



laboratorio
l'EMPORIO

|
I PRODOTTI



PRESENTAZIONE

Dall'amore per il nostro territorio e per le tradizioni, nascono i prodotti Laboratorio l'Emporio: buoni, genuini e saporiti.

Selezioniamo i migliori fornitori di materie prime e semilavorati per creare prodotti di alta qualità, buoni da gustare da soli e perfetti da utilizzare come ingrediente segreto per tutte le ricette. Prodotti lavorati che mantengono intatte le loro proprietà grazie a processi produttivi specifici, e che arrivano sulla tavola del cliente freschi e buoni, come appena fatti.

laboratorio
EMPORIO

INDICE

OLIVE E OLIO

VERDURE IN VASO

SALSE E SUGHI

PASTA ALL'UOVO

CONFETTURE

INFUSI E DISTILLATI

OLIVE E OLIO

Coltivate sulle sponde del lago d'Iseo, le olive di Marone vengono lavorate appena colte per garantirvi olio, paté e olive sottolio che mantengono bontà e proprietà organolettiche invariate.



COD. 0105 | 0106

OLIO TINO

NOME COMMERCIALE: Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano

DESCRIZIONE: Olio di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

CAPACITA': 250 ml | 500 ml

SHELF LIFE: 24 MESI



COD. 0107 | 0108

OLIO LABORATORIO L'EMPORIO

NOME COMMERCIALE: Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano

DESCRIZIONE: Olio di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

CAPACITA': 250 ml | 500 ml

SHELF LIFE: 24 MESI

laboratorio
EMPORIO



COD. 0101

SEBINA L'OLIVA DIVINA

NOME COMMERCIALE: oliva da tavola con nocciolo in salamoia

DESCRIZIONE: Le olive vengono selezionate accuratamente a mano e messe in salamoia, una soluzione di acqua e sale. Il periodo di fermentazione dura sei o sette mesi, concluso il quale vengono confezionate nei vasetti con salamoia nuova.

PESO NETTO: 120 g | **PESO LORDO:** 220 g

SHELF LIFE: 12 MESI

INGREDIENTI: olive leccino, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico

COD. 0102

PATE' DI OLIVA SEBINA

NOME COMMERCIALE: patè di olive in vasetto

DESCRIZIONE: dalle nostre olive nasce il patè fresco, cremoso, dal profumo vigoroso e dal gusto inconfondibile; il gusto della tradizione culinaria italiana

PESO NETTO: 160 g

SHELF LIFE: 12 MESI

INGREDIENTI: olive leccino-frantoio (95%), olio extravergine di oliva (4%), sale, correttore di acidità: acido lattico



COD. 0103

OLIVE DENOCCIOLATE

NOME COMMERCIALE: olive denocciolate in salamoia

DESCRIZIONE: olive ottenute eliminando il nocciolo attraverso un procedimento meccanico, successivamente vengono confezionate in vasetti e conservate in olio Extravergine di oliva.

PESO NETTO: 50 g | **PESO LORDO:**

SHELF LIFE: 12 MESI

INGREDIENTI: Olive leccino denocciolate, olio extravergine di oliva, correttore di acidità: acido lattico



VERDURE IN VASO

Giardiniere, verdure e specialità sott'olio preparate subito dopo la raccolta, per mantenere vive le loro caratteristiche, i loro colori e i loro sapori genuini.



VERDURE IN VASO



COD. V701

GIARDINIERA

NOME COMMERCIALE: giardiniera di verdura

DESCRIZIONE: mix di verdure ricche e saporite cucinate in vasocottura ottime da servire come antipasto, accompagnate da salumi e formaggi

PESO NETTO: 150 g | **PESO LORDO:** 300 g

SHELF LIFE: 12 MESI

INGREDIENTI: verdure in proporzione variabile (cavolfiore, carote, cipolle, finocchi, broccolo romanesco, SEDANO, peperoni), vino bianco (SOLFITI), aceto di vino (SOLFITI), zucchero, sale

COD. V702

CIPOLLA ROSSA AL VINO ROSSO E ARANCIA

NOME COMMERCIALE: Cipolla rossa, vino Merlot e arancia

DESCRIZIONE: Cipolla rossa di Tropea e cipolla rossa di Cannara: due ortaggi d'eccellenza che vengono selezionati e utilizzati in base alla stagione.

PESO NETTO: 200 g | **PESO LORDO:** 250 g

SHELF LIFE: 12 MESI

INGREDIENTI: Cipolla rossa di Tropea o Cannara, vino Merlot (SOLFITI), aceto di vino rosso (SOLFITI), zucchero di canna, Sale, buccia d'arancia, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva



COD. V703

CIPOLLINE CAMELLATE

NOME COMMERCIALE: cipolline caramellate in olio con pepe Kampot

DESCRIZIONE: Le cipolline borettane sono una varietà di ortaggio molto nota e apprezzata per il suo unico e inconfondibile gusto.

PESO NETTO: 180 g | **PESO LORDO:**

SHELF LIFE: 12 MESI

INGREDIENTI: Cipolline Borettane, olio di semi di girasole, olio Extra vergine di Oliva, zucchero, aceto di vino bianco (SOLFITI), vino bianco (SOLFITI), sale, Limone, Pepe Kampot.



COD. V704

DATTERINO SEMI-DRY CONFIT

NOME COMMERCIALE: datterino semy-dry confit

DESCRIZIONE: I nostri datterini confit sono deliziosi pomodorini bio, coltivati in Sicilia dall'azienda agricola "La Collina" e pelati a mano dai nostri cuochi.

PESO NETTO: 100 g | **PESO LORDO:** 140 g

SHELF LIFE: 12 MESI

INGREDIENTI: Pomodoro Datterino, olio di semi di Girasole, Olio Extra Vergine di Oliva, Zucchero, Sale, Basilico. ORIGINE POMODORO ITALIA.



SUGHI E SALSE

Sughi pronti confezionati con prodotti freschi e selezionati, buoni come quelli fatti in casa ma comodi per preparare in poco tempo dei deliziosi primi piatti.



laboratori
EMP

COD. S201

PESTO



NOME COMMERCIALE: Pesto alla genovese con basilico D.O.P.
DESCRIZIONE: Grazie alla selezione degli ingredienti migliori il basilico genovese D.O.P., i pinoli e l'olio extra vergine di oliva, questo semplice "sugo" diventa vera e propria personalità e anima della tavola.
PESO NETTO: 130 g
SHELF LIFE: 6 MESI
INGREDIENTI: olio extravergine di oliva, basilico genovese DOP, PINOLI, proteine del LATTE, FORMAGGIO, sale, PANNA, aglio.
Antiossidante: acido ascorbico. Correttore di acidità: acido lattico.
Può contenere tracce di PESCE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA.

COD. S202

SALSA ALLE NOCI

NOME COMMERCIALE: salsa alle noci
DESCRIZIONE: La salsa di noci è un'altra ricetta tipica della tradizione italiana: di consistenza cremosa presenta un sapore pieno, adatto ai tanti tipi di pastasciutta ed in particolare ai pansotti
PESO NETTO: 200 g
SHELF LIFE: 6 MESI
INGREDIENTI: noci, olio di oliva, proteine del latte, ricotta, formaggio, panna, sale, aglio. Correttore di acidità: acido lattico. Antiossidante: Acido Ascorbico. Può contenere tracce di PESCE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA.



COD. S203

RAGU' DI PECORA BIANCO



NOME COMMERCIALE: ragù di pecora bianco
DESCRIZIONE: Raffinato ragù di pecora con solo materie prime italiane. Ingredienti sono selezionati tra i migliori piccoli produttori che rispettano standard qualitativi altissimi.
PESO NETTO: 180 g
SHELF LIFE: 6 MESI
INGREDIENTI: carne di pecora, brodo vegetale (acqua, verdure miste: carote, cipolle, SEDANO), olio extrvergine d'oliva, vino (SOLFITI), amido di mais, ale, piante aromatiche, aglio, spezie, carne proveniente da Agricola Maroni, Ranzanico (BG).

COD. V704

RAGU' DI PECORA

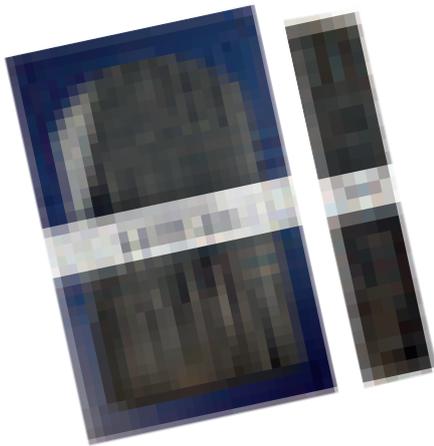
NOME COMMERCIALE: ragù di pecora con sugo
DESCRIZIONE: Raffinato ragù di pecora con solo materie prime italiane. Ingredienti sono selezionati tra i migliori piccoli produttori che rispettano standard qualitativi altissimi.
PESO NETTO: 180 g
SHELF LIFE: 6 MESI
INGREDIENTI: polpa di pomodoro origine Italia, carne di pecora, verdure miste: (carote, cipolle, SEDANO), olio extrvergine d'oliva, vino rosso (SOLFITI), sale, piante aromatiche, aglio, spezie, carne proveniente da allevamento italiano.



PASTA ALL'UOVO

Una scelta scrupolosa dei produttori ci permette di offrire una pasta eccellente dal punto di vista qualitativo e con caratteristiche organolettiche che riflettono scelte sostenibili.





COD. P307 | P308

CHITARRINE CON NERO DI SEPPIA

NOME COMMERCIALE: Chitarrine con nero di seppia pasta secca all'uovo

DESCRIZIONE: Di un nero intenso che seduce attraverso la finestrina di cellophan alimentare, sembrano voler balzare fuori dalla cornice in cartapaglia per immergersi subito nell'acqua di cottura e trionfare così in un nero ancora più brillante, un vero visibilio per gli occhi. Annusando il vapore di cottura si intuisce quell'impercettibile profumo di nero di seppia che le rende così originali.

PESO NETTO: 100 g | 250 g

SHELF LIFE: 24 MESI

INGREDIENTI: semola di GRANO duro, UOVA 32%, nero di seppia 2%

COD. P306

FARRINE

NOME COMMERCIALE: Farrine pasta secca all'uovo

DESCRIZIONE: Le Farrine sono le nostre Tagliatelle (4 mm) nelle variante con farina di farro. L'elevato valore nutrizionale sommato all'estrema digeribilità fanno delle Farrine un piatto completo e invitante senza l'aggiunta di condimenti troppo ricercati.

PESO NETTO: 100 g

SHELF LIFE: 24 MESI

INGREDIENTI: farina di farro 68%, UOVA 32%



COD. P309 | P310

VERDE SPINACI

NOME COMMERCIALE: Verde spinaci pasta secca all'uovo

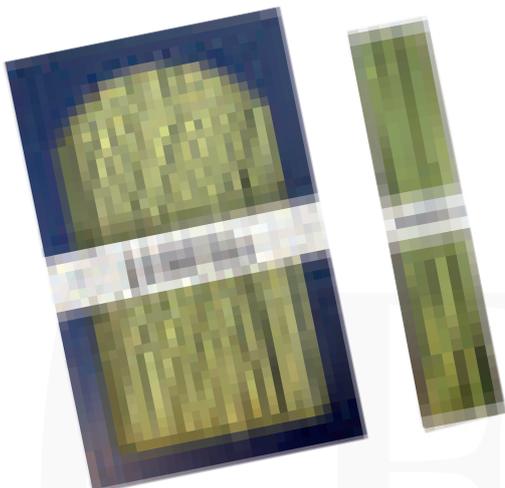
DESCRIZIONE: Corposa e verdeggiante, la nostra pasta agli spinaci soddisfa da sola il piacere di un piatto gustoso e veloce.

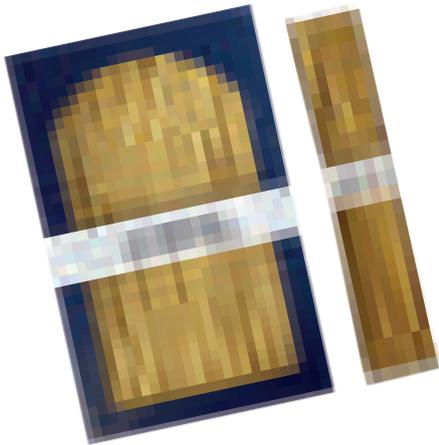
La natura delle materie prime selezionate e la totale assenza di agenti stabilizzanti impone il rispetto dei tempi di cottura indicati per preservarne il colore vivido.

PESO NETTO: 100 g | 250 g

SHELF LIFE: 24 MESI

INGREDIENTI: semola di GRANO duro, UOVA 32%, spinaci in polvere 2%





COD. P311 | P312

TAGLIATELLE AL TARTUFO

NOME COMMERCIALE: Tagliatelle al tartufo pasta secca all'uovo

DESCRIZIONE: Le tagliatelle al Tartufo sono un successo culinario anche quando servite solo con una noce di burro e una spolverata di un buon formaggio stagionato. Il retrogusto attraente, e mai invadente del tartufo, basta da solo per appagare la voglia di un buon piatto.

PESO NETTO: 100 g | 250 g

SHELF LIFE: 24 MESI

INGREDIENTI: Semola di GRANO duro, uova 32%, preparato di tartufo estivo

COD. P315 | p316

PASTA E POMODORO

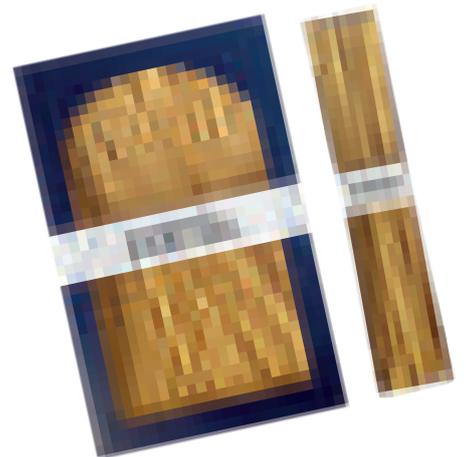
NOME COMMERCIALE: Pasta e pomodoro pasta secca all'uovo

DESCRIZIONE: La nostra Pasta e Pomodoro si palesa al palato con un'acidità perfettamente bilanciata prestandosi bene alla preparazione di ogni ricetta. Delicata nel sapore, protagonista nel colore, la vostra tavola non potrà farne a meno. Inutile dire che l'affinità elettiva della Pasta e Pomodoro è con mozzarella, basilico e pomodorini freschi.

PESO NETTO: 100 g | 250 g

SHELF LIFE: 24 MESI

INGREDIENTI: semola di GRANO duro, UOVA 32%, doppio concentrato di pomodoro 9%



COD. P305

TAGLIATELLE AL LIMONE

NOME COMMERCIALE: Tagliatelle al limone pasta all'uovo

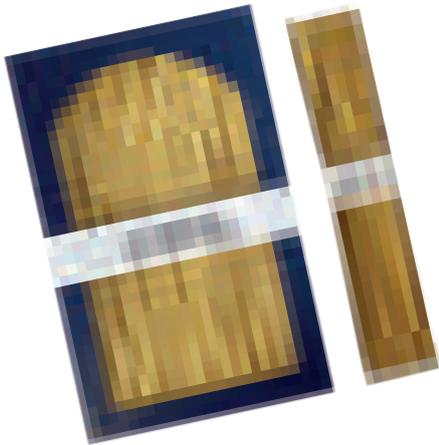
DESCRIZIONE: Delicate e profumate, evocano straordinarie sensazioni agrumate che inebriano senza disturbare il pasto. Le tagliatelle al limone sono le classiche tagliatelle realizzate con l'essenza vera dei migliori limoni di Sicilia; la degustazione inizia ancora prima dell'assaggio, quando le sostanze volatili dell'essenza di limone raggiungono i ricettori olfattivi prima della vera esplosione del gusto.

PESO NETTO: 100 g

SHELF LIFE: 12 MESI

INGREDIENTI: semola di GRANO duro, UOVA 32%, olio essenziale di limone 2,5%





COD. P301 | P302

CHITARRINE

NOME COMMERCIALE: chitarrine pasta secca all'uovo

DESCRIZIONE: Corpose e ben separate tra di loro, le Chitarrine hanno saputo conquistarsi un nuovo ruolo in cucina: si sposano benissimo con preparazioni semplici e delicate quali sughi bianchi di pesce oppure saltate in padella con verdure.

PESO NETTO: 100 g | 250 g

SHELF LIFE: 24 MESI

INGREDIENTI: semola di GRANO duro, UOVA 32%

COD. P303

PAPPARDELLE

NOME COMMERCIALE: Pappardelle pasta secca all'uovo

DESCRIZIONE: Le Pappardelle sono il tipo di pasta per i gusti più decisi. Sono molto simili alla tagliatelle, ma più larghe (12 mm) e capaci di regalare sensazioni intense. Le Pappardelle grazie alle loro dimensioni vantano un'insita presenza scenica che avvalorata ancora di più l'estetica del piatto.

PESO NETTO: 100 g

SHELF LIFE: 24 MESI

INGREDIENTI: semola di GRANO duro, UOVA 32%



COD. P304

TAGLIATELLE AMALFITANE

NOME COMMERCIALE: Tagliatelle amalfitane pasta secca all'uovo

DESCRIZIONE: Delicate e profumate, evocano straordinarie sensazioni agrumate che inebriano senza disturbare il pasto.

Le Tagliatelle al Limone sono le classiche tagliatelle realizzate con l'essenza vera dei migliori limoni di Sicilia; la degustazione inizia ancora prima dell'assaggio, quando le sostanze volatili dell'essenza di limone raggiungono i ricettori olfattivi prima della vera esplosione del gusto.

PESO NETTO: 100 g

SHELF LIFE: 12 MESI

INGREDIENTI: semola di GRANO duro, UOVA 32%



CONFETTURE

Confetture realizzate con materie prime di altissima qualità con frutta prodotta da agricoltori locali secondo le possibilità offerte dalla bioversità unica del territorio.





COD. C401

CONFETTURA DI ALBICOCCHES

NOME COMMERCIALE: confettura di frutta all'albicocca

DESCRIZIONE: La confettura extra di albicocca è l'ingrediente immancabile dei dolci fatti in casa. Prodotta con sola frutta della Valle Camonica e lavorata secondo ricette tradizionali, 100% di frutta e zero zuccheri aggiunti per una confettura extra buona!

PESO NETTO: 250 g

SHELF LIFE: 24 MESI

INGREDIENTI: purea albicocca, succo di mela concentrato.
Senza pectina aggiunta.

COD. C402

CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO

NOME COMMERCIALE: confettura di frutta ai frutti di bosco

DESCRIZIONE: La confettura extra di frutti di bosco è l'ingrediente immancabile dei dolci fatti in casa. Prodotta con sola frutta della Valle Camonica e lavorata secondo ricette tradizionali, 100% di frutta e zero zuccheri aggiunti per una confettura extra buona!

PESO NETTO: 250 g

SHELF LIFE: 24 MESI

INGREDIENTI: purea frutti di bosco (more, lampone, mirtillo, ribes rosso), succo di mela concentrato. Senza pectina aggiunta.



COD. C403

CONFETTURA DI RIBES

NOME COMMERCIALE: confettura di frutta al ribes

DESCRIZIONE: La confettura extra di ribes è l'ingrediente immancabile dei dolci fatti in casa. Prodotta con sola frutta della Valle Camonica e lavorata secondo ricette tradizionali, 100% di frutta e zero zuccheri aggiunti per una confettura extra buona!

PESO NETTO: 250 g

SHELF LIFE: 24 MESI

INGREDIENTI: purea ribes rosso, succo di mela concentrato.
Senza pectina aggiunta.



COD. C404

MARMELLATA DI CIPOLLE

NOME COMMERCIALE: La marmellata di cipolle rosse e olive sebine è un'alternativa agrodolce che stuzzica il palato con un gusto e una consistenza tutta da scoprire: sapori forti e delicati, morbidi e croccanti, che si incontrano e si uniscono per offrirti una soluzione appetitosa.

PESO NETTO: 250 g

SHELF LIFE: 24 MESI

INGREDIENTI: cipolle rosse, fruttosio, olive sebine



DISTILLATI

Distillati realizzati con materie prime di altissima qualità e metodi in grado di esaltare i sentori unici, da assaporare a conclusione di un pasto o per un incontro tra amici.



DISTILLATI

COD. D607 | D608

LIMONCELLO

DESCRIZIONE: Profumo intenso, fruttato, caratteristico del frutto fresco; gusto morbido, vellutato, intenso, caratteristico dei limoni del Garda appena raccolti dalla pianta. Può essere servito sia ghiacciato che a temperatura ambiente.

30% vol.

CAPACITA': 200 ml | 500 ml

INGREDIENTI: Acqua, alcool, zucchero, aromi naturali, infuso di scorze di limone 2%.



COD. D609 | D610

GRAPPA CHARDONNAY

DESCRIZIONE: Buon equilibrio tra morbidezza e forza, assai accattivante che lascia un'ottima bocca ricca di sensazioni fragranti con gradevole chiusura di liquirizia e miele.

45% vol.

CAPACITA': 200 ml | 500 ml



COD. D605 | D606

LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA

DESCRIZIONE: Classico ed esclusivo, digestivo, dal sapore aromatico, dal gusto denso e vellutato. Ottimo a fine pasto come fresco digestivo o per accompagnare dolci e dessert.

25% vol.

CAPACITA': 200 ml | 500 ml

INGREDIENTI: Acqua, alcool, zucchero, aromi naturali, distillato di ginepro, infuso di more 2%.

COD. D601 | D602

AMARO SEBINO

DESCRIZIONE: Ottenuta dall'infusione di 30 erbe e radici di montagna, con l'aggiunta di infuso alle olive del Sebino. Colore ambrato intenso. 30% vol.

CAPACITA': 200 ml | 500 ml

INGREDIENTI: Acqua, alcool, zucchero, aromi naturali, infuso di oliva 19 colorante: zucchero caramellizzato.



COD. D603 | D604

GIN ALLE MORE

DESCRIZIONE: Ottenuto dalla miscelazione dell'infusione di more con il distillato di ginepro e altre botaniche. Gusto Delicato e fruttato. All'olfatto fruttato e leggermente speziato. 40% vol.

CAPACITA': 200 ml | 500 ml

INGREDIENTI: Acqua, alcool, zucchero, aromi naturali, puro estratto di liquirizia 18%.