ "RETE AGRICOLA" MINI RED BEET 4 PCS "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 4°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF10764
MINI BORRAGINE 4 PZ "RETE AGRICOLA" MINI BORAGE 4 PCS "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF04908	MINI CAROTA 4 PZ "RETE AGRICOLA" MINI CARROT 4 PCS "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 4°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF04586	MINI CAVOLO NERO 60 G "RETE AGRICOLA" MINI BLACK CABBAGE 60 G "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.06 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF05606
MINI CERFOGLIO 4 PZ "RETE AGRICOLA" MINI CHERVIL 4 PCS "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 4°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF10773	MINI CORIANDOLO 4 PZ "RETE AGRICOLA" MINI CORIANDER 4 PCS "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 4°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF10025	MINI CRESCIONE 4 PZ "RETE AGRICOLA" MINI WATERCRESS 4 PCS "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF07798
MINI FINOCCHIO 200 G "RETE AGRICOLA" MINI FENNEL 200 G "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.2 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF05358	MINI LENTICCHIA 4 PZ "RETE AGRICOLA" MINI LENTIL 4 PCS "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF04314	MINI MELISSA 4 PZ "RETE AGRICOLA" MINI MELISSA 4 PCS "RETE AGRICOLA"  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 6°C Scadenza Shelf Life 10 GIORNI/DAYS HQF04910

MINI MIX HQF 1 (2 BASILICO VERDE, 1 BASILICO ROSSO, 1 PISELLO) "RETE AGRICOLA"
MINI MIX HQF 1 (2 GREEN BASIL, 1 RED BASIL, 1 PEA) "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.5 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF13306

MINI MIX HQF 12 (2 PISELLO, 2 BARBABIETOLA) 4 PZ "RETE AGRICOLA"
MINI MIX HQF 12 (2 PEAS, 2 BEETS) 4 PCS "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.5 KG
Cons.
Storage 4°C ÷ 6°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF00209

MINI MIX HQF 13 (1 CORIANDOLO 1 NASTURZIO 1 AMARANTO 1 CRESCIONE) "RETE AGRICOLA"
MINI MIX HQF 12 (2 PEAS, 2 BEETS) 4 PCS "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.5 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF09392

MINI MIX HQF 14 (2 BASILICO, 1 ACETOSA, 1 PISELLO) 50 PZ "RETE AGRICOLA"
MINI MIX HQF 14 (2 BASIL, 1 SORREL, 1 PEA) 50 PCS "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.5 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF09396

MINI MIX HQF 16 (1 CRESCIONE, 1 AGLIO ORIENTALE, 1 BASILICO, 1 BORRAGINE) 50 PZ "RETE AGRICOLA"
MINI MIX HQF 16 (1 WATERCRESS, 1 EASTERN GARLIC, 1 BASIL, 1 BORAGE) 50 PCS "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.5 KG
Cons.
Storage 4°C ÷ 6°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF11599

MINI MIX HQF 4 (2 ACETOSA, 1 MICROBORRAGINE, 1 MICRO SENAPE) "RETE AGRICOLA"
MINI MIX HQF 4 (2 SORREL, 1 MICRO BORAGE, 1 MICRO MUSTARD) "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.5 KG
Cons.
Storage 4°C ÷ 6°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF12654

MINI NASTURZIO 4 PZ "RETE AGRICOLA"
MINI NASTURTUM 4 PCS "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.5 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF05684

MINI PAK CHOI (6 PZ) "RETE AGRICOLA"
MINI PAK CHOI (6 PCS) "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.5 KG
Cons.
Storage 4°C ÷ 6°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF04690

MINI PISELLO 4 PZ "RETE AGRICOLA"
MINI PEA 4 PCS "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.5 KG
Cons.
Storage 4°C ÷ 6°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF10762

MINI RAPA BIANCA (10 PZ) "RETE AGRICOLA"
MINI WHITE TURNIP (10 PCS) "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.5 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF04652

MINI RAVANELLO 4 PZ "RETE AGRICOLA"
MINI RADISH 4 PCS "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.5 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF07472

MINI SENAPE 4 PZ "RETE AGRICOLA"
MUSTARD MINI 4 PCS "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.5 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF10761

MINI SHISO ROSSO 4PZ "RETE AGRICOLA"
MINI RED SHISO 4PZ "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.5 KG
Cons.
Storage 4°C ÷ 6°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF10725

MINI SHISO VERDE 4PZ "RETE AGRICOLA"
MINI RED SHISO 4PZTUM) 4 PCS "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.5 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF10993

MISTICANZA GOURMET 200 G "RETE AGRICOLA"
GOURMET MIXED SALAD 200 G "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.2 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF3418

MISTICANZA GOURMET 30 G "RETE AGRICOLA"
GOURMET MIXED SALAD 30 G "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.03 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF7141

NASTURZIO MIX (FOGLIE 30-35) "RETE AGRICOLA"
NASTURTUM MIX (LEAVES 30-35) "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.05 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF10009

FOGLIE EDULI MICRO SHISO VERDE (50 PZ CA.) "RETE AGRICOLA"
MICRO SHISO LEAVES EDIBLE GREEN (50 PCS APPROX) IN TRAYS "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.5 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF05132

FOGLIE EDULI MICRO PISELLO VERDE (20 G) IN VASCHETTA "RETE AGRICOLA"
LEAVES EDIBLE MICRO PEA GREEN (G. 30 APPROX) IN TRAYS "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.02 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF05124

FOGLIE EDULI MICRO SHISO ROSSO (50 PZ CA.) "RETE AGRICOLA"
MICRO SHISO LEAVES EDIBLE RED (50 PCS APPROX) IN TRAYS "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.01 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF06130

FOGLIE EDULI SHISO VERDE (15 PZ CA.) "RETE AGRICOLA"
EDIBLE LEAVES OF GREEN SHISO (15 PCS CA.) "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.5 KG
Cons.
Storage 4°C ÷ 6°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF06670

MICRO ACETOSA 8 PZ "RETE AGRICOLA"
MICRO SORREL 8 PCS "RETE AGRICOLA"



Peso
Weight 0.5 KG
Cons.
Storage 4°C ÷ 6°C
Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS
HQF9830



RISO E PASTA

HQF
HIGH QUALITY FOOD

***RISE AND
PASTA***



RISO E PASTA *RICE AND PASTA*

PASTA ARTIGIANALE HQF <i>HQF ARTISAN PASTA</i>	Pag. 107 <i>107</i>
PASTA FRESCA SELEZIONE HQF <i>FRESH PASTA SELECTION HQF</i>	Pag. 108 <i>108</i>
PASTA DI GRAGNANO <i>GRAGNANO PASTA</i>	Pag. 111 <i>111</i>
RISO <i>RICE</i>	Pag. 112 <i>112</i>

PASTA ARTIGIANALE HQF

La pasta High Quality Food è un prodotto unico e dal gusto straordinario, prodotto in Abruzzo da generazioni di artigiani pastai. La semola scelta per la nostra produzione viene dal grano coltivato direttamente sulla piana del Gran Sasso, zona nella quale sole ed acqua sono presenti in quantità ideali per ottenere un prodotto dalle caratteristiche organolettiche eccezionali. Si tratta di una semola italiana, dagli altissimi standard qualitativi, che l'inverno si nutre con la neve sciolta del monte.

HQF ARTISAN PASTA

High Quality Food pasta is a unique product with an extraordinary taste, produced in Abruzzo by generations of artisan pasta makers. The semolina chosen for our production comes from wheat grown directly on the Gran Sasso plain, an area in which sun and water are present in ideal quantities to obtain a product with exceptional organoleptic characteristics. It is an Italian semolina, with very high quality standards, which in winter is fed with the melted snow of the mountain.

CASARECCE ARTIGIANALI HQF G. 500 ARTISANAL CASARECCE HQF G. 500  Peso Weight 0,5 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS HQF0428	CHITARRINE ARTIGIANALI HQF G. 500 ARTISANAL CHITARRINE HQF G. 500  Peso Weight 0,5 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS HQF0429	FETTUCCINE ARTIGIANALI HQF G. 500 ARTISANAL FETTUCCINE HQF 500GR  Peso Weight 0,5 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS HQF0431
PENNE ARTIGIANALI HQF G. 500 ARTISANAL PENNE HQF G. 500  Peso Weight 0,5 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS HQF0438	MEZZI RIGATONI ARTIGIANALI HQF 500 G ARTISANAL HALF RIGATONI HQF 500 G  Peso Weight 0,5 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS HQF0436	ORECCHIETTE ARTIGIANALI HQF G. 500 ARTISANAL ORECCHIETTE HQF G. 500  Peso Weight 0,5 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS HQF7599
SPAGHETTI ARTIGIANALI HQF 500 G ARTISANAL SPAGHETTI HQF G. 500  Peso Weight 0,5 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS HQF0441	PENNONI ARTIGIANALI HQF G. 500 ARTISANAL PENNONI HQF G. 500  Peso Weight 0,5 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS HQF0439	RIGATONI ARTIGIANALI HQF G. 500 ARTISANAL RIGATONI HQF GR 500  Peso Weight 0,5 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS HQF0440
SPAGHETTINI ARTIGIANALI HQF 500 G ARTISANAL SPAGHETTINI HQF 500 G  Peso Weight 0,5 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS HQF0442	TUBETTI ARTIGIANALI RIGATI HQF 500 G CRAFT HQF G TUBES. 500  Peso Weight 0,5 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS HQF0443	FUSILLI ARTIGIANALI HQF G. 500 ARTISANAL FUSILLI HQF G. 500  Peso Weight 0,5 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS HQF0432
GNOCCHETTI SARDI ARTIGIANALI HQF G. 500 ARTISANAL SARDINIAN GNOCCHI HQF G. 500  Peso Weight 0,5 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS HQF0434	LINGUINE ARTIGIANALI HQF G. 500 ARTISANAL LINGUINE HQF GR 500  Peso Weight 0,5 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS HQF0435	

PASTA FRESCA SELEZIONE HQF



Personalizzabile
Customizable

FRESH PASTA SELECTION HQF

Con amore e dedizione vengono preparate le sfoglie e le farciture che trovano posto nelle migliori cucine stellate italiane e non solo. La produzione artigianale di pasta fresca, realizzata dagli chef di Gourmade, si basa esclusivamente su prodotti HQF scelti dopo numerose sessioni di ricerca e sviluppo degli ingredienti. La pasta fresca HQF è disponibile ogni giorno su prenotazione.

The pastries and fillings are prepared with love and dedication and find their place in the best starred kitchens in Italy and beyond. The artisanal production of fresh pasta, created by the chefs of Gourmade, is based exclusively on HQF products chosen after numerous sessions of research and development of the ingredients. HQF fresh pasta is available every day and upon reservation.

BIGOLI FRESCHI ARTIGIANALI ACQUA E FARINA 1.5 KG IN NIDI DA 100 G FRESH BIGOLI WITH WATER AND FLOUR (100 G NEST) 1,5 KG  Peso Weight 1.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF14373	BUSIATA 1,5 KG CA. FRESH BUSIATA 1,5 KG CA.  Peso Weight 1.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF3543	BUSIATA DA 1.5 KG CONGELATA FRESH BUSIATA 1.5 KG FROZEN  Peso Weight 1.5 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF12705
CAVATELLI FRESCHI 1,5 KG CA. CA FRESH CAVATELLI 1,5 KG  Peso Weight 1.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF7079	FETTUCCINE CONGELATE (MATASSE DA 100 G) 1,5 KG CA. FRESH FETTUCCINE 1,5 KG FROZEN  Peso Weight 1.5 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF14567	FETTUCCINE FRESCHE 1,5 KG CA. FRESH FETTUCCINE 1,5 KG  Peso Weight 1.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 6 GIORNI/DAYS HQF07468

GNOCCHI DI PATATE DI LEONESSA:

Dalle coltivazioni di patate di Leonessa di HQF Agricola nascono gli gnocchi artigianali realizzati dagli chef di Gourmade Catering d'Autore, con ingredienti semplici e naturali. Gli gnocchi di patate di Leonessa sono un prodotto unico, noto per la semplicità dell'ingrediente principale: la patata di Leonessa, ideale per la preparazione degli gnocchi grazie alla sua consistenza farinosa. La lavorazione degli gnocchi di patate di Leonessa è un processo artigianale che richiede abilità. Le patate vengono lessate, sbucciate e schiacciate, quindi mescolate con farina per creare un impasto. L'impasto viene quindi modellato a mano in piccoli pezzi per creare gli gnocchi. Questi gnocchi mantengono il sapore caratteristico delle patate, con un gusto dolce e terroso che si sposa bene con diverse salse e condimenti.

POTATO GNOCCHI FROM LEONESSA:

From the potato crops of Leonessa come the artisanal gnocchi made by the chefs of Gourmade Catering d'Autore, with simple and natural ingredients. Leonessa potato gnocchi are a unique product, known for the simplicity of the main ingredient: the Leonessa potato, ideal for the preparation of gnocchi due to its floury consistency. The making of Leonessa potato gnocchi is an artisanal process that requires skill. The potatoes are boiled, peeled and mashed, then mixed with flour to create a dough. The dough is then hand-shaped into small pieces to create the gnocchi. These gnocchi retain the characteristic flavor of potatoes, with a sweet and earthy taste that goes well with different sauces and condiments.

GNOCCHI DI PATATE A PASTA GIALLA CONGELATI 1 KG CA. "HQF AGRICOLA" FRESH GNOCCHI WITH POTATOES FROM LEONESSA "HQF AGRICOLA" 1 KG  Peso Weight 1KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF12970	GNOCCHI DI PATATE DI LEONESSA CONGELATI 1 KG CA. "HQF AGRICOLA" FRESH GNOCCHI WITH POTATOES FROM LEONESSA "HQF AGRICOLA" 1 KG FROZEN  Peso Weight 1KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF11920	GNOCCHI RIGATI CONGELATI 1,5 KG CA. STRIPED GNOCCHI 1,5 KG FROZEN  Peso Weight 1.5 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF14109
MALTAGLIATI FRESCHI 1,5 KG CA. FRESH MALTAGLIATI 1,5 KG  Peso Weight 1.5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 13 GIORNI/DAYS HQF2766	MEZZI PACCHERI ALL'UOVO FRESCHI 1 KG CA. FRESH MEZZI PACCHERI WITH EGGS 1 KG CA.  Peso Weight 1KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF3166	ORECCHIETTE CONGELATE 1,5 KG CA. FRESH ORECCHIETTE 1,5 KG FROZEN  Peso Weight 1.5 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF09873

PACCHERI ALL'UOVO CONGELATI 1 KG CA. FRESH PACCHERI WITH EGGS 1 KG FROZEN  Peso Weight 1 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF8483	PACCHERI ALL'UOVO FRESCHI 1 KG CA. FRESH PACCHERI WITH EGGS 1 KG  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF2627	PAPPARDELLE FRESCHES 1,5 KG CA. FRESH PAPPARDELLE 1,5 KG  Peso Weight 1,5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF2758
PASTA "PICI" ACQUA E FARINA (MATASSA DA 80 G) 1,5 KG CA. PICI PASTA, WATER AND FLOUR (80G COIL), APPROXIMATELY 1,5 KG  Peso Weight 1,5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF12836	PASTA "PICI" ACQUA E FARINA 1,5 KG CA. PICI PASTA, WATER AND FLOUR, APPROXIMATELY 1,5 KG  Peso Weight 1,5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF2759	PASTA SFOGLIA PER LASAGNE GRANDI 1,5 KG CA. FRESH PASTA SHEETS FOR LARGE LASAGNA, APPROXIMATELY 1,5 KG  Peso Weight 1,5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF2761
RAVIOLI ARTIGIANALI CON ZUCCA IN CONFEZIONE DA 1,5 KG CA. CA. CONGELATI HANDMADE PUMPKIN RAVIOLI IN A PACKAGE OF APPROXIMATELY 1,5 KG. FROZEN  Peso Weight 1,5 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF08166	RAVIOLI ARTIGIANALI DI BUFALA 2 KG CONGELATI CRAFT BUFFALO RAVIOLI 2 KG SLAUGHTERED  Peso Weight 2 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF01204	RAVIOLI ARTIGIANALI RICOTTA E SPINACI 1,5 KG CA. GELO HANDMADE RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI, APPROXIMATELY 1,5 KG. FROZEN  Peso Weight 1,5 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF8221
RAVIOLI CON RIPIENO DI MELANZANE E PROVOLA AFFUMICATA 1,5 KG CA. CONGELATO EGGPLANT AND SMOKED PROVOLONE-FILLED RAVIOLI, APPROXIMATELY 1,5 KG. FROZEN  Peso Weight 1,5 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF8193	RAVIOLI DI BURRATA 2 KG CONGELATI BURRATA RAVIOLI 2 KG FELLEDD  Peso Weight 2 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF12147	RAVIOLI OVALI CON RIPIENO DI PATATE E LIMONE CONGELATI 2 KG CA. OVAL RAVIOLI WITH POTATO AND LEMON 2 KG APPROX. FROZEN  Peso Weight 2 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF00590
RAVIOLI TONDI ACQUA E FARINA (BIANCHI) ALLA CAPRESE (CACIOTTA E MAGGIORANA) 2 KG CA. CONGELATICA. CONGELATO ROUND WATER AND FLOUR (WHITE) RAVIOLI, CAPRESE STYLE (WITH CACIOTTA CHEESE AND MARJORAM), APPROXIMATELY 2 KG. FROZEN  Peso Weight 2 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF01457	RICCIOLI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO 4 CM 1 KG CA. FRESH PASTA CURLS 4 CM 1 KG  Peso Weight 1 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF01637	SCIALATELLI AL BASILICO ARTIGIANALI DA 1,5 KG CA. HANDMADE BASIL SCIALATELLI PASTA, APPROXIMATELY 1,5 KG  Peso Weight 1,5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF12621
SCIALATELLI FRESCHI 1,5 KG CA. FRESH SCIALATELLI PASTA, APPROXIMATELY 1,5 KG  Peso Weight 1,5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF3075	SPAGHETTI ALLA CHITARRA 1,5 KG CA. SPAGHETTI ALLA CHITARRA, APPROXIMATELY 1,5 KG  Peso Weight 1,5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF2767	SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA BARBABUETOLO CONF. DA 4 KG CA. BEETROOT SPAGHETTI ALLA CHITARRA, PACKAGE OF APPROXIMATELY 4 KG  Peso Weight 4 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF14302
SPAGHETTONI FRESCHI ACQUA E FARINA IN CONFEZIONE DA 1,5 KG CA. FRESH SPAGHETTONI PASTA, WATER AND FLOUR, IN A PACKAGE OF APPROXIMATELY 1,5 KG  Peso Weight 1,5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF07672	STROZZAPRETI CONGELATI 1,5 KG FROZEN STROZZAPRETI, 1,5 KG  Peso Weight 1,5 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF09200	TAGLIATELLE (MATASSE DA 130 G) 1,5 KG CA. CA. GELO TAGLIATELLE (COILS OF 130G EACH), APPROXIMATELY 1,5 KG. FROZEN  Peso Weight 1,5 KG Cons. Storage -18°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF14177
TAGLIOLINI FRESCHI 1,5 KG CA. FRESH TAGLIOLINI PASTA, APPROXIMATELY 1,5 KG  Peso Weight 1,5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF4082	TAGLIOLINI FRESCHI 1,5 KG (MATASSE DA 100 GR) FRESH NOODLES 1,5 KG (100 G SKEINS)  Peso Weight 1,5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 14 GIORNI/DAYS HQF12089	TONNARELLI ACQUA E FARINA 1,5 KG CA. TONNARELLI PASTA, WATER AND FLOUR, APPROXIMATELY 1,5 KG  Peso Weight 1,5 KG Cons. Storage 2°C ÷ 4°C Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS HQF07574

TONNARELLI CONGELATI (MATASSE DA 130 G) 1,5 KG CA.
 FROZEN TONNARELLI (COILS OF 130G EACH), APPROXIMATELY 1.5 KG



Peso Weight 15 KG
 Cons. Storage - 18°C
 Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS
HQF13287

TONNARELLI FRESCHI (MATASSE DA 80 G) 1,5 KG CA.
 FRESH TONNARELLI PASTA (COILS OF 80G EACH), APPROXIMATELY 1.5 KG



Peso Weight 15 KG
 Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
 Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS
HQF12596

TONNARELLI FRESCHI 1,5 KG CA. (NIDO DA 100 G)
 FRESH TONNARELLI PASTA, APPROXIMATELY 1.5 KG. (NESTS OF 100G EACH)



Peso Weight 15 KG
 Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
 Scadenza Shelf Life 15 GIORNI/DAYS
HQF3451



PASTA DI GRAGNANO

La pasta di Gragnano è un prodotto semplice: semola di grano duro ed acqua; è quindi la selezione delle migliori materie prime ad essere fondamentale per fare la differenza. Solo grano italiano al 100% e acqua della sorgente del Monte Faito. Una volta scelti gli ingredienti, il mastro pastaio passa al setaccio la semola di grano duro, per controllare la purezza del prodotto prima di iniziare la produzione. Viene essiccata in celle statiche a bassa temperatura per almeno un giorno, in modo da preservare la qualità ed il gusto del prodotto. La trafilatura al bronzo e la lenta essiccazione regalano alla pasta di Gragnano quella particolare rugosità, che permette un'unione perfetta con il condimento.

GRAGNANO PASTA

Gragnano pasta is a simple product: durum wheat semolina and water; it is therefore the selection of the best raw materials that is fundamental to making the difference. Only 100% Italian wheat and water from the Monte Faito spring. Once the ingredients have been chosen, the master pasta maker passes the durum wheat semolina through a sieve to check the purity of the product before starting production. It is dried in static cells at low temperature for at least one day, in order to preserve the quality and taste of the product. The bronze drawing and the slow drying give the Gragnano pasta that particular roughness, which allows a perfect union with the sauce.

CALAMARI "ORO DI GRAGNANO" G. 500 <i>CALAMARI "GRAGNANO ORO" G. 500</i>  Peso <i>Weight</i> 0,5 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza <i>Shelf Life</i> 1080 GIORNI/DAYS HQF0444	FUSILLI AL FERRETTO CORTI "ORO DI GRAGNANO" G. 500 <i>FUSILLI PASTA "ORO DI GRAGNANO" GR. 500</i>  Peso <i>Weight</i> 0,5 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza <i>Shelf Life</i> 1080 GIORNI/DAYS HQF9944	FUSILLONI / FESTONI "ORO DI GRAGNANO" G. 500 <i>FUSILLONI/FESTONI PASTA "ORO DI GRAGNANO" GR 500</i>  Peso <i>Weight</i> 0,5 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza <i>Shelf Life</i> 1080 GIORNI/DAYS HQF0446
LINGUINE "ORO DI GRAGNANO" G. 500 <i>LINGUINE "ORO DI GRAGNANO" G. 500</i>  Peso <i>Weight</i> 0,5 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza <i>Shelf Life</i> 1080 GIORNI/DAYS HQF0447	MAFALDA "ORO DI GRAGNANO" G. 500 <i>MAFALDA "GRAGNANO ORO" G. 500</i>  Peso <i>Weight</i> 0,5 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza <i>Shelf Life</i> 1080 GIORNI/DAYS HQF06492	MEZZI PACCHERI LISCI "ORO DI GRAGNANO" G. 500 <i>VEHICLES SMOOTH PACCHERI "ORO DI GRAGNANO" G. 500</i>  Peso <i>Weight</i> 0,5 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza <i>Shelf Life</i> 1080 GIORNI/DAYS HQF0448
MEZZI RIGATONI "ORO DI GRAGNANO" G. 500 <i>HALF RIGATONI "ORO DI GRAGNANO" G. 500</i>  Peso <i>Weight</i> 0,5 KG Cons. <i>Storage</i> - Scadenza <i>Shelf Life</i> 1080 GIORNI/DAYS HQF1576	PACCHERI LISCI (SCHIAFFONI) "ORO DI GRAGNANO" G. 500 <i>PACCHERI SMOOTH (SCHIAFFONI) "ORO DI GRAGNANO" 500 GR</i>  Peso <i>Weight</i> 0,5 KG Cons. <i>Storage</i> - Scadenza <i>Shelf Life</i> 1080 GIORNI/DAYS HQF1577	PACCHERI MILLERIGHE "ORO DI GRAGNANO" G. 500 <i>PACCHERI STRIPED PASTA "ORO DI GRAGNANO" GR 500</i>  Peso <i>Weight</i> 0,5 KG Cons. <i>Storage</i> - Scadenza <i>Shelf Life</i> 1080 GIORNI/DAYS HQF0449
PASTA SECCA MISTA "ORO DI GRAGNANO" 500 G <i>MIXED DRIED PASTA "GRAGNANO GOLD" 500G</i>  Peso <i>Weight</i> 0,5 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza <i>Shelf Life</i> 1080 GIORNI/DAYS HQF06490	PENNE RIGATE "ORO DI GRAGNANO" G. 500 <i>PENNE "GRAGNANO ORO" G. 500</i>  Peso <i>Weight</i> 0,5 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza <i>Shelf Life</i> 1080 GIORNI/DAYS HQF0450	RIGATONI "ORO DI GRAGNANO" G. 500 <i>RIGATONI PASTA "ORO DI GRAGNANO" GR 500</i>  Peso <i>Weight</i> 0,5 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza <i>Shelf Life</i> 1080 GIORNI/DAYS HQF2835
SPAGHETTI CON CURVA "ORO DI GRAGNANO" G. 500 <i>BLENDED SPAGHETTI (WITH CURVA) "ORO DI GRAGNANO" 500 GR</i>  Peso <i>Weight</i> 0,5 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza <i>Shelf Life</i> 1080 GIORNI/DAYS HQF0452	SPAGHETTONI SENZA CURVA "ORO DI GRAGNANO" G. 500 <i>SPAGHETTONI (NO CURVE) PASTA "ORO DI GRAGNANO" GR 500</i>  Peso <i>Weight</i> 0,5 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza <i>Shelf Life</i> 1080 GIORNI/DAYS HQF7361	VERMICELLI/SPAGHETTONI "ORO DI GRAGNANO" G. 500 <i>VERMICELLI / SPAGHETTI "OF GRAGNANO ORO" G. 500</i>  Peso <i>Weight</i> 0,5 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza <i>Shelf Life</i> 1080 GIORNI/DAYS HQF2209
ZITI "ORO DI GRAGNANO" GR 500 <i>ZITI "ORO DI GRAGNANO" 500 GR</i>  Peso <i>Weight</i> 0,5 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza <i>Shelf Life</i> 1080 GIORNI/DAYS HQF12305		



RISO

RICE

RISO CARNAROLI "INTREPIDO" KG1 CARNAROLI RICE "INTREPIDO" 1 KG



Peso Weight 1KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF14244

RISO BOMBA D.O. 1KG RICE BOMBA D.O. 1KG



Peso Weight 1KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 240 GIORNI/DAYS
HQF11638

RISO PER SUSHI KG1 1 KG RICE FOR SUSHI



Peso Weight 1KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF2124

RISO CARNAROLI INTREPIDO:

Il nome Intrepido incarna tutti i valori che caratterizzano la coltura del riso: coraggiosa, senza paura di progredire e di superare ogni ostacolo. I chicchi di Carnaroli Classico, il "RE DEI RISI", dal colore perlato e dalla forma allungata, tengono benissimo la cottura e restano integri e compatti dopo i 16-18 minuti. Ricco di amido assorbe bene il brodo, le salse, altri liquidi, ma anche burro e panna, per una mantecatura perfetta. Carnaroli Intrepido è un'ottima base per esaltare il gusto di qualsiasi ingrediente, dai funghi porcini ai gamberi, dalla crema di zucca al radicchio fino al taleggio.

Le sue caratteristiche sono:

- Massima genuinità derivante da agricoltura sostenibile con ridotto utilizzo di prodotti e fertilizzanti chimici;
- Fragranza e sapori unici assicurati dalla lavorazione minima;
- Alta qualità sempre garantita dalle raffinazioni "on demand" che assicurano sempre un prodotto fresco e raffinato di recente;
- Prodotto sempre disponibile anche nei mesi più caldi grazie alla conservazione in celle frigo;
- Massima tracciabilità grazie alla Blockchain che certifica l'origine e la sostenibilità in campo della coltura di ogni singolo chicco.

CARNAROLI RICE: The name Intrepido embodies all the values that characterize rice cultivation: courageous, without fear of progressing and overcoming any obstacle. The grains of Carnaroli Classico, the "KING OF RICE", with their pearly color and elongated shape, hold up well when cooked and remain intact and compact after 16-18 minutes. Rich in starch, it absorbs broth, sauces, other liquids, but also butter and cream well, for perfect creaming. Carnaroli Intrepido is an excellent base for enhancing the flavor of any ingredient, from porcini mushrooms to prawns, from pumpkin cream to radicchio and taleggio cheese.

Its characteristics are:

- Maximum authenticity deriving from sustainable agriculture with reduced use of chemical products and fertilizers.
- Unique fragrance and flavors ensured by minimal processing
- High quality always guaranteed by "on demand" refining which always ensures a fresh and recently refined product.
- Product always available even in the hottest months thanks to storage in cold storage.
- Maximum traceability thanks to the Blockchain which certifies the origin and sustainability in the field of cultivation of every single bean.



**OLI,
ACETI ED
ESSENZE**

HQF
HIGH QUALITY FOOD

***OILS,
VINEGARS AND
ESSENCES***



OLI, ACETI ED ESSENZE

OILS, VINEGARS AND ESSENCES

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "MARIETTA" <i>EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "MARIETTA"</i>	Pag. 117 117
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR "MAJATICA" <i>EXTRA VIRGIN OLIVE OIL MONOCULTURE "MAJATICA"</i>	Pag. 118 118
OLIO <i>OIL</i>	Pag. 119 119
ACETI <i>VINEGARS</i>	Pag. 119 119

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "MARIETTA"



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "MARIETTA"

L'olio extra vergine di oliva "MARIETTA" è dedicato ad una frantoiana che, intorno al 1947, impiantò il primo frantoio semiautomatico a Sortino (SR), un centro collinare alle pendici dei Monti Iblei. La caratteristica del prodotto è rappresentata dalle miscele di "cultivar" utilizzate per la produzione, nonché dal metodo di lavorazione che sfrutta, oltre l'utilizzo di due frangitori (sia a dischi, sia a martelli, per esaltare il dolce e l'amaro della singola "cultivar"), un'efficace attività di gramolazione, con il controllo costante della temperatura e del periodo di mescolamento della pasta oleosa. La miscela è costituita da olive della varietà "tonda iblea", autoctona nel comprensorio di riferimento, nonché da frutti impiantati dai contadini locali, quali la "nocellara", che nel medio impasto calcareo del terreno trovano un habitat ideale per la produzione di eccellenti olive da olio. Le olive vengono raccolte ancora a mano nei mesi di ottobre e novembre e i frutti vengono portati per la frangitura entro 24/36 ore dalla raccolta. "MARIETTA", frutto esclusivo della miscela delle cultivar prima delineate, si caratterizza come un olio dolce, dal profumo fine ed elegante, con note verdi di erba fresca appena tagliata. Dalla campagna olearia 2007/2008, High Quality Food servendosi di elaiotecnici e di gourmet affermati, ha individuato una propria ricetta che utilizza con rigide percentuali le diverse varietà di olive. Il risultato è "MARIETTA", distribuito in esclusiva dalla Rete Agricola.

The "MARIETTA" extra virgin olive oil is dedicated to an oil mill operator who, around 1947, he installed the first semi-automatic oil mill in Sortino (SR), a hilly town on the slopes of the Iblei Mountains. The feature of the product is represented by the mixtures of "cultivars" used for production, as well as the processing method it uses, as well the use of two crushers (both with discs and with hammers, to enhance the sweet and bitter of the single "cultivar"), an effective activity of kneading, with constant control of temperature and period of mixing the oily paste. The mixture is made up of olives of the "tonda iblea" variety, native to the reference area, as well as from fruits planted by local farmers, such as the "nocellara", which in the medium calcareous mixture of the soil they find an ideal habitat for production of excellent oil olives. The olives are still harvested by hand in the months of October and November and the fruits are brought for the pressing within 24/36 hours of harvesting. "MARIETTA", exclusive fruit of the mixture of cultivars outlined above, is characterized as a sweet oil, with a fine and elegant scent, with green notes of fresh grass freshly cut. From the 2007/2008 olive oil campaign, High Quality Food using established smiths and gourmets, he has identified one own recipe that uses the different varieties with strict percentages olives. The result is "MARIETTA", distributed exclusively by the Agricultural Network.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "MARIETTA" CL 25 EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "MARIETTA" 25 CL



Peso 0.25 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 540 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF12657

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "MARIETTA" 5 LT EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "MARIETTA" 5LT



Peso 5 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 540 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0062

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "MARIETTA" LT 3 EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "MARIETTA" LT 3



Peso 3 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 540 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF12303

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "MARIETTA" CL 50 EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "MARIETTA" CL 50



Peso 0.5 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 540 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0060



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR "MAJATICA"



Prodotto esclusivo
exclusive product

L'olio Majatica di produzione High Quality Food è un olio extra vergine monocoltivar, ciò vuol dire che è ottenuto dalla molitura di un'unica tipologia di oliva: la Majatica di Ferrandina. L'azienda produttrice di questa eccellenza da oltre 100 anni si trova in Basilicata, per la precisione nell'agro di Ferrandina, dove opera da sette generazioni. Il processo di trasformazione viene effettuato con metodo tradizionale a freddo, al fine di mantenere inalterate le eccezionali caratteristiche del prodotto; per lo stesso motivo le olive vengono selezionate e trasformate nelle 24 ore successive alla raccolta e mai oltre. L'olio extra vergine "Majatica" è caratterizzato da un gusto fruttato leggero con un retrogusto di erbe e pomodoro, quasi per nulla amaro né piccante. High Quality Food ha posto grande cura anche nell'estetica delle confezioni in vetro, che sono tutte serigrafate e correlate con precise informazioni al fine di consentire al consumatore di ottenere una completa tracciabilità del prodotto. Tra le informazioni riportate ci sono anche le analisi chimiche ed organolettiche (acidità max 0,3%); in questo modo dai dati riportati è possibile evincere con immediatezza la genuinità e la qualità del nostro olio.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL MONOCULTURE "MAJATICA"

Majatica extra virgin olive oil our production High Quality Food it is an extra virgin monocoltivar. That means that it is produced by the squeeze of only one olive: the Majatica of Ferrandina. The farm that produces this excellence has operated for over 100 years in Basilicata and more precisely in the Ferrandina area, brought to us by 7 generations of producers. The process of transformation is done with traditional cold pressed methods, to maintain unaltered the fantastic characteristics of the product. For the same reason the olives are selected and transformed in less and never more than 24 hours after the harvest. The olio extra vergine "Majatica" extra virgin olive oil is characterized by a light and fruity flavour with a background of herbs, tomatoes. Mild and without bitterness at all. High Quality Food has put great attention and care on the aspect of the product. All bottles have a serigraphy with precise information that allow to obtain the full traceability of the oil. All information brings analysis of organoleptic features (max acidity 0.3%) where one can obtain Straight away the genuineness and quality of our oil.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR "MAJATICA" 10 CL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM MAJATICA MONOCULTIVAR OLIVE 10 CL



Peso
Weight 0.1 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE
Scadenza
Shelf Life 540 GIORNI/DAYS
HQF2773

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR "MAJATICA" 5 LT EXTRA VIRGIN OLIVE OIL MONOCULTIVAR "MAJATICA" 5 LT



Peso
Weight 5 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE
Scadenza
Shelf Life 540 GIORNI/DAYS
HQF2558

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR "MAJATICA" NS PRODUZIONE 50 CL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL MONOCULTURE "MAJATICA" 50 CL



Peso
Weight 0.5 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE
Scadenza
Shelf Life 500 GIORNI/DAYS
HQF1677

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR "MAJATICA" NS SELEZIONE CL 25 "MAJATICA" MONOCULTIVAR EXTRA VIRGIN OLIVE OIL HQF-SELECTION 25CL



Peso
Weight 0.25 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE
Scadenza
Shelf Life 300 GIORNI/DAYS
HQF14471



OLIO

OIL

OLIO AL TARTUFO BIANCO ML 500 (MARCHIO HQF) WHITE TRUFFLE OIL ML 500 (HQF BRAND)



Peso Weight 0.5 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 540 GIORNI/DAYS
HQF01671

OLIO AL TARTUFO NERO ML 500 TRUFFEL OIL ML 500



Peso Weight 0.5 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 540 GIORNI/DAYS
HQF1778

OLIO EXTRAVERGINE ITALIANO DA 5 LT ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 5 LITERS



Peso Weight 5 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 540 GIORNI/DAYS
HQF07706

ACETI

VINEGARS

ACETO BALSAMICO "TRADIZIONALE" DOP INVECCHIATO 25 ANNI 100 ML TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR DOP 25 MONTHS AGED 100 ML



Peso Weight 0.1KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 3650 GIORNI/DAYS
HQF0046

ACETO BALSAMICO CREMOSO "MUSSINI" CLASSICO 150 ML CREAMY BALSAMIC VINEGAR "MUSSINI" 150 ML - CLASSIC FLAVOUR



Peso Weight 0.15 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 1095 GIORNI/DAYS
HQF0040

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP "BELLAMODENA" 5 MEDAGLIE 250 ML BALSAMIC VINEGAR BY MODENA PGI "BELLAMODENA" 5 MEDALS 250 ML



Peso Weight 0.25 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 1050 GIORNI/DAYS
HQF0042

ACETO BALSAMICO DI MODENA "MUSSINI" BIANCO 250 ML WHITE BALSAMIC VINEGAR FROM MODENA "MUSSINI" 250 ML



Peso Weight 0.25 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 1460 GIORNI/DAYS
HQF1666

ACETO BALSAMICO DI MODENA "MUSSINI" IGP BIOLOGICO 250 ML BALSAMIC VINEGAR FROM MODENA "MUSSINI" IGP ORGANIC 250 ML



Peso Weight 0.25 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 1050 GIORNI/DAYS
HQF2793

ACETO BALSAMICO DI MODENA "MUSSINI" SIGILLO AVORIO 250 ML (TUBO) BALSAMIC VINEGAR OF MODENA "MUSSINI" IVORY SEAL 250 ML (TUBE)



Peso Weight 0.25 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 3650 GIORNI/DAYS
HQF14229

ACETO BALSAMICO DI MODENA "TRADIZIONALE" 12 ANNI DOP 100 ML TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR FROM MODENA 12 MONTHS DOP 100 ML



Peso Weight 0.1KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 3650 GIORNI/DAYS
HQF0044

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP "ACETAIA" 4 MEDAGLIE 250 ML BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI "ACETAIA" 4 MEDALS 250 ML



Peso Weight 0.25 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 1050 GIORNI/DAYS
HQF0043

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP "BELLAMODENA" 3 MEDAGLIE 250 ML BALSAMIC VINEGAR BY MODENA PGI "BELLAMODENA" 3 MEDALS 250 ML



Peso Weight 0.25 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 1050 GIORNI/DAYS
HQF1664



**FARINE,
CEREALI,
LEGUMI E
LIEVITI**

HQF
HIGH QUALITY FOOD

***FLOURS,
CEREALS,
LEGUMES AND
YEASTS***



**FARINE,
CEREALI,
LEGUMI E
LIEVITI**

*FLOURS,
CEREALS,
LEGUMES AND
YEASTS*

FARINE HQF PERSONALIZZATE PER OGNI UTILIZZO
CUSTOMIZED HQF FLOURS FOR EVERY USE

Pag. **125**
125

CEREALI E LEGUMI BIO
CEREALS AND ORGANIC LEGUMES

Pag. **127**
127

FARINE HQF PERSONALIZZATE PER OGNI UTILIZZO

High Quality Food ha scelto una selezione di farine appositamente pensata per rispondere ai diversi utilizzi che se ne possono fare in cucina. Dal 1959 il molino scelto da HQF produce farina di grano tenero attraverso una continua ricerca di nuovi metodi di coltivazione ecosostenibili del grano. Non vengono aggiunti coadiuvanti, additivi, enzimi, miglioratori, né alcun agente di trattamento. Il risultato di questa attenta selezione di grani è una linea di farine altamente digeribili e adatte agli specifici utilizzi.

CUSTOMIZED HQF FLOURS FOR EVERY USE

High Quality Food has selected a range of flours tailored on the different uses in kitchens. Since 1959 the mill chosen by HQF produces flour through a continuous research for eco sustainable wheat cultivations. There are not artificial helps, additives, enzymes neither any kind of treatments. The result is a collection of flour highly digestible and adaptable to the different final uses of the flour.

AMIDO DI RISO BIO 250 G. <i>RICE STARCH ORGANIC 250 GR</i>  Peso Weight 0,25 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 500 GIORNI/DAYS HQF4985	FARINA "BONGIOVANNI" (SEMOLA RIMACINATA) DI GRANO DURO 1 KG <i>SEMOLINA FLOUR DOUBLE GROUND 1 KG</i>  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 305 GIORNI/DAYS HQF0301	FARINA "BONGIOVANNI" (SEMOLA RIMACINATA) DI GRANO DURO 25 KG <i>FARINA "BONGIOVANNI" (SEMOLINA) DURUM WHEAT 25 KG</i>  Peso Weight 25 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF2371
FARINA "BONGIOVANNI" 00 DA PANIFICAZIONE BIOLOGICA 1 KG W200 <i>FLOUR "BONGIOVANNI" 00 FOR ORGANIC BREAD MAKING 1 KG</i>  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 305 GIORNI/DAYS HQF2791	FARINA "BONGIOVANNI" 00 DI MANITOBA KG 25 <i>FARINA "BONGIOVANNI" 00 MANITOBA 25 KG</i>  Peso Weight 25 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 305 GIORNI/DAYS HQF2052	FARINA "BONGIOVANNI" 00 DI MANITOBA W390 KG 1 <i>MANITOBA 0 FLOUR W390 "BONGIOVANNI" KG 1</i>  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 305 GIORNI/DAYS HQF0312
FARINA "BONGIOVANNI" 00 DA PANIFICAZIONE "BIOLOGICA" W 250 KG 1 <i>FLOUR "BONGIOVANNI" 00 FOR ORGANIC BREAD MAKING W 250 KG 1</i>  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 305 GIORNI/DAYS HQF0303	FARINA "BONGIOVANNI" 00 DA PANIFICAZIONE BIOLOGICA 25 KG <i>FARINA "BONGIOVANNI" 00 ORGANIC BAKERY 25 KG</i>  Peso Weight 25 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 305 GIORNI/DAYS HQF2372	FARINA "BONGIOVANNI" 00 DA PANIFICAZIONE RINFORZATA 25 KG <i>FARINA "BONGIOVANNI" 00 REINFORCED BY BAKING 25 KG</i>  Peso Weight 25 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 305 GIORNI/DAYS HQF2370
FARINA "BONGIOVANNI" 00 DA PANIFICAZIONE RINFORZATA W 210 KG 1 <i>FARINA "BONGIOVANNI" 00 REINFORCED BY BAKING W 210 KG 1</i>  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 305 GIORNI/DAYS HQF0304	FARINA "BONGIOVANNI" 00 DI MANITOBA W399 KG 1 <i>FARINA "BONGIOVANNI" 00 MANITOBA W399 KG 1</i>  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF7969	FARINA "BONGIOVANNI" 00 INTEGRALE CLASSICA KG 1 <i>WHOLEMEAL CLASSIC 00 FLOUR "BONGIOVANNI" 1 KG</i>  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 305 GIORNI/DAYS HQF0305
FARINA "BONGIOVANNI" 00 INTEGRALE CLASSICA KG 25 <i>FARINA "BONGIOVANNI" 00 CLASSIC FULL 25 KG</i>  Peso Weight 25 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 305 GIORNI/DAYS HQF2369	FARINA "BONGIOVANNI" DI CECI BIO KG 1 <i>CHICKPEA ORGANIC FLOUR "BONGIOVANNI" 1 KG</i>  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 305 GIORNI/DAYS HQF0306	FARINA "BONGIOVANNI" DI FAGIOLI BORLOTTI 1 KG <i>FARINA "BONGIOVANNI" OF BORLOTTI BEANS 1 KG</i>  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 305 GIORNI/DAYS HQF01806

FARINA "BONGIOVANNI" DI FARRO INTEGRALE KG1
WHOLEMEAL SPELT (FARRO) FLOUR "BONGIOVANNI" KG1



Peso 1KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 360 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF07444

FARINA "BONGIOVANNI" DI FARRO KG1
SPELT FLOUR "BONGIOVANNI" 1KG



Peso 1KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 305 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0307

FARINA "BONGIOVANNI" DI FRUMENTO MALTATA (MALTO) 1 KG
FARINA "BONGIOVANNI" MALTED WHEAT (MALTO) 1KG



Peso 1KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 305 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF04596

FARINA "BONGIOVANNI" DI GRANO ARSO KG1
WHEAT FLOUR "BONGIOVANNI" BURNED KG1



Peso 1KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 305 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF4557

FARINA "BONGIOVANNI" DI GRANO SARACENO CHIARA FINE BIO 1 KG
FARINA "BONGIOVANNI" CLEAR BUCKWHEAT END BIO 1KG



Peso 1KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 305 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0308

FARINA "BONGIOVANNI" DI GRANO SARACENO INTEGRALE BIO 1 KG
FARINA "BONGIOVANNI" INTEGRAL BUCKWHEAT BIO 1KG



Peso 1 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 305 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF5079

FARINA "BONGIOVANNI" DI GRANO TENERO INTEGRALE BIOLOGICA 1 KG
FARINA "BONGIOVANNI" BIOLOGICAL WHOLE WHEAT 1KG



Peso 1KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 305 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF6491

FARINA "BONGIOVANNI" DI GRANO TENERO TIPO 2 (PANIFICAZIONE MACINATA) 1 KG
FARINA "BONGIOVANNI" WHEAT TYPE 2 (MINCED BAKERY) 1KG



Peso 1KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 305 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF04924

FARINA "BONGIOVANNI" DI MAIS "FIORETTO" KG1
CORN FLOUR "FIORETTO" 1KG



Peso 1KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 305 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0300

FARINA "BONGIOVANNI" DI MAIS BIANCA "BRAMATA" 1KG
FARINA "BONGIOVANNI" WHITE CORN "COVETED" 1KG



Peso 1KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 305 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF9033

FARINA "BONGIOVANNI" DI MAIS SEMINTEGRAL PER POLENTA "8 FILE" (MAIS PREGIATI) KG1
CORN FLOUR FOR POLENTA "8 FILE" KG1



Peso 1KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 305 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0310

FARINA "BONGIOVANNI" DI MALTO KG1
FARINA "BONGIOVANNI" MALT 1KG



Peso 1KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 305 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF1392

FARINA "BONGIOVANNI" DI RISO BIOLOGICA 1 KG
ORGANIC RICE FLOUR 1KG



Peso 1 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 305 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0315

FARINA "BONGIOVANNI" DI SEGALE KG1
RYE FLOUR "BONGIOVANNI" 1KG



Peso 1 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 305 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0313

FARINA "BONGIOVANNI" DI SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO 5 KG
SEMOLINA FLOUR "BONGIOVANNI" SEMOLINA DURUM WHEAT 5 KG



Peso 5 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF9019

FARINA "BONGIOVANNI" DI TAPIOCA 5 KG
FARINA "BONGIOVANNI" TAPIOCA 5 KG



Peso 5 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 305 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2058

FARINA "BONGIOVANNI" DI TEFF CHIARA SENZA GLUTINE GR 500
FARINA "BONGIOVANNI" CLEAR TEFF GLUTEN 500 GR



Peso 0.5 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 305 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF6199

FARINA "BONGIOVANNI" MULTICEREALI KG1
FARINA "BONGIOVANNI" MULTIGRAIN 1KG



Peso 1KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0314

FARINA "BONGIOVANNI" MULTICEREALI KG 25
FARINA "BONGIOVANNI" MULTIGRAIN 25 KG



Peso 25 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2373

FARINA "BONGIOVANNI" SENZA GLUTINE PER PANE GR 350
FARINA "BONGIOVANNI" GLUTEN-FREE BREAD FOR 350 GR



Peso 0.35 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 305 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF1732

FARINA DI CASTAGNE "SEL. HQF" DA 500 G
CHESTNUT FLOUR 500 G



Peso 0.5 KG
Weight
Cons. 8°C + 10°C
Storage
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2049

FARINA DI MANDORLE DA 5 KG
ALMOND'S FLOUR 5 KG



Peso 5 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2577

FARINA DI MANDORLE S/V KG1
ALMOND'S FLOUR VACUUM SEAL 1KG



Peso 1 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIENTE
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF0311

FARINA DI NOCCIOLE KG1
HAZELNUT FLOUR 1KG



Peso 1KG
Weight
Cons. 8°C + 10°C
Storage
Scadenza 365 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2046

FARINA DI PANE DI PANKO PER FRIGGERE 10 KG

PANKO BREAD FLOUR FOR FRYING 10 KG



Peso
Weight 10 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS

HQF10308

FARINA DI PANE DI PANKO PER FRIGGERE G. 500

PANKO BREAD FLOUR FOR FRYING G. 500



Peso
Weight 0.5 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS

HQF2755

GLUTINE DI FRUMENTO 500 G

WHEAT GLUTEN 500 GR APPROX.



Peso
Weight 0.5 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 240 GIORNI/DAYS

HQF1747

POLVERE DI BARBABIETOLA ROSSA DA 500 G

POWDER OF RED BEET 500 G



Peso
Weight 0.5 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS

HQF12652

QUINOA BIANCA KG1

WHITE QUINOA KG1



Peso
Weight 1 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS

HQF3916

QUINOA NERA 1 KG

BLACK QUINOA KG1



Peso
Weight 1 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS

HQF2974

CEREALI E LEGUMI BIO

CEREALS AND ORGANIC LEGUMES

BULGUR GRANO DURO GERMOGLIATO BIO KG1

BULGUR WHEAT SPROUTED BIO 1 KG



Peso
Weight 1 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS

HQF2587

CECI BIANCHI LISCI BIO "SELEZIONE HQF" DA 500 G

WHITE ORGANIC CHICKPEA 500 G



Peso
Weight 0.5 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 540 GIORNI/DAYS

HQF08346

CECI BIANCHI RUGOSI BIO "SELEZIONE HQF" DA 500 G

WHITE CHICKPEAS BIO "HQF SELECTION" 500 G



Peso
Weight 0.5 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 540 GIORNI/DAYS

HQF13060

CECI NERI BIO "SELEZIONE HQF" DA 500 G

BLACK CHICKPEAS BIO "HQF SELECTION" 500 G



Peso
Weight 0.5 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 540 GIORNI/DAYS

HQF13067

CICERCHIE BIO "SELEZIONE HQF" DA 500 G

CICERCHIE BIO "HQF SELECTION" SELECTION 500 G



Peso
Weight 0.5 KG

Cons.
Storage -

Scadenza
Shelf Life 540 GIORNI/DAYS

HQF13061

FAGIOLI DEL PURGATORIO DELLA "TUSCIA" VITERBESE DA 500 G

PURGATORIO BEANS 500 G FROM VITERBO "TUSCIA"



Peso
Weight 0.5 KG

Cons.
Storage -

Scadenza
Shelf Life 540 GIORNI/DAYS

HQF15414

FAGIOLI SOLFARINI GIALLI "SELEZIONE HQF" DA 500 G

YELLOW SOLFARINI BEANS "HQF SELECTION" 500 G



Peso
Weight 0.5 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 540 GIORNI/DAYS

HQF14808

FAGIOLI TONDINO DEL PURGATORIO BIO "SELEZIONE HQF" DA 500 G

"FAGIOLI DEL PURGATORIO "ORGANIC BEENS 500GR



Peso
Weight 0.5 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 540 GIORNI/DAYS

HQF0412

FARRO "DICOCCUM" PERLATO BIO "SELEZIONE HQF" DA 500 G

SPELT BIO 500 GR



Peso
Weight 0.5 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 540 GIORNI/DAYS

HQF0420

LENTICCHIA DELL'APPENNINO ITALIANO BIO DA 500 G

LENTILS BIO OF THE ITALIAN APENNINES 500 G



Peso
Weight 0.5 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 540 GIORNI/DAYS

HQF14685

LENTICCHIE GIALLE KG1

YELLOW LENTILS 1 KG



Peso
Weight 1 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS

HQF2588

LENTICCHIE NERE BELUGA KG1

BLACK LENTILS BELUGA KG1



Peso
Weight 1 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS

HQF2589

ORZO PERLATO BIO "SELEZIONE HQF" DA 500 G

PEARL BARLEY ORGANIC PAT 500 G



Peso
Weight 0.5 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 540 GIORNI/DAYS

HQF0406

PISELLI VERDI SPEZZATI E DECORTICATI BIO "SELEZIONE HQF" DA 500 G

GREEN AND DECORTICATED GREEN PEAS BIO "HQF SELECTION" 500 G



Peso
Weight 0.5 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 540 GIORNI/DAYS

HQF13062



PANE

HQF

HIGH QUALITY FOOD

BREAD



PANE *BREAD*

PANE NIKO ROMITO <i>NIKO ROMITO BREAD</i>	Pag. 133 <i>133</i>
PANINI PER HAMBURGER <i>HAMBURGER BUN</i>	Pag. 137 <i>137</i>
PANE AGRICOLA <i>AGRICOLA BREAD</i>	Pag. 137 <i>137</i>



PANE NIKO ROMITO



Prodotto esclusivo
exclusive product

NIKO ROMITO

High Quality Food è distributore esclusivo di PANE di Niko Romito.

PANE nasce a Castel di Sangro, in Abruzzo, nel laboratorio di panificazione e pasticceria dello chef Niko Romito.

Una struttura di 550 metri quadrati dove una squadra di esperti panificatori ha messo a punto ricette e procedure per portare PANE, ogni giorno, in Italia e nel mondo.

PANE è una linea di prodotti realizzati con materie prime di assoluta eccellenza e il know-how "stellato" di Niko Romito, pensata per il circuito Ho.re.ca.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Ingredienti: i prodotti PANE sono realizzati esclusivamente con farine di varietà di grano altamente selezionate, acqua e lievito madre.

Ricetta: lunghe lievitazioni e altissima idratazione rendono i prodotti PANE digeribili, sani, golosi.

Produzione: i prodotti PANE sono sfornati freschi tutti i giorni, abbattuti a -18° e stoccati così da mantenere intatte le caratteristiche organolettiche originarie e possono essere trasportati ovunque sfruttando la catena del freddo.

Consumo: istruzioni precise su rigenerazione, taglio e servizio e un corso di formazione dedicato ai partner di progetto assicurano al consumatore finale un'esperienza gastronomica eccellente.

PERCHÉ PANE?

Esclusività: PANE è un prodotto di altissimo profilo, frutto di una lunga ricerca e parte di un progetto gastronomico ampio.

Unicità: la qualità delle farine, il processo di lavorazione, i profumi, gli aromi e le consistenze, PANE è unico e assolutamente riconoscibile.

Praticità: i prodotti PANE sono preparati a Castel di Sangro, abbattuti a -18° e stoccati. Si consumano come appena sfornati dopo la rigenerazione.

Economicità: le modalità di produzione, distribuzione e consumo rendono quasi impossibile lo spreco.

NIKO ROMITO BREAD

High Quality Food is the exclusive distributor of PANE by Niko Romito. PANE originates in Castel di Sangro (Abruzzo) in the bakery and pastry laboratories founded by Niko Romito. Within a space of 550 squared meters, a team of expert bakers have developed recipes and techniques to deliver PANE on a daily basis in Italy and worldwide.

PANE is a products selection, conceived for the Ho.re.ca. market, which combine the finest raw materials with the expertise of the starred chef Niko Romito.

PRODUCTS FEATURES

Ingredients: PANE products are prepared with highest quality wheat flours selection, water and sourdough.

Recipe: long slow rising and high hydration dough make PANE digestible, healthy and tasty.

Production: PANE products are baked fresh on a daily basis, frozen and stocked at -18°. The process allows to preserve the original organoleptic properties and to deliver the products everywhere thanks to the cold chain.

Consumption: precise guidelines are provided on how to warm, cut and serve the products; dedicated workshops are organized for the projects partners to ensure the final consumer enjoying a great gastronomic experience.

WHY PANE?

Exclusive: PANE is a product of highest standard quality resulting from longstanding research and practices which are part of a wider gastronomic project.

Unique: flours quality, dough rising process, flavours, fragrances and texture make PANE unique and instantly recognizable.

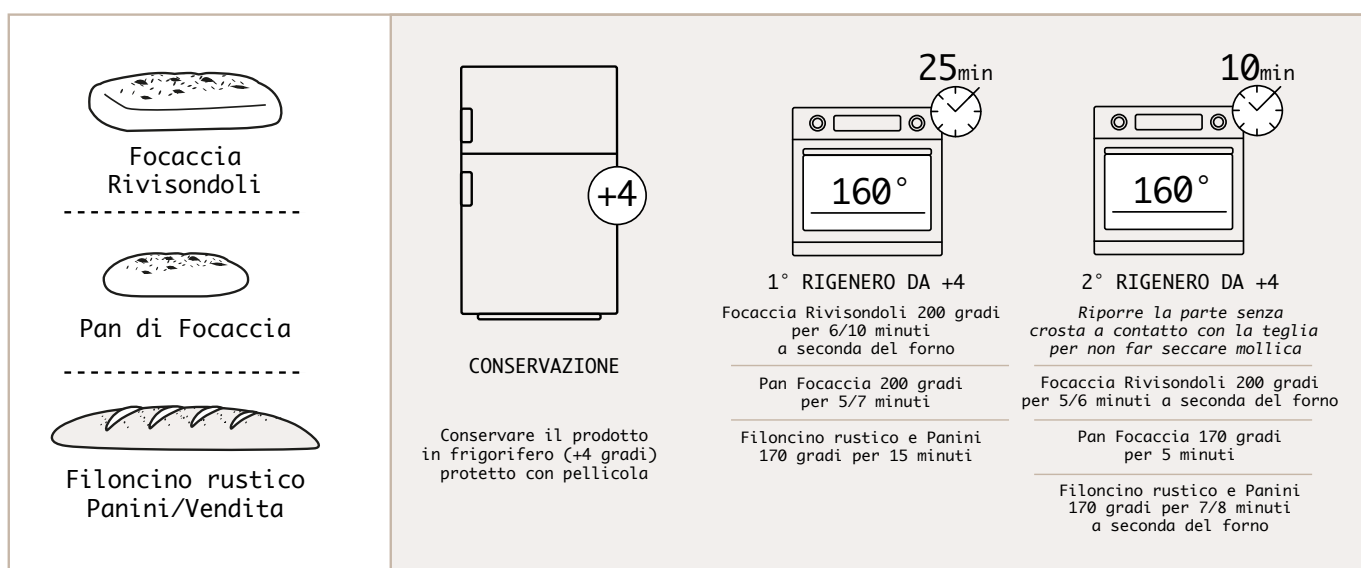
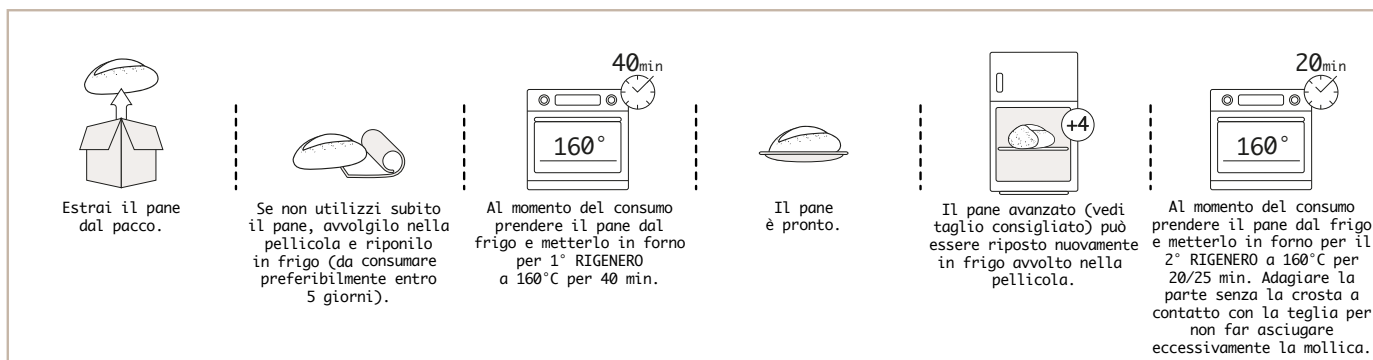
Practical: PANE products are prepared in Castel di Sangro, frozen and stocked at -18°. Once revived, they look and taste as freshly baked.

Resource saving: production, distribution and consumption modalities have been conceived and developed to avoid any kind of waste.

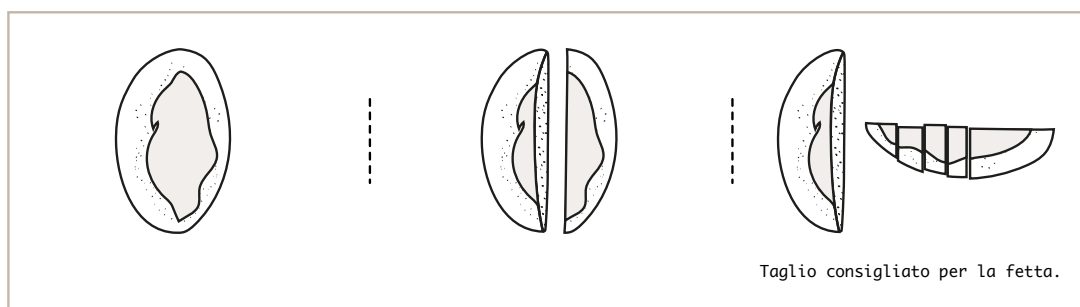
PANE

NIKO ROMITO

RIGENERO DEL FILONE



TAGLI CONSIGLIATI PER RIGENERARE IL MEZZO FILONE



FILONE RUSTICO "NK" PRECOTTO E CONGELATO 280 G. (CT DA 30/40 PZ)
PHILO RUSTICO "NK" PRE-COOKED AND FROZEN 280 G. (CT 30-40 PCS)



Peso 8.4 KG
Weight
Cons. -18°C
Storage
Scadenza 90 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF04049

FOCACCIA BIANCA "NK" PRECOTTA E CONGELATA G. 120 CA. (CT DA 72 PZ) DA
WHITE "NK" FOCACCIA GR 120 CA. (72 PCS. CT)



Peso 8.64 KG
Weight
Cons. -18°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF01532

PANE BIANCO "NK" PRECOTTO E CONGELATO TIPO "0" (SEMOLA E PATATE)
650 G. CA. (CT DA 10/14 PZ)
"NK" PRE-COOKED AND FROZEN "0" WHITE BREAD (SEMOLINA AND POTATOES) 650 GR (10/14PCS CT)



Peso 9.2 KG
Weight
Cons. -18°C
Storage
Scadenza 135 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF11247

PAGNOTTA BIANCA "NK" PRECOTTO E CONGELATO TIPO "0" (SEMOLA E PATATE) G. 400 CA. (CT DA 20/28 PZ)
WHITE LOAF "NK" PRE-COOKED AND FROZEN TYPE "0" (SEMOLINA AND POTATO) G. 400 CA. (CT FROM 20/28 PCS)



Peso 7 KG
Weight
Cons. -18°C
Storage
Scadenza 90 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF01507

PAGNOTTA NERA "NK" PRECOTTO E CONGELATO TIPO "0" (GRANO SOLINA E SARAGOLLA) G. 400 CA. (CT DA 20/28 PZ)
LOAF BLACK "NK" PRE-COOKED AND FROZEN TYPE "0" (WHEAT SOLINA AND SARAGOLLA) G. 400 CA. (CT FROM 20/28 PCS)



Peso 8 KG
Weight
Cons. -18°C
Storage
Scadenza 90 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF01508

PANE NERO "NK" PRECOTTO E CONGELATO TIPO "0" (GRANO SOLINA E SARAGOLLA) G. 850 CA. (CT DA 10/14 PZ)
"NK" PRE-COOKED AND FROZEN "0" DARK BREAD (SOLINA WHEAT AND SAGOLLA) 850 GR (10/14PCS CT)



Peso 9.2 KG
Weight
Cons. -18°C
Storage
Scadenza 90 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF11248

FOCACCIA RIVISONDOLO "NK" PRECOTTA E CONGELATA 1 KG (CT DA 8/9 PZ) (50 CM X 35 CM)
FOCACCIA BREAD RIVISONDOLO "NK" PRE-COOKED AND FROZEN 1 KG (8/9 PCS. BOX) (50 CM X 35 CM)



Peso 9 KG
Weight
Cons. -18°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF01502



PANINI PER HAMBURGER

HAMBURGER BUN

PANINI (BUN) PER HAMBURGER AL GRANO DURO "CROCE" GELO (CT DA 36 PZ) 3.24 KG. CA.

PANINI (BUN) FOR DURUM WHEAT HAMBURGER "CROSS" FROST (CT OF 36 PCS) 3.24 KG. CA.



Peso
Weight 3.24 KG
Cons.
Storage -18°C
Scadenza
Shelf Life 550 GIORNI/DAYS
HQF07456

PANINI (SOFT BUN) PER HAMBURGER AL GRANO DURO "GOURMET" GELO (CT DA 36 PZ) 3.24 KG. CA.

PANINI (SOFT BUN) FOR DURUM WHEAT HAMBURGER "GOURMET" FROST (CT OF 36 PCS) 3.24 KG. CA.



Peso
Weight 3.24 KG
Cons.
Storage -18°C
Scadenza
Shelf Life 550 GIORNI/DAYS
HQF07452

PANINI (SOFT BUN) PER HAMBURGER AL GRANO DURO CON SESAMO "GOURMET" GELO (CT DA 36 PZ) 3.24 KG. CA.

PANINI (SOFT BUN) FOR DURUM WHEAT HAMBURGER WITH SESAME "GOURMET" FROST (CT OF 36 PCS) 3.24 KG. CA.



Peso
Weight 3.24 KG
Cons.
Storage -18°C
Scadenza
Shelf Life 550 GIORNI/DAYS
HQF07454

PANE AGRICOLA



Nuovo prodotto
Catalogue news

AGRICOLA BREAD

Prodotto artigianalmente con lievito madre, che conferisce una lieve nota acida, e farine alternative, è leggero, saporito e versatile. Il pane di filiera HQF è un pane caratterizzato da una mollica soffice, alta e bene alveolata racchiusa in una crosta dorata e croccante.

Artisanally produced with sourdough, which gives a slight acidic note, and alternative flours, it is light, tasty and versatile. HQF supply chain bread is a bread characterized by a soft, high and well-alveolated crumb enclosed in a golden and crunchy crust.

QUALI SONO LE TIPOLOGIE DI PANE DISPONIBILI ?

Pane bianco cafone: semola, farina di tipo 1 e struttura ben definita regalano una particolare croccantezza;

Pane multi cereali: il più intenso di sapore, il più difficile da accoppiare, è ideale gustarlo anche da solo. Ricchissimo di cereali, orzo tostato e semi;

Pane misto: pane ricco di parti crostali, scuro e con un sapore molto intenso;

WHAT TYPES OF BREAD ARE AVAILABLE?

Rude white bread: semolina, type 1 flour and well-defined structure give a particular crunchiness;

Multigrain bread: the more intense the flavor, the more difficult to pair, it is ideal to enjoy it also from Alone. Very rich in cereals, toasted barley and seeds;

Mixed bread: bread rich in crustal parts, dark and with a very intense flavour;

COME RIGENERARE IL PANE AGRICOLA? CI SONO DUE MODI:

1. La sera prima si tira fuori il pane dal congelatore e si mette in frigo. Al mattino, prendere il pane dal frigo e metterlo in forno preriscaldato a 190 gradi per 5/6 minuti. Una volta sfornato, poggiarlo su una griglia per 5 minuti a raffreddare.

2. Tirare fuori dal congelatore e tenere a temperatura ambiente per 1 ora. Metterlo in forno preriscaldato a 200 gradi per 10/12 minuti. Sfornare e lasciarlo raffreddare su una griglia per 5 minuti.

HOW TO REGENERATE AGRICOLA BREAD? THERE ARE TWO WAYS:

1. The night before, take the bread out of the freezer and put it in the fridge. In the morning, take the bread from the fridge and place it in a preheated oven at 190 degrees for 5/6 minutes. Once baked, place it on a rack for 5 minutes to cool.

2. Remove from the freezer and keep at room temperature for 1 hour. Place it in a preheated oven at 200 degrees for 10/12 minutes. Remove from the oven and let it cool on a rack for 5 minutes.

PANE BIANCO CONGELATO "CAFONE" CA. 600 G
"CAFONE BREAD" FROZEN CA. 600 G



Peso
Weight 0.6 KG
Cons.
Storage -18°C
Scadenza
Shelf Life 42 GIORNI/DAYS
HQF13280

PANE MISTO CONGELATO CA. 600 G
FROZEN MIXED BREAD CA. 600 G



Peso
Weight 0.6 KG
Cons.
Storage -18°C
Scadenza
Shelf Life 42 GIORNI/DAYS
HQF40106

PANE MULTICEREALI CONGELATO CA. 600 G
FROZEN MULTICEREAL BREAD CA. 600 G



Peso
Weight 0.6 KG
Cons.
Storage -18°C
Scadenza
Shelf Life 42 GIORNI/DAYS
HQF40107

TARALLI CLASSICI KG1
CLASSIC TARALLI KG1



Peso
Weight 1 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF10258



SALI, SPEZIE E ZUCCHERI

HQF
HIGH QUALITY FOOD

*SALTS, SPICES
AND SUGARS*



**SALI,
SPEZIE**

*SALTS,
SPICES*

SALI	Pag. 143
<i>SALTS</i>	<i>143</i>
SPEZIE	Pag. 144
<i>SPICES</i>	<i>144</i>

SALI

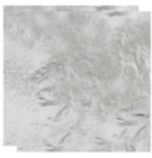
SALTS

SALE MARINO ARTIGIANALE FINO DI TRAPANI "PRESIDIO SLOW FOOD" KG 1 X 12 PZ ARTISAN SEA SALT FROM TRAPANI TO "SLOW FOOD" KG 1 X 12 PCS	SALE MARINO ARTIGIANALE GROSSO DI TRAPANI "PRESIDIO SLOW FOOD" KG 1 X 12 PZ COARSE SEA SALT OF TRAPANI "SLOW FOOD" KG 1 X 12 PCS	SALE ROSA NATURALE HIMALAYA GROSSO CAL 10 MM KG 1 NATURAL PINK SALT HIMALAYAS BIG CAL 10 MM 1 KG
		
Peso Weight 12 KG	Peso Weight 12 KG	Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE	Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE	Cons. Storage 0
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS	Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS	Scadenza Shelf Life 500 GIORNI/DAYS
HQF4619	HQF4621	HQF0920



SPEZIE

SPICES

ARGENTO ALIMENTARE IN FOGLI 8X8 CM (25 FOGLI) <i>EDIBLE SILVER SHEETS 8X8 (25 SHEETS)</i>  Peso <i>Weight</i> 0.1KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 2500 GIORNI/DAYS HQF14448	CUMINO IN SEMI 600 GR <i>CUMIN SEEDS IN 600 GRAMS</i>  Peso <i>Weight</i> 0.6 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 365 GIORNI/DAYS HQF10432	ORO ALIMENTARE IN FOGLI 8X8 CM 23 KT (25 FOGLI) <i>EDIBLE GOLD IN SHEETS 8X8 CM 23 KT (25 SHEETS)</i>  Peso <i>Weight</i> 0.1 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 2500 GIORNI/DAYS HQF14447
PEPE BIANCO INTERO IN GRANI 1 KG <i>PEPE WHOLE WHITE BEANS 1 KG</i>  Peso <i>Weight</i> 1KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 365 GIORNI/DAYS HQF11958	PEPE DI CUBEB 350 G <i>CUBEB PEPPER 350 G</i>  Peso <i>Weight</i> 0.35 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 420 GIORNI/DAYS HQF0676	PEPE DI SZECHUAN (CINA) KG1 <i>SZECHUAN PEPPER (CHINA) 1 KG</i>  Peso <i>Weight</i> 1 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 420 GIORNI/DAYS HQF0680
PEPE NERO IN GRANI 1 KG <i>BLACK PEPPERCORNS 1 KG</i>  Peso <i>Weight</i> 1KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 365 GIORNI/DAYS HQF04332	PEPE NERO MACINATO 1 KG <i>GROUND BLACK PEPPER 1 KG</i>  Peso <i>Weight</i> 1KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 365 GIORNI/DAYS HQF04338	PEPE ROSA IN GRANI KG1 <i>PINK PEPPERCORNS 1 KG</i>  Peso <i>Weight</i> 1 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 365 GIORNI/DAYS HQF0681
PEPE VERDE SECCO IN GRANI DA 1 KG <i>DRY GREEN PEPPER IN 1 KG GRAINS</i>  Peso <i>Weight</i> 1KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 365 GIORNI/DAYS HQF14930	PEPERONI SECCHI "CRUSCHI" FRITTI 200 GR <i>FRIED CRUSCHI PEPPERS 200 G</i>  Peso <i>Weight</i> 0.2 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 240 GIORNI/DAYS HQF00696	PEPERONI SECCHI "CRUSCHI" FRITTI IN BUSTA DA 150 GR <i>"CRUSCHI" DRIED FRIED PEPPERS 150 GR</i>  Peso <i>Weight</i> 0.15 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 240 GIORNI/DAYS HQF00976
PEPERONI SECCHI "CRUSCHI" FRITTI IN BUSTA DA 200 G <i>DRY "PEPERONI CRUSCHI" FRIED 200 G</i>  Peso <i>Weight</i> 0.2 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 240 GIORNI/DAYS HQF14393	PEPERONI SECCHI "CRUSCHI" FRITTI IN VASO DA 50 G <i>CRUSCHI PEPPERS IN JAR 200 G</i>  Peso <i>Weight</i> 0.05 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 240 GIORNI/DAYS HQF13388	PEPERONI SECCHI "CRUSCHI" IGP NON FRITTI 100 GR <i>DRIED PEPPERS "CRUSCHI" NOT FRIED 100 GR</i>  Peso <i>Weight</i> 0.1 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 365 GIORNI/DAYS HQF04886
PEPERONI SECCHI "CRUSCHI" NON FRITTI DA 500 G <i>DRY "PEPERONI CRUSCHI" NOT FRIED 500 G</i>  Peso <i>Weight</i> 0.5 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 365 GIORNI/DAYS HQF13728	POLVERE DI PEPERONI DI SENISE "ORO ROSSO" DA 100 G <i>SENISE PEPPERS POWDER "ORO ROSSO" 100 GR</i>  Peso <i>Weight</i> 0.1KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 365 GIORNI/DAYS HQF11559	QUINOA ROSSA KG1 <i>RED QUINOA KG1</i>  Peso <i>Weight</i> 1 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 365 GIORNI/DAYS HQF2048
SEMI DI AMARANTO KG1 <i>AMARANTH SEEDS 1 KG</i>  Peso <i>Weight</i> 1KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 365 GIORNI/DAYS HQF2172	SEMI DI CHIA 1KG <i>CHIA SEEDS 1KG</i>  Peso <i>Weight</i> 0.1KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 300 GIORNI/DAYS HQF7197	SEMI DI GIRASOLE SGUSCIATI 1 KG <i>SUNFLOWER SEEDS SHELLD 1 KG</i>  Peso <i>Weight</i> 1 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 180 GIORNI/DAYS HQF2175

SEMI DI LINO 1 KG <i>FLAXSEED 1 KG</i>  Peso <i>Weight</i> 1 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 300 GIORNI/DAYS HQF3136	SEMI DI PAPAVERO BIANCO 500 G <i>WHITE POPPY SEEDS 500 G</i>  Peso <i>Weight</i> 0.5 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 300 GIORNI/DAYS HQF7621	SEMI DI PAPAVERO BIANCO KG1 <i>WHITE POPPY SEEDS 1 KG</i>  Peso <i>Weight</i> 1 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 300 GIORNI/DAYS HQF2703
SEMI DI PAPAVERO BLU 1 KG <i>POPPY SEEDS 1 KG</i>  Peso <i>Weight</i> 1 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 300 GIORNI/DAYS HQF04346	SEMI DI SESAMO DECORTICATO BIANCO (SBUCCIATO) 500 GR <i>HULLED SESAME SEEDS WHITE (PEELED) 500 G</i>  Peso <i>Weight</i> 0.5 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 300 GIORNI/DAYS HQF9053	SEMI DI SESAMO NERO 1 KG <i>BLACK SESAME SEEDS 1 KG</i>  Peso <i>Weight</i> 1 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 300 GIORNI/DAYS HQF2854
SEMI DI ZUCCA PELATI 1 KG <i>PEELED PUMPKIN SEEDS 1 KG</i>  Peso <i>Weight</i> 1 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 180 GIORNI/DAYS HQF2179	ZAFFERANO IRANIANO IN PISTILLI 10 G <i>IRANIAN SAFFRON IN PISTILLS 10 G</i>  Peso <i>Weight</i> 0.01 KG Cons. <i>Storage</i> 2°C ÷ 4°C Scadenza <i>Shelf Life</i> 300 GIORNI/DAYS HQF13328	ZAFFERANO IRANIANO IN POLVERE 10 G <i>IRANIAN SAFFRON POWDER 10 G</i>  Peso <i>Weight</i> 0.01 KG Cons. <i>Storage</i> TEMPERATURA AMBIETE Scadenza <i>Shelf Life</i> 300 GIORNI/DAYS HQF13327





FUNGHI

HQF
HIGH QUALITY FOOD

MUSHROOMS





FUNGHI

MUSHROOMS

FUNGHI CARDONCELLI NOSTRA SELEZIONE 2 KG CA. MUSHROOMS "CARDONCELLI" KG 2



Peso
Weight 2 KG

Cons.
Storage 2°C ± 4°C

Scadenza
Shelf Life 14 GIORNI/DAYS

HQF3199

FUNGHI PORCINI FRESCHI (CASSA DA 3 KG CA) FRESH PORCINI MUSHROOMS (3 KG CASH CASE)



Peso
Weight 3 KG

Cons.
Storage 2°C ± 4°C

Scadenza
Shelf Life 10 GIORNI/DAYS

HQF0496

FUNGHI PORCINI SECCHI "EXTRA" 500 G DRIED PORCINI MUSHROOMS "EXTRA" 500 G



Peso
Weight 0.5 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS

HQF10664

FUNGHI SPUGNOLE SECCHIE 500 GR MUSHROOMS DRIED MORELS 500 GR



Peso
Weight 0.5 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS

HQF2665

FUNGHI PORCINI SECCHI "SPECIALI" 500 G DRY PORCINI MUSHROOMS "SPECIAL" 500 G



Peso
Weight 0.5 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS

HQF0551

FUNGHI TROMBETTE DEI MORTI SECCHI 100 G. MUSHROOMS TRUMPETS OF DRY DEAD 100 G.



Peso
Weight 0.5 KG

Cons.
Storage TEMPERATURA AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS

HQF01698

FUNGHI SHITAKE SECCHI G. 500 DRIED SHITAKE MUSHROOMS G. 500



Peso
Weight 0.5 KG

Cons.
Storage 2°C ± 4°C

Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS

HQF3275

CARDONCELLI:

Classificato in campo micologico a commestibilità eccellente, il Cardoncello è considerato il più pregiato tra i funghi coltivati. Nasce spontaneamente dalle radici dell'Eringium campestre (Cardo Selvatico) solo in alcune regioni d'Italia come Puglia, Basilicata, Calabria, Campania e Lazio. Data la commestibilità eccellente, è possibile consumare i cardoncelli crudi ma anche arrosto, fritti, gratinati, trifolati e come condimento in moltissime pietanze a base di pasta, riso, carne, pesce, legumi e verdure, mantenendo inalterate le sue doti organolettiche. Non forzando la temperatura, il prodotto è di tipo stagionale con una disponibilità che va da settembre a gennaio e da marzo a giugno.

CARDONCELLI:

Classified in micology as a mushroom with an excellent edibility is the most preigate between cultivated mushrooms. Grows spontaneously at the roots of the Eringium Campestre (Wild Thistle) only in certain regions of Italy like Puglia, Basilicata, Calabria, Campania and Lazio. It is possible to eat the Cardoncelli raw but also roasted, panfried, baked, sauteed and as a seasoning / sauce and in many other pasta, rice, meat and fish dishes and it keeps its texture and consistency. The season for this mushroom extends from September to January, March to June.



UOVA, LATTE E DERIVATI

HQF
HIGH QUALITY FOOD

***EGGS, MILK AND
DERIVATIVES***



UOVA, LATTE E DERIVATI



EGGS, MILK AND DERIVATIVES

LATTE DI AGRICOLA:

Una produzione agricola di una fattoria di frisone di Roma. Il latte Nobile è un disciplinare produttivo nato per certificare la qualità di un particolare tipo di latte. Le frisone sono alimentate per almeno il 70% da foraggio fresco e il restante è mais e soia. Il disciplinare monitora il rapporto tra Omega 6 e Omega 3 e l'assenza di OGM.

Il latte è un alimento completo, poco calorico, dal buon valore nutrizionale e alimentare, che contiene vitamina A, B e E. Profumato, dal sapore ricco e gustoso.

MILK FROM AGRICOLA:

The hens' organic diet is further enriched with flax and hemp seeds, which make the egg even more appetizing in terms of flavor and above all more "good" for the health of those who eat it. In fact, flax and hemp seeds contain high quantities of Omega 3 of plant origin, which the hen transforms during digestion, laying eggs rich in Omega 3 of animal origin (easier for our body to assimilate). Precious allies of our health, they have a beneficial effect on blood pressure, brain activity, even mood and help fight chronic diseases, immune disorders as well as inflammatory disorders.

LATTE FRESCO "NOBILE" DI FRISONA INTERO DA 1 LT

FRESH "NOBLE" MILK OF 1 LT WHOLE FRISONA



Peso Weight 1KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 7 GIORNI/DAYS
HQF13843

BURRO FRESCO 1 KG

FRESH BUTTER 1 KG



Peso Weight 1KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 90 GIORNI/DAYS
HQF2418

MANTECA/BURRINO DA 200/400 G CA.

MANTECA/BURRINO DA 200/400 G CA.



Peso Weight 0.2 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 20 GIORNI/DAYS
HQF09823

PANNA 1889 UHT 100% LATTE PIEMONTESE 1 LT

CREAM 1889 UHT 100% MILK FROM PIEMONTE 1 LT



Peso Weight 1KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS
HQF05798

PANNA FRESCA DI FRISONA "PET" DA 1 LT "GRASSO DA 35 %"

FRESH "PET" FRISONA CREAM 1 LT "35 % FAT"



Peso Weight 1KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 8 GIORNI/DAYS
HQF14617

RICOTTA FRESCA DI FRISONA DA 500 G CA.

FRESH RICOTTA OF FRISONA 500 G APPROX.



Peso Weight 0.5 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 8 GIORNI/DAYS
HQF14746

YOGURT FRESCO DI FRISONA INTERO "VETRO" DA 1 KG

1 KG FRESH YOGURT IN GLASS



Peso Weight 1KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 45 GIORNI/DAYS
HQF14616

ALBUME PASTORIZZATO DA UOVO DI GALLINA BIO LT 1 CT DA 6 PZ

PASTEURIZED EGG WHITE FROM HEN'S EGG BIO LT 1



Peso Weight 6 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 25 GIORNI/DAYS
HQF06184

MISTO UOVO PASTORIZZATO DA UOVO DI GALLINA BIO LT 1 CT DA 6 PZ

MIXED PASTEURIZED EGG FROM HEN'S EGG BIO LT 1 CT DA 6 PZ



Peso Weight 6 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 25 GIORNI/DAYS
HQF06186

TUORLO PASTORIZZATO DA UOVO DI GALLINA BIO LT 1 CT DA 6 PZ

PASTEURIZED EGG YOLK FROM CHICKEN BIO LT 1



Peso Weight 6 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 25 GIORNI/DAYS
HQF06188

UOVA FRESCHE CARTONE PZ 180 SFUSE PASTA GIALLA "L"

FRESH EGGS 180 PCS YELLOW PASTE "L"



Peso Weight 11.5 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 25 GIORNI/DAYS
HQF14989

UOVA FRESCHE AGRICOLA:

L'alimentazione biologica delle galline viene ulteriormente arricchita con semi di lino e canapa, che rendono l'uovo ancora più appetitoso dal punto di vista del sapore e soprattutto più buono per la salute di chi lo assume. I semi di lino e canapa contengono, infatti, elevate quantità di Omega 3 di origine vegetale che la gallina trasforma durante la digestione, deponendo uova ricche di Omega 3 di origine animale (più facili da assimilare da parte del nostro corpo). Preziose alleate della nostra salute, hanno un effetto benefico sulla pressione, sull'attività cerebrale, persino sull'umore e aiutano a combattere le malattie croniche, i disordini immunitari oltre che infiammatori.

AGRICOLA'S FRESH EGGS:

The hens' organic diet is further enriched with flax and hemp seeds, which make the egg even more appetizing in terms of flavor and above all more "good" for the health of those who eat it. In fact, flax and hemp seeds contain high quantities of Omega 3 of plant origin, which the hen transforms during digestion, laying eggs rich in Omega 3 of animal origin (easier for our body to assimilate). Precious allies of our health, they have a beneficial effect on blood pressure, brain activity, even mood and help fight chronic diseases, immune disorders as well as inflammatory disorders.

UOVA FRESCHE CARTONE PZ 180 SFUSE PASTA GIALLA "AGRICOLA"

FRESH YELLOW YOLK EGGS, 180 PC. BOX "AGRICOLA"



Peso Weight 11.5 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 25 GIORNI/DAYS
HQF12753

UOVA FRESCHE CARTONE PZ 90 SFUSE PASTA GIALLA "L"

FRESH EGGS 90 PCS YELLOW PASTE "L"



Peso Weight 11.5 KG
Cons. Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza Shelf Life 25 GIORNI/DAYS
HQF14935

UOVA FRESCHE CARTONE PZ 90 SFUSE PASTA GIALLA "M"
FRESH EGGS CARTON 90 PCS BULK YELLOW PASTE "M"



Peso
Weight 11,5 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 25 GIORNI/DAYS
HQF10545

UOVA FRESCHE DA ALLEVAMENTO BIO. DA GALLINA LIVORNESE ALLEVATA ALL'APERTO "EDIZ. LIMITATA" X180 "CALIB. MISTO"
FRESH ORGANIC BREEDING EGGS FROM FREE RANGE GALLINA LIVORNESE "LIMITED EDIZ." X180 "CALIB. MIXED"



Peso
Weight 12 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza
Shelf Life 30 GIORNI/DAYS
HQF14848

UOVA FRESCHE DA ALLEVAMENTO BIO. DA GALLINA LIVORNESE ALLEVATA ALL'APERTO "EDIZ. LIMITATA" X 4 "CALIB. MISTO"
FRESH EGGS FROM FREE RANGE LIVORNESE CHICKEN ORGANIC FARMING "LIMITED ED." X 4



Peso
Weight 0,25 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza
Shelf Life 21 GIORNI/DAYS
HQF09078

UOVA FRESCHE DI QUAGLIA PZ 18
QUAIL FRESH EGGS 18 PC



Peso
Weight 1 KG
Cons.
Storage 2°C ÷ 4°C
Scadenza
Shelf Life 19 GIORNI/DAYS
HQF0559





DOLCI E PASTICCERIA

HQF
HIGH QUALITY FOOD

*SWEETS AND
PASTRIES*





DOLCI E PASTICCERIA

SWEETS AND PASTRIES

CIOCCOLATO AMEDEI <i>AMEDEI CHOCOLATE</i>	Pag. 162 <i>162</i>
SWEETIE LINE HQF <i>SWEETIE LINE HQF</i>	Pag. 163 <i>163</i>
PREPARATI E ALTA PASTICCERIA <i>PREPARED AND HIGH PASTRY</i>	Pag. 165 <i>165</i>



CIOCCOLATO AMEDEI

La materia prima, selezionata da Amedei all'origine, approda direttamente in Toscana, terra di creatività e genio, per essere trasformata in piccole opere d'arte. "La bontà è rigore, conoscenza, rispetto e stupore". Tutto ha inizio dalla selezione dei semi nelle piantagioni più pregiate e nascoste del mondo. Prosegue poi con la creatività nelle ricette e si compie infine in laboratorio, dosando e lavorando sapientemente a mano pochi ingredienti di primissima qualità: semi di cacao, zucchero di canna, il latte e la frutta migliori. Il cioccolato Amedei rappresenta la più alta qualità che si fonde con l'emozione di una dedizione incondizionata. È il lavoro sapiente di donne e uomini appassionati che da oltre 20 anni, ogni giorno, cercano l'eccellenza. Oggi Amedei è una realtà unica, riconosciuta e premiata in tutto il mondo, una filosofia più che una marca, che è riuscita a interpretare con maestria la preziosità di un prodotto evocativo come il cacao, sublimandolo in un'esperienza sensoriale e culturale.

AMEDEI CHOCOLATE

The precious beans, selected by Amedei at the origin, arrive directly in Tuscany, a land of creativity and genius, to be transformed into small masterpieces. "Quality is founded on discipline, knowledge and respect". It all begins with the selection of cocoa beans over the most precious and exclusive plantations in the world. The process continues with the creative refinement of recipes and the final work is carried out in the laboratory, measuring and working skilfully by hand with few ingredients of the finest quality: cocoa beans, cane sugar, the best milk and fruit. Amedei chocolate represents the highest quality blended with the emotion of unconditional dedication. It is the skilful work of passionate men and women who, for over 20 years, every day, seek out excellence. Today, Amedei is a unique entity, recognised and awarded all over the world, a philosophy rather than a brand, which has managed to skilfully interpret the valuable nature of an evocative product like cocoa, sublimating it in a sensory and cultural experience.

BARRA DI CIOCCOLATO AL LATTE - TOSCANO BROWN AMEDEI 1 KG MILK CHOCOLATE BAR - BROWN TUSCAN AMEDEI 1 KG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF07012

BARRA DI CIOCCOLATO BIANCO - TOSCANO WHITE AMEDEI 1 KG AMEDEI WHITE CHOCOLATE BAR - TOSCANO WHITE 1 KG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF07016

BARRA DI CIOCCOLATO FONDENTE - TOSCANO BLACK AL 70% AMEDEI 1 KG DARK CHOCOLATE BAR - TUSCAN BLACK 70% AMEDEI 1 KG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF07010

BARRA DI CIOCCOLATO FONDENTE - TOSCANO BLACK AL 90% AMEDEI 1 KG AMEDEI DARK CHOCOLATE BAR - TOSCANO BLACK 1 KG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF07008

BARRA DI CIOCCOLATO FONDENTE 65% AMEDEI 1 KG AMEDEI DARK CHOCOLATE BAR 65% 1 KG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF07022

BARRA DI CIOCCOLATO FONDENTE 70% - BLANCO DE CRIOLLO AMEDEI 1 KG DARK CHOCOLATE BAR 70% - BLANCO DE CRIOLLO AMEDEI 1 KG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF07020

BARRA DI CIOCCOLATO FONDENTE 75% "9" AMEDEI 1 KG DARK CHOCOLATE BAR 75% "9" AMEDEI 1 KG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF07018

BARRA DI CIOCCOLATO FONDENTE AL 70% AMEDEI 1 KG - CHUAD DARK CHOCOLATE BAR 70% AMEDEI 1 KG - CHUAD



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF07006

BARRA DI CIOCCOLATO GIANDUJA - TOSCANO NUT BROWN AMEDEI 1 KG GIANDUJA CHOCOLATE BAR - TUSCAN NUT BROWN AMEDEI 1 KG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF07014

CACAO IN POLVERE (NON POTASSATO) AMEDEI 1 KG COCOA POWDER (NOT POTASSATO) AMEDEI 1 KG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF06900

GOCCE DI CIOCCOLATO AL LATTE "BROWN" AMEDEI IN CONF. DA 2 KG DROPS OF CHOCOLATE MILK "BROWN" AMEDEI IN CONF. 2 KG



Peso Weight 2 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF06890

GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO "WHITE" AMEDEI IN CONF. DA 2 KG WHITE CHOCOLATE DROPS AMEDEI 2 KG



Peso Weight 2 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF06892

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE "ACERO 95" CON ZUCCHERO D'ACERO AMEDEI IN CONF. DA 2 KG DARK CHOCOLATE DROPS "MAPLE 95" WITH MAPLE SUGAR AMEDEI IN CONF. 2 KG



Peso Weight 2 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF06898

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE "MADAGASCAR" AMEDEI IN CONF. DA 2 KG DARK CHOCOLATE DROPS "MADAGASCAR" AMEDEI IN CONF. 2 KG



Peso Weight 2 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF06894

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE "VENEZUELA" AMEDEI IN CONF. DA 2 KG DARK CHOCOLATE DROPS "VENEZUELA" AMEDEI 2 KG



Peso Weight 2 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF06896

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE AL 65% AMEDEI IN CONF. DA 2 KG
 AMEDEI DARK CHOCOLATE DROPS 65% 2 KG BOX



Peso
Weight 2KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS

HQF06888

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE AL 70% AMEDEI IN CONF. DA 2 KG
 DARK CHOCOLATE DROPS TO 70% AMEDEI IN CONF. 2 KG



Peso
Weight 2KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS

HQF06886

GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE AL 90% AMEDEI IN CONF. DA 2 KG
 DARK CHOCOLATE DROPS 90% AMEDEI IN CONF. 2 KG



Peso
Weight 2KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS

HQF06884

GRANELLA DI CIOCCOLATO AMEDEI 1 KG
 CHOCOLATE GRANELLA AMEDEI 1 KG



Peso
Weight 1KG

Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIENTE

Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS

HQF06902

SWEETIE LINE HQF



Blockchain Controllata
controlled Blockchain

La nuova linea di dolci firmata High Quality Food. Dolcetti monodose in cui passione e ricercatezza delle materie prime sono i punti cardine su cui si basa ogni ricetta. Trasparenza sulle materie prime e garanzia sull'identità digitale del laboratorio sono due elementi fondamentali di questa nuova linea. Grazie alla tecnologica Blockchain, attraverso un QR Code riportato in etichetta, sarà visibile il racconto della storia di ogni dolcetto, con un focus sugli aspetti più rilevanti del prodotto. La nostra priorità è quella di garantire un'etichetta senza additivi e con materie prime selezionate e di ottima qualità.

SWEETIE LINE HQF

The new line of desserts signed High Quality Food. Single-dose sweets in which passion and refinement of the raw materials are the cornerstones on which each recipe is based. Transparency on raw materials and guarantee on the digital identity of the laboratory are two fundamental elements of this new line. Thanks to Blockchain technology, through a QR Code on the label, the story of each sweet will be visible, with a focus on the most relevant aspects of the product. Our priority is to guarantee a label without additives and with selected, excellent quality raw materials.

MARITOZZI GRANDI 70 G (CT DA 30 PZ) CONGELATI
 MARITOZZI 70 G (CT OF 30 PCS) FROZEN



Peso
Weight 2.1KG

Cons.
Storage -18°C

Scadenza
Shelf Life 180 GIORNI/DAYS

HQF14807

MONOPORZIONE 100% PISTACCHIO 100 G (BOX DA 6 PZ) SURGELATA
 100% PISTACHIO SINGLE -PORTION 100 G (6 PCS) FROZEN



Peso
Weight 0.6 KG

Cons.
Storage -18°C

Scadenza
Shelf Life 180 GIORNI/DAYS

HQF13663

MONOPORZIONE BARATTOLO TIRAMISU DA 150 G (BOX DA 6 PZ) SURGELATA
 SINGLE PORTION 150 G TIRAMISU JAR (6 PCS) FROZEN



Peso
Weight 0.9 KG

Cons.
Storage -18°C

Scadenza
Shelf Life 180 GIORNI/DAYS

HQF14721

MONOPORZIONE CHEESECAKE LAMPONE 100 G (BOX DA 6 PZ) SURGELATA
 MONOPORZIONE RASPBERRY CHEESECAKE 100 G (6-PIECE BOX)



Peso
Weight 0.6 KG

Cons.
Storage -18°C

Scadenza
Shelf Life 180 GIORNI/DAYS

HQF12492

MONOPORZIONE CHEESECAKE LIME 100 G (BOX DA 6 PZ) SURGELATA
 MONOPORZIONE LIME CHEESECAKE 100 G (6-PIECE BOX)



Peso
Weight 0.6 KG

Cons.
Storage -18°C

Scadenza
Shelf Life 180 GIORNI/DAYS

HQF12493

MONOPORZIONE CHEESECAKE NEUTRA 100 G (BOX DA 6 PZ) SURGELATA
 MONOPORZIONE CHEESECAKE NEUTRA 100 G (6-PIECE BOX)



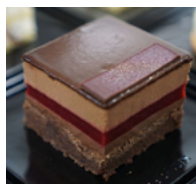
Peso
Weight 0.6 KG

Cons.
Storage -18°C

Scadenza
Shelf Life 180 GIORNI/DAYS

HQF12494

MONOPORZIONE CIOCCO LAMPONE 100 G (BOX DA 6 PZ) SURGELATA
 SINGLE PORTION CIOCCO-RASPBERRY 100 G (6 PCS) FROZEN



Peso
Weight 0.6 KG

Cons.
Storage -18°C

Scadenza
Shelf Life 170 GIORNI/DAYS

HQF13667

MONOPORZIONE CITRON MERINGUE 100 G (BOX DA 6 PZ) SURGELATA
 MONOPORZIONE CITRON MERINGUE 100 G (BOX OF 6 PCS)



Peso
Weight 0.6 KG

Cons.
Storage -18°C

Scadenza
Shelf Life 180 GIORNI/DAYS

HQF12495

MONOPORZIONE DANCE 100 G (BOX DA 6 PZ) SURGELATA
 SINGLE PORTION DANCE 100 G (6 PCS) FROZEN



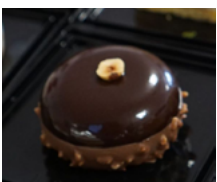
Peso
Weight 0.6 KG

Cons.
Storage -18°C

Scadenza
Shelf Life 180 GIORNI/DAYS

HQF14783

MONOPORZIONE GODURIOSO 100 G (BOX DA 6 PZ) SURGELATA
 MONOPORZIONE GODURIOSO 100 G (6-PIECE BOX)



Peso
Weight 0.6 KG

Cons.
Storage -18°C

Scadenza
Shelf Life 180 GIORNI/DAYS

HQF12504

MONOPORZIONE MONT BLANC CLASSICO 100 G (BOX DA 6 PZ) SURGELATA
 SINGLE PORTION MONT BLANC CLASSIC 100 G (6 PCS) FROZEN



Peso
Weight 0.6 KG

Cons.
Storage -18°C

Scadenza
Shelf Life 180 GIORNI/DAYS

HQF14751

MONOPORZIONE POP RICOTTA E LAMPONE 100 G (BOX DA 6 PZ) SURGELATA
 SINGLE PORTION RICOTTA AND RASPBERRY 100 G (6 PCS) FROZEN



Peso
Weight 0.6 KG

Cons.
Storage -18°C

Scadenza
Shelf Life 180 GIORNI/DAYS

HQF14750

MONOPORZIONE REGGAE DULCEY ESOTICO 100 G (BOX DA 6 PZ) SURGELATA
 SINGLE PORTION REGGAE DULCEY EXOTIC 100 G (6 PCS) FROZEN



Peso 0.6 KG
Weight
Cons. -18°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF14752

MONOPORZIONE ROCK&ROLL TACOS 100 G (BOX DA 6 PZ) SURGELATA
 SINGLE PORTION ROCK & ROLL TACOS 100 G (6 PCS) FROZEN



Peso 0.6 KG
Weight
Cons. -18°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF14748

MONOPORZIONE TATIN 120 G (BOX DA 6 PZ) SURGELATA
 MONOPORZIONE TATIN 120 G (6 PCS BOX)



Peso 0.72 KG
Weight
Cons. -18°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF12501

MONOPORZIONE TIRAMISÙ 100 G (BOX DA 6 PZ) SURGELATA
 MONOPORZIONE TIRAMISÙ 100 G (6-PIECE BOX)

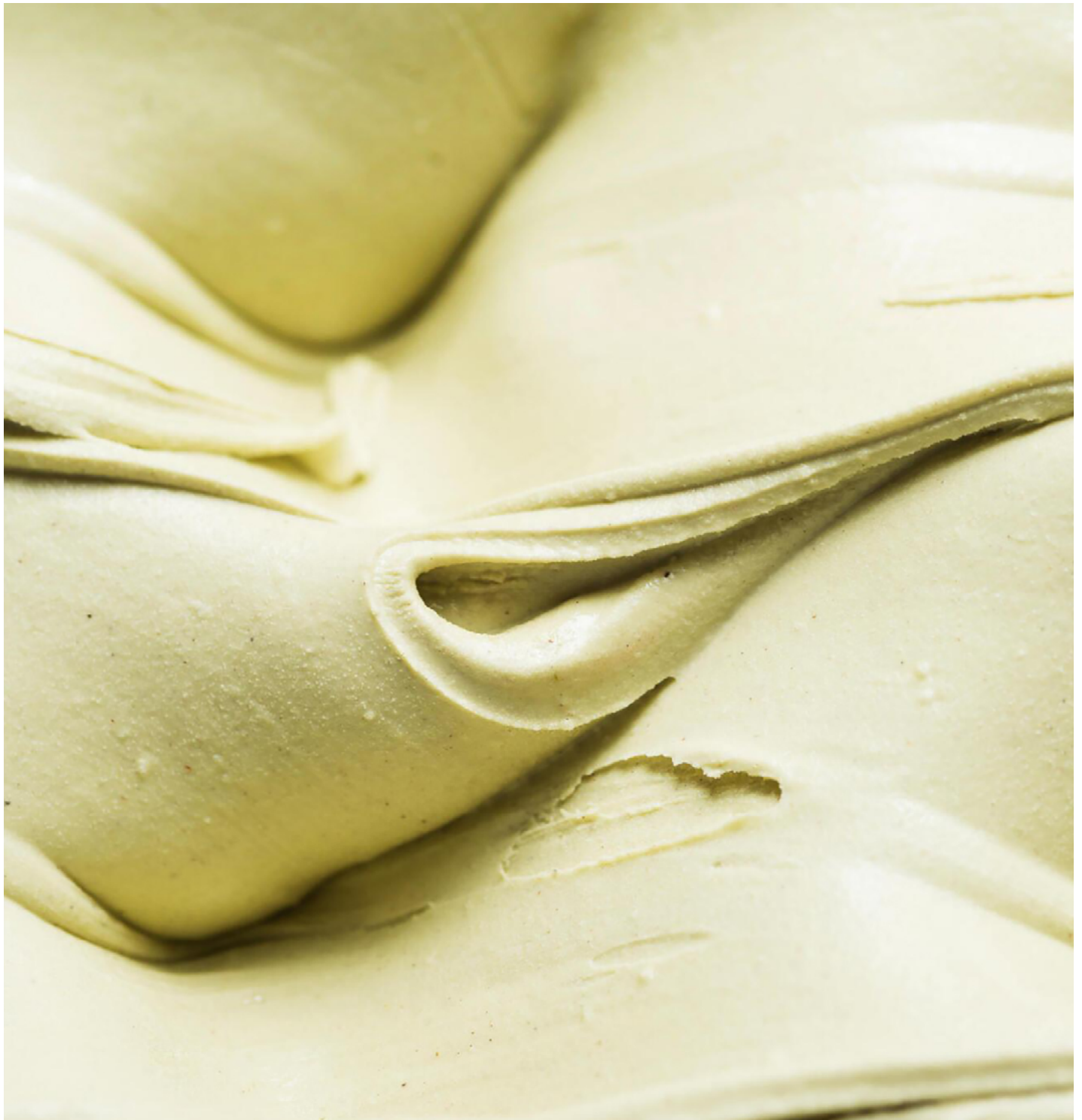


Peso 0.6 KG
Weight
Cons. -18°C
Storage
Scadenza 180 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF12502

IL NOSTRO ASSORTIMENTO DI DOLCI, SI DISTINGUE PER LA VARIETÀ E L'AUTENTICITÀ DEI GUSTI: OGNI CREAZIONE È STRETTAMENTE LEGATA ALLA STAGIONE IN CORSO.

OUR RANGE OF DESSERTS STANDS OUT FOR ITS VARIETY AND AUTHENTICITY OF FLAVORS: EACH CREATION IS CLOSELY TIED TO THE CURRENT SEASON.





PREPARATI E ALTA PASTICCERIA



Nuovo prodotto
Catalogue news

PREPARED AND HIGH PASTRY

CREMA PASTICCERA NIKO ROMITO DA 1 KG GELATO CT DA 6 KG
NIKO ROMITO TRADITIONAL CUSTARD 1 KG FROZEN IN 6 KG BOX

NIKO ROMITO



Peso 6 KG
Weight
Cons. -18°C
Storage
Scadenza 200 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF15664

BASE PER FIOR DI LATTE HQF DA 1 LT
ICECREAM BASE FIOR DI LATTE FLAVOUR 1 LITER HQF



Peso 1L
Weight
Cons. 2°C/4°C
Storage
Scadenza 45 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF15670

BASE PER GELATO HQF DA 1 LT
ICECREAM BASE 1 LITER HQF



Peso 1L
Weight
Cons. 2°C/4°C
Storage
Scadenza 45 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF15671



CONFETTURE, MARMELLATE E GELATINE

HQF
HIGH QUALITY FOOD

*JAMS,
MARMALADES
AND JELLIES*



**CONFETTURE,
MARMELLATE E
GELATINE**
*JAMS
MARMALADES
AND JELLIES*

CONFETTURE E MARMELLATE "AGRICOLA"		Pag. 171
<i>"AGRICOLA" JAMS AND MARMALADES</i>		<i>171</i>
MIELE		Pag. 173
<i>HONEY</i>		<i>173</i>

CONFETTURE E MARMELLATE HQF "AGRICOLA"



Per mantenere tutto il profumo e il sapore intenso della frutta e per raggiungere un risultato straordinario e difficile da replicare, la frutta raccolta nel nostro territorio viene lavorata direttamente dal fresco, a bassa temperatura.

Le confetture extra della Rete Agricola sono preparate utilizzando antiche ricette tradizionali con frutta di primissima qualità. Solo frutta fresca che, con la lenta cottura a basse temperature, mantiene inalterato il suo profumo e il suo sapore. L'utilizzo di una minima quantità di zucchero ne esalta il gusto.

"AGRICOLA" JAMS AND MARMALADES

To maintain all the aroma and intense flavor of the fruit and to achieve an extraordinary result that is difficult to replicate, the fruit harvested in our area is processed directly from fresh, at a low temperature.

The extra jams from the Agricultural Network are prepared using ancient traditional recipes with top quality fruit. Only fresh fruit which, through slow cooking at low temperatures, keeps its aroma and flavor unaltered. The use of a minimal quantity of sugar enhances the taste.

CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHIE DA 1,9 KG "RETE AGRICOLA" APRICOTS EXTRA JAM 1,9 KG  Peso Weight 1,9 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF12909	CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHIE DA 350 G "RETE AGRICOLA" APRICOTS EXTRA JAM 350 G  Peso Weight 0,35 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF12991	CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE DA 1,9 KG "RETE AGRICOLA" STRAWBERRIES EXTRA JAM 1,9 KG  Peso Weight 1,9 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF12908
CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE DA 1,9 KG "RETE AGRICOLA" CHERRIES EXTRA JAM 1,9 KG  Peso Weight 1,9 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF13003	CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE DA 350 G "RETE AGRICOLA" CHERRIES EXTRA JAM 350 G  Peso Weight 0,35 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF12906	CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI DA 350 G "RETE AGRICOLA" RASPBERRIES EXTRA JAM 350 G  Peso Weight 0,35 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF13000
CONFETTURA EXTRA DI FICHI DA 1,9 KG "RETE AGRICOLA" FIGS EXTRA JAM 1,9 KG  Peso Weight 1,9 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF13007	CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE DA 350 G "RETE AGRICOLA" STRAWBERRIES EXTRA JAM 350 G  Peso Weight 0,35 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF12961	CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI DA 1,9 KG "RETE AGRICOLA" RASPBERRIES EXTRA JAM 1,9 KG  Peso Weight 1,9 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF13723
CONFETTURA EXTRA DI MELE ANNURCHE DA 350 G "RETE AGRICOLA" ANNURCA APPLES EXTRA JAM 350 G  Peso Weight 0,35 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF12963	CONFETTURA EXTRA DI MORE DA 1,9 KG "RETE AGRICOLA" BLACKBERRIES EXTRA JAM 1,9 KG  Peso Weight 1,9 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF12910	CONFETTURA EXTRA DI MORE DA 350 G "RETE AGRICOLA" BLACKBERRIES EXTRA JAM 350 G  Peso Weight 0,35 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF12962
CONFETTURA EXTRA DI PESCHE DA 1,9 KG "RETE AGRICOLA" PEACHES EXTRA JAM 1,9 KG  Peso Weight 1,9 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF13008	CONFETTURA EXTRA DI PESCHE DA 350 G "RETE AGRICOLA" PEACHES EXTRA JAM 350 G  Peso Weight 0,35 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF12960	CONFETTURA EXTRA DI PRUGNE DA 350 G "RETE AGRICOLA" PLUMS EXTRA JAM 350 G  Peso Weight 0,35 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF12992

CONFETTURA EXTRA DI VISCIOLE DA 1,9 KG "RETE AGRICOLA" "PAT" VISCIOLE CHERRIES EXTRA JAM 1,9 KG  Peso Weight 1,9 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF12907	CONFETTURA EXTRA DI VISCIOLE DA 350 G "RETE AGRICOLA" "PAT" VISCIOLE CHERRIES EXTRA JAM 350 G  Peso Weight 0,35 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF13001	CONFETTURA EXTRA DI ZUCCA DA 350 G "RETE AGRICOLA" PUMPKIN EXTRA JAM 350 G  Peso Weight 0,35 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF12999
MARMELLATA DI ARANCE DA 1,9 KG "RETE AGRICOLA" "PAT" ORANGES MARMELADE 1,9 KG  Peso Weight 1,9 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF13002	MARMELLATA DI ARANCE DA 350 G "PAT" ORANGE JAM 350 G "PAT"  Peso Weight 0,35 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF12993	MARMELLATA DI LIMONI DA 1,9 KG "RETE AGRICOLA" "PAT" LEMON JAM "PAT" "RETE AGRICOLA" 1,9 KG  Peso Weight 1,9 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF14995
MARMELLATA DI LIMONI DA 350 G "RETE AGRICOLA" "PAT" LEMONS MARMELADE 350 G  Peso Weight 0,35 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF12994		





MIELE

HONEY

Un miele 100% Italiano con aromi caratteristici, sapori persistenti e con tutte le proprietà benefiche.

A 100% Italian honey with characteristic aromas, persistent flavors and all the beneficial properties.

MIELE AI FIORI DI ARANCIO RETE AGRICOLA H.Q.F. 400 G ORANGE FLOWERS HONEY 400 G



Peso Weight 0.4 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS
HQF2451

MIELE D'ACACIA RETE AGRICOLA H.Q.F.G. 400 ACACIA HONEY G-400



Peso Weight 0.4 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS
HQF1404

MIELE DI CASTAGNO RETE AGRICOLA H.Q.F. 400 G CHESTNUT HONEY 400 G



Peso Weight 0.4 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS
HQF1405

MIELE DI MELATA DI BOSCO RETE AGRICOLA H.Q.F. 400 G. FOREST HONEYDEW HONEY 400 G



Peso Weight 0.4 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS
HQF02393

MIELE ITALIANO MIELEFIORI MONODOSE IN VETRO 30 G X 20 PZ ITALIAN MIELEFIORI HONEY IN GLASS 30 G X 20 PCS



Peso Weight 0.4 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 730 GIORNI/DAYS
HQF3430

MIELE MIELEFIORI 400 GR MIELEFIORI HONEY 400 GR



Peso Weight 0.4 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 730 GIORNI/DAYS
HQF7073





**SALSE E
CONDIMENTI**

***SAUCES AND
CONDIMENTS***



SALSE E CONDIMENTI

SAUCES AND CONDIMENTS

CREME, PATÉ E TERRINE <i>CREAMS, PATÉS AND TERRINES</i>	Pag. 180 <i>180</i>
POMODORI E PASSATE <i>TOMATOES AND PUREES</i>	Pag. 181 <i>181</i>
SALSE, CONDIMENTI E MOSTARDE <i>SAUCES, CONDIMENTS AND MUSTARDS</i>	Pag. 182 <i>182</i>

CREME, PATÈ E TERRINE

CREAMS, PATÉS AND TERRINES

I prodotti scelti da HQF sono preparati secondo le antiche tradizioni, senza alcun processo di produzione industriale e senza l'aggiunta né di conservanti né di coloranti. Proponiamo ai nostri clienti una linea di prodotti naturali resi ancora più gustosi dall'olio extravergine di oliva che ne esalta sapore e genuinità. L'attenta cura di ogni singola fase di produzione garantisce un prodotto finale eccellente e capace di conservare tutta la fragranza e la consistenza del prodotto fresco. La sicurezza alimentare viene rispettata grazie all'utilizzo di macchinari all'avanguardia. L'obiettivo è conservare e promuovere la qualità dei frutti che la terra offre.

The products chosen by HQF are prepared according to ancient traditions, without any industrial production process and without the addition of preservatives or artificial colorants. We offer our customers a line of natural products, made even tastier by extra virgin olive oil that enhances their flavours and genuineness. Careful taking care of every single production phase guaranteeing an excellent final product that is able to preserve everything from the fragrance to the consistency of the fresh product. Food safety is respected thanks to use of cutting-edge machinery. The goal is to preserve and promote the quality of the fruits that earth offers.

CARPACCIO DI TARTUFO NERO SOTT'OLIO 180 GR
BLACK TRUFFLE CARPACCIO IN OIL 180 GR



Peso 0.18 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIETE
Scadenza 700 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2785

CARPACCIO DI TARTUFO NERO SOTT'OLIO 80/85 G
BLACK TRUFFLE CARPACCIO IN OIL 80/85 G



Peso 0.085 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 700 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF2667

CREMA TARTUFATA BIANCA AL 6% G. 500
WHITE TRUFFLE SAUSE 6% 500GR



Peso 0.5 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIETE
Scadenza 1050 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF1944

CREMA TARTUFATA NERA AL 20% G. 520
BLACK TRUFFLE SAUSE 20% 520GR



Peso 0.52 KG
Weight
Cons. TEMPERATURA
Storage AMBIETE
Scadenza 1050 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF1777

SPUMA DI RAFANO "NOSTRA PRODUZIONE" DA 200 G
HORSE RADISH FOAM "OUR PRODUCTION" 200 G



Peso 0.2 KG
Weight
Cons. 2°C ÷ 4°C
Storage
Scadenza 12 GIORNI/DAYS
Shelf Life
HQF15274



POMODORI E PASSATE

HQF propone una gamma di conserve di pomodoro in vetro, genuine come fossero appena preparate. Il seme scelto è il migliore delle più note aziende sementiere, destinato alla produzione di pomodoro pregiato.

La coltivazione è organizzata per appezzamenti omogenei e di piccole dimensioni. Ogni singolo lotto non supera mai i 5 ettari, ciò per consentire un controllo costante ed omogeneo delle fasi di crescita della pianta e maturazione del frutto. L'impollinazione dei fiori sulle piante avviene solo con l'impiego di bombi. La raccolta viene fatta esclusivamente a mano e la lavorazione avviene entro pochissime ore senza l'utilizzo dell'acido citrico.

IL DATTERINO ROSSO E GIALLO :

HQF ha scelto un partner che seleziona il pomodorino datterino rosso e giallo: i pomodori dalla forma allungata. Conservati interi al naturale, sono dei pomodorini dolci ed equilibrati, basta una rapida cottura per esaltarne il sapore. Ideali per i piatti a base di pesce, sorprendenti nella preparazione di sughi e creme. Conservati interi in succo, preservano perfettamente la nota squisitezza. Essenziali per dare colore a un piatto e rendere ogni sapore morbido ed equilibrato. Dolce e cremosa, la passata di datterino rosso si contraddistingue per il gusto fresco e intenso del pomodoro appena colto.

RED AND YELLOW CHERRY TOMATOES:

HQF has chosen a partner who selects red and yellow cherry tomatoes: elongated in shape. Preserved whole in their natural state, these cherry tomatoes are sweet and balanced, and a quick cooking is enough to enhance their flavor. Ideal for fish-based dishes, they are surprising in the preparation of sauces and creams. Preserved whole in juice, they perfectly preserve their exquisite taste. Essential for adding color to a dish and making every flavor soft and balanced. Sweet and creamy, the red cherry tomato puree stands out for the fresh and intense taste of the freshly picked tomato.

TOMATOES AND PUREES

High Quality Food offers a range of preserves in glass jars, as genuine as just prepared. The seeds has been selected as the best seed among the most famous farms dedicated to the production of fine tomatoes. The cultivation is organized in homogeneous allotments of small dimensions. Every single allotment is not bigger than 5 hectares in order to have a constant control and homogeneous in the various phases of growth and maturation of the vegetable. The pollination is done exclusively with the use of bumble bees. The harvest is only done by hand and the production is done shortly after without citric acid.

KETCHUP "KETCHUOPOP" CON SAN MARZANO 1 KG KETCHUP "KETCHUOPOP" WITH SAN MARZANO 1 KG



Peso Weight 1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 50 GIORNI/DAYS
HQF09060

KETCHUP "KETCHUOPOP" CON SAN MARZANO 260 G KETCHUP "KETCHUOPOP" SAN MARZANO 260 GR



Peso Weight 0.26 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS
HQF01036

PASSATA DI DATTERINO ROSSO G. 350 X 12 PZ RED DATTERINO TOMATO SAUCE GR 350 X 12 PCS



Peso Weight 4.2 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS
HQF3406

PASSATA DI POMODORO FINA ARTIGIANALE 500 G "RETE AGRICOLA" ARTISANAL TOMATO SAUCE "RETE AGRICOLA" 500 G



Peso Weight 0.5 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 900 GIORNI/DAYS
HQF13364

POMODORINO DATTERINO GIALLO AL NATURALE G. 350 X 12 PZ YELLOW CHERRIES TOMATOES 350 GR



Peso Weight 4.2 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS
HQF3071

POMODORINO DATTERINO GIALLO IN SALSA G. 350 X 12 PZ YELLOW CHERRIES TOMATOES WITH SAUCE 350 GR X 12 PCS



Peso Weight 4.2 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS
HQF3052

POMODORINO DATTERINO ROSSO AL NATURALE G. 350 X 12 PZ RED CHERRIES TOMATOES 350 GR



Peso Weight 4.2 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS
HQF3072

POMODORINO DATTERINO ROSSO IN SALSA G. 350 X 12 PZ RED DATTERINO TOMATOES IN SAUCE 350 GR X 12 PCS



Peso Weight 4.2 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS
HQF3053



SALSE, CONDIMENTI E MOSTARDE

SAUCES, CONDIMENTS AND MUSTARDS

CARPACCIO DI TARTUFO NERO SOTT'OLIO 500 G.
BLACK TRUFFLE CARPACCIO IN OLIVE OIL 500 G.



0,5
Weight 0.5 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 500 GIORNI/DAYS
HQF08260

PERLAGE DI ACCIUGHE 200 GR
PERLAGE ANCHOVIES 200 GR



Peso
Weight 0.2 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 550 GIORNI/DAYS
HQF05536

PERLAGE DI PESTO 200 G.
PERLAGE PESTO 200 G.



Peso
Weight 0.2 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 450 GIORNI/DAYS
HQF05190

PERLAGE DI TARTUFO NERO 200 G
PERLAGE BLACK TRUFFLE 200 G



Peso
Weight 0.2 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 540 GIORNI/DAYS
HQF05192

SCIROPPO D'ACERO IN TANICA DA 10 LT
MAPLE SYRUP IN A 10-LITER CONTAINER



Peso
Weight 10 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 300 GIORNI/DAYS
HQF15364

SCIROPPO DI ACERO BIOLOGICO IN BOTTIGLIA VETRO DA 500 ML
ORGANIC MAPLE SYRUP GLASS ML 500



Peso
Weight 0.5 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF1977



**CONSERVE E
PRODOTTI IN
SCATOLA**

***PRESERVES
AND CANNED
PRODUCTS***



CONSERVE E PRODOTTI IN SCATOLA

*PRESERVES
AND CANNED
PRODUCTS*

OLIVE <i>OLIVES</i>	Pag. 187 <i>187</i>
CAPPERI <i>CAPERS</i>	Pag. 188 <i>188</i>
CONSERVE <i>PRESERVES</i>	Pag. 189 <i>189</i>

OLIVE



OLIVE TAGGIASCHE CON NOCCIOLO IN SALAMOIA

Una qualità di oliva tipicamente ligure, di colore nero-verde e di dimensione piccola. Le piante su cui cresce questa qualità di oliva sono centenarie e furono piantate nei tempi antichi dai monaci, in coltivazioni a terrazze sul mare.

Le olive taggiasche sono una varietà di olive particolarmente apprezzate in cucina, originarie della regione della Liguria in Italia, in particolare nei dintorni di Taggia. Le olive taggiasche sono piccole, generalmente più piccole rispetto ad altre varietà di olive. Hanno una forma ovale o tondeggiante. Hanno un sapore ricco e intenso, possono essere leggermente amare all'inizio ma sviluppano un sapore salato e un retrogusto leggermente amaro.

OLIVE NERE FERRANDINA

La ricetta si tramanda da generazioni e HQF ha deciso di riportare alla luce un prodotto che da sempre rappresenta un'eccellenza del panorama gastronomico italiano. Prodotto antico tradizionale della zona di Ferrandina, nasce dalla lavorazione di soli due tipi di olive: la Majatica e la Nocellara. Una volta raggiunta la completa maturazione, le olive vengono informate e cotte a bassa temperatura. Lo step successivo prevede l'essiccazione naturale dove le olive vengono fatte asciugare all'aria. Il gusto è sapido, tenero e succoso, il sapore pieno.

OLIVES

TAGGIASCA OLIVES WITH STONES IN BRINE

TA typically Ligurian olive quality, black-green in color and small in size. The plants on which this type of olive grows are centuries old and were planted in ancient times by monks, in terraced cultivations overlooking the sea.

Taggiasca olives are a variety of olives particularly appreciated in cooking, originating from the Liguria region in Italy, particularly in the surroundings of Taggia. Taggiasca olives are small, generally smaller than other olive varieties. They have an oval or rounded shape. They have a rich and intense flavour, they can be slightly bitter at first but develop a salty flavor and a slightly bitter aftertaste.

FERRANDINA BLACK OLIVES

The recipe has been handed down for generations and HQF has decided to bring back to light a product that has always represented an excellence in the Italian gastronomic panorama. Ancient traditional product of the Ferrandina area, born from the processing of only two types of olives: Majatica and Nocellara. Once fully ripe, the olives are baked and cooked at low temperature. The next step involves natural drying where the olives are left to air dry. The taste is savory, tender and juicy, the flavor is full.

OLIVE TAGGIASCHE INTERE IN SALAMOIA 1 KG WHOLE TAGGIASCA OLIVES IN BRINE 1 KG  Peso Weight 1 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 540 GIORNI/DAYS HQF40108	OLIVE GAETA/ITRANA CHIARA KG 4 GAETA/ITRANA OLIVES KG 4  Peso Weight 4 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 700 GIORNI/DAYS HQF15289	OLIVE NERE FERRANDINA AL FORNO 500 G BAKED BLACK OLIVES FROM FERRANDINA 500 G  Peso Weight 0.5 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF11327
OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE IN VETRO DA 1.4 KG TAGGIASCA PITTED OLIVES IN EXTRA VIRGIN OIL 1.4 KG IN GLASS  Peso Weight 1.4 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 540 GIORNI/DAYS HQF13381	OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE IN VETRO DA 600 G TAGGIASCA PITTED OLIVES IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 600 G  Peso Weight 0.6 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 540 GIORNI/DAYS HQF14479	OLIVE GAETA/ITRANA CHIARA IN BARATTOLO DI "VETRO" DA 1.7 KG GAETA/ITRANA OLIVES IN 1.7 KG "GLASS" JAR  Peso Weight 1.7 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 230 GIORNI/DAYS HQF15077
OLIVE VERDI DI CERIGNOLA 3100 G CALIBRO 36 GREEN OLIVES OF CERIGNOLA 3100 G 36 CALIBER  Peso Weight 3.1 KG Cons. Storage -2°C + 4°C Scadenza Shelf Life 1800 GIORNI/DAYS HQF1300	OLIVE VERDI TONDE DI SICILIA IN SALAMOIA KG 5 "NOCELLARA DEL BELICE" GREEN ROUND OLIVES FROM SICILY IN BRINE 5 KG "NOCELLARA DEL BELICE"  Peso Weight 5 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 550 GIORNI/DAYS HQF3738	



CAPPERI

CAPERS

CAPPERI DI SICILIA AL SALE MARINO

HQF ha scelto un partner che seleziona il fiore più profumato e pregiato della Sicilia: il capperò di Pantelleria, raccolto e salato secondo le antiche tradizioni dell'isola.

I capperi vengono coltivati nei campi e conservati in sale marino. Versatili per ogni uso in cucina. Dalla guarnizione di piatti di carne e pesce a condimento per pasta ed insalate.

SICILIAN CAPERS WITH SEA SALT

HQF has chosen a partner who selects the most fragrant and prized flower in Sicily: the Pantelleria caper, harvested and salted according to the ancient traditions of the island.

Capers are grown in the fields and preserved in sea salt. Versatile for any use in the kitchen. From garnishing meat and fish dishes to dressing for pasta and salads.

CAPPERI CROCCANTI IN VETRO G. 280 CRISPY CAPERS IN GLASS JAR GR 280



Peso Weight 0.28 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 730 GIORNI/DAYS

HQF2986

CAPPERI DI SICILIA AL SALE MARINO "MEDI" G. 500 SICILIAN CAPERS WITH SEA SALT G. 500



Peso Weight 0.5 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 730 GIORNI/DAYS

HQF06676

CAPPERI DI SICILIA AL SALE MARINO CAL7 G. 500 SICILIAN CAPERS CAL7-500 GR



Peso Weight 0.5 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 730 GIORNI/DAYS

HQF0059

CAPPERI DI SICILIA IN POLVERE G. 100 SICILIAN CAPERS POWDERS 100 GR.



Peso Weight 0.1 KG
Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE
Scadenza Shelf Life 730 GIORNI/DAYS

HQF2987



CONSERVE



Prodotto Esclusivo
exclusive product

Un'ampia scelta di ortaggi conservati sott'olio e in acqua e sale, perfetti da servire come antipasti, aperitivi e contorni, abbinati a salumi o formaggi, accompagnati da vini bianchi o rossi di media struttura, o da reinventare come preferite. Una linea di sott'oli senza additivi e conservanti, prodotti solamente con ingredienti naturali come sale, aceto e olio. Le materie prime provengono esclusivamente da coltivazioni controllate e lavorate secondo le ricette della tradizione.

PRESERVES

A wide choice of vegetables preserved in oil or in water and salt, perfect to serve as appetizers, aperitifs and side dishes, combined with cured meats or cheeses, accompanied by medium-bodied white or red wines, or to reinvent as you prefer. A line of pickles without additives and preservatives, produced with only natural ingredients such as salt, vinegar and oil. The raw materials come exclusively from controlled cultivations and processed according to traditional recipes.

ASPARAGI SOTT'OLIO "SEL. HQF" 212 ML ASPARAGUS IN OIL "SEL. HQF" 212 ML  Peso Weight 0.212 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF09324	BROCCOLETTI SOTT'OLIO "SEL. HQF" 212 ML BROCCOLI IN OIL "SEL. HQF" 212 ML  Peso Weight 0.212 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF09330	CARCIOFO ROMANESCO ALLA BRACE SOTT'OLIO "SEL. HQF" 212 ML ROMAN ARTICHOKE GRILLED IN OIL "SEL. HQF" 212 ML FROM FERRANDINA 500 G  Peso Weight 0.212 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 900 GIORNI/DAYS HQF09300
CARCIOFO ROMANESCO ALLA BRACE SOTT'OLIO "SEL. HQF" KG 1,6 ROMAN GRILLED ARTICHOKE IN OIL KG 1,6  Peso Weight 1.6 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 900 GIORNI/DAYS HQF05666	CARCIOFO ROMANESCO INTERO CON GAMBO SOTT'OLIO "SEL. HQF" KG 1,6 ROMAN ARTICHOKE WHOLE OIL "SEL. HQF" 1.6 KG  Peso Weight 1.6 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF05674	CIPOLLE "BORETTANE" BALSAMICHE SOTT'OLIO "SEL. HQF" KG 1,6 BALSAMIC ONIONS "BORETTANE" IN OIL KG 1,6  Peso Weight 1.6 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 540 GIORNI/DAYS HQF05668
CIPOLLE BALSAMICHE SOTT'OLIO "SEL. HQF" 212 ML BALSAMIC ONIONS IN OIL "SEL. HQF" 212 ML  Peso Weight 0.212 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 900 GIORNI/DAYS HQF09308	CREMA DI CARCIOFI "SEL. HQF" 156 ML ARTICHOKE CREAM "SEL. HQF" 156 ML  Peso Weight 0.12 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 900 GIORNI/DAYS HQF09334	CREMA DI CARCIOFI E PEPERONI "SEL. HQF" 156 ML CREAM OF ARTICHOKE AND PEPPERS "SEL. HQF" 156 ML  Peso Weight 0.12 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 900 GIORNI/DAYS HQF09332
CREMA DI FUNGHI CHAMPIGNON "SEL. HQF" 156 ML CREAM OF MUSHROOM SOUP MUSHROOMS "SEL. HQF" 156 ML  Peso Weight 0.12 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 900 GIORNI/DAYS HQF09336	CREMA DI OLIVE NERE "SEL. HQF" 156 ML CREAM OF BLACK OLIVES "SEL. HQF" 156 ML  Peso Weight 0.156 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 900 GIORNI/DAYS HQF09338	CREMA DI OLIVE VERDI "SEL. HQF" 156 ML CREAM OF GREEN OLIVES "SEL. HQF" 156 ML  Peso Weight 0.12 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF09340
CREMA DI POMODORI SECCHI "SEL. HQF" 156 ML CREAM OF DRIED TOMATOES "SEL. HQF" 156 ML  Peso Weight 0.156 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS HQF09342	CUORE DI CARCIOFO ROMANESCO SOTT'OLIO "SEL. HQF" 212 ML ROMAN ARTICHOKE HEART IN OIL "SEL. HQF" 212 ML  Peso Weight 0.2 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 900 GIORNI/DAYS HQF09302	FAGOTTINI DI MELANZANE E POMODORI SECCHI SOTT'OLIO "SEL. HQF" 212 ML BUNDLES OF EGGPLANT AND SUN-DRIED TOMATOES "SEL. HQF" 212 ML  Peso Weight 0.2 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 900 GIORNI/DAYS HQF09304
FUNGHI ALLA BRACE SOTT'OLIO "SEL. HQF" KG 1,6 GRILLED MUSHROOMS IN OIL KG 1,6  Peso Weight 1.6 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 540 GIORNI/DAYS HQF05670	MELANZANE ALLA BRACE SOTT'OLIO "SEL. HQF" 212 ML EGGPLANT GRILLED IN OIL "SEL. HQF" 212 ML  Peso Weight 0.212 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 900 GIORNI/DAYS HQF09312	MELANZANE ALLA BRACE SOTT'OLIO "SEL. HQF" KG 1,6 GRILLED EGGPLANT IN OIL KG 1,6  Peso Weight 1.6 KG Cons. Storage TEMPERATURA AMBIENTE Scadenza Shelf Life 900 GIORNI/DAYS HQF05676

OLIVE ALLA BRACE CON CAPPERI (DENOCCIOLATE) SOTT'OLIO "SEL. HQF" 212 ML

GRILLED OLIVES WITH CAPERS IN OIL "SEL. HQF" 212 ML



Peso
Weight 0.2 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIETE
Scadenza
Shelf Life 900 GIORNI/DAYS
HQF09318

OLIVE GAETA/TRANA CHIARA KG 6
OLIVES FROM GAETA/TRANA LIGHT KG 6



Peso
Weight 6 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIETE
Scadenza
Shelf Life 900 GIORNI/DAYS
HQF05688

OLIVE LECCINO DENOCCIOLATE IN OLIO "SEL. HQF" 212 ML
LECCINO OLIVES PITTED IN OIL "SEL. HQF" 212 ML



Peso
Weight 0.2 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIETE
Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF09328

OLIVE VERDI GIGANTI IN ACQUA E SALE "SEL. HQF" 212 ML
OLIVE GREEN GIANTS IN WATER AND SALT "SEL. HQF" 212 ML



Peso
Weight 0.212 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIETE
Scadenza
Shelf Life 900 GIORNI/DAYS
HQF09326

OLIVE VERDI GIGANTI IN ACQUA E SALE "SEL. HQF" 3 KG
GREEN GIANT OLIVES IN WATER AND SALT "HQF-SELECTION" 3 KG



Peso
Weight 3 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIETE
Scadenza
Shelf Life 900 GIORNI/DAYS
HQF13582

PEPERONI ALLA BRACE SOTT'OLIO "SEL. HQF" 212 ML
GRILLED PEPPERS IN OIL "SEL. HQF" 212 ML



Peso
Weight 0.2 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIETE
Scadenza
Shelf Life 1080 GIORNI/DAYS
HQF09320

PEPERONI ALLA BRACE SOTT'OLIO "SEL. HQF" KG 1,6
GRILLED PEPPERS IN OIL KG 1,6



Peso
Weight 1.6 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIETE
Scadenza
Shelf Life 540 GIORNI/DAYS
HQF05680

POMODORI ESSICCATI AL SOLE (PROVENIENZA LAZIO) SOTT'OLIO "SEL. HQF" KG 1,6
SUN-DRIED TOMATO (FROM LAZIO) KG 1,6



Peso
Weight 1.6 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIETE
Scadenza
Shelf Life 365 GIORNI/DAYS
HQF05672

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO "SEL. HQF" 212 ML
DRIED TOMATOES IN OIL "SEL. HQF" 212 ML



Peso
Weight 0.212 KG
Cons.
Storage TEMPERATURA
AMBIETE
Scadenza
Shelf Life 900 GIORNI/DAYS
HQF09322



GASTRONOMIA

HQF
HIGH QUALITY FOOD

GASTRONOMY





Una grande novità di High Quality Food è la produzione di piatti pronti elaborati dagli chef di Gourmade Catering d'Autore. Si tratta di preparazioni artigianali cotte a bassa temperatura, che mantengono intatte le loro qualità organolettiche e la loro morbidezza attraverso un punto di cottura ottimale. Le materie prime possono essere rigenerate in pochi minuti in forno a vapore, nel roner o nel microonde, senza alcun tipo di spreco.

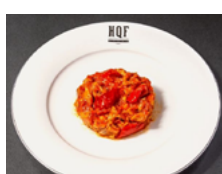
MODALITÀ D'USO:

Mettere la vaschetta ancora congelata in microonde a 800W per 7 minuti oppure decongelare il prodotto in frigorifero. Da decongelato, il prodotto può essere rigenerato anche in padella o tegame.

A great innovation of High Quality Food is the production of ready meals prepared by the chefs of Gourmade Catering d'Autore. These are artisanal preparations cooked at low temperatures, which keep their organoleptic qualities and softness intact through an optimal cooking point. The raw materials can be regenerated in a few minutes in a steam oven, in the roner or in the microwave, without any type of waste.

HOW TO USE:

Place the still frozen tray in the microwave at 800W for 7 minutes or defrost the product in the refrigerator. Once defrosted, the product can also be regenerated in a pan or saucepan.

PATATE DI LEONESSA ARROSTO CONGELATE 150 G FROZEN ROAST POTATOES LIONESS 150G  Peso Weight 0.15 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 150 GIORNI/DAYS HQF12672	RAVIOLI DI SPIGOLA E LIMONE IN SALSA DI ASPARAGI GELO 250 G RAVIOLI STUFFED WITH SEA BASS AND LEMON IN ASPARAGUS SAUCE 250 G FROZEN  Peso Weight 0.25 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 120 GIORNI/DAYS HQF13522	CANNELLONI GELO CON CARNE DI BOVINO ADULTO INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" CANNELLONI STUFFED WITH MEAT OF ADULT CROSSBREED BEEF "MARBLLED ANGUS" 250 G FROZEN  Peso Weight 0.25 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 150 GIORNI/DAYS HQF13683
TONNARELLI CACIO E PEPE 250 G GELO TONNARELLI CACIO E PEPE 250 FROZEN  Peso Weight 0.25 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 150 GIORNI/DAYS HQF13527	LASAGNA AL RAGÙ DI CARNI BIANCHE, CARCIOFI E MENTUCCIA 250/300 G GELO LASAGNA WITH MEAT SAUCE WHITE MEAT, ARTICHOKES AND MINT 250/300 GR  Peso Weight 0.25 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF12260	CONTORNO DI CICORIA E POMODORETTI LEGGERMENTE PICCANTI CONGELATO 150 G CHICORY CONTOUR AND POMODORETTI SPICY LEGGERMENE SHOT DOWN 150 G  Peso Weight 0.15 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF09162
CHITARRA ALLA CARBONARA 250 G GELO "SELEZIONE HQF STORE" GUITAR CARBONARA "SELECTION NATURELLE" FROST 250 G  Peso Weight 0.25 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 120 GIORNI/DAYS HQF12665	MEZZE MANICHE ALLA NORCINA CONGELATE 250 G "SELEZIONE HQF STORE" HALF SLEEVES NORCINA DEMOLISHED  Peso Weight 0.25 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF09132	POLLO AL CURRY CON RISO BASMATI CONGELATO 300 G "SELEZIONE HQF STORE" CHICKEN CURRY WITH BASMATI RICE SHOT DOWN 300 G  Peso Weight 0.3 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 120 GIORNI/DAYS HQF11765
LASAGNA CLASSICA NOSTRA PRODUZIONE MONOPORZIONE 250 G GELO WHOLE COOKED PORCHETTA "PAT" 5 KG APPROX.  Peso Weight 0.25 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 150 GIORNI/DAYS HQF12391	POLLO E PEPERONI ALLA ROMANA CONGELATI 300 G CHICKEN AND PEPPERS SLAUGHTERED ROMAN 300 G  Peso Weight 0.3 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 150 GIORNI/DAYS HQF09140	RAVIOLI DI BUFALA IN SALSA DI ZUCCHINE E MAGGIORANA 250 G GELO (PESO FISSO) "ARTISANAL" PULLED PORCHETTA 1 KG ITALIAN PORK MEAT (FIXED WEIGHT)  Peso Weight 0.25 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 40 GIORNI/DAYS HQF13523
RADICCHIO ALLA GRIGLIA MARINATO 150 G GELO CHICORY GRILLED MARINATED FROST 150 G  Peso Weight 0.15 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 280 GIORNI/DAYS HQF12519	SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE GELO 150 G WEAL ESCALOPES WITH LEMON "HQF-STORE SELECTION" 150 G FROZEN  Peso Weight 0.15 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 180 GIORNI/DAYS HQF13449	VIGNAROLA GELO "SELEZIONE HQF STORE" 250 G VIGNAROLA FROST 250 G  Peso Weight 0.25 KG Cons. Storage - 18°C Scadenza Shelf Life 365 GIORNI/DAYS HQF12522



PARMIGIANA DI MELANZANE CONGELATA DA 250 G

FROZEN PARMIGIANA 250 G



Peso
Weight 0.25 KG

Cons.
Storage -18°C

Scadenza
Shelf Life 180 GIORNI/DAYS

HQF13452

CONTORNO DI FUNGHI E PISELLI CONGELATO 150 G

OUTLINE OF MUSHROOMS AND PEAS FELLE 150 G



Peso
Weight 0.15 KG

Cons.
Storage -18°C

Scadenza
Shelf Life 120 GIORNI/DAYS

HQF11981

POLLO ALLA CACCIATORA CONGELATO 250 G

CHICKEN CACCIATORE SHOT DOWN 250 G



Peso
Weight 0.25 KG

Cons.
Storage -18°C

Scadenza
Shelf Life 120 GIORNI/DAYS

HQF11766

GNOCCHI DI PATATE DI LEONESSA AL POMODORO E BASILICO CONGELATI DA 250/300 G

GNOCCHI OF LIONESS POTATO WITH TOMATO AND BASIL FROZEN 250/300 G



Peso
Weight 0.25 KG

Cons.
Storage -18°C

Scadenza
Shelf Life 180 GIORNI/DAYS

HQF12261

CONTORNO DI CIME DI RAPA RIPASSATE CONGELATO 150 G "

OUTLINE OF REHEARSE TURNIP FELLE 150 G



Peso
Weight 0.15 KG

Cons.
Storage -18°C

Scadenza
Shelf Life 120 GIORNI/DAYS

HQF09158

FETTUCCINE ALL'AMATRICIANA DA 250 G CA. GELO

FETTUCCINE ALL'AMATRICIANA 250 G APPROX. FROZEN



Peso
Weight 0.25 KG

Cons.
Storage -18°C

Scadenza
Shelf Life 150 GIORNI/DAYS

HQF13526

TORTELLINI DI CARNE ALLA BOSCAIOLA CONGELATI 250 G

TORTELLINI WITH MEAT AND MUSHROOMS 'ALLA BOSCAIOLA' FROZEN 250 G



Peso
Weight 0.25 KG

Cons.
Storage -18°C

Scadenza
Shelf Life 90 GIORNI/DAYS

HQF09138

POLPETTE ALLA ROMANA CON PINOLI E UVETTA CONGELATE "G. 250

MEATBALLS ALLA ROMANA WITH PINE NUTS AND RAISINS DEMOLISHED



Peso
Weight 0.25 KG

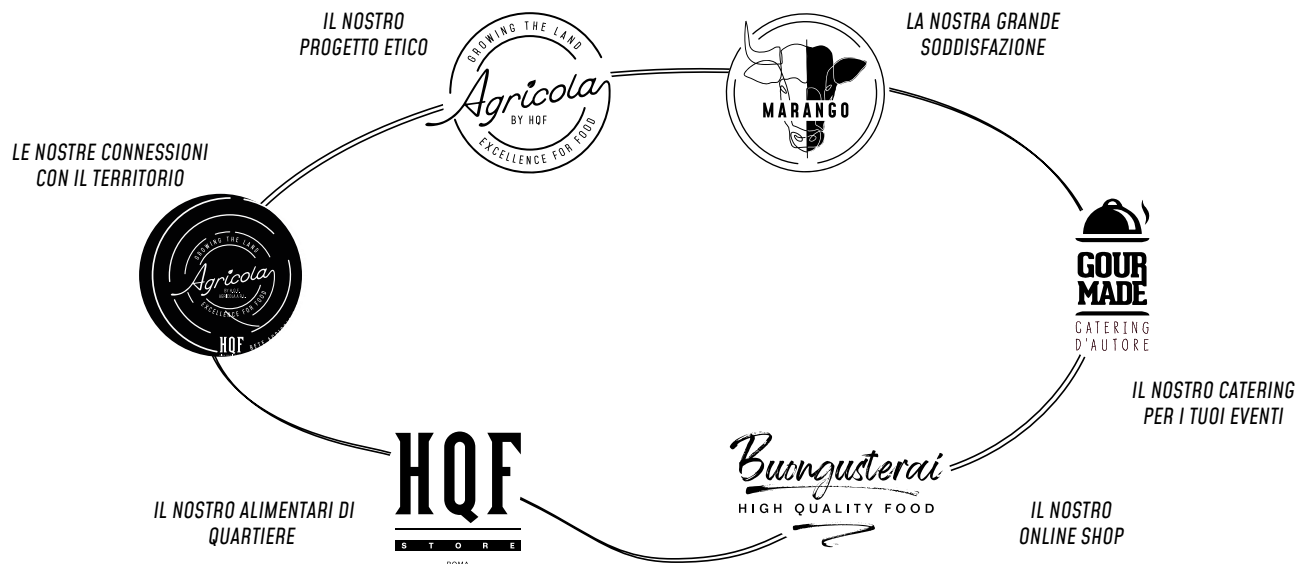
Cons.
Storage -18°C

Scadenza
Shelf Life 14 GIORNI/DAYS

HQF09144



LA NOSTRA CATENA DEL VALORE



SEGUITECI SULLE NOSTRE PAGINE SOCIAL

@highqualityfood



@hqflondon



@gourmadecatering



@hqf.store



HQF

HIGH QUALITY FOOD

WWW.HQF.IT

WWW.BUONGUSTERAI.IT

WWW.BUONGUSTERAI.ES (IBIZA)

WWW.BUONGUSTERAI.UK (LONDRA)

“ Per rendere un uomo felice,
riempi le sue mani di lavoro,
il suo cuore di affetto,
la sua mente con uno scopo,
la sua memoria con conoscenze,
il suo futuro di speranza,
e il suo stomaco di cibo ”
- *Crane*



HIGH QUALITY FOOD SPA

Via di Pietralata, 179 00158 - Roma

Tel: +39 06 622 72 725,

email: info@hqf.it

Sedi Produttive

VETRALLA (VT)
SANTA MARINELLA (RM)
Allevamento

ROMA (RM)
Produzioni orticole

LEONESSA (RI)
Patata di Leonessa

Sedi Operative Italiane



ROMA

*Via di Pietralata, 179
00158 - Roma (RM)
+39 06 622 72 725
info@hqf.it*



MILANO

*Strada Padana superiore 30
20063 - Cernusco sul Naviglio
Milano (MI)
0249464358
sedemilano@hqf.it*

Sedi Operative Estere



LONDRA

*Arch. 320 Blucher Road
SE5 0LH - London
+44 02 077032060
info@hqflonfon.co.uk*



IBIZA

*Carretera Eivissa - San
Antonio de Portmany 44
Local 2 (Can Negre)
Santa Eularia 07813, Ibiza
Balears
+ 34 624277116
info@hqf.es*



SINGAPORE

*16 Raffles Quay #33-03
Hong Leong Building
048581 - Singapore
+852 9019 2998
info@hqf.sg*



HONG KONG

*Units 305-307 3/F Laford
Centre, 838 Lai Chi Kok
Road, Cheung Sha Wan,
Hong Kong
+852 56977200
info@hqf.hk*