dal 1901

LAZZARIS

Salse dolci-piccanti da abbinamento

Mostarde

Confetture BIO

CATALOGO

LINEA MINIMAL

INDICE

3-5	Salse dolci-piccanti
8-9	Composte con “Aceto Balsamico di Modena I.G.P.”
10-11	Salse di ortaggi
12-13	Cipolla Caramellata e Fichi Caramellati
14-15	Salse bio
16-17	Miele Italiano
20-21	Mostarda veneta
22-26	Mostarda di frutta Mostarda di mele a spicchi Mostarde speciali
27-30	Confetture bio Marmellate bio

3-30 **Linea Minimal**
31-47 **Linea Gourmet**

SALSA

DOLCE PICCANTE

SENZA GLUTINE

in tavola

ABBINAMENTI E CONSIGLI

Salsa di albicocche
Ideale con speck e mortadelle. Da provare con selvaggina, taleggio e Gorgonzola DOP

Salsa di arance
Perfetta per accompagnare arrosti di anatra o di pollo, selvaggina, crescenza, caprini freschi e mozzarella

Salsa di fichi
Una salsa che si sposa bene con selvaggina, prosciutto crudo, Gorgonzola DOP, Castelmagno DOP stagionato e Roquefort DOP

Salsa di mele cotogne
Adatta a formaggi di capra, pecorini di media stagionatura, provolone e caciocavallo, al Roquefort DOP e al Gorgonzola DOP dolce. Perfetta per dare verve alle carni bianche

Salsa di pere
Ideale con Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Toma Piemontese DOP e formaggi ubriachi

Salsa di frutti di bosco
Esalta formaggi freschi e cremosi come mascarpone, ricotta e crescenza, ma sa bilanciare con la sua dolcezza anche il sapore selvatico della selvaggina

Salsa di amarene
Squisita e originale con la porchetta, la selvaggina, le carni bianche o rosse

SALSA

DOLCE-PICCANTE
SENZA GLUTINE

albicocche

arance

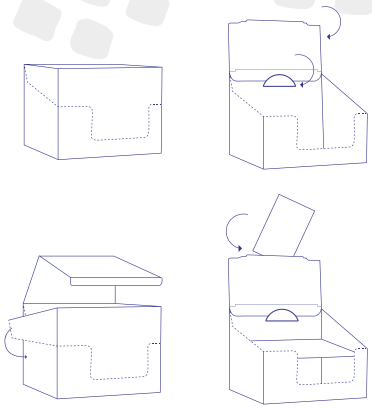
fichi

mele cotogne

pere

frutti di bosco

amarene



cubo - 18 vasi da 50g

vaso da 50g

vaso da 120g

vaso da 250g

vaso da 650-730-750g

tris - 3 vasi da 50g

secchiello 2,5 Kg

Spalmabili e di gradevole consistenza. Non conoscono stagionalità, nè età.
Solo frutta candita di altissima qualità delicatamente senapata,
un connubio dalla consistenza granulosa e profumata.

linea MINIMAL SENZA GLUTINE	50g cubo 18 vasi per cartone 40 c.ni per strato 6 strati	120g 6 vasi per cartone 33 c.ni per strato 14 strati	250g 6 vasi per cartone 22 c.ni per strato 10 strati	650-730-750g 6 vasi per cartone 16 c.ni per strato 7 strati	2,5kg senza cartone 24 secch. per strato 4 strati
albicocche		cod. art. 0800VV0120MA0 EAN 8000298006465	cod. art. 0800VV0250MA0 EAN 8000298006489	**750g** cod. art. 0800VV0750MA0 EAN 8000298006496	cod. art. 0800SE02.501 EAN 8000298006359
arance	cod. art. 0810CUP0050MA0 EAN 8000298002542	cod. art. 0810VV0120MA0 EAN 8000298006502	cod. art. 0810VV0250MA0 EAN 8000298006519	**750g** cod. art. 0810VV0750MA0 EAN 8000298006526	cod. art. 0810SE02.501 EAN 8000298006267
fichi	cod. art. 0820CUP0050MA0 EAN 8000298002481	cod. art. 0820VV0120MA0 EAN 8000298006533	cod. art. 0820VV0250MA0 EAN 8000298006540	**750g** cod. art. 0820VV0750MA0 EAN 8000298006557	cod. art. 0820SE02.501 EAN 8000298006274
mele cotogne	cod. art. 0830CUP0050MA0 EAN 8000298002498	cod. art. 0830VV0120MA0 EAN 8000298006564	cod. art. 0830VV0250MA0 EAN 8000298006571	**650g** cod. art. 0830VV0650MA0 EAN 8000298006588	cod. art. 0830SE02.501 EAN 8000298006571
pere	cod. art. 0840CUP0050MA0 EAN 8000298001927	cod. art. 0840VV0120MA0 EAN 8000298006595	cod. art. 0840VV0250MA0 EAN 8000298006601	**730g** cod. art. 0840VV0730MA0 EAN 8000298006618	cod. art. 0840SE02.501 EAN 8000298006281
frutti di bosco	cod. art. 0860CUP0050MA0 EAN 8000298000135	cod. art. 0860VV0120MA0 EAN 8000298006625	cod. art. 0860VV0250MA0 EAN 8000298006632		cod. art. 0860SE02.501 EAN 8000298006304
amarene	cod. art. 0880CUP0050MA0 EAN 8000298001903	cod. art. 0880VV0120MA0 EAN 8000298006649	cod. art. 0880VV0250MA0 EAN 8000298006656		cod. art. 0880SE02.501 EAN 8000298006373

TRIS linea MINIMAL	Tris - Salse pere, arance, fichi	Tris - Salse pere, amarene, frutti di bosco
3 vasi da 50 g 12 tris per cartone 30 c.ni per strato 6 strati	cod. art. 0851VP0050MA0 EAN 8000298000142	cod. art. 0855VP0050MA0 EAN 8000298001880

SALSA

COMPOSTE CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P."

SALSE DI ORTAGGI

CIPOLLA CARAMELLATA

FICHI CARAMELLATI

SALSA BIO

MIELI

SENZA GLUTINE

in tavola

ABBINAMENTI E CONSIGLI

Composta di cipolle con "aceto balsamico di Modena I.G.P."
Ideale con salumi, da provare con l'hamburger. Ottima per accompagnare formaggi cremosi e formaggi stagionati.

Composta di fragole con "aceto balsamico di Modena I.G.P."
Ideale con formaggi freschi come la ricotta, sullo yoghurt adatta anche a preparazioni di dolci e insalate.

Composta di fichi con "aceto balsamico di Modena I.G.P."
Ideale con formaggi stagionati come pecorini e erborinati dalla caratteristica nota piccante, ma anche con arrosti e porchetta.

Salsa di peperoni
Adatta ai formaggi molli, freschi e di capra, alle tome morbide, alle carni bianche e rosse.

Salsa di cipolle
Per un accostamento acidulo con il provolone, interessante con il roastbeef.

Cipolla Caramellata
Ideale per hamburger, panini e focacce.
Ottime anche per accompagnare piatti di carne e di pesce o da gustare con i formaggi stagionati.

Fichi Caramellati
Ideale per accompagnare formaggi, oppure aggiungere a dolci o preparazioni con ricotta: ne esalterà il sapore, creando un connubio perfetto.

Salsa di arance senape e peperoncino BIO
Ideale con formaggi erborinati e piccanti, Gorgonzola DOP, Roquefort DOP, pecorino; da provare anche con prosciutto crudo e carni rosse.

Salsa di ciliegie e zenzero BIO
Ideale con i formaggi freschi e cremosi, caprini freschi, mozzarella e ricotta.

Salsa di fichi con senape BIO
Ideale con i formaggi freschi e cremosi come stracchino, mascarpone e ricotta; interessante anche con hamburger e carni rosse.

Miele di castagno
Ideale con selvaggina, formaggi stagionati e frutta secca.

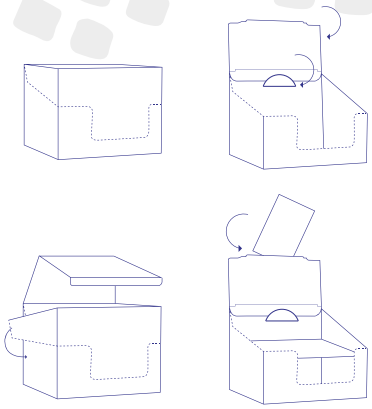
Miele di acero
Ideale con arrosti di pollo, frutta fresca e formaggi come caciotta e caprini.

Miele di tiglio
Ideale in abbinamento a macedonie di frutta, formaggi stagionati come Parmigiano Reggiano DOP, Yogurt, adatto ad accompagnare piatti di pesce.

COMPOSTE

CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P." SENZA GLUTINE

cipolle
fragole
fichi



cubo - 18 vasi da 40g

vaso da 40g

vaso da 100g

Spalmabili e di gradevole consistenza.
Il contrasto creato dall'acidità dell'"aceto balsamico di Modena I.G.P."
crea una composta dai sapori e profumi unici nel suo genere che lascia al palato
un gusto delicato e gradevole.

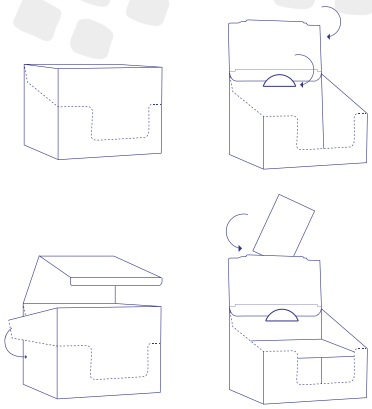
linea MINIMAL SENZA GLUTINE	**40g cubo** 18 vasi per cartone 40 c.ni per strato 6 strati	**100g** 6 vasi per cartone 33 c.ni per strato 14 strati
cipolle	cod. art. 0900CU0040MA0	cod. art. 0900VV0100MA0
	EAN 8059513501155	EAN 8059513501117
fragole	cod. art. 0910CU0040MA0	cod. art. 0910VV0100MA0
	EAN 8059513501162	EAN 8059513501124
fichi	cod. art. 0920CU0040MA0	cod. art. 0920VV0100MA0
	EAN 8059513501179	EAN 8059513501131

SALSA DI ORTAGGI

AGRODOLCE E SPEZIATA
AROMATICA E MORBIDA
SENZA GLUTINE

peperoni

cipolle



cubo - 18 vasi da 36-40g

vaso da 36-40g

vaso da 110g

bis - 2 vasi da 36-40g

vaso da 600-640g

Salse aromatiche con un leggero sapore agrodolce,
si trasformano in un delizioso accompagnamento per formaggi e carni.
La lavorazione con metodo tradizionale delle semplici verdure dell'orto,
esalta le caratteristiche organolettiche dell'ortaggio
mantenendone intatti colore, profumo e sapore.

linea MINIMAL SENZA GLUTINE	**36-40g cubo** 18 vasi per cartone 40 c.ni per strato 6 strati	**110g** 6 vasi per cartone 33 c.ni per strato 14 strati	**600-640g** 6 vasi per cartone 16 c.ni per strato 7 strati
peperoni	**36g** cod. art. 0510CU0036MA0	cod. art. 0510VV0110MA0	**600g** cod. art. 0510VV0600MA0
	EAN 8000298000241	EAN 8000298007790	EAN 8059513500035
cipolle	**40g** cod. art. 0520CU0040MA0	cod. art. 0520VV0110MA0	**640g** cod. art. 0520VV0640MA0
	EAN 8000298002559	EAN 8000298009398	EAN 8000298009077

BIS linea MINIMAL	Bis - Salse peperoni e cipolle
2 vasi da 36-40 g 12 bis per cartone 22 c.ni per strato 7 strati	cod. art. 0530VV0050MA0
	EAN 8000298009510

CIPOLLA CARAMELLATA
FICHI CARAMELLATI

CARAMELLATI
SENZA GLUTINE

cipolla
fichi

vaso da 200-220g

vaso da 620-640g

secchiello 1 Kg

secchiello 2,5 Kg

Cipolle e Fichi, caramellati al punto giusto per preservarne la consistenza e il gusto

linea MINIMAL SENZA GLUTINE	200-220g 6 vasi per cartone 22 c.ni per strato 10 strati	620-640g 6 vasi per cartone 16 c.ni per strato 7 strati	1kg senza cartone 40 secch. per strato 5 strati	2,5kg senza cartone 24 secch. per strato 4 strati
cipolla	**200g** cod. art. 0520CCVV0200M	**620g** cod. art. 0520CCVV0620M	cod. art. 0520CCSE01.001	cod. art. 0520CCSE02.501
	EAN 8059513501087	EAN 8059513501094	EAN 8059513501223	EAN 8059513501056
fichi	**220g** cod. art. 0820FCVV0220M	**640g** cod. art. 0820FCVV0640M	cod. art. 0820FCSE01.001	cod. art. 0820FCSE02.501
	EAN 8059513501193	EAN 8059513501216	EAN 8059513501230	EAN 8059513501209

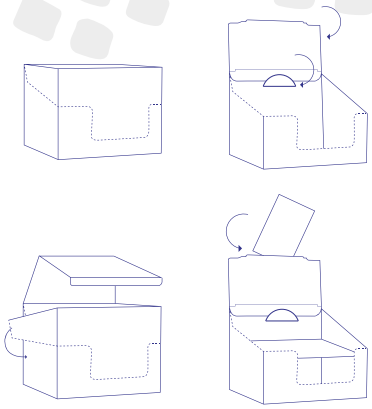
SALSA BIO

DOLCE-PICCANTE
SENZA GLUTINE

arance con senape e peperoncino bio

ciliegie con zenzero bio

fichi con senape bio



cubo - 18 vasi da 40g

vaso da 40g

vaso da 100g

vaso da 600g

tris - 3 vasi da 40g

Lavorazioni e trattamenti naturali preservano il gusto originario della frutta, curata giorno dopo giorno e raccolta a maturazione raggiunta.
Il valore nasce dalle radici.
La ricerca continua garantisce gli alimenti migliori provenienti da coltivazioni biologiche.

linea MINIMAL SENZA GLUTINE	**40g cubo** 18 vasi per cartone 40 c.ni per strato 6 strati	**100g** 6 vasi per cartone 33 c.ni per strato 14 strati	**600g** 6 vasi per cartone 16 c.ni per strato 7 strati
arance, senape, peperoncino	cod. art. 0BI500CU0040MD0	cod. art. 0BI500VV0100M	cod. art. 0BI500VV0600M
	EAN 8000298009084	EAN 8000298009091	EAN 8000298009404
ciliegie con zenzero	cod. art. 0BI510CU0040MD0	cod. art. 0BI510VV0100M	cod. art. 0BI510VV0600M
	EAN 8000298009107	EAN 8000298009114	EAN 8000298009411
fichi con senape	cod. art. 0BI520CU0040MD0	cod. art. 0BI520VV0100M	cod. art. 0BI520VV0600M
	EAN 8000298009121	EAN 8000298009138	EAN 8000298009428

TRIS linea MINIMAL	Tris - arance senape peperoncino, ciliegie con zenzero, fichi con senape
3 vasi da 40 g 12 tris per cartone 30 c.ni per strato 6 strati	cod. art. 0BI530VV0040MD0
	EAN 8059513500059

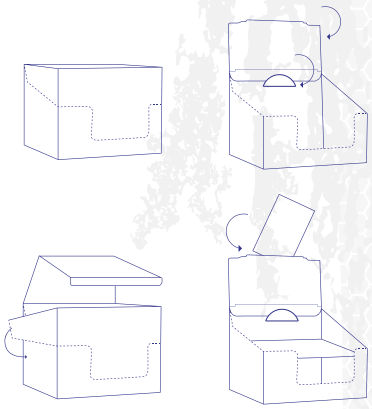
MIELE

ITALIANO

castagno

tiglio

acero



display box - 18 jars - 40g

vaso da 40g

tris - 3 vasi da 40g

Miele italiano nasce nelle Valli del Natisone e nella pianura isontina.
Miele Italiano dal gusto e dal profumo inteso.

linea MINIMAL	**40g cubo** 18 vasi per cartone 40 c.ni per strato 6 strati
Miele di castagno	cod. art. 1000CU0040MA0
	EAN 8000298007806
Miele di tiglio	cod. art. 10001CU0040MA0
	EAN 8059513500806
Miele di acero	cod. art. 10002CU0040MA0
	EAN 8059513500790

TRIS linea MINIMAL	Tris - Miele di castagno, acero, tiglio
3 vasi da 40 g 12 tris per cartone 30 c.ni per strato 6 strati	cod. art. 10003VV0040MA0
	EAN 8059513500813

cassetta in legno con 3 cubi

espositore da banco

espositore da terra

MOSTARDE

VENETA

FRUTTA

MELE A SPICCHI

SPECIALI

SENZA GLUTINE

in tavola

ABBINAMENTI E CONSIGLI

Mostarda Veneta
Dona eleganza e raffinatezza a diversi tagli di carni lessate: lingua, roastbeef, codino di vitello. La sua piccantezza e la scelta della frutta candita è un accompagnamento particolarmente versatile, utilizzabile con pari valore anche per i formaggi molli e semi stagionati ed i vini dolci.

Mostarda di Frutta
Buona da sola, deliziosa come dessert, personalizza diverse preparazioni culinarie.

Mostarda di Mele a Spicchi
Ideale per carni rosse lessate, arrosti e formaggi teneri e stagionati.

Mostarda di Fichi
Ideale con formaggi stagionati, salumi anche affumicati o cotti e carne alla griglia o in padella.

Mostarda di Frutti di Bosco
Ideale con selvaggina, carni rosse, con dolcetti di pasta sfoglia e con formaggi freschi.

Mostarda di Agrumi
Ideale con pollo, anatra arrosto e formaggi di media stagionatura.

Mostarda di Castagne
Ideale con formaggi freschi o in accompagnamento ad arrosti e carni bianche.

Mostarda di Fragoline
Ideale con crostate, mascarpone, ricotta e carni rosse.

Mostarda di Ciliegie Rosse
Ideale con formaggi di pecora, erborinati, spiedini di carne e carni lesse.

Mostarda di Clementine
Ideale in accompagnamento a carni arrosto, lessi, assieme a formaggi stagionati.

Mostarda di Pere Bianche
Ideale in accompagnamento a carni arrosto, lessi, assieme a formaggi stagionati.

Mostarda di Albicocche
Smorza le intensità della selvaggina e bilancia formaggi piccanti e salumi speziati.

Mostarda di Ananas
Una mostarda esotica, croccante, dolce. Rende sofisticate carni grasse, pollame e insalate.

Mostarda di Melone
Un evergreen con il prosciutto crudo, originale se abbinata ai gamberoni e all'avocado.

Mostarda di Pesche
Rinfresca il palato in antipasti a base di crostacei e con le marinature di pesce crudo.

Mostarda di Cedro
Ideale con agnello, funghi e pesci delicati; regala abbinamenti interessanti e gustosi.

Mostarda di Limone
Da provare con crostacei o alternata a verdure dal gusto delicato.

Mostarda di Kiwi
Smorza le intensità della selvaggina e bilancia formaggi piccanti e salumi speziati.

Mostarda di Verdure
Perfetta per accompagnare con creatività piatti semplici o più ricercati di carne e pesce.

MOSTARDA

VENETA
LA RICETTA DI
UNA STORIA LUNGA OLTRE 120 ANNI
SENZA GLUTINE

polpa di mele cotogne e frutta candita naturale

solo polpa di mele cotogne (senza frutta)

vaso da 250g

vaso da 350-370g

secchiello 2,5 Kg

latta 5kg

latta 10kg

Nei primi anni del '900 Luigi Lazzaris, mescolando zucchero con mele cotogne, frutta candita e olio di senape, sperimenta una salsa dalle note profumate che conquista il mercato.
Oggi con la stessa passione e qualità dei prodotti, realizziamo le nostre mostarde.

linea MINIMAL SENZA GLUTINE	250g 6 vasi per cartone 22 c.ni per strato 10 strati	350-370g 6 vasi per cartone 22 c.ni per strato 8 strati	2,5kg senza cartone 24 secch. per strato 4 strati	5kg 2 latte per cartone 12 c.ni per strato 4 strati	10kg 2 latte per cartone 7 c.ni per strato 4 strati
con frutta candita naturale	cod. art. 0010VV0250MA0	**370g** cod. art. 0010VV0370MA0	cod. art. 0010SE02.501	cod. art. 0010LA000502	cod. art. 0010LA001002
	EAN 8000298006250	EAN 8059513500004	EAN 8000298010059	EAN 8000298002573	EAN 8000298002566
solo polpa di mele cotogne		**350g** cod. art. 0030VV0350MA0	cod. art. 0030SE02.501	cod. art. 0030LA000501	cod. art. 0030LA001001
		EAN 8000298006397	EAN 8059513500578	EAN 8000298004942	EAN 8000298000562

MOSTARDA

LA RICETTA DI
UNA STORIA LUNGA OLTRE 120 ANNI
SENZA GLUTINE

mele a spicchi

frutta mista

vaso da 250g

vaso da 360g

secchiello 2,5 Kg

latta 5kg

latta 10kg

Frutta candita immersa in sciroppo di zucchero e senape dà vita ad una mostarda dal sapore dolce e delicatamente animato. Spicchi di mele immersi in zucchero e senape.

linea MINIMAL SENZA GLUTINE	250g 6 vasi per cartone 22 c.ni per strato 10 strati	360g 6 vasi per cartone 22 c.ni per strato 8 strati	2,5kg senza cartone 24 secch. per strato 4 strati	5kg 2 latte per cartone 12 c.ni per strato 4 strati	10kg 2 latte per cartone 7 c.ni per strato 4 strati
frutta mista	cod. art. 0200VV0250MA0	cod. art. 0200VV0360MA0	cod. art. 0200SE02.501	cod. art. 0200LA000502	cod. art. 0200LA001002
	EAN 8000298006427	EAN 8000298006434	EAN 8000298007585	EAN 8000298002597	EAN 8000298002580
mele a spicchi	cod. art. 0100VV0250MA0	cod. art. 0100VV0360MA0	cod. art. 0100SE02.501	cod. art. 0100LA000502	cod. art. 0100LA001002
	EAN 8000298006403	EAN 8000298006410	EAN 8000298007561	EAN 8000298002528	EAN 8000298002511

cilindro in vetro

MOSTARDE

SPECIALI
SENZA GLUTINE

frutti di bosco
fragoline
agrumi
clementine
fichi
pere bianche
verdure
limone
kiwi
castagne
albicocche
ananas
ciliegie rosse
melone
pesche
cedro

vaso da 250g

vaso da 370g

secchiello 2,5 Kg

Frutta intera o sminuzzata immersa in sciroppo di zucchero e senape, dagli aromi meno pungenti, dal corpo delicato e dolcemente candito. Una ricerca continua di abbinamenti, che donano equilibrio ai piatti e bilanciano acidità e sapidità, sorprendono anche i non cultori delle mostarde.
Buone da sole, deliziose come dessert, personalizza diverse preparazioni culinarie.

linea MINIMAL SENZA GLUTINE	250g 6 vasi per cartone 22 c.ni per strato 10 strati	370g 6 vasi per cartone 22 c.ni per strato 8 strati	2,5 kg senza cartone 24 secch. per strato 4 strati
frutti di bosco			cod. art. 0220SE02.501 EAN 8000298006311
fragoline			cod. art. 0230SE02.501 EAN 8000298006328
agrumi			cod. art. 0240SE02.501 EAN 8000298006335
castagne			cod. art. 0250SE02.501 EAN 8000298006342
albicocche			cod. art. 0300SE02.501 EAN 8000298007608
ananas			cod. art. 0310SE02.501 EAN 8000298007615
clementine		cod. art. 0320VV0370MA0 EAN 8000298006441	cod. art. 0320SE02.501 EAN 8000298007622
ciliegie rosse			cod. art. 0330SE02.501 EAN 8000298007639

linea MINIMAL SENZA GLUTINE	250g 6 vasi per cartone 22 c.ni per strato 10 strati	370g 6 vasi per cartone 22 c.ni per strato 8 strati	2,5kg senza cartone 24 secch. per strato 4 strati
fichi		cod. art. 0260VV0370MA0 EAN 8059513500028	cod. art. 0340SE02.501 EAN 8000298007646
pere bianche		cod. art. 0350VV0370MA0 EAN 8059513500011	cod. art. 0350SE02.501 EAN 8000298007653
melone			cod. art. 0360SE02.501 EAN 8000298000920
pesche			cod. art. 0370SE02.501 EAN 8000298007660
cedro			cod. art. 0380SE02.501 EAN 8000298007677
limone			cod. art. 0381SE02.501 EAN 8000298002214
kiwi			cod. art. 0390SE02.501 EAN 8000298002733
verdure	cod. art. 0500VV0250MA0 EAN 8000298006458		cod. art. 0500SE02.501 EAN 8000298007684

CONFETTURE E MARMELLATA

SENZA GLUTINE

in tavola

ABBINAMENTI E CONSIGLI

Albicocche
Ideale con Pecorino Sardo DOP, Roquefort DOP, formaggi di fossa e Gorgonzola DOP

Marmellata di Arance
Perfetta per accompagnare arrosti di anatra o di pollo, selvaggina, crescenza, caprini freschi e mozzarella

Ciliegie
Da degustare anche con crescenza, caprini freschi, mozzarella, formaggi freschi e cremosi come la ricotta

Fragole
Da provare in abbinamento a Robiola e Asiago DOP

Frutti di Bosco
Da abbinare a caciotta, ricotta o robiola

Pere
Da abbinare a Grana Padano DOP, Toma Piemontese DOP e formaggi ubriachi

Prugne
È ottima da spalmare sul pane, sulle fette biscottate croccanti o per farcire una buona crostata. Squisita con la porchetta, la selvaggina

Fichi
Una confettura che si sposa bene con selvaggina, prosciutti di suino e cinghiale, Gorgonzola DOP piccante, Castelmagno DOP stagionato e Roquefort DOP

Lamponi
Ottima in abbinamento alla cacciagione o nella preparazione di ricette dolci

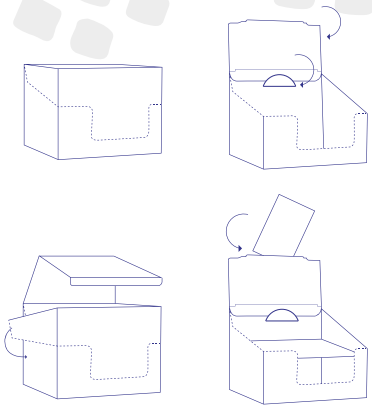
Mirtilli
Contrasta preparazioni di base dolce con naturalezza e gusto. Ideale con Reblec Valdostano e formaggi erborinati

Pesche
La consistenza riporta sul palato la polpa succulenta del frutto, da abbinare a ricotta di pecora o formaggi affinati

CONFETTURA bio

EXTRA - 80% di FRUTTA
SENZA PECTINA
SENZA GLUTINE

extra di albicocche bio
extra di ciliegie bio
extra di fragole bio
extra di frutti di bosco bio
extra di mirtilli bio
extra di pesche bio
extra di prugne bio
extra di fichi bio
extra di lamponi bio
extra di pere bio



cubo - 18 vasi da 40g

MARMELLATA bio

80% di FRUTTA
SENZA PECTINA
SENZA GLUTINE

arance bio

vaso da 40g

vaso da 230g

vaso da 640g

Sapore, colore, lo stesso profumo che inebria l'olfatto.
Un mix sapiente di frutta, zucchero e limone rigorosamente biologici.
Da oltre un secolo affianchiamo i lavoratori che, con passione,
coltivano il cuore dei nostri prodotti per assicurarti:
il meglio ogni mattina.

linea MINIMAL SENZA GLUTINE	40g cubo 18 vasi per cartone 40 c.ni per strato 6 strati	230g 6 vasi per cartone 22 c.ni per strato 10 strati	640g 6 vasi per cartone 16 c.ni per strato 7 strati
extra albicocche bio	cod. art. 0BI010CU0040MD0 EAN 8000298009534	cod. art. 0BI010VV0230M02 EAN 8059513500110	cod. art. 0BI010VV0640M02 EAN 8059513500226
marmellata arance bio	cod. art. 0BI020CU0040MD0 EAN 8000298009541	cod. art. 0BI020VV0230M02 EAN 8059513500127	cod. art. 0BI020VV0640M02 EAN 8059513500233
extra ciliegie bio	cod. art. 0BI030CU0040MD0 EAN 8000298009596	cod. art. 0BI030VV0230M02 EAN 8059513500134	cod. art. 0BI030VV0640M02 EAN 8059513500240
extra fragole bio	cod. art. 0BI040CU0040MD0 EAN 8000298009558	cod. art. 0BI040VV0230M02 EAN 8059513500141	cod. art. 0BI040VV0640M02 EAN 8059513500257
extra frutti di bosco bio	cod. art. 0BI050CU0040MD0 EAN 8000298009602	cod. art. 0BI050VV0230M02 EAN 8059513500158	cod. art. 0BI050VV0640M02 EAN 8059513500264
extra mirtilli bio	cod. art. 0BI060CU0040MD0 EAN 8000298009565	cod. art. 0BI060VV0230M02 EAN 8059513500165	cod. art. 0BI060VV0640M02 EAN 8059513500271
extra pesche bio	cod. art. 0BI070CU0040MD0 EAN 8000298009619	cod. art. 0BI070VV0230M02 EAN 8059513500172	cod. art. 0BI070VV0640M02 EAN 8059513500288

linea MINIMAL SENZA GLUTINE	40g cubo 18 vasi per cartone 40 c.ni per strato 6 strati	230g 6 vasi per cartone 22 c.ni per strato 10 strati	640g 6 vasi per cartone 16 c.ni per strato 7 strati
extra prugne bio	cod. art. 0BI080CU0040MD0 EAN 8000298009626	cod. art. 0BI080VV0230M02 EAN 8059513500189	cod. art. 0BI080VV0640M02 EAN 8059513500295
extra fichi bio	cod. art. 0BI0A0CU0040MD0 EAN 8000298009572	cod. art. 0BI0A0VV0230M02 EAN 8059513500202	cod. art. 0BI0A0VV0640M02 EAN 8059513500301
extra lamponi bio	cod. art. 0BI0B0CU0040MD0 EAN 8000298009657	cod. art. 0BI0B0VV0230M02 EAN 8059513500219	cod. art. 0BI0B0VV0640M02 EAN 8059513500318
extra pere bio		cod. art. 0BI090VV0230M02 EAN 8059513500196	

LINEA GOURMET

INDICE

32-33	Salse dolci-piccanti
34-35	Salse di ortaggi
36-37	Salse bio
38-40	Mostarda veneta Mostarda di frutta Mostarda di mele a spicchi Mostarde speciali
42-43	Cotognata
44-45	Ciliegie in sciroppo di Amarena
46-47	La Frutta bio

SALSA

DOLCE-PICCANTE SENZA GLUTINE

albicocche

arance

fichi

mele cotogne

pere

frutti di bosco

amarene

Spalmabili e di gradevole consistenza.
Non conoscono stagionalità, nè età.
Solo frutta candita di altissima qualità delicatamente senapata,
un connubio dalla consistenza granulosa e profumata.

LO CHEF CONSIGLIA

RAVIOLI DI ERBETTE CON TALEGGIO E SALSA DOLCE PICCANTE DI FICHI

INGREDIENTI:
PER LA PASTA
150 g di farina 00
50 g semola grano duro
2-3 uova
Sale
1 uovo sbattuto

PER IL RIPIENO:
200 g erbette di campo
100 g ricotta fresca
1 scalogno
30 g olio EVO
5 g grana padano

PER LA CREMA:
200 g latte
100 g taleggio

PREPARAZIONE:
Per il ripieno, lavare, tagliare e sbollentare in acqua salata l'erbette di campo, raffreddarle in acqua salata con ghiaccio, scolarle e padellarle con l'olio EVO e lo scalogno tritato. Raffreddare ed unire grana e ricotta. Preparare la pasta all'uovo e farla riposare 30 m. Tirarla con la sfogliatrice, spennellare la sfoglia con l'uovo sbattuto e farcire con il ripieno, sovrapporre una nuova sfoglia, togliere l'aria e sagomare con l'apposito coppa pasta.
Preparare la salsa al taleggio: bollire la panna lentamente per 5 minuti addizionarla con il taleggio, frullare fino ad ottenere un'emulsione. Lessare la pasta, padellarla con la salsa al taleggio, guarnire con noci e Salsa dolce piccante di Fichi.

vaso Ermetico
da 120g

vaso Ermetico
da 120g

vaso Ermetico
da 120g

linea GOURMET SENZA GLUTINE	120g 6 vasi per cartone 22 c.ni per strato 8 strati
albicocche	cod. art. 0800VV0120R01
	EAN 8059513500325
arance	cod. art. 0810VV0120R01
	EAN 8059513500332
fichi	cod. art. 0820VV0120R01
	EAN 8059513500349
mele cotogne	cod. art. 0830VV0120R01
	EAN 8059513500356
pere	cod. art. 0840VV0120R01
	EAN 8059513500363
frutti di bosco	cod. art. 0860VV0120R01
	EAN 8059513500370
amarene	cod. art. 0880VV0120R01
	EAN 8059513500387

SALSA

DI ORTAGGI SENZA GLUTINE

peperoni

cipolle

Salse aromatiche con un leggero sapore agrodolce, si trasformano in un delizioso accompagnamento per formaggi e carni.

La lavorazione con metodo tradizionale delle semplici verdure dell'orto, esalta le caratteristiche organolettiche dell'ortaggio mantenendone intatti colore, profumo e sapore.

LO CHEF CONSIGLIA

ANTIPASTO ALLEGRO CON SALSA DI PEPERONI LAZZARIS

INGREDIENTI:
4 fette di pane casereccio
2 avocado maturi
4 alici sottolio
foglioline di basilico per guarnire
Salsa di Peperoni q.b.

PREPARAZIONE:
Tostare il pane per qualche minuto in forno e poi spalmare su ogni fetta uno strato di Salsa di Peperoni. Lavare, sbucciare e affettare gli avocado a fette sottili.
Per ogni fetta di pane adagiare prima l'avocado e poi l'alice, guarnire, infine, con una fogliolina di basilico freschissimo.
Servire accompagnando con un calice di Prosecco Superiore D.O.C.G. di Conegliano ghiacciato.

Le Parfait da 230g

Le Parfait da 250g

linea GOURMET SENZA GLUTINE	230g 4 vasi per cartone 18 c.ni per strato 9 strati	250g 4 vasi per cartone 18 c.ni per strato 9 strati
peperoni	cod. art. 0510VV0230LP0	
	EAN 8059513500691	
cipolle		cod. art. 0520VV0250LP0
		EAN 8059513500707

SALSA bio

DOLCE PICCANTE SENZA GLUTINE

arance con senape e peperoncino bio
ciliegie con zenzero bio
fichi con senape bio

Una ricerca continua che garantisce gli alimenti migliori appoggiandosi a coltivazioni biologiche.
Lavorazioni e trattamenti naturali che preservano il gusto originario della frutta che giorno dopo giorno viene curata e raccolta.
Perchè il valore nasce dalle radici.

LO CHEF CONSIGLIA

HAMBURGER CON SALSA BIO DI ARANCE CON PEPERONCINO

INGREDIENTI:
4 panini al burro aromatizzati al sesamo
4 hamburger di carne da 100 g
1 pomodoro ramato
4 fette di pancetta affumicata
1 cespo di lattuga romana
Sale
40 g olio EVO
60 g Salsa BIO Arance con Peperoncino

PREPARAZIONE:
Arrostire l'hamburger e la pancetta affumicata affettata, tagliare il panino ed iniziare la farcitura alternando le foglie di lattuga con l'hamburger, la pancetta, la Salsa di Arance con peperoncino e il pomodoro affettato e salato.
Condire con l'olio extra vergine di oliva. Chiudere il panino e tostare leggermente in forno.

vaso Le Parfait
da 230g

vaso Le Parfait
da 230g

vaso Le Parfait
da 230g

linea GOURMET SENZA GLUTINE	230g 4 vasi per cartone 18 c.ni per strato 9 strati
arance con senape e peperoncino bio	cod. art. 0BI500VV0230LP0
	EAN 8059513500714
ciliegie con zenzero bio	cod. art. 0BI510VV0230LP0
	EAN 8059513500721
fichi con senape bio	cod. art. 0BI520VV0230LP0
	EAN 8059513500738

MOSTARDA

SENZA GLUTINE

VENETA
con frutta candita

DI VERDURE
Zucchine, cipolle, sedano, carote, cavolfiori, melanzane, finocchi e cetrioli: 7 ortaggi a pezzettoni, 7 gusti ben distinti amalgamati in sciroppo di senape.

FRUTTA MISTA MELE A SPICCHI
Frutta candita immersa in sciroppo di zucchero e senape dà vita ad una mostarda dal sapore dolce e delicatamente animato.

SPECIALI
frutti di bosco
fragoline
agrumi
castagne
fichi
ciliegie rosse
clementine
pere bianche

LO CHEF CONSIGLIA

CARRÈ DI MAIALE CON UVA E MOSTARDA DI AGRUMI

INGREDIENTI:
1 kg carrè di maiale
10 g burro
1 cucchiaio olio EVO
1,5 dl vino bianco
0,75 dl marsala
15 chicchi uva bianca
15 chicchi uva nera
sale e pepe dal macinapepe
Mostarda di Agrumi q.b

PREPARAZIONE:
Scaldare olio e burro in una casseruola.
Rosolare bene la carne 5 minuti ca. per lato, finché risulta bella croccante. Salare e pepare. Bagnare con vino bianco e marsala. Coprire e lasciate stufare per 1 ora e 1/2. Di tanto in tanto bagnare con il liquido di cottura. Tagliare a pezzi la mostarda, l'uva bianca e nera e aggiungerla alla carne insieme al liquido. Continuare la cottura per altri 20 minuti. Tagliare l'arrosto a fettine. Scaldare la salsa, regolare di gusto e versate sulla carne. Servire il piatto accompagnato da Mostarda di Agrumi.

vaso Le Parfait
da 250g

vaso Le Parfait
da 410-420g

vaso Le Parfait
da 550-600g

vaso Le Parfait
da 1000g

Frutta intera o sminuzzata immersa in sciroppo di zucchero e senape,
dagli aromi meno pungenti, dal corpo più delicato e dolcemente candito.
Una ricerca continua di abbinamenti, che donano equilibrio ai piatti e bilanciano acidità e sapidità,
sorprendono anche i non cultori delle mostarde.
Buone da sole, deliziose come dessert, personalizza diverse preparazioni culinarie.

linea GOURMET SENZA GLUTINE	250g 4 vasi per cartone 18 c.ni per strato 9 strati	410-420g 4 vasi per cartone 15 c.ni per strato 7 strati	550g 4 vasi per cartone 15 c.ni per strato 7 strati	600g 4 vasi per cartone 15 c.ni per strato 7 strati	1000g 4 vasi per cartone 15 c.ni per strato 6 strati
con frutta candita	cod. art. 0010VV0250LP0 EAN 8059513500394	**420g** cod. art. 0010VV0420LP0 EAN 8059513500400	cod. art. 0010VV0550LP0 EAN 8059513500417		
verdure	cod. art. 0500VV0250LP0 EAN 8059513500745				
frutta mista	cod. art. 0200VV0250LP0 EAN 8059513500523	**410g** cod. art. 0200VV0410LP0 EAN 8059513500530		cod. art. 0200VV0600LP0 EAN 8059513500547	cod. art. 0200VV1000LP0 EAN 8059513500554
mele a spicchi	cod. art. 0100VV0250LP0 EAN 8059513500424	**410g** cod. art. 0100VV0410LP0 EAN 8059513500431		cod. art. 0100VV0600LP0 EAN 8059513500448	
frutti di bosco	cod. art. 0220VV0250LP0 EAN 8059513500455				
fragoline	cod. art. 0230VV0250LP0 EAN 8059513500462				
agrumi	cod. art. 0240VV0250LP0 EAN 8059513500479				
castagne	cod. art. 0250VV0250LP0 EAN 8059513500486				

linea GOURMET SENZA GLUTINE	250g 4 vasi per cartone 18 c.ni per strato 9 strati	410-420g 4 vasi per cartone 15 c.ni per strato 7 strati	550g 4 vasi per cartone 15 c.ni per strato 7 strati	600g 4 vasi per cartone 15 c.ni per strato 7 strati	1000g 4 vasi per cartone 15 c.ni per strato 6 strati
fichi	cod. art. 0260VV0250LP0				
	EAN 8059513500493				
ciliegie rosse	cod. art. 0280VV0250LP0				
	EAN 8059513500509				
clementine	cod. art. 0320VV0250LP0				
	EAN 8059513500516				
pere bianche	cod. art. 0350VV0250LP0				
	EAN 8059513500752				

COTOGNATA

DOLCE
DI MELE COTOGNE

a fiori sfusi

in pani

in quadrettoni

San Martini sfusi

A crudo il frutto è aspro e giallognolo, lavorandolo, pian piano si trasforma facendosi morbido, zuccherino e dal colore caldo e intenso del miele.
A quadrettoni o in pani: tanti metodi di confezionamento e utilizzo per un prodotto multiforme, stuzzicante come spuntino di mezzanotte, energetico per la colazione del mattino o come break durante l'attività sportiva.

LO CHEF CONSIGLIA

INSALATA DI COTOGNATA CON CARCIOFI,
MELA E VALERIANA

INGREDIENTI:
320 g cotognata Lazzaris
4 carciofi freschi
1 mela
100 g valeriana
40 g olio EVO
20 g aceto di mela
40 g grana 32 mesi
petali di fiori per decorare
sale
pepe da mulinello

PREPARAZIONE:
Pulire i carciofi e la mela, affettare i primi e tagliare a cubetti la seconda mettendo il tutto in acqua e limone per non farli annerire. Tagliare la cotognata a cubetti e mescolarla ai carciofi e mela, scolati ed asciugati, comporre nel piatto con la valeriana e condire il tutto con una vinaigrette ottenuta miscelando il sale con l'olio extra vergine e l'aceto di mela. Guarnire con scaglie di grana e i petali dei fiori.

in pani
220g

quadrettoni
40g

linea GOURMET SENZA GLUTINE	40g 3 kg per cartone 13 c.ni per strato 5 strati	220g 12 pani per cartone 9 c.ni per strato 16 strati	100g 3 kg per cartone 13 c.ni per strato 5 strati	200g 3 kg per cartone 13 c.ni per strato 5 strati	500g 3 kg per cartone 13 c.ni per strato 5 strati
a fiori sfusi*	cod. art. 0700SF004001				
	EAN 8000298003587				
in pani		cod. art. 0710SA022001			
		EAN 8000298000876			
San Martini sfusi*			cod. art. 0740SF010001	cod. art. 0740SF020001	cod. art. 0740SF050001
			EAN 8000298003624	EAN 8000298003631	EAN 8000298003648

linea GOURMET SENZA GLUTINE	40g 1,5 kg per cartone 9 c.ni per strato 16 strati
a quadrettoni	cod. art. 0720SA004001
	EAN 8000298003600

* disponibile solo su prenotazione

AMARENA

CILIEGIE IN SCIROPPO DI AMARENA

La dolcezza naturale delle ciliegie in un composto ideale per ogni preparazione.
Immerse in uno sciroppo zuccherino che ne amplifica il gusto amabile e delicato.
Ideali per guarnire dolci, bevande, torte e taglieri di formaggio.

LO CHEF CONSIGLIA

CROISSANT CON CILIEGIE IN SCIROPPO
DI AMARENA E MASCARPONE

INGREDIENTI:
4 croissant grandi
250 g mascarpone
2 cucchiai Salsa di Amarene
4 cucchiai Ciliegie in sciroppo di Amarena
4 uova
1 cucchiaio di cannella

PREPARAZIONE:
Preriscaldare il forno a 180°.
Tagliare ogni croissant orizzontalmente a metà senza però dividerlo. Distribuire 2 cucchiaini di mascarpone sulla metà inferiore dei croissant, spalmare sopra 1 cucchiaino di salsa di amarene e 1 di mascarpone, quindi guarnire con 1 cucchiaio di ciliegie in sciroppo, chiudere il croissant. Mettere tutti i croissant nella pirofila. Sbattere le uova in una ciotola media, quindi aggiungere metà cannella, spennellare il composto sopra i croissant, premendo delicatamente per far assorbire l'uovo. Lasciar riposare per 10 minuti, quindi spennellare con l'uovo rimasto fino a terminarlo
(i croissant devono essere ben imbevuti).
Cuocere per 50-55 minuti fino a doratura. Lasciar riposare per 10 minuti e servire.

vaso Le Parfait
da 250g

secchiello
da 2,5kg

latta
da 5kg

linea GOURMET SENZA GLUTINE	250g 4 vasi per cartone 18 c.ni per strato 9 strati	2,5kg senza cartone 24 secch. per strato 4 strati	5kg 2 latte per cartone 12 cartoni per strato 4 strati
ciliegie in sciroppo di amarena	cod. art. 1026VV0250LP0	cod. art. 1026SE02.501	cod. art. 1026LA000501
	EAN 8059513500561	EAN 8000298009527	EAN 8000298004393

LA FRUTTA bio

CON ZUCCHERO D'UVA
SENZA PECTINA
SENZA GLUTINE

L' albicocca bio
L' arancia bio
La ciliegia bio
La fragola bio
I frutti di bosco bio
Il mirtillo bio
La pesca bio
La prugna bio
Il fico bio
Il lampone bio
La pera bio

Una ricerca continua che garantisce gli alimenti migliori appoggiandosi a coltivazioni biologiche.
Lavorazioni e trattamenti naturali che preservano il gusto originario della frutta che giorno dopo giorno viene curata e raccolta.
Perchè il valore nasce dalle radici.

LO CHEF CONSIGLIA

CORNETTI CALDI CON
PREPARAZIONE DI FRUTTA BIO LAMPONE

INGREDIENTI:
500 g farina 00
100 g zucchero
80 g burro
80 g latte intero
3 uova
6 g sale fino
60 g lievito di birra
1 uovo per spennellare
Per il panetto:
300 g burro
125 g farina 0
Preparazione di frutta BIO Lampone q.b.

PREPARAZIONE:
Impastare la farina con lo zucchero, il burro ammorbidito, uova, lievito e latte intero, aggiungere il sale e amalgamare bene l'impasto rendendolo elastico e liscio. Far riposare in frigo per 30 minuti. Intanto preparare il panetto impastando il burro con la farina, sagomare e far riposare anche quest'ultimo 30 minuti.
Stendere il primo impasto e racchiudere dentro il panetto di burro praticando in totale n° 2 giri da tre e n° 2 giri da 4.
Tra un giro e l'altro far riposare l'impasto in frigorifero per 30 minuti. Stendere l'impasto ritagliare dei triangoli e sagomarli formando il classico croissant. Spennellare con l'uovo e cospargere di zucchero in granella. Far lievitare e cuocere a 170° per 15 minuti. Farcire ed accompagnare con le Preparazioni di Lamponi BIO.

vaso Le Parfait
da 250g

vaso Le Parfait
da 250g

vaso Le Parfait
da 250g

linea GOURMET SENZA GLUTINE	250g 4 vasi per cartone 18 c.ni per strato 9 strati
L' albicocca bio	cod. art. 0BI010UVV0250LP0 EAN 8059513500585
L' arancia bio	cod. art. 0BI020UVV0250LP0 EAN 8059513500592
La ciliegia bio	cod. art. 0BI030UVV0250LP0 EAN 8059513500608
La fragola bio	cod. art. 0BI040UVV0250LP0 EAN 8059513500615
I frutti di bosco bio	cod. art. 0BI050UVV0250LP0 EAN 8059513500622
Il mirtillo bio	cod. art. 0BI060UVV0250LP0 EAN 8059513500639
La pesca bio	cod. art. 0BI070UVV0250LP0 EAN 8059513500646

linea GOURMET SENZA GLUTINE	250g 4 vasi per cartone 18 c.ni per strato 9 strati
La prugna bio	cod. art. 0BI080UVV0250LP0 EAN 8059513500653
La pera bio	cod. art. 0BI090UVV0250LP0 EAN 8059513500660
Il fico bio	cod. art. 0BI0A0UVV0250LP0 EAN 8059513500677
Il lampone bio	cod. art. 0BI0B0UVV0250LP0 EAN 8059513500684

dal 1901
LAZZARIS

Luigi Lazzaris & Figlio Srl
viale Venezia 72
31015 Conegliano TV
ITALIA

T. +39 0438 61116
T. +39 0438 60668

lazzaris@lazzaris.com
lazzaris.com

lazzaris.srl
lazzarissrl