



Stagione
2025/2026

primavera / estate / autunno / inverno

1

Con il catalogo Dispensa Rubini,
vi invitiamo a scoprire i nostri
prodotti artigianali *coltivati*,
raccolti e trasformati con cura
e *presentati* con stile.

Primavera, estate, autunno, inverno,
ecco la nostra Stagione 2025/2026



indice catalogo

Gentile ospite, ti informiamo che il nostro catalogo è interattivo, ovvero offre la possibilità di accedere direttamente alle categorie sotto elencate cliccandoci sopra.

Una volta all'interno delle pagine, per tornare a questa pagina [clicca su torna a indice catalogo](#) (in alto a destra)

→ La nostra azienda

→ Indice dei prodotti

→ Supporto alle vendite

→ Elenco generale

→ Contatti



Crediamo da sempre nel nostro territorio e nella sua gente che ne rispetta ritmi e opportunità, che sa accogliere e creare nuove prospettive.

Da tre generazioni coltiviamo, raccogliamo e trasformiamo i prodotti dei nostri campi unendo conoscenza e passione.

Tutto questo nell'Azienda Agricola di famiglia, immersi nelle campagne modenesi.

La terra è il nostro bene più prezioso, una risorsa da proteggere e preservare per le generazioni future. Salvaguardare il nostro territorio significa per noi adottare pratiche agricole sostenibili, rispettando il ciclo naturale delle stagioni e riducendo al minimo l'impatto ambientale.

Ogni frutto, ogni verdura porta con sé il dono della natura e il lavoro instancabile dei contadini della nostra azienda che dedicano le loro giornate alla loro cura. È un legame sacro, fatto di rispetto e reciproca dipendenza: la terra ci dona vita, e noi dobbiamo essere custodi premurosi della sua salute.





BUONO COME UNA VOLTA

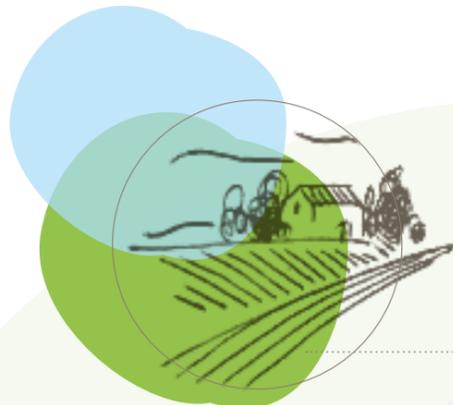
La nostra azienda agricola nasce quasi 80 anni fa a Portile, piccolo borgo a pochi km da Modena, dal desiderio del **bisnonno Gaetano**, seguito da **nonno Antonio**, fino ad oggi con **Giuseppe** e tutto il resto della **famiglia Rubini** che insieme portano avanti il lavoro di sempre tra antiche tradizioni, saggi consigli e preziose tecniche sapientemente tramandate.

Ci occupiamo direttamente di tutti i processi di lavorazione dei nostri prodotti, dalla coltivazione alla vendita finale. Lo facciamo all'interno della nostra azienda agricola e nei campi di Portile, Formigine, Vignola e Modena, tra familiari e collaboratori che negli anni sono diventati parte integrante della nostra famiglia.

Coltiviamo e raccogliamo la frutta e la trasformiamo subito dopo nel nostro laboratorio artigianale di Portile, esaltando il gusto e i sapori della terra, **senza aggiunta di pectina, additivi, conservanti o coloranti**. Da anni collaboriamo con aziende specializzate per la concimazione e il trattamento dei nostri terreni per rispettarne e tutelarne le caratteristiche. Per la raccolta utilizziamo macchinari elettrici ad impatto zero, che migliorano le condizioni di lavoro dei nostri collaboratori e rispettano l'ambiente, partendo proprio dalla nostra terra.

Nasce così Dispensa Rubini, buono come una volta.

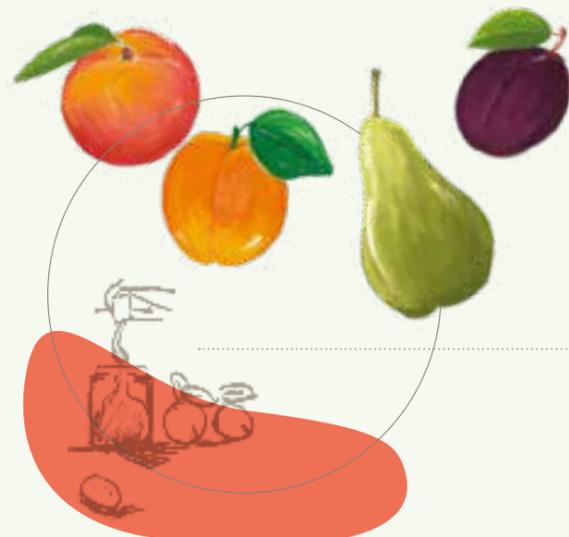




lavoriamo
più di
60
ettari di
campi

In tutte le nostre lavorazioni non
utilizziamo pectina, coloranti, additivi
o conservanti

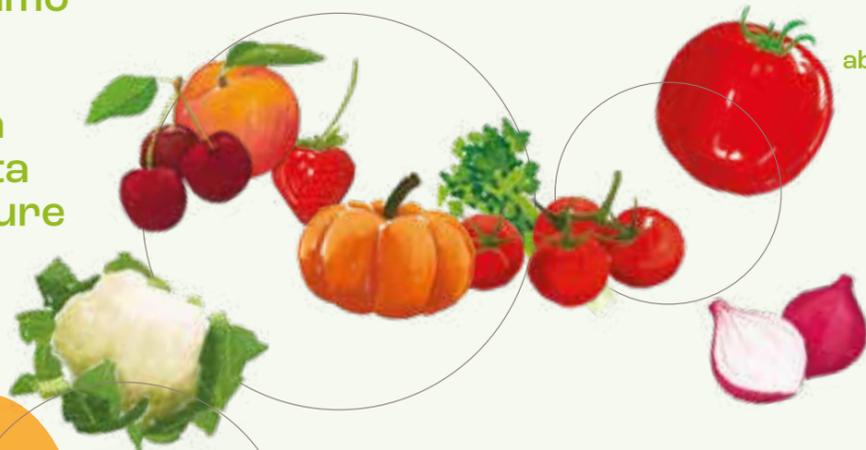
SPECIALITÀ REGIONALE
**ciliegie e
duronì
di Vignola**



abbiamo
trasformato oltre
380 qL
di frutta
in laboratorio

La ciliegia di Vignola viene coltivata nei
comuni pedemontani (dai 30 ai 950 metri s.l.m.)
del bacino del fiume Panaro

coltiviamo
28
varietà
di frutta
e verdure



abbiamo trasformato
520 qL
di pomodoro
e prodotto oltre
48.000
bottiglie

abbiamo
chiuso oltre
290.000
vasi in laboratorio

Numeri e dati
di produzione
riferito all'intero
anno 2024



Curiamo con attenzione
tutte le fasi di lavorazione
dei nostri prodotti.





Portile

28 ettari



Modena, Baggiovara

11 ettari



Vignola

8 ettari



Formigine

22 ettari

Nel cuore dell'Emilia

Il nucleo della nostra azienda con i campi, il laboratorio, il magazzino e l'ufficio si trova a Portile. Nel raggio di pochi km raggiungiamo i campi di Modena Baggiovara, Formigine e Vignola. Per l'irrigazione e la concimazione di tutti i nostri campi e per ottimizzare tempi, costi, quantitativi, consumi e risorse raccogliamo acqua dai canali e dai pozzi adiacenti alla nostra azienda agricola.

La potatura, la concimazione e la lavorazione interfilari o a campo pieno vengono eseguiti con mezzi all'avanguardia di ultima generazione, elettrici e a basso consumo e impatto ambientale.

Dal 2015 utilizziamo nei nostri terreni i Concimi Organo Minerali SCAM con Dichiarazione ambientale di prodotto certificata (EPD)



Portile Di terreni a medio impasto situati vicino al torrente Tiepido che crea un microclima ideale per la coltivazione di alberi da frutto e ortaggi.

Vignola Di terreni sciolti situati in quello che anticamente era il letto del fiume Panaro. Oggi è un terreno particolarmente fertile ideale per gli alberi di duroni e ciliegie e la brezza del fiume rende questi frutti eccellenti.

Modena Di terreni a medio impasto situati vicini a canali, torrenti rigagnoli che creano un microclima ideale per la coltivazione di alberi da frutto e ortaggi.

Formigine Di terreni a medio impasto situati vicini alle colline che favoriscono un microclima più fresco e ventilato ideale per la coltivazione di alberi da frutto, per ortaggi e vigneti.



365 giorni in dispensa

produzione	stagionalità	varietà	caratteristiche										dai campi di	prodotto trasformato	
			do	as	de	br	ve	pr	mo	su	co	cr			po
fragole	maggio	clery												Portile	composta / sciroppata
		sibilla												Portile	confettura / nettare
duron	maggio	arianna												Vignola	confettura
		saretta												Vignola	confettura
		samba												Vignola	confettura
ciliegie	giugno	nimba												Vignola	composta / sciroppata
		staccato												Vignola	frutta in alcol
		frisco												Vignola	composta / sciroppata
amarena	giugno	castelvetro											Portile	confettura/ sciroppata / semicandita	
albicocche	giugno/ luglio	delice cot												Portile	confettura/nettare
		swired												Portile	composta
pesche gialle	giugno	sugar time												Portile	confettura
		sinphonie												Portile	composta
pesca bianca	luglio	silver rome											Portile	composta	
nettarina gialla	agosto	extreme globe												Portile	nettare
		big top												Portile	sciroppata / frutta in alcol
more	agosto	chester												Portile	confettura
		loch ness												Portile	sciroppata / frutta in alcol
mirtillo	agosto	duke												Portile	confettura
		chandler												Portile	sciroppata
percoca	luglio	nomea											Portile	confettura / nettare	
prugne	agosto	stanley												Portile	sciroppata
		president												Portile	confettura / frutta in alcol
		anna spath												Portile	confettura
pere	agosto	william											Vignola	composta / nettare	
mele	settembre	granny												Portile	nettare
		golden												Portile	confettura, mostarda
		annurca												Portile	composta
zucchine	mag / set	syros											Portile	zucchine grigliate	
melanzane	giugno / luglio	galaxy											Portile	melanzane grigliate	
peperoni	luglio / marzo	rialto												Portile	peperoni grigliati / salse
		pompeo												Portile	peperoni grigliati / salse
carote	luglio / marzo	allyance											Portile	salse / giardiniera	
sedano	luglio / marzo	congo											Portile	salse / giardiniera	
cipolline	luglio	borettane											Portile	giardiniera	
cipolle	luglio	dorata											Formigine	salse	
		dragone											Formigine	passata / rustica / con basilico	
pomodori	ago / set	scooter											Formigine	passata / rustica / con basilico / ketchup	
		noma											Formigine	passata / rustica / con basilico	
		dragone											Formigine	passata / rustica / con basilico	
pom. datterino	ago / set	datterino										Portile	passata		
pom. ciliegino	agosto	ciliegino										Portile	passata / semidry sott'olio		
zucca	set / ott	violina										Modena	zucca sott'olio		
cavolfiore	ottobre	meridien											Modena	cavolfiore sott'olio	
		rafale											Modena	giardiniera	
uva	settembre	grasparossa											Formigine	vini frizzanti e spumanti	
		sorbara											Portile	vini frizzanti e spumanti	
		pignoletto											Formigine	vini frizzanti e spumanti	
orzo	giugno											Formigine	birra artigianale		

Completiamo la nostra produzione con...

zucchero, zucchero grezzo da barbabietola da zucchero



Italia Zuccheri / Minerbio, Bologna

miele biologico di tiglio



SoleTerra / Soliera, Modena

vodka, gin, brandy e rum



Casoni / Finale Emilia, Modena

olio extravergine d'oliva



Terre di Brisighella / Brisighella, Ravenna

sale



Saline di Cervia / Cervia, Ravenna

grappa



Il Mallo / Pozza di Maranello, Modena

maltatura dell'orzo



Monfarm / Lucera (FG)

Dalla terra alla tavola: come nasce la nostra dispensa

I NOSTRI CAMPI

Da quasi 80 anni coltiviamo i nostri terreni tra la pianura e l'Appennino emiliano a Vignola, Formigine, Portile e Modena.

RACCOLTA

Ci occupiamo direttamente della **raccolta dei frutti e delle verdure**. Tre generazioni lavorano insieme con passione e rispetto.

Antonio, Giuseppe, Karim, Marco, Assen, Manuel, Matteo

TRASFORMAZIONE

Abbiamo creato all'interno dell'Azienda Agricola il **nostro laboratorio** dove ottimizzare i nostri prodotti, lavorati ancora in modo artigianale.

STOCCAGGIO

Con pazienza ed esperienza conserviamo i nostri prodotti il tempo necessario per avere una **giusta maturazione a vaso**.

Martina, Aziz, Giulia, Gina, Monica

ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO

Vestiamo e comunichiamo i nostri prodotti a stretto contatto con il nostro reparto grafico che ci permette una personalizzazione adatta alle nostre esigenze e quelle dei nostri clienti.

Matteo, Martina, Fabrizio, Marcello, Giulia, Gina, Andrea

DISTRIBUZIONE

Confezioniamo a pochi km da dove produciamo e **distribuiamo attraverso i nostri agenti di vendita** diventati persone di fiducia e nostra voce ufficiale per l'Italia.

Coltiviamo *futuro*
con le radici nel passato





Passione l'anima della nostra terra e conoscenza

I sapori autentici della terra trovano la loro massima espressione senza l'aggiunta di pectina, conservanti o coloranti; solo il gusto genuino che solo la natura può offrire.



Ma non è solo il gusto a rendere unici i nostri prodotti. Abbiamo voluto abbinare la qualità dei nostri alimenti a un packaging colorato, raffinato e sostenibile, realizzato in cartone riciclato per valorizzare il prodotto al suo interno e riflettere l'amore e l'attenzione che mettiamo in ogni fase del processo produttivo.

BUONO
COME
VOLTAVA
BELLO
COME
NON MAI



Connubio tra ricerca del design
e tradizione contadina:
il *Cuore*
della nostra visione

Il nostro elegante e creativo packaging
in cartone riciclato è ideale per rendere ancora
più originale e preziosa una confezione regalo.







dispensa a portar

Puoi accedere direttamente alle categorie sotto elencate cliccandoci sopra. Una volta all'interno delle pagine, per tornare a questa pagina clicca su torna a [indice prodotti](#) (in alto a destra)

Indice dei prodotti 2025 / 2026

Indice generale

3

Confetture extra

33

packaging

Dispensa di confetture

39

Composte con aceto Balsamico di Modena igp

41

Composte con erbe aromatiche

45

Composte con miele biologico di tiglio

49

Nettare di frutta

55

Frutta sciroppata

61

Frutta semicandita

67

Frutta in alcol

71

packaging

Gli inDispensabili in alcol

79

Mostarde

81

packaging

Selezione dalla dispensa per formaggi

85

Patè dell'orto

89

packaging

I patè della dispensa

93

Giardiniera di verdure

95

packaging

Dispensa di giardiniera *tris*

99

packaging

Dispensa di giardiniera *1 kg gift box*

101

packaging

La vetrina di giardiniera

103

Verdure dell'orto

sott'olio

105

packaging

Dispensa per aperitivo

111

Salse e passate di pomodoro

113

packaging

Dispensa di pomodoro *tris*

119

packaging

Le vie del pomodoro

121

packaging

Dispensa Pic nic

127

packaging

Gli inDispensabili

129

packaging

Dispensa regalo Goccia

131

Birra artigianale

135

Aceto balsamico di Modena

Acetaia Giuseppe Rubini

141

Vini del territorio modenese

Cantine Rubini

149

Private labels

153

**i nostri
prodotti**





CONFETTURA EXTRA

fragole

amarene

duroni

ciliegie

albicocche

pesche gialle

pesche percoca

prugne

cipolle rosse

pomodori verdi

Confettura extra

Shelf - life
30 mesi

SENZA PECTINA

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti

Le confetture e le marmellate vengono preparate con la frutta coltivata nei campi adiacenti all'azienda. Raccolta e trasformata entro le 24 ore direttamente nel laboratorio aziendale a chilometro zero per preservare maggiormente un risultato fresco, genuino e il più possibile naturale, senza aggiunta di coloranti, additivi e conservanti, ma soprattutto senza pectina. La confettura viene preparata secondo antiche ricette tramandate da generazione in generazione; fondamentale è la cottura sottovuoto a 70° che riduce la massa e preserva gli zuccheri naturali contenuti nella frutta mantenendo inalterato il gusto originale ed il colore autentico, mentre la pastorizzazione conserva tutte le proprietà della materia prima.

Precisiamo una lieve ma fondamentale differenza tra i due prodotti poiché il termine marmellata viene utilizzato impropriamente per indicare tutti i prodotti a base di frutta spalmabili. Con marmellata si indica esclusivamente un prodotto a base di agrumi, mentre tutti gli altri realizzati con frutti differenti andrebbero chiamati confetture. Esiste poi un'ulteriore distinzione: la normale confettura che deve contenere un minimo di frutta del 35% e la confettura extra in cui il minimo sale al 45%.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta frutta matura
- . Selezione e lavaggio
- . Snocciolatura per schiacciamento
- . Preparazione ricetta
- . Cottura sottovuoto a bassa temperatura
- . Invasettamento a caldo della confettura
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Confettura extra con frutta ideali con...

-  pane
-  crostate
-  pasticceria
-  brioches e dolci al cucchiaio
-  fette biscottate
-  formaggi stagionati ed erborinati
-  yogurt

Confettura extra con verdure ideali con...

-  formaggi
-  carni
-  pesce
-  panini
-  salumi
-  finger food

Personalizzazione

 personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo

 confezionato in scatole da 6 pezzi



confettura extra di

Fragole



100g / TC01
240g / TC02

Ingredienti: fragole, zucchero italiano e succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

 fragola *sibilla* dai campi di Portile



confettura extra di

Amarene



100g / TC04
240g / TC05

Ingredienti: amarene, zucchero italiano e succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

 amarene *castelvetro* dai campi di Vignola



confettura extra di

Duroni



100g / TC07
240g / TC08

Ingredienti: duroni di Vignola, zucchero italiano e succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

 duroni *arianna/saretta/samba* dai campi di Vignola



confettura extra di

Albicocca



100g / TC10
240g / TC11

Ingredienti: albicocche, zucchero italiano e succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

 albicocche *delice cot* dai campi di Portile



confettura extra di

Pesche gialle



100g / TC13
240g / TC14

Ingredienti: pesche gialle, zucchero italiano e succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

pesche gialle *sugar time* dai campi di Portile



confettura extra di

Pesche percoca



100g / TC16
240g / TC17

Ingredienti: pesche percoca, zucchero italiano e succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

pesche percoca *romea* dai campi di Portile



confettura extra di

Cipolle rosse



100g / TC25
220g / TC26

Ingredienti: cipolle rosse, zucchero, vino rosso (CONTIENE SOLFITI), succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

cipolle rosse da azienda agricola esterna



confettura extra di

Prugne



100g / TC19
240g / TC20

Ingredienti: prugne, zucchero italiano e succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

prugne *president/anna spath* dai campi di Portile



confettura extra di

Pomodori verdi



100g / TC22
220g / TC23

Ingredienti: pomodori verdi, zucchero italiano, vaniglia e succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

pomodori *roma* dai campi di Portile





Packaging

Dispensa di confetture

DIS01	Il pack contiene 4 confetture da 100gr
-------	---

misure:
6,5 x 15,5 x 15 cm (PxBxH)



fragola



duroni

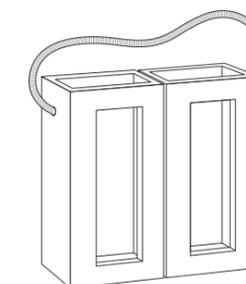


albicocche



pesche gialle

Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione. Manico in cordoncino di cotone naturale.



Imballo confezionato in scatole da 6 pezzi



COMPOSTE
 CON
 ACETO BALSAMICO
 DI MODENA IGP

fragole
 e aceto balsamico
 di Modena igp

pere
 e aceto balsamico
 di Modena igp

cipolle rosse
 e aceto balsamico
 di Modena igp

peperoni
 e aceto balsamico
 di Modena igp

Composte con aceto balsamico di Modena igp

Shelf - life
30 mesi

SENZA PECTINA

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti.

Ridotto contenuto di zuccheri aggiunti.

Nella nostra vasta selezione di prodotti di alta qualità ritroviamo le composte di frutta o verdura con l'aggiunta di una piccola percentuale di Aceto Balsamico IGP. Definiamo composte prodotti ad altissima concentrazione di materia prima senza l'aggiunta di coloranti, additivi e conservanti e soprattutto senza pectina.

Il condimento utilizzato per arricchire la composta, è ottenuto dalla lavorazione del mosto cotto delle migliori uve selezionate, provenienti dai nostri vitigni in terra emiliana. Il lento riposo in botti di rovere nell'acetaia di famiglia, per un minimo di sessanta giorni, rende l'aceto un prezioso alimento tipico della tradizione modenese. La dolcezza della frutta è subito percepita sul palato, ma viene bilanciata dalla sottile acidità dell'aceto, che aggiunge profondità e vivacità al gusto complessivo. Questo equilibrio unico offre una varietà di sfumature gustative, che spaziano dal dolce all'agnodolce con una nota di freschezza.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta frutta matura
- . Selezione e lavaggio
- . Snocciolatura per schiacciamento
- . Preparazione ricetta
- . Cottura sottovuoto a bassa temperatura
- . Aggiunta a fine cottura dell'Aceto Balsamico di Modena igp e zucchero
- . Invasettamento a caldo della composta
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Personalizzazione

personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo

confezionato in scatole da 6 pezzi

Composte con frutta e aceto balsamico di Modena igp ideali con...

- formaggi
- dolci
- gelato
- spalmata sul pane
- torte
- crostate

Composte con verdure e aceto balsamico di Modena igp ideali con...

- carni
- affettati
- aperitivi
- tramezzini
- panini gourmet



composta di Fragole

e aceto balsamico di Modena igp



120g
TCA01

Ingredienti: fragole, zucchero grezzo da barbabietola, aceto balsamico di Modena IGP 8% (aceto di vino, mosto cotto - CONTIENE SOLFITI), succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

fragola *clery* dai campi di Portile
aceto balsamico di Modena igp da Acetaia Rubini



composta di Pere

e aceto balsamico di Modena igp



120g
TCA04

Ingredienti: pere, zucchero grezzo da barbabietola, aceto balsamico di Modena IGP 8% (aceto di vino, mosto cotto - CONTIENE SOLFITI), succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

pere *william* dai campi di Vignola
aceto balsamico di Modena igp da Acetaia Rubini



composta di Cipolle rosse

e aceto balsamico di Modena igp



120g
TCA07

Ingredienti: cipolle rosse, zucchero grezzo da barbabietola, aceto balsamico di Modena IGP 8% (aceto di vino, mosto cotto - CONTIENE SOLFITI), succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

cipolle rosse da azienda agricola esterna
aceto balsamico di Modena igp da Acetaia Rubini



composta di Peperoni

e aceto balsamico di Modena igp



120g
TCA10

Ingredienti: peperoni, zucchero grezzo da barbabietola, aceto balsamico di Modena IGP 8% (aceto di vino, mosto cotto - CONTIENE SOLFITI), succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

peperoni *pompeo* dai campi di Portile
aceto balsamico di Modena igp da Acetaia Rubini



COMPOSTE CON ERBE AROMATICHE

fragole
e menta

ciliegie
e timo

albicocca
e rosmarino

pesca
e salvia

Composte con erbe aromatiche

Shelf - life
30 mesi

SENZA PECTINA

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti.

Ridotto contenuto di zuccheri aggiunti.

Nella dispensa di casa non può mancare una gustosa composta che ricordi i profumi e i sapori della terra emiliana e dei suoi frutti come appena raccolti. Peculiarità che definisce la nostra composta è l'altissima concentrazione di materia prima senza l'aggiunta di coloranti, additivi e conservanti e soprattutto senza pectina. Al primo assaggio, l'esplosione di sapori è sorprendente.

La dolcezza della frutta si fonde perfettamente con le note aromatiche delle erbe, creando un equilibrio perfetto tra dolce e salato. La freschezza della menta aggiunge una nota vivace e rinfrescante, mentre il timo, il rosmarino e la salvia conferiscono profondità e complessità al gusto. Queste composte aromatiche sono incredibilmente versatili in cucina. Possono essere utilizzate per dare un tocco speciale a piatti dolci e salati, aggiungendo un tocco di originalità e raffinatezza.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta frutta matura
- . Selezione e lavaggio
- . Snocciolatura per schiacciamento
- . Preparazione ricetta
- . Cottura sottovuoto a bassa temperatura
- . Invasettamento erbe aromatiche a freddo
- . Invasettamento a caldo della composta
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

ideali con...

-  carne
-  formaggi
-  pane
-  dolci al cucchiaio
-  yogurt
-  gelato
-  fette biscottate
-  crostata
-  croissant e pan brioche
-  colazione
-  merenda

Personalizzazione

personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo

confezionato in scatole da 6 pezzi



composta di **Fragole e menta**



120g
TCF01

Ingredienti: fragole, zucchero grezzo di barbabietola, succo di limone e menta.
Potrebbe contenere noccioli.

 fragola *clery* dai campi di Portile
menta dai campi di Portile



composta di **Ciliegie e timo**



120g
TCF04

Ingredienti: ciliegie di Vignola ipg, zucchero grezzo di barbabietola, succo di limone e timo.
Potrebbe contenere noccioli.

 ciliegie *nimba* dai campi di Vignola
timo dai campi di Portile



composta di **Albicocca e rosmarino**



120g
TCF07

Ingredienti: albicocche, zucchero grezzo di barbabietola, succo di limone e rosmarino.
Potrebbe contenere noccioli.

 albicocche *swired* dai campi di Portile
rosmarino dai campi di Portile



composta di **Pesca e salvia**



120g
TCF10

Ingredienti: pesche, zucchero grezzo di barbabietola, succo di limone e salvia.
Potrebbe contenere noccioli.

 pesche *sinphonie* dai campi di Portile
salvia dai campi di Portile



COMPOSTE
DI FRUTTA.
Con *miele*
biologico al Tiglio

fragola
con miele

ciliegie
con miele

albicocca
con miele

pesca bianca
con miele

prugne
con miele

pere
con miele

Composte di frutta con miele biologico al tiglio

Shelf - life
24 mesi

SENZA PECTINA

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti

SUGAR FREE

La nostra composta di frutta e miele biologico di tiglio è un prodotto artigianale senza zuccheri aggiunti, frutto di un'antica ricetta di famiglia. La dolcezza del miele di tiglio avvolge il palato con una carezza morbida e vellutata, regalando una sensazione di comfort e piacere.

La sua consistenza cremosa si fonde perfettamente con la frutta fresca, creando una combinazione armoniosa di sapori che si completano a vicenda. Il gusto della composta è arricchito dalle sottili note floreali del miele di tiglio; queste delicate sfumature floreali conferiscono alla composta un carattere unico e distintivo, che la rende irresistibilmente deliziosa.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta frutta matura
- . Selezione e lavaggio
- . Snocciolatura per schiacciamento
- . Cottura sottovuoto a bassa temperatura
- . Aggiunta a freddo nei vasi del miele
- . Invasettamento a caldo della composta
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

- carne
- formaggi
- pane
- dolci
- yogurt
- croissant e pan brioche
- gelato
- colazione

Personalizzazione



personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo



confezionato in scatole da 6 pezzi



composta di **Fragole con miele al tiglio**



250g
TCM01

Ingredienti: fragole, miele al tiglio, succo di limone. *Potrebbe contenere noccioli.*

fragola *clery* dai campi di Portile
miele biologico al tiglio dall'azienda SoleTerra



composta di **Ciliegie con miele al tiglio**



250g
TCM02

Ingredienti: ciliegie, miele al tiglio, succo di limone. *Potrebbe contenere noccioli.*

ciliegie *nimba* dai campi di Vignola
miele biologico al tiglio dall'azienda SoleTerra



composta di **Albicocca con miele al tiglio**



250g
TCM03

Ingredienti: albicocche, miele al tiglio, succo di limone. *Potrebbe contenere noccioli.*

albicocche *swired* dai campi di Portile
miele biologico al tiglio dall'azienda SoleTerra



composta di **Pesca bianca con miele al tiglio**



250g
TCM04

Ingredienti: pesca bianca, miele al tiglio, succo di limone. *Potrebbe contenere noccioli.*

pesca bianca *silver rome* dai campi di Portile
miele biologico al tiglio dall'azienda SoleTerra



composta di
**Prugne
 con miele al taglio**



250g
 TCM05

Ingredienti: prugne,
 miele al taglio, succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.



📍 prugne *president* dai campi di Portile
 miele biologico al taglio dall'azienda SoleTerra



composta di
**Pere
 con miele al taglio**



250g
 TCM06

Ingredienti: pere,
 miele al taglio, succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.



📍 pere *william* dai campi di Portile
 miele biologico al taglio dall'azienda SoleTerra



**100% MIELE
 ITALIANO
 BIOLOGICO**



pesca
nettarina

pesca
percoca

albicocca 55

pera

fragola

mela verde

Nettari di frutta

Shelf - life
18 mesi

SENZA PECTINA

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti

I nostri nettari sono un concentrato di frutta da bere, lavorati artigianalmente nel laboratorio aziendale a chilometro zero, dopo un'attenta e scrupolosa selezione delle migliori materie prime coltivate direttamente nel frutteto adiacente all'Azienda Agricola.

La frutta raccolta a maturazione, in 24 ore, viene ridotta in polpa da una apposita macchina ma ciò che preserva gli zuccheri naturali e mantiene inalterato il gusto originale ed il colore autentico è la particolare cottura sottovuoto a 70°. Questo processo conferisce alla polpa una consistenza corposa e densa, offrendo la sensazione di gustare un frutto intero. I nostri Nettari con il 75% della frutta del territorio emiliano, sono una bevanda 100% naturale e ricca di proprietà benefiche capace di sedurre ogni tipo di palato.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta frutta matura
- . Selezione e lavaggio
- . Snocciolatura semiautomatica
- . Cottura della frutta a bassa temperatura
- . Tre passaggi nella passatrice
- . Aggiunta di zucchero e acqua
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

-  colazione
-  merenda
-  aperitivi
-  cocktail

Personalizzazione

 personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo

 confezionato in scatole da 6 pezzi



nettare di

Pesca nettarina



250ml
TNE01

Ingredienti:
75% polpa di pesca nettarina, acqua, zucchero bianco italiano e succo di limone.

 pesca nettarina *extreme globe* dai campi di Portile



nettare di

Pesca percoca



250ml
TNE03

Ingredienti:
75% polpa di pesca percoca, acqua, zucchero bianco italiano e succo di limone.

 pesca percoca *romea* dai campi di Portile



nettare di

Albicocca



250ml
TNE05

Ingredienti:
75% polpa di albicocca, acqua, zucchero bianco italiano e succo di limone.

 albicocca *delice cot* dai campi di Portile



nettare di

Pera



250ml
TNE07

Ingredienti:
75% polpa di pera, acqua, zucchero bianco italiano e succo di limone.

 pera *william* dai campi di Vignola



nettare di
Fragola



250ml
TNE09

Ingredienti:
75% polpa di fragola,
acqua, zucchero bianco italiano e
succo di limone.

 **fragola sibilla** dai campi di Portile



nettare di
Mela verde



250ml
TNE11

Ingredienti:
75% polpa di mela verde,
acqua, zucchero bianco italiano e
succo di limone.

 **mela verde granny** dai campi di Portile





albicocche

pesche nettarine

amarene

fragole

ciliegie

prugne

Frutta sciropata

Shelf - life
24 mesi

SENZA PECTINA

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti

Da maggio ad agosto gli alberi da frutta sono nel pieno della loro produzione ed è in questo momento che noi trasformiamo le materie prime in gustose ricette. In origine, quando non esistevano gli elettrodomestici come i frigoriferi, la frutta sciropata era il miglior metodo di conservazione per renderla disponibile nei mesi autunnali, invernali e primaverili, grazie allo zucchero e al limone, conservanti naturali.

La frutta fresca, raccolta al giusto grado di maturazione, viene tagliata ed invasettata manualmente e subito immersa nello sciroppo di glucosio ad una temperatura di 70°, per mantenere intatto tutto il sapore della frutta appena raccolta. Questo antico modo di conservazione unito all'innovazione, regala un prodotto dolce, gustoso e fresco senza rinunciare alla consistenza della materia prima.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta frutta matura
- . Selezione e lavaggio
- . Snocciolatura a mano / semiautomatica
- . Invasettamento a freddo della frutta
- . Colmatatura con sciroppo di zucchero
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

-  gelato
-  torte
-  yogurt
-  dessert
-  dolci, dolci al cucchiaio e panna cotta
-  pesce crudo
-  finger food

Personalizzazione

 personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo

 confezionato in scatole da 6 pezzi



sciropata di

Albicocche



320g
TSC01

Ingredienti: albicocca, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio e succo di limone.

 albicocche *farbela* dai campi di Portile



sciropata di

Pesche nettarine



320g
TSC03

Ingredienti: pesche nettarine, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio e succo di limone.

 pesche nettarine *big top* dai campi di Portile



sciropata di

Amarene



320g
TSC05

Ingredienti: amarene, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio e succo di limone.

 amarene *castelvetro* dai campi di Portile



sciropata di

Fragole



320g
TSC07

Ingredienti: fragola, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio e succo di limone.

 fragole *clery* dai campi di Portile



scioppata di
Ciliegie



320g
TSC09

Ingredienti: ciliegie, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio e succo di limone.

 ciliegie *nimba* dai campi di Vignola



scioppata di
Prugne



320g
TSC11

Ingredienti: prugne, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio e succo di limone.

 prugne *stanley* dai campi di Portile





FRUTTA SEMICANDITA

amarene
semicandite

ciliegie
semicandite

mirtilli
semicanditi

Frutta semicandita

Shelf - life
30 mesi

SENZA PECTINA

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti

Con le nostre amarene, mirtilli e ciliegie semicandite, ogni momento diventa ancora più dolce e indimenticabile. Snocciolate manualmente, la frutta fresca va ad immergersi tra lo sciroppo a base di acqua, zucchero e succo di limone ad una temperatura di 70°, per poi riposare 12 ore ed essere invasettata.

Questa antica ricetta per conservare questi deliziosi frutti, unita all'innovazione, dona un prodotto dolce, gustoso e fresco senza rinunciare alla consistenza della materia prima. Dopo la leggera canditura, questi frutti mantengono la loro consistenza morbida e succosa, mentre il sapore si arricchisce di note caramellate che li rendono ancora più deliziosi. Perfetti da gustare da soli come dessert o per arricchire dolci, yogurt, gelati e altro ancora, questi frutti semicanditi portano un tocco di dolcezza e freschezza a ogni occasione.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta frutta matura
- . Selezione e lavaggio
- . Snocciolatura semiautomatica
- . Immersione per 36 ore della frutta in sciroppo di zucchero
- . Invasettamento a freddo della frutta
- . Colmatura con sciroppo di zucchero
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

-  formaggi
-  gelato
-  dolci

Personalizzazione

personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo

confezionato in scatole da 6 pezzi



Amarene semicandite



250g
TFC01

Ingredienti: amarene, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

 amarene *castelvetro* dai campi di Portile



Ciliegie semicandite



250g
TFC02

Ingredienti: ciliegie, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, succo di limone.
Potrebbe contenere noccioli.

 ciliegie *staccato* dai campi di Vignola



Mirtilli semicanditi

LIMITED EDITION



250g
TFC03

Ingredienti: mirtilli, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, succo di limone.

 mirtilli *chandler* dai campi di Portile



FRUTTA IN ALCOL

ciliegie con
grappa bianca

ciliegie con
grappa riserva

albicocche
con vodka

pesche
con gin

pere
con rum

prugne
con brandy

more
con grappa

Frutta in alcol

Shelf - life
30 mesi

SENZA PECTINA

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti

La frutta sotto spirito rappresenta una deliziosa scelta dove la golosità della frutta incontra il piacere del liquore. Il prodotto deriva dalla lavorazione di frutta interamente coltivata nei terreni aziendali dove viene accuratamente selezionata, tagliata e invasettata manualmente e abbinata a liquori e distillati di grande pregio.

Grazie al nostro processo produttivo, il frutto conserva intatte tutte le sue qualità e il suo sapore distintivo. Il liquore, invece di sovrastare il gusto della frutta, funge da accompagnamento armonioso. Perfetto per completare un pasto o per creare un drink raffinato.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta frutta matura
- . Selezione e lavaggio
- . Snocciolatura semiautomatica
- . Immersione per 24 ore della frutta in sciroppo di zucchero
- . Invasettamento a freddo della frutta
- . Aggiunta di alcol nel vaso
- . Colmatura con sciroppo di zucchero
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

- dolci
- torte
- gelati
- macedonia
- fine pasto

Personalizzazione

personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo

confezionato in scatole da 6 pezzi



Ciliegie con grappa bianca

580g
TFA01

Ingredienti: ciliegie, grappa bianca, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, succo di limone. *Contiene noccioli.*

ciliegia staccato dai campi di Vignola grappa bianca dall'azienda Il Mallo



Ciliegie con grappa riserva

580g
TFA03

Ingredienti: ciliegie, grappa riserva, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, succo di limone. *Contiene noccioli.*

ciliegia staccato dai campi di Vignola grappa riserva dall'azienda Il Mallo



Albicocche con vodka

580g
TFA05

Ingredienti: albicocche, vodka, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, succo di limone. *Contiene noccioli.*

albicocca *farbela* dai campi di Portile vodka dall'azienda Casoni



Pesche con gin

580g
TFA07

Ingredienti: pesche, gin, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, succo di limone. *Contiene noccioli.*

pesca *big top* dai campi di Portile gin dall'azienda Casoni



Pere con rum

580g
TFA09

Ingredienti: pere, rum, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, succo di limone. Contiene noccioli.

 *pera william* dai campi di Vignola rum dall'azienda Casoni



Prugne con brandy

580g
TFA11

Ingredienti: prugne, brandy, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, succo di limone. Contiene noccioli.

 *prugna stanley* dai campi di Portile grappa bianca dall'azienda Casoni

Packaging regalo abbinato al prodotto



packaging
Ciliegie con Grappa bianca

TFA02



packaging
Ciliegie con Grappa riserva

TFA04



packaging
Albicocche con Vodka

TFA06



packaging
Pesche con Gin

TFA08



packaging
Pere con Rum

TFA10



packaging
Prugne con Brandy

TFA12



packaging
More con Grappa

TFA14



More con grappa

580g
TFA13

Ingredienti: more, grappa, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, succo di limone. Contiene noccioli.

 *more lochness* dai campi di Portile grappa dall'azienda Il Mallo





NOVITÀ 2025



Packaging

Gli indispensabili in alcol

IND03	Il pack contiene 3 prodotti in alcol da 320gr
-------	--

misure:
15 x 35 x 19,5 cm (PxBxH)



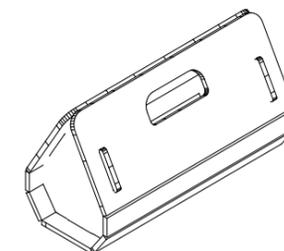
ciliegie con grappa bianca



pesche con gin



prugne con brandy



Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione. Manico in cordoncino di cotone naturale.



Imballo confezionato in scatole da 3 pezzi



MOSTARDE

mele
cipolle rosse

Mostarde

Shelf - life
30 mesi

SENZA PECTINA

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti

Le nostre mostarde di mele e di cipolle offrono un'esperienza gustativa unica, caratterizzata da una dolcezza fruttata e un sapore vivace e piccante. Al primo assaggio, si avverte immediatamente la dolcezza succosa e delicata delle mele e della cipolla, che avvolge il palato con una sensazione di freschezza e piacevolezza. Il tocco di senape, invece, rilascia la piccantezza, che regala al condimento un carattere distintivo e incomparabile.

Il sapore delle mostarde è equilibrato e armonioso, con una combinazione perfetta di dolcezza e pungenza. Questa armonia di sapori è adatta ad accompagnare una vasta gamma di piatti, dai formaggi ai salumi, alle carni arrosto e molto altro ancora.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta frutta matura
- . Selezione e lavaggio
- . Snocciolatura semiautomatica
- . Cottura sottovuoto e riposo per 12 ore
- . Invasettamento a freddo della frutta o verdura
- . Colmatuna con scinoppo di zucchero
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

-  bolliti
-  carni
-  formaggi
-  parmigiano / grana
-  salumi

Personalizzazione



personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo



confezionato in scatole da 6 pezzi



mostarda di

Mele



250g

TMF01

Ingredienti: mele, zucchero, succo di limone, aroma di senape.
Potrebbe contenere noccioli.

 mele golden dai campi di Portile



mostarda di

Cipolle rosse



250g

TMF02

Ingredienti: cipolle rosse, zucchero, succo limone, aroma di senape.
Potrebbe contenere noccioli.

 cipolle rosse da azienda agricola esterna



Packaging

Selezione dalla Dispensa per formaggi

DIS02	Il pack contiene 3 prodotti da 120g
-------	--

misure:
12,5 x 31 x 10 cm (PxBxH)



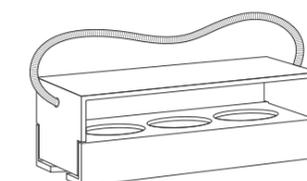
confettura extra di cipolle rosse



mostarda di mele



confettura extra di pomodori verdi



Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione. Manico in cordoncino di cotone naturale.



Imballo confezionato in scatole da **3 pezzi**





PATE' dell'orto

- vv dell'orto
- cipolle rosse dell'orto
- peperoni dell'orto
- verdure rosse dell'orto

Patè di verdure dell'orto

Shelf - life
18 mesi

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti

La verdura utilizzata proviene interamente dai nostri orti di famiglia, raccolta a giusta maturazione, e sminuzzata attraverso una macchina ad una temperatura di 70°.

Successivamente viene preparata la ricetta, ereditata dai nostri avi, prestando particolare attenzione alla qualità degli ingredienti, come ad esempio l'olio extravergine di oliva di Brisighella. Fluido al palato, raffinate le note dolci, amare e piccanti, presenti in misura equilibrata e armonica che ne esaltano l'eleganza, senza alterare il gusto della materie prime: le verdure.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta della verdura
- . Selezione e lavaggio
- . Taglio e cottura sottovuoto a bassa temperatura
- . Aggiunta di olio extravergine di oliva di Brisighella e ingredienti
- . Invasettamento a caldo
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

-  antipasti
-  carne alla griglia
-  pesce
-  panini
-  affettati
-  crostini e tartine
-  pizze e focacce
-  formaggi

Personalizzazione

personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo

confezionato in scatole da 6 pezzi



patè di
Soffritto
dell'orto



120g / TPV01	<i>Ingredienti:</i> cipolle, carote, SEDANO (in proporzione variabile), olio extra vergine d'oliva, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), zucchero, sale.
200g / TPV02	
 verdure dai campi di Portile	



patè di
Cipolle rosse
dell'orto



120g / TPV03	<i>Ingredienti:</i> cipolle, olio extra vergine d'oliva, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), vino rosso (CONTIENE SOLFITI), zucchero, sale, spezie.
200g / TPV04	
 cipolle rosse da azienda agricola esterna	



patè di
Peperoni
dell'orto



120g / TPV05	<i>Ingredienti:</i> peperoni gialli e rossi, cipolle, olio extra vergine d'oliva, succo di limone, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), zucchero, sale, basilico, rosmarino, spezie.
200g / TPV06	
 peperoni pompeo dai campi di Portile	



patè di
Verdure rosse
dell'orto



120g / TPV07	<i>Ingredienti:</i> peperoni, pomodoro cipolle, carote, olio extra vergine d'oliva, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), zucchero, sale, aglio, pomodoro italiano.
200g / TPV08	
 verdure dai campi di Portile	

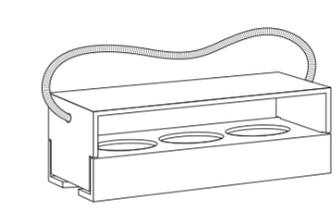


Packaging

I patè della dispensa

DIS04	Il pack contiene 3 prodotti da 120gr
-------	---

misure:
12,5 x 31 x 10 cm (PxBxH)



Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione. Manico in cordoncino di cotone naturale.

 Imballo confezionato in scatole da **3 pezzi**



giardiniera
DI VERDURE

giardiniera di verdure in agrodolce

giardiniera di verdure sott'olio

giardinetta di verdure sott'olio

paté di giardiniera di verdure

95

94

Giardiniera di verdure

Shelf - life
18 mesi

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti

La giardiniera è un'esplosione di colori e sapori, una deliziosa combinazione di verdure croccanti e gustose, sottoposte a una preparazione artigianale che ne esalta le qualità e le rende irresistibili ad ogni morso.

La tipologia sott'olio con olio di Brisighella tende ad avere un sapore più delicato e ricco, con una consistenza morbida e succosa.

La giardiniera agrodolce è una variante che aggiunge un tocco di dolcezza e acidità alla miscela di verdure, caratterizzata da un gusto più vivace e spesso con una consistenza croccante, dovuta alla presenza dell'aceto.

La giardinetta ed il patè derivano invece dal trito della giardiniera. Le verdure vengono finemente miscelate e immerse nell'olio o nella soluzione agrodolce, preparazione che consente ai sapori di amalgamarsi in modo omogeneo creando una consistenza uniforme e dal più facile utilizzo.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta della verdura
- . Selezione e lavaggio
- . Taglio a mano
- . Scottatura delle verdure in liquido acidificato
- . Invasettamento a freddo delle verdure
- . Colmatura con olio extravergine di oliva di Brisighella e olio di semi di girasole
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

- antipasti, riso e primi freddi
- carni
- affettati
- panini
- insalate estive e contorni
- formaggi
- tramezzini e focacce
- aperitivi

Personalizzazione

personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo

confezionato in scatole da 6 pezzi



Giardiniera di verdure in agrodolce



600g
TGV01

1050g
TGV02

Ingredienti: peperone, carota, cavolfiore, SEDANO (in porzione variabile), acqua, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), zucchero, vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale.

verdure dai campi di Portile



Giardiniera di verdure sott'olio



300g
TGV03

520g
TGV04

1000g
TGV05

Ingredienti: cipolline, peperone, carota, cavolfiore, SEDANO (in porzione variabile), olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, zucchero.

verdure dai campi di Portile



Giardinetta di verdure sott'olio



300g
TGV06

1000g
TGV07

Ingredienti: cipolline, peperone, carota, cavolfiore, SEDANO (in porzione variabile), olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, zucchero.

verdure dai campi di Portile



patè di Giardiniera di verdure



120g
TGV08

200g
TGV09

500g
TGV10

Ingredienti: cipolle, peperoni, carote, cavolfiore, SEDANO (in porzione variabile), olio extra vergine d'oliva, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, zucchero.

verdure dai campi di Portile



Packaging

Dispensa di giardiniera tris

DIS05	Il pack contiene 3 prodotti da 300gr
-------	---

misure:
12 x 31 x 14 cm (PxBxH)



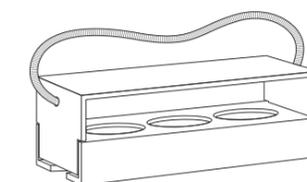
giardiniera sott'olio



giardiniera in agrodolce



giardinetta sott'olio



Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione. Manico in cordoncino di cotone naturale.



Imballo confezionato in scatole da 2 pezzi



Packaging

Dispensa di giardiniera 1 kg gift box

Il pack contiene **1 prodotto da kilo**

DIS06



giardiniera
sott'olio

DIS07



giardiniera
agrodolce

DIS08



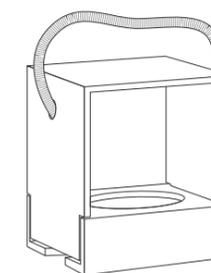
giardinetta
sott'olio

Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione. Manico in cordoncino di cotone naturale.



Imballo confezionato in scatola da **1 pezzo**

misure:
15 x 17,5 x 20 cm (PxBxH)





La vetrina di giardiniera

Un'offerta completa che propone la nostra Giardiniera di verdure in tutte le sue varianti e formati. La possibilità di gustare e assaporare tutte le sfaccettature di uno dei prodotti simbolo della tradizione culinaria italiana, confezionato nel suo esclusivo packaging.

La vetrina è composta da:

Giardiniera di verdure Agrodolce n 6 pz	TGV01	600g
Giardiniera di verdure Agrodolce n 2 pz	TGV02	1050g
Giardiniera di verdure Sott'olio n 6 pz	TGV03	300g
Giardiniera di verdure Sott'olio n 4 pz	TGV04	520g
Giardiniera di verdure Sott'olio n 2 pz	TGV05	1000g
Giardinetta di verdure sott'olio n 6 pz	TGV06	300g
Patè di Giardiniera di verdure n 6 pz	TGV07	120g
Patè di Giardiniera di verdure n 6 pz	TGV08	200g
Scatola regalo tris giardiniera n 2 pz	DIS05	300g
Scatola regalo Giardiniera Sott'olio n 1 pz	DIS06	1 kg
Scatola regalo Giardiniera Agrodolce n 1 pz	DIS07	1 kg

Omaggi:

Espositore da banco

Giardiniera di verdure Sott'olio	300 g
Giardiniera di verdure agrodolce	300 g
Giardinetta di verdure Sott'olio	300 g
Patè di giardiniera	200 g



melanzane
grigliate

zucchine
grigliate

cipolline

peperoni
grigliati

cipolle

cavolfiore

zucca

Verdure dell'orto sott'olio

Shelf - life
18 mesi

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti

I nostri vasetti sott'olio sono un tripudio di colori, sapori e profumi che catturano l'essenza della stagione e della tradizione culinaria italiana. Utilizzando l'olio di Brisighella, rinomato per la sua qualità e autenticità, abbiamo creato una gamma di conserve vegetali che esaltano al massimo il gusto e la freschezza delle nostre verdure.

Ogni verdura è tagliata ed inserita manualmente dai nostri collaboratori con dedizione e competenza garantendo che ogni fetta sia disposta con precisione all'interno del vasetto.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta della verdura
- . Selezione e lavaggio
- . Taglio a mano
- . Scottatura delle verdure in liquido acidificato
- . Invasettamento a freddo delle verdure
- . Colmatura con olio extravergine di oliva di Brisighella e olio di semi di girasole
- . Aggiunta aromi nel vaso
- . Pastorizzazione
- . Praffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

- antipasti, riso e primi freddi
- carni
- affettati
- panini
- insalate estive e contorni
- formaggi
- tramezzini e focacce
- aperitivi

Personalizzazione

personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo

confezionato in scatole da 6 pezzi



Melanzane grigliate

sott'olio



300g / TVS04
520g / TVS05

Ingredienti: melanzane grigliate, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, zucchero, menta, basilico, spezie.

melanzane *galaxy* dai campi di Portile



Zucchine grigliate

sott'olio



300g / TVS07
520g / TVS08

Ingredienti: zucchine, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, zucchero, menta, basilico, spezie.

zucchine *syros* dai campi di Portile



Cipolline

sott'olio



300g / TVS10
520g / TVS11

Ingredienti: cipolline, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, zucchero, menta, basilico, spezie.

cipolline *borettane* dai campi di Portile



Peperoni grigliati

sott'olio



300g / TVS13
520g / TVS14

Ingredienti: peperoni grigliati, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, zucchero, menta, basilico, spezie.

peperoni *rialto* dai campi di Portile



Cipolle

sott'olio



300g / TVS16	<i>Ingredienti:</i> cipolle, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, zucchero, menta, basilico, spezie.
520g / TVS17	

 *cipolle rosse da azienda agricola esterna*



Cavolfiore

sott'olio



300g / TVS19	<i>Ingredienti:</i> cavolfiore, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, zucchero, menta, basilico, spezie.
520g / TVS20	

 *cavolfiore meridien dai campi di Modena*



Zucca

sott'olio



300g / TVS22	<i>Ingredienti:</i> zucca, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), vino bianco (CONTIENE SOLFITI), sale, zucchero, menta, basilico, spezie.
520g / TVS23	

 *zucca violina dai campi di Modena*





NOVITÀ 2025



Packaging

Dispensa per aperitivo

DIS09

Il pack contiene **4 prodotti da 120gr**

misure:
28 x 25 x 7 cm (PxBxH)



giardinetta di verdure sott'olio



patè di giardiniera

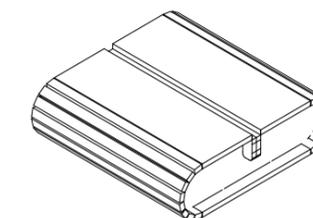


peperoni grigliati sott'olio



pomodorini sott'olio semidry

Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione. Manico in cordoncino di cotone naturale.



Imballo confezionato in scatole da 4 pezzi



SALSE
E PASSATE
DI POMODORO

passata di pomodoro

passata di pomodoro rustica

passata di pomodoro e basilico

salsa di pomodoro contadina

salsa di ketchup

passata di pomodoro ciliegino rosso

passata di pomodoro datterino rosso

passata di pomodoro datterino giallo

pomodorini semidry sott'olio

Salse e passate di pomodoro

Shelf - life
24 mesi

RACCOLTO A MANO

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti

A fine estate arrivano anche i pomodori che colorano i nostri campi. Le salse e le passate sono speciali: dolci, gustose e dalle brillanti tonalità rosse e gialle.

Ogni confezione emana un aroma deciso e inconfondibile, che mantiene intatto il caratteristico sapore del pomodoro fresco. I pomodori vengono raccolti manualmente e trasportati direttamente nel nostro laboratorio aziendale, situato a chilometro zero.

Qui vengono lavorati attraverso una passatrice a fori larghi o fini, che dona alla passata un aspetto rustico o vellutato, adattandosi così alle diverse esigenze culinarie. Ciò che rende uniche queste passate è l'aggiunta di altri semplici ingredienti, pensati per esaltarne il gusto. Tra questi, il Sale di Cervia, estratto dalle saline del comune che ne porta il nome, in un'area protetta dell'Emilia Romagna

Fasi di trasformazione

- . Raccolta del pomodoro maturo
- . Selezione e lavaggio
- . Scottatura in acqua bollente
- . Sgrondatura in tavoli forati
- . Due passaggi nella passatrice
- . Preparazione della ricetta
- . Cottura in sottovuoto a bassa temperatura
- . Invasettamento a caldo
- . Pastorizzazione
- . Raffreddamento in abbattitore
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

-  antipasti
primi e secondi piatti
-  pizza, focacce
e bruschette
-  ragù, sughi
e condimenti

Personalizzazione

 personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 24 pezzi per ogni formato

Imballo

 confezionato in scatole da 6 pezzi



passata di

Pomodoro



280g / TPP01
500g / TPP02
1000g / TPP03

Ingredienti: pomodoro Roma, succo di limone e sale di Cervia.

 pomodoro roma dai campi di Portile



passata di

Pomodoro rustica



280g / TPP04
500g / TPP05

Ingredienti: pomodoro Roma, succo di limone e sale di Cervia.

 pomodoro roma dai campi di Portile



passata di

Pomodoro e basilico



280g / TSP01
500g / TSP02

Ingredienti: pomodoro Roma, succo di limone, basilico e sale di Cervia.

 pomodoro roma dai campi di Portile



passata di

Pomodoro contadina



280g / TSP03
500g / TSP04

Ingredienti: pomodoro Roma, olio extravergine di oliva, succo di limone, cipolla, SEDANO, carota, aglio, sale di Cervia

 pomodoro roma dai campi di Portile



salsa di

Ketchup rosso



280g / TSP05

Ingredienti: pomodoro, aceto balsamico di Modena IGP 8% (aceto di vino, mosto cotto - CONTIENE SOLFITI), aceto di vino bianco (CONTIENE SOLFITI), cipolla, zucchero grezzo da barbabietola, sale, aglio, spezie.

📍 pomodoro *roma* dai campi di Portile



salsa di

Pomodorino ciliegino



280g / TSP06

Ingredienti: pomodoro ciliegino, succo di limone e sale di Cervia.

📍 pomodoro *ciliegino* dai campi di Portile



Pomodorini semi dry

sott'olio



220g / TSP09

Ingredienti: pomodorino ciliegino, olio extra vergine di oliva, olio di girasole, zucchero, succo di limone, sale di Cervia.

📍 pomodoro *ciliegino* dai campi di Portile



salsa di

Pomodorino datterino



280g / TSP07

Ingredienti: pomodorino datterino, succo di limone e sale di Cervia.

📍 pomodorino *datterino* dai campi di Portile



salsa di

Pomodorino datterino giallo



280g / TSP08

Ingredienti: pomodoro datterino giallo, succo di limone e sale di Cervia.

📍 pomodoro *datterino giallo* dai campi di Portile





Packaging

Dispensa di pomodoro tris

DIS03

Il pack contiene **3 prodotti da 280g**
 misure:
12 x 31 x 15 cm (PxBxH)

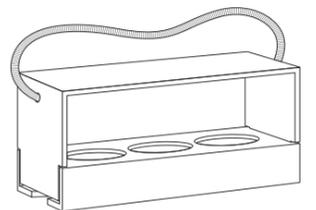

passata di pomodoro rustica



passata di pomodoro e basilico



salsa di pomodoro contadina



Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione. Manico in cordoncino di cotone naturale.


 Imballo confezionato in scatole da **3 pezzi**

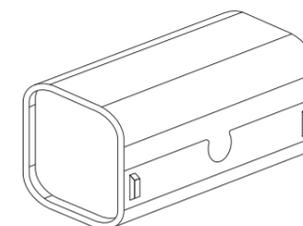


Packaging

Le vie del pomodoro

IND01	Il pack contiene 8 prodotti da 280g	misure: 22 x 38,5 x 22 cm (PxBxH)
-------	--	---

- | | | | |
|--|--|---|--|
| 
passata di pomodoro | 
passata di pomodoro rustica | 
passata di pomodoro e basilico | 
salsa di pomodoro contadina |
| 
salsa ketchup | 
passata di pomodoro ciliegino | 
passata di datterino rosso | 
passata di datterino giallo |



 **Imballo** confezionato in scatola da **1 pezzo**

Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione.



Quest'anno abbiamo deciso di dare un valore aggiunto al nostro prodotto attraverso un packaging raffinato e curato nei dettagli. È come un vestito elegante che esalta la bellezza interiore, un'opportunità per catturare l'occhio e stimolare l'immaginazione dei nostri clienti. Ma non ci siamo fermati qui.

Abbiamo anche introdotto nuovi materiali e forme per il nostro packaging, cercando di sposare l'eleganza con la sostenibilità ambientale. Con queste innovazioni, vogliamo offrire ai nostri clienti un'esperienza completa che va oltre il semplice gusto dei nostri prodotti. Vogliamo stimolare tutti i sensi, dall'olfatto al tatto, dalla vista al gusto, offrendo un viaggio sensoriale che inizia già dal momento in cui si posa lo sguardo sui nostri vasi e continua fino al momento in cui si gusta il loro contenuto.

In breve, il nostro nuovo packaging è un'espressione tangibile del nostro impegno per l'eccellenza e la qualità, un invito ad immergersi in un mondo di sapori, colori e emozioni che solo i nostri prodotti possono offrire.

Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione.





NOVITÀ 2025



Packaging

Dispensa Pic nic

DIS10

Il pack contiene **8 prodotti**
+ 2 bicchieri, + 2 piatti, + 2 coppie di posate + 2 tovaglioli

misure:
26 x 37,5 x 31,5 cm (PxBxH)



confettura extra di fragole 100gr



confettura extra di albicocche 100gr



composta di pere e aceto 120gr



nettare di pesca percoca 250ml



pomodorini semidry 120gr



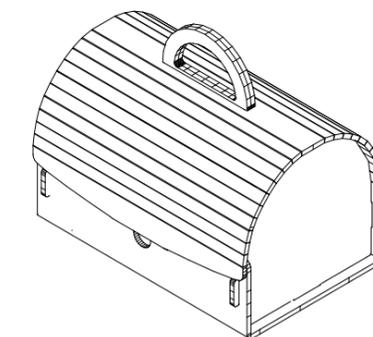
patè di giardiniera 120gr



giardinetta sott'olio 120gr



spumante rosè DOC



Imballo confezionato in scatola da 2 pezzo

Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione.



Packaging Gli inDispensabili

IND02

Il pack contiene **12 prodotti**

misure:
38 x 40 x 28 cm (PxBxH)



ciliegie con
grappa bianca
580g



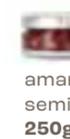
giardiniera
agrodolce
600g



passata
di pomodoro
500g



giardiniera
sott'olio
300g



amarene
semicandite
250g



ciliegie
scinoppate
320g



confettura
di percoca
240g



confettura
di duroni
240g



composta
fragola e menta
120g



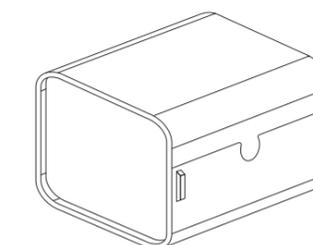
composta
pere e aceto
120g



patè
di giardiniera
200g



pomodorino
semi dry
200g



 **Imballo**
confezionato in scatola da **1 pezzo**



130

131



Packaging

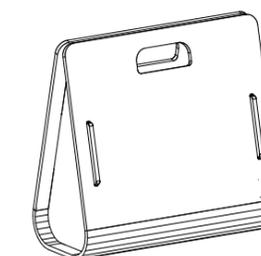
Dispensa regalo "Goccia"

GOC01

Il pack può contenere **3 prodotti a scelta**

misure:
19,5 x 30 x 26 cm (PxBxH)

Il packaging Dispensa regalo "Goccia" verrà fornito **senza prodotti** al suo interno.



Imballo confezionato in scatole da **5 pezzi**

Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione.





BIRRA ARTIGIANALE

blanche

bionda

ambrata

rossa

Birre artigianali

Shelf - life
18 mesi

100% PRODOTTO
ARTIGIANALE E NON
PASTORIZZATO.

Senza l'aggiunta
di additivi, coloranti
e conservanti

Le nostre Birre Artigianali sono nate dalla collaborazione preziosa con il mastro birraio Marco Tamba.

Le materie prime sono lavorate secondo un processo naturale senza l'utilizzo di sostanze chimiche o sintetiche per la chiarificazione o per l'agevolazione delle fermentazioni.

Gli ingredienti sono acqua, orzo maltato, luppolo e lieviti.

In particolar modo viene selezionato accuratamente l'orzo, cereale coltivato e trebbiato direttamente nei nostri campi di Formigine per la trasformazione e la successiva produzione di quattro tipi di birra che potete gustare e assaporare in ogni occasione.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta dell'orzo
- . Trasformazione in malto
- . Preparazione della ricetta
- . Cottura in caldaia
- . Filtraggio
- . Passaggio in autoclave per fermentazione
- . Imbottigliamento a temperatura controllata
- . Stoccaggio in magazzino

Ideali con...

-  antipasti, riso e primi freddi
-  carne alla griglia
-  pizza, focacce e bruschette
-  panini e hamburger
-  affettati
-  formaggi

Personalizzazione



personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 60 pezzi per ogni formato

Imballo



confezionato in scatole da 12 pezzi



birra artigianale

Blanche

alcol **4%**

50cl

TBR01

Ingredienti: acqua, orzo maltato, grano, luppolo, spezie, zenzero e lievito.

 orzo dai campi di Formigine



birra artigianale

Bionda

alcol **5%**

50cl

TBR02

Ingredienti: acqua, orzo maltato, luppolo e lievito.

 orzo dai campi di Formigine



birra artigianale

Ambrata

alcol **6,2%**

50cl

TBR03

Ingredienti: acqua, orzo maltato, luppolo e lievito.

 orzo dai campi di Formigine



birra artigianale

Rossa

alcol **6%**

50cl

TBR04

Ingredienti: acqua, orzo maltato, luppolo, lievito.

 orzo dai campi di Formigine







ACETO BALSAMICO DI MODENA

aceto balsamico
Tradizionale
di Modena DOP
affinato

aceto balsamico
Tradizionale
di Modena DOP
extravecchio

aceto balsamico di
Modena IGP
etichetta rossa

aceto balsamico di
Modena IGP
etichetta grigia

Condimento
agrodolce
Gocce del Rubbio
argento

Condimento
agrodolce
Gocce del Re

Condimento
agrodolce
Gocce del Re
nastro oro

Condimento
agrodolce
Prime uve

Condimento
agrodolce
Riserva di famiglia



aceto balsamico tradizionale di Modena IGP

DOP affinato

100ml	<i>Ingredienti:</i> 100% mosto d'uva cotto.
TDOP01	

acetaia Giuseppe Rubini
in batteria di botti di rovere, gelso, ciliegio e castagno



aceto balsamico tradizionale di Modena IGP

DOP extravecchio

100ml	<i>Ingredienti:</i> 100% mosto d'uva cotto.
TDOP02	

acetaia Giuseppe Rubini
in batteria di botti di rovere, gelso, ciliegio e castagno



aceto balsamico di Modena

IGP Etichetta Rossa

250ml	<i>Ingredienti:</i> mosto d'uva cotto e aceto di vino. Senza aggiunta di caramello.
TIGP01	

acetaia Giuseppe Rubini
in botti grande di rovere



aceto balsamico di Modena

IGP Etichetta Grigia

250ml	<i>Ingredienti:</i> mosto d'uva cotto e aceto di vino. Senza aggiunta di caramello.
TIGP02	

acetaia Giuseppe Rubini
in botti grande di rovere

Shelf - life 8 anni

100% PRODOTTO
ARTIGIANALE

Senza aggiunta di
caramello.

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Affinato e Extravecchio viene invecchiato in botti di legni diversi: rovere, gelso, ciliegio e castagno. L'arte dei travasi rende unico e prezioso questo prodotto della cucina emiliana.

Dal 2000 è tutelato dal marchio di Denominazione di Origine Protetta (DOP). Riconosciuto come alimento eccellente in tutto il mondo.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta delle uve di trebbiano
- . Pigiatura delle uve per ottenere il mosto
- . Cottura del mosto per ridurlo del 50 %
- . Affinamento di solo mosto cotto in botti di diversi legni pregiati per minimo 12/24 anni
- . Travasi e preparazione ricetta
- . Assaggio da parte della consortheria
- . Imbottigliamento nella bottiglia nell'ampolla di Giugiaro
- . Stoccaggio in magazzino

Ideale con...

- antipasti
primi e secondi piatti
- verdure
- formaggi
- carne
- gelato
- frutta



Personalizzazione

personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da **6 pezzi**



confezionato in scatole da **1 pezzo**

Shelf - life 6 anni

100% PRODOTTO
ARTIGIANALE

Senza aggiunta di
caramello.

Acidità: 6%

L'Aceto Balsamico di Modena IGP è un prodotto ottenuto dalla miscela accurata del mosto cotto e dell'aceto di vino. Il lento riposo in botti di rovere rende il sapore di questo condimento piacevole e profumato, senza l'aggiunta di coloranti, conservanti e caramello.

Questo condimento, derivante da una piccola produzione di uve eccellenti, possiede, grazie alla prevalenza del mosto cotto, una pregevole densità e dolcezza. Dal 2009 l'Aceto Balsamico di Modena ha ottenuto il marchio di Indicazione Geografica Protetta.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta delle uve di lambrusco e trebbiano
- . Pigiatura delle uve per ottenere il mosto
- . Cottura del mosto per ridurlo del 50 %
- . Affinamento aceto di vino e mosto cotto in botti di rovere per minimo 4 anni
- . Travasi e preparazione ricetta
- . Imbottigliamento
- . Stoccaggio in magazzino

Ideale con...

- antipasti
primi e secondi piatti
- verdure
- formaggi
- carne
- gelato
- frutta



Personalizzazione

personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da **120 pezzi**



confezionato in scatole da **6 pezzi**



Condimento agrodolce
Gocce del Rubbio *argento*

250ml	<i>Ingredienti:</i> mosto d'uva cotto e aceto di vino. Senza aggiunta di caramello.
TCON01	

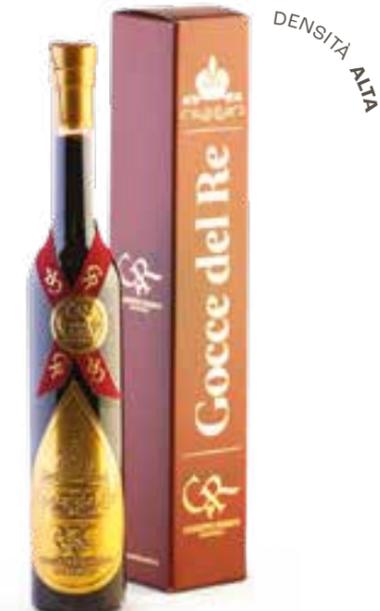
📍 **acetaia Giuseppe Rubini**
in botti grande di rovere



Condimento agrodolce
Gocce del Re

100ml	<i>Ingredienti:</i> mosto d'uva cotto e aceto di vino. Senza aggiunta di caramello.
TCON03	

📍 **acetaia Giuseppe Rubini**
in botti piccole di ciliegio e rovere



Condimento agrodolce
Gocce del Re *nastro oro*

100ml	<i>Ingredienti:</i> mosto d'uva cotto e aceto di vino. Senza aggiunta di caramello.
TCON04	

📍 **acetaia Giuseppe Rubini**
in botti piccole di ciliegio e rovere



Condimento agrodolce
Prime uve

100ml	<i>Ingredienti:</i> mosto d'uva cotto e aceto di vino. Senza aggiunta di caramello.
TCON05	

📍 **acetaia Giuseppe Rubini**
in botti piccole di rovere e castagno



Condimento agrodolce
Riserva di famiglia

250ml	<i>Ingredienti:</i> mosto d'uva cotto e aceto di vino. Senza aggiunta di caramello.
TCON06	

📍 **acetaia Giuseppe Rubini**
in botti piccole di ciliegio, rovere e gelso

Shelf - life
5 anni

Senza aggiunta di caramello.

Acidità: 6%

Il Condimento Agrodolce Scuro è ottenuto dalla cottura a fuoco lento di uve prodotte nel terreno aziendale, conservando così un gusto piacevolmente agrodolce dal giusto equilibrio tra zuccheri e acidità. Questo condimento viene fatto invecchiare in piccole botticelle di famiglia che lo renderanno unico nella sua densità.

Shelf - life
5 anni

Senza aggiunta di caramello.

Acidità: 6%

Il Condimento Agrodolce Scuro “Prime uve e Riserva” deriva da una segreta ricetta di famiglia tramandata fino ai giorni nostri, utilizzando le uve dei vigneti più antichi dell'azienda.

Il prodotto viene fatto invecchiare in botti di diversi legni per molti anni.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta delle uve di lambrusco
- . Pigiatura delle uve per ottenere il mosto
- . Cottura del mosto per ridurlo del 50%
- . Affinamento aceto di vino e mosto cotto in botti di rovere e ciliegio
- . Travasi e preparazione ricetta
- . Imbottigliamento
- . Stoccaggio in magazzino

Ideale con...

- 🍷 antipasti
primi e secondi piatti
- 🥬 verdure
- 🧀 formaggi
- 🍖 carne
- 🍦 gelato
- 🍏 frutta



Personalizzazione
personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da **36 pezzi**



confezionato in scatole da **12 pezzi**

Fasi di trasformazione

- . Raccolta delle uve di lambrusco
- . Pigiatura delle uve per ottenere il mosto
- . Cottura del mosto per ridurlo del 50%
- . Affinamento aceto di vino e mosto cotto in botti di diversi legni
- . Travasi e preparazione ricetta
- . Imbottigliamento
- . Stoccaggio in magazzino

Ideale con...

- 🍷 antipasti
primi e secondi piatti
- 🥬 verdure
- 🧀 formaggi
- 🍖 carne
- 🍦 gelato
- 🍏 frutta



Prime uve
confezionato in scatole da **6 pezzi**



Riserva di famiglia
confezionato in scatole da **1 pezzo**



146

147



VINI DEL TERRITORIO MODENESE

Lambrusco
Grasparossa DOC

Lambrusco
di Sorbara DOC

Pignoletto
dell'Emilia DOC

Lambrusco
Rosè DOC

Pignoletto
Spumante DOC



Shelf - life
12 mesi



Personalizzazione

personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da 120 pezzi



confezionato in scatole da 6 pezzi



Lambrusco di

Grasparossa DOC

750ml	Vitigni: 100% Lambrusco Grasparossa.
TVI01	<i>Gradazione alcolica: 11%</i> <i>Residuo zuccherino:</i> 10g/litro

Cantine Rubini



Lambrusco di

Sorbara DOC

750ml	Vitigni: 60% Lambrusco di Sorbara, 40% Lambrusco Salamino, secondo il disciplinare delle uve.
TVI02	<i>Gradazione alcolica: 10,5%</i> <i>Residuo zuccherino:</i> 10g/litro

Cantine Rubini



Pignoletto dell'Emilia DOC

750ml	Vitigni: 85% Grechetto Gentile, 15% Trebbiano e vini autoctoni della zona collinare Modenese.
TVI03	<i>Gradazione alcolica: 10,5%</i> <i>Residuo zuccherino:</i> 10g/litro

Cantine Rubini



Spumante

Rosè DOC

750ml	Vitigni: 100% Lambrusco Grasparossa.
TVI04	<i>Gradazione alcolica: 11%</i> <i>Residuo zuccherino:</i> 8g/litro

Cantine Rubini



Pignoletto spumante DOC

750ml	Vitigni: 100% Grechetto Gentile selezionato dalle nostre migliori uve Pignoletto.
TVI05	<i>Gradazione alcolica: 11%</i> <i>Residuo zuccherino:</i> 8g/litro

Cantine Rubini

L'Azienda Agricola si estende con una superficie di 7 ettari di vigneto, nella zona di Modena, ritenuta la più antica di tutta l'Emilia Romagna per la viticoltura. La Cantina Rubini vanta di due grandi vitigni: i Lambruschi, fregiati del marchio Dop, caratterizzati dal colore rosso rubino e dalla giusta frizzantezza ed il Pignoletto, fresco e leggermente morbido con un finale di madornato tipico dell'uva Grechetto.

Prodotti tipici della terra emiliana contraddistinta per semplicità, genuinità e buona tavola.

Fasi di trasformazione

- . Raccolta delle uve mature
- . Pigiatura delle uve per ottenere il mosto
- . Fermentazione in vasche di cemento
- . Passaggio in autoclave d'acciaio
- . Imbottigliamento a temperatura controllata
- . Stoccaggio in magazzino

Lambrusco Ideali con...

- antipasti
primi e secondi piatti
- salumi
- formaggi

Pignoletto e Spumante Ideali con...

- dolci
- aperitivo



Private labels

I prodotti Dispensa Rubini con il vostro marchio

Offriamo una soluzione per chi desidera investire sulle eccellenze emiliane senza tralasciare la propria identità. Saremo a vostra disposizione per creare insieme una linea di prodotto con etichetta personalizzata ad hoc per **la regalistica aziendale, i vostri eventi o per ampliare la vostra offerta commerciale.**

Sarete contattati direttamente dal nostro reparto grafico che svilupperà e seguirà la personalizzazione grafica seguendo le linee guida da voi segnalate per coordinare la vostra immagine aziendale ai nostri prodotti.

Puoi accedere direttamente alle categorie sotto elencate cliccandoci sopra. Una volta all'interno delle pagine, per tornare a questa pagina **clicca su torna a supporto alle vendite** (in alto a destra)

supporto alle vendite
2025 / 2026

Indice catalogo

3

Kit degustazione

Primo passo in Dispensa
159

Espositore da terra

161

Espositore da banco

Apecar Nonno Gaetano
163

I nostri campi

espositore da banco

165

Shopper

167

Poster

169

**supporto
alle vendite**







Kit degustazione Primo passo in Dispensa

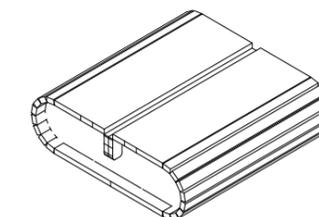
TEST01

Il pack contiene **4 prodotti degustazione**

misure:
28 x 25 x 7 cm (PxBxH)



all'interno prodotti
da 120 gr.



Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione.

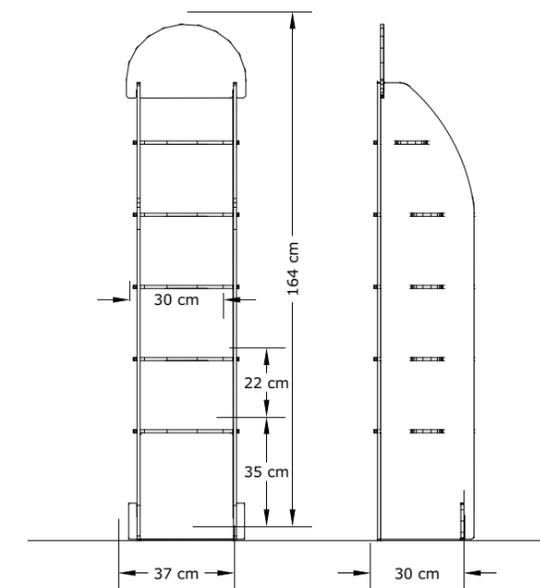


Espositore da terra

ESP01	L'espositore può contenere 60 / 90 vasi (in base alla tipologia di prodotto scelto)
-------	--

Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione.

misure:
30 x 37 x 164 cm (PxBxH)





Espositore da banco Apecar Nonno Gaetano

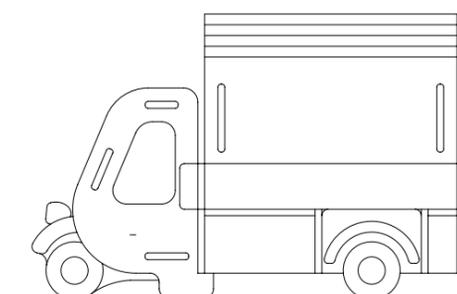
ESP02

L'espositore può contenere **12 / 20 vasi**
(in base alla tipologia di prodotto scelto)

Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione.

misure:

20 x 50 x 31 cm (PxBxH)





I nostri campi espositore da banco

ESP03

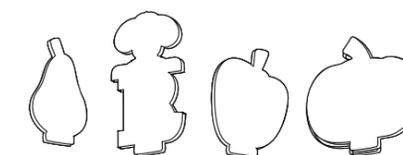
L'espositore può contenere
3/4 prodotti a scelta

L'espositore è modulare combinando liberamente le sagome delle verdure e dei frutti

Interamente realizzato in cartone riciclato, extra resistente, con stampa diretta sul materiale ad altissima risoluzione.



misure:
base 21 x 50 cm (PxB)
sagome 22 cm circa (H)





166

167



Shopper

SHO01

misure:
11 x 25 x 31 cm (PxBxH)





168

169

Poster

POS01

misure:
50x70 cm (BxH)

set di 5 poster *Dispensa a colori*



Puoi accedere direttamente alle categorie sotto elencate cliccandoci sopra. Una volta all'interno delle pagine, per tornare a questa pagina clicca su torna a elenco generale (in alto a destra)

Indice catalogo

3

la nostra azienda

4

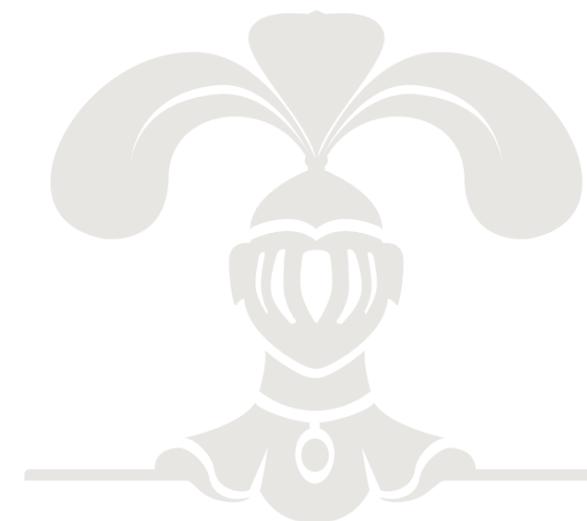
indice dei prodotti

30

supporto alle vendite

154

elenco generale





elenco prodotti

2025 / 2026



confetture extra

Fragole	Amarene	Duroni	Albicocche	Pesche nettarine	Pesche percoca	Prugne	Cipolle rosse	Pomodori verdi
g 100 TC01	g 100 TC04	g 100 TC07	g 100 TC10	g 100 TC13	g 100 TC16	g 100 TC19	g 100 TC22	g 100 TC25
g 240 TC02	g 240 TC05	g 240 TC08	g 240 TC11	g 240 TC14	g 240 TC17	g 240 TC20	g 220 TC23	g 220 TC26



composte con aceto balsamico

Fragole aceto	Pere aceto	Cipolle aceto	Peperoni aceto
g 120 TCA01	g 120 TCA04	g 120 TCA07	g 120 TCA10



composte con erbe aromatiche

Fragole menta	Ciliegie timo	Albicocche rosmarino	Pesche salvia
g 120 TCF01	g 120 TCF04	g 120 TCF07	g 120 TCF10



composte con miele al taglio

Fragole miele	Ciliegie miele	Albicocche miele	Pesche miele	Prugne miele
g 250 TCM01	g 250 TCM02	g 250 TCM03	g 250 TCM04	g 250 TCM05



nettare di frutta

Nettarina	Percoca	Albicocca	Pere	Fragola	Mela Verde
ml 250 TNE01	ml 250 TNE03	ml 250 TNE05	ml 250 TNE07	ml 250 TNE09	ml 250 TNE11



frutta sciroppata

Albicocche	Pesche	Amarene	Fragole	Ciliegie	Prugne
g 320 TSC01	g 320 TSC03	g 320 TSC05	g 320 TSC07	g 320 TSC09	g 320 TSC11



frutta semicandita

Amarene	Ciliegie	Mirtilli
g 250 TFC01	g 250 TFC02	g 250 TFC03



frutta in alcol

Ciliegie grappa B	Ciliegie grappa R	Albicocche vodka	Pesche gin	Pere rum	Prugne brandy	More grappa
g 580 TFA01	g 580 TFA03	g 580 TFA05	g 580 TFA07	g 580 TFA09	g 580 TFA11	g 580 TFA13
packaging abbinato al prodotto						
TFA02	TFA04	TFA06	TFA08	TFA10	TFA12	TFA14



patè di verdure dell'orto

Soffritto	Cipolle rosse	Peperoni	Verdure rosse
g 120 TPV01	g 120 TPV03	g 120 TPV05	g 120 TPV07
g 200 TPV02	g 200 TPV04	g 200 TPV06	g 200 TPV08



giardinieri di verdure

Agrodolce	Sott'olio	Giardinetta	Patè
g 600 TGV01	g 300 TGV03	g 300 TGV06	g 120 TGV08
g 1050 TGV02	g 520 TGV04	g 1000 TGV07	g 200 TGV09
	g 1000 TGV05		g 500 TGV10

	Melanzane grigliate	Zucchine grigliate	Cipolline	Peperoni grigliati	Cipolle rosse	Cavolfiore	Zucca
verdure sott'olio	g 300 TVS04	g 300 TVS07	g 300 TVS10	g 300 TVS13	g 300 TVS16	g 300 TVS19	g 300 TVS22
	g 520 TVS05	g 520 TVS08	g 520 TVS11	g 520 TVS14	g 520 TVS17	g 520 TVS20	g 520 TVS23

	salse e passate di pomodoro							
Passata pomodoro	Passata rustica	Passata basilico	Salsa contadina	Ketchup	Passata ciliegino	Passata datterino R	Passata datterino G	Pomodorini semi dry
g 280 TPP01	g 280 TPP04	g 280 TSP01	g 280 TSP03	g 280 TSP05	g 280 TSP06	g 280 TSP07	g 280 TSP08	g 220 TSP09
g 500 TPP02	g 500 TPP05	g 500 TSP02	g 500 TSP04					
g 1000 TPP03								

	Blanche	Bionda	Ambrata	Rossa
birra artigianale	ml 500 TBR01	ml 500 TBR02	ml 500 TBR03	ml 500 TBR04

	Lambrusco Grasparossa	Lambrusco di Sorbara	Pignoletto dell'Emilia	Lambrusco Rosè	Pignoletto Spumante
vini del territorio modenese	ml 500 TVI01	ml 500 TVI02	ml 500 TVI03	ml 500 TVI04	ml 500 TVI05

	aceto balsamico di Modena							
Aceto balsamico di Modena igp rosso	Aceto balsamico di Modena igp grigio	Aceto balsamico di Modena dop affinato	Aceto balsamico di Modena dop extravecchio	Condimento agrodolce Gocce del rRubbio	Condimento agrodolce Gocce del Re	Condimento agrodolce Gocce del Re oro	Condimento agrodolce Prime uve	Condimento agrodolce Riserva di famiglia
ml 250 TIGP01	ml 250 TIGP02	ml 100 TDOP01	ml 100 TDOP02	ml 250 TCON01	ml 100 TCON03	ml 100 TCON04	ml 100 TCON05	ml 100 TCON06



elenco **packaging**

2025 / 2026

	Dispensa di confetture	DIS01		Gli indispensabili in alcol	IND03
	Dispensa per formaggi	DIS02		I patè della dispensa	DIS04
	Dispensa di giardiniera tris	DIS05		Dispensa di giardiniera sott'olio 1kg	DIS06
	Dispensa di giardiniera agrodolce 1kg	DIS07		Dispensa di giardinetta 1kg	DIS08
	Dispensa per aperitivo	DIS10		Dispensa di pomodoro	DIS03
	Le vie del pomodoro	IND01		Gli indispensabili	IND02



elenco **packaging**

2025 / 2026



Dispensa Pic nic

DIS10



Dispensa regalo box "Goccia"

GOC01



elenco **supporto alle vendite**

2025 / 2026



Kit degustazione Primo passo in Dispensa

TEST01



Espositore da terra

ESP01



Espositore da banco Apecar Gaetano

ESP02



Espositore da banco "I nostri campi"

ESP03



Shopper

SHOP01



Poster

POS01

contatti

Matteo Rubini

Direttore generale
info@dispensarubini.it

340.7362807

Andrea Del Sole

Area Commerciale e vendite
commerciale.dispensarubini@gmail.com

393.9095639

Fabrizio Bonfiglio

Area grafica
grafica@dispensarubini.it

349.7876996

Halyna Tananayko

Backoffice commerciale
ordini@dispensarubini.it

059.7281939 / 349.3173790

Giulia Rubini

Area marketing e comunicazione
giulia@dispensarubini.it

380.2391193



Dispensa Rubini
è un marchio di

Azienda Agricola Rubini
Strada Paganine 133/2
41126 Portile, Modena - IT

telefono
059 72 81 939

www.dispensarubini.it

Hanno lavorato al catalogo:

Ideazione
Sviluppo commerciale
Coordinamento
Progetto grafico e illustrazioni
Foto
Testi
Hanno collaborato

Matteo Rubini e Fabrizio Bonfiglio
Andrea del Sole e Matteo Rubini
Giulia Rubini
Fabrizio Bonfiglio
Niko Mecugni
Giulia Rubini
Martina Rubini, Syria Ciardullo



indice catalogo