



Pitti
TORRE A GENOVA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Pitti
straccetti
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO CON GERME DI GRANO
280g e

Pitti
strozzapreti
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO CON GERME DI GRANO
250g e

Pitti
Salsa di Cinghiale
di Lardo al Tambo

Pitti
CENAJA
GASTRONOMIA

Pitti

CENAIA

PITTI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Nella Tenuta Torre a Cenaia, antica proprietà dei Pitti si produce questo olio extra vergine d'oliva, derivante da un'accurata selezione delle olive, rigorosamente raccolte a mano. La frangitura in continuo, effettuata poche ore dopo la brucatura garantisce l'integrità delle caratteristiche organolettiche, l'intensità dei profumi e il gusto ricco ed avvolgente.



CULTIVAR	Frantoio e Leccino 65%, Moraiolo 25%, Pendolino 10%.
ZONA PROVENIENZA OLIVE	Colline Pisane, altitudine massima 350 m. slm.
METODO DI RACCOLTA	Le olive vengono colte a mano, selezionate, al punto giusto di maturazione e vengono frante dopo poche ore dalla raccolta.
FRANGITURA	Frangitura a freddo con impianto Alfa laval 18X a ciclo continuo.
CONSERVAZIONE	Le caratteristiche organolettiche vengono conservate inalterate, grazie al moderno impianto di stoccaggio che conserva l'olio a temperatura controllata, al riparo da fonti luminose.
ASPETTO	Olio non filtrato
COLORE	Verde quando appena franto, tende al giallo quando maturo.
ACIDITÀ	Acido oleico <0,5 (metodo Reg. CEE 2568/91).
NUMERO PEROSSIDI	Numero perossidi: meq di O ₂ attivo/kg <10 (metodo Reg. CEE 2568/91).
NOTE ORGANOLETTICHE	L'olio Pitti si presenta con un elegante colore verde intenso che tende al giallo oro con la maturazione, si caratterizza per il gusto fruttato con note che richiamano la mandorla dolce. Il profumo conserva aromi di vegetali crudi, quali carciofo e finocchio. Particolarmente adatto per verdure crude e cotte, per zuppe e primi piatti. Ottimo anche sul pesce e carne grigliata.
FORMATI	375 ml, 750 ml, latta da 3 L e 5 L



TORRE A CENAIA
TENUTA AGRICOLA



SALSA DI ANATRA 180 GR



Ingredienti:

Carne d'Anatra 65%, carne bovina e suina, fegato d'anatra, olio d'oliva, ortaggi misti, sedano, polpa e concentrato di pomodoro, vino, sale e aromi naturali.

Descrizione:

Salsa tipica a cui l'Anatra conferisce un gusto particolare, estremamente apprezzato dagli amanti delle carni degli acquatici. L'impiego del fegato contribuisce con un ulteriore apporto di sapore che rende unica questa salsa, ottima per esaltare la pasta.

Consigli per l'impiego:

Per gustarlo al meglio consigliamo di scaldarlo allungandolo con mezzo bicchiere di brodo oppure a bagnomaria.

Conservazione:

Una volta aperto, il vasetto va conservato in frigorifero.

SALSA DI LEPRE 180 GR



Ingredienti:

Carne di Lepre 65%, daino di provenienza toscana, carne suina, fegato di lepre, olio d'oliva, ortaggi misti, sedano, vino rosso, sale iodato, pepe, peperoncino, aromi naturali.

Descrizione:

La Lepre rappresenta da tempo immemore una delle selvaggine fra le più nobili e le più ricercate. Universalmente apprezzata per l'estrema finezza delle carni e l'inconfondibile gusto è la base di questa salsa, condimento per eccellenza della pasta asciutta.

Consigli per l'impiego:

Per gustarlo al meglio consigliamo di scaldarlo allungandolo con mezzo bicchiere di brodo oppure a bagnomaria.

Conservazione:

Una volta aperto, il vasetto va conservato in frigorifero.



CONTE
ROBERT PITTI
dal 1463



RAGÙ DI CINTA 180 GR



Ingredienti: Carne di Cinta senese 70%, olio di oliva, verdure miste, sedano, polpa e concentrato di pomodoro, sale iodato, pepe e spezie.

Descrizione: Questo condimento viene ottenuto con l'impiego esclusivo di tagli nobili di Cinta senese, esaltati nel gusto dall'aggiunta di olio d'oliva e ortaggi atti a completare l'espressione di questo inconfondibile gusto. La Cinta senese necessita di ben poche spiegazioni, essendo lei stessa divenuta uno dei simboli del gusto della Toscana nel mondo. La Cinta è l'unica protagonista di questo condimento ideale per la pasta.

Consigli per l'impiego: Per gustarlo al meglio consigliamo di scaldarlo allungandolo con mezzo bicchiere di brodo oppure a bagnomaria.

Conservazione: Una volta aperto, il vasetto va conservato in frigorifero.

SALSA DI FAGIANO 180 GR



Ingredienti: Carne di Fagiano 65%, carne di unglato, daino di provenienza toscana, carne suina, fegatini di fagiano, olio d'oliva, ortaggi misti, sedano, sale iodato, vino bianco, polpa d'olive, funghi porcini secchi "boletus edulis", concentrato di pomodoro, pepe, aromi naturali.

Descrizione: Il Fagiano è da sempre apprezzato come una fra le più rinomate selvaggine da penna. A rendere ancor più inconfondibile e ricercato questo condimento contribuisce l'impiego dei fegatini, il tutto esaltato dall'impiego del vino, ottenendo così una salsa ideale per primi piatti a base di pasta.

Consigli per l'impiego: Per gustarlo al meglio consigliamo di scaldarlo allungandolo con mezzo bicchiere di brodo oppure a bagnomaria.

Conservazione: Una volta aperto, il vasetto va conservato in frigorifero.



CONTE
ROBERT PITTI
dal 1463





SALSA DI CINGHIALE 180 GR



Ingredienti:

Carne di Cinghiale 65%, provenienza toscana, carne suina, fegato di cinghiale, olio d'oliva, ortaggi misti, sedano, vino rosso, polpa concentrato di pomodoro, sale iodato, polpa d'olive, funghi porcini secchi "boletus edulis", pepe, peperoncino e aromi naturali.

Descrizione:

Il Cinghiale rappresenta l'essenza del gusto più rustico della Toscana, il quale trova una naturale complicità con il sapore dei funghi porcini, dando vita ad un abbinamento che raggiunge la massima esaltazione sposandosi con la pasta.

Consigli per l'impiego:

Per gustarlo al meglio consigliamo di scaldarlo allungandolo con mezzo bicchiere di brodo oppure a bagnomaria.

Conservazione:

Una volta aperto, il vasetto va conservato in frigorifero.

IL SUGACCIO 180 GR



Ingredienti:

Carne di Colombacci 50%, carne di Storni 25%, carni di selvaggina (daino e cervo di provenienza toscana), carne suina, fegatini di selvaggina, olio d'oliva, ortaggi misti, sedano, vino rosso, sale iodato, pepe, peperoncino, aromi naturali.

Descrizione:

Un condimento il Sugaccio che, già nel nome, racchiude l'essenza e lo spirito della Toscana più vera. Questo nome più che una regione ricorda il suo popolo, i toscani amanti dei sapori autentici e di un sugo che grazie ai Colombacci e agli Storni raggiunge l'esaltazione massima con la pasta.

Consigli per l'impiego:

Per gustarlo al meglio consigliamo di scaldarlo allungandolo con mezzo bicchiere di brodo oppure a bagnomaria.

Conservazione:

Una volta aperto, il vasetto va conservato in frigorifero.





CROSTINO TOSCANO 180 GR



Ingredienti: Carne bovina di prima qualità, fegatini di pollo, milza bovina, carne suina, olio d'oliva, ortaggi misti, sedano, capperi, aceto, sale, vino rosso, pasta d'acciughe, pepe, peperoncino, aromi naturali.

Descrizione: Ingredienti autentici, tagli nobili di carne bovina, arricchiti con il gusto dei suini e delle interiora conferiscono a questa salsa l'onore di riassumere il sapore della tradizione, caratterizzando questo condimento e rendendolo ideale per i tipici Crostini Toscani a base di pane tostato.

Consigli per l'impiego: Per gustarlo al meglio consigliamo di scaldarlo a bagnomaria.

Conservazione: Una volta aperto, il vasetto va conservato in frigorifero.

CREMA DI LARDO AL TARTUFO 180 GR



Ingredienti: Lardo di suino, tartufo estivo 2%, sale, pepe, aroma, antiossidante E 300, conservante E 252.

Descrizione: Solo il Lardo migliore ha il potere di trasformarsi in questa crema ricca e gustosa, in grado di sposarsi con il gusto del Tartufo. Deliziosa come base per tartine rustiche e spalmata sul pane tostato, molto apprezzabile se utilizzata come base per piatti di pasta a base di Tartufo e funghi porcini.

Consigli per l'impiego: Per gustarla al meglio, consigliamo di toglierla dal frigo mezz'ora prima dell'impiego.

Conservazione: Una volta aperto, il vasetto va conservato in frigorifero.