



dal 2005

LUVIRIE

Leccornie di Romagna

2024



mami
LA SCIENZA DELLA BONTÀ

SENZA
ZUCCHERO

CHI SIAMO

Dal **2005** produciamo una vasta gamma di prodotti d'eccellenza della **TRADIZIONE ROMAGNOLA** e non solo, partendo dalla passione per le ricette tipiche del territorio e per il dialetto romagnolo da cui proviene il nome dell'azienda, infatti **LUVIRIE** significa leccornie, delizie. Inoltre commercializziamo un'accurata selezione **delle specialità** più rappresentative della nostra terra.



COMMERCIALE

Servono informazioni commerciali per Negozi, Agenti, Distributori, Degustazioni, Vetrine, Fiere, Social?

La persona di riferimento nonché SOCIO è:

ANGELO GIANNINI
Tel. 335 6383777
info@luvirie.com



AMMINISTRAZIONE E CONTABILITÀ

Servono informazioni su fatture e pagamenti?

La persona di riferimento è:
CATIA CUPI, Tel. 0541 607774
amministr@luvirie.com



PRODUZIONE

Servono informazioni specifiche su prodotti in conto lavorazione su ricetta esclusiva? Valori Nutrizionali, Ingredienti, Schede Tecniche, Analisi?

La persona di riferimento nonché SOCIO è:

VITTORIO MARITANO
Chimico Alimentare
Tel. 348 2981008
vittoriomaritano@luvirie.com



LOGISTICA

Servono informazioni su:
Ordini
Etichette
Spedizioni

La persona di riferimento, nonché SOCIO è:
ROBERTO BERARDI
Tel. 335 8401551
robertoberardi@luvirie.com

COME VIENE SPEDITO DA NOI IL VOSTRO ORDINE:

con un Bancalino chiuso e ben sigillato che deve arrivare a destinazione come si vede nella foto.



- 1) ALLA CONSEGNA È INDISPENSABILE CONTROLLARE** se esternamente il pallet è integro! **NON DEVE** avere un nastro adesivo diverso da quello di **LUVIRIE** né il film di cellophane rotto o manomesso.
- 2) SE IL BANCALE NON È INTEGRO** non chiamateci. Scrivete subito la seguente dicitura sul documento di consegna: **"CON RISERVA DI CONTROLLO"** e fatelo firmare anche dal corriere. **IMPORTANTISSIMO:** fate una foto del documento con la dicitura e la firma e scrivete a **robertoberardi@luvirie.com** per la contestazione. **NON RITIRATE IL PALLET SE DANNEGGIATO!** Provvederemo a rispedirvi la fornitura.
- 3) SE IL BANCALE È INTEGRO** aprite i cartoncini e verificate che la fornitura arrivata corrisponda al vostro ordine. Per ogni segnalazione scrivete immediatamente a **robertoberardi@luvirie.com** e allegare eventuali foto.
- 4) Trascorse 24 ore dal ricevimento merce o senza averci ancora scritto e inviato la foto del documento FIRMATO DAL CORRIERE e con RISERVA DI CONTROLLO,** non si accetteranno più reclami.

LE NOSTRE COLLABORAZIONI

IN QUALSIASI MOMENTO DELL'ANNO

siamo a disposizione per studiare insieme a voi la migliore soluzione per le vostre Vetrine, per Partnership, Eventi, Manifestazioni etc. con idee sempre nuove e funzionali per RAVVIVARE e RINNOVARE periodicamente il vostro locale, esposizioni a tema o secondo la stagionalità, esempio:

le linee **Tutto ZENZERO** o **Tutto SENZA ZUCCHERO**,

o le nostre esclusive Linee Regalo, "**PITTURE PER PAPILLE**", "**MANGIA & PIANTALA!**", "**EAU DE FOOD**".

Proposte di soluzioni dedicate per **REGALISTICA AZIENDALE, CONGRESSUALE, GADGET, BOMBONIERE, SEGNAPOSTO, CERIMONIE, EVENTI DI OGNI TIPO.**

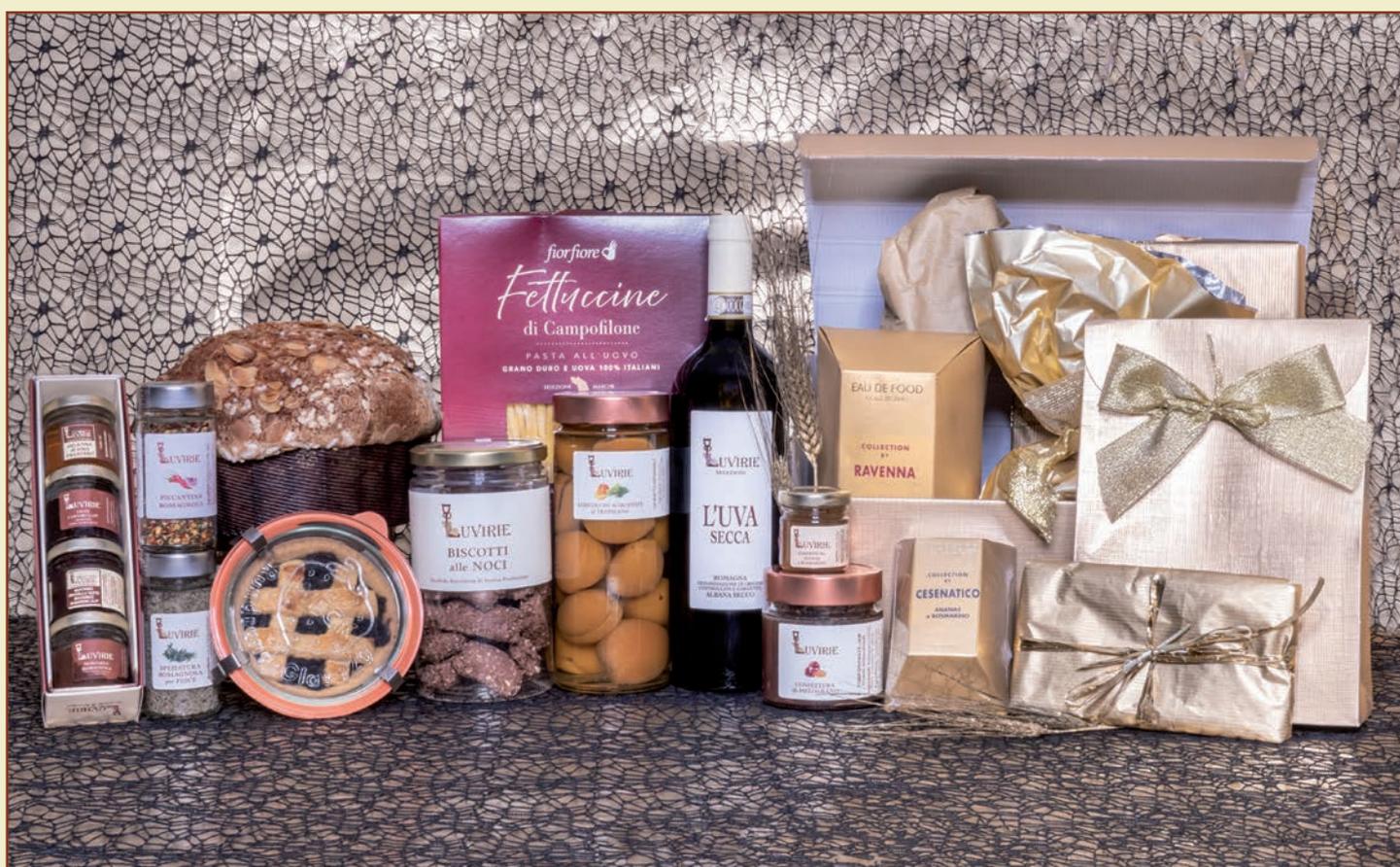
VOLETE **PERSONALIZZARE** i nostri prodotti con la vostra etichetta?

Non ci sono problemi, siamo a disposizione!

Siete un'azienda Agricola, un Agriturismo o altra attività? Insieme mettiamo a punto la migliore soluzione.

Lavoriamo la VOSTRA frutta e VERDURA con la vostra ricetta!

Siamo **LEADER** in Emilia Romagna, con le **NOSTRE** Produzioni di tipicità e di artigiani selezionati, per **Esclusive Confezioni Regalo** ad Aziende o Privati, pronti per intraprendere insieme, un percorso di emozioni con incarti che sorprendono per i dettagli accurati e finiture eleganti oltre infine poi le prelibatezze tutte da gustare.



PRODOTTI TIPICI ROMAGNOLI (SENZA GLUTINE)



COD. 51 FICHI CARAMELLATI g 240, g 40
COD. 68 FICHI CARAMELLATI kg 2

Ingredienti:

Fichi 85%, Zucchero di canna grezzo, Limone.
Curiosità: usiamo solo Fichi interi, dopo la fase di Caramellatura con Zucchero di Canna grezzo e Limone Fresco, la cottura è lenta di circa 4 ore girando a mano con mestolo di legno.

SOLO 3 Ingredienti! No Coloranti, Addensanti, Concentrati etc... Si gustano con Formaggi, insieme al Foie Gras, per Guarnire il Gelato, Bolliti, Biscotti, Torte...dove vuoi.



COD. 48 SAVÒR g 240, g 40
COD. 50 SAVÒR kg 2

Ingredienti: Mosto cotto dell'Uva, Mele Cotogne, Pere, Mele, Uvetta, **Noci, Mandorle**, Arance, Cannella.

Curiosità: prodotto della tradizione contadina Romagnola e Piemontese che chiamano CUGNÀ. Alla fine della Vendemmia si cuoce il Mosto che diventa Saba, poi prima che arrivi il gelo invernale il contadino raccoglie tutti i frutti che restano e li aggiunge e diventando così, una 'confettura' con alto grado zuccherino, le Arzadore facevano; nella Colazione, insieme alla Ricotta su Torte, (quindi su Formaggi Freschi) riempire Biscotti, Bolliti e visto lo stesso periodo che 'esce' il Formaggio di FOSSA (quindi su Formaggi in generale) insieme è... TOP!



COD. 43 MOSTARDA ROMAGNOLA g 240, g 40
COD. 45 MOSTARDA ROMAGNOLA kg 2

Ingredienti: Zucchero di canna, Mele,

Cotogne, Pere, Prugne, Succo di Limone, Zenzero.
Curiosità: dopo la fase di cottura, per dare il Piccante usiamo lo Zenzero, (non l'Aroma della Senape che è di base Chimica). Si gusta con Formaggi teneri, Bolliti, Crostate, Biscotti...dove vuoi.



COD. 566
CREMA di SCALOGNO g 100
 Ingredienti: Scalogno,
 Olio Extra vergine d'Oliiva,
 Aceto di Vino,
 Sale marino integrale di Cervia,
 Pepe.



COD. 41 SPEZIATURA
ROMAGNOLA per CARNI e PESCI
 g 100
 Ingredienti: Sale marino integrale
 di Cervia, Aglio, Peperoncino,
 Rosmarino, Salvia, Maggiorana,
 Timo, Alloro,
 (in proporzione variabile).



COD. 1907 ALBICOCCH
SCIROPATE al TREBBIANO
RUBICONE I.G.T.
 g 600
 Ingredienti: Albicocche,
 Vino Trebbiano Rubicone I.G.T.,
 Zucchero di canna.



COD. 1811 PERE V
OLPINE SCIROPATE
al SANGIOVESE RUBICONE I.G.T.
 g 600
 Ingredienti: Pere Volpine,
 Vino Sangiovese Rubicone I.G.T.,
 Zucchero di canna, Chiodi di Garofano,
 Stecche di Cannella, Bacche di Ginepro.



COD. 1908 PESCHE
SCIROPATE all'ALBANA
ROMAGNA D.O.C.G.
 g 600
 Ingredienti: Pesche,
 Vino Albana Romagna D.O.C.G.,
 Zucchero di canna.



COD. 2152
AMARENE SCIROPATE
 g 560
 Ingredienti: Amarene, Sciroppo
 (acqua, zucchero di canna).

PRODOTTI TIPICI ROMAGNOLI (SENZA GLUTINE)



COD. 1451 SUGO POMODORO e BASILICO g 190
 Ingredienti: Pomodoro 100%, Scalogno, Olio extra vergine d'Oliva, Basilico, Sale marino integrale di Cervia.



COD. 44 SUGO agli STRIGOLI g 190
 Ingredienti: Pomodoro 100%, Strigoli, Olio extra vergine d'Oliva, Scalogno, Sale marino integrale di Cervia, Pepe.



COD. 106 SCALOGNO SOTTOLIO g 210
 Ingredienti: Scalogno intero, Olio extra vergine d'Oliva, Sale marino integrale di Cervia, Aceto di vino.



COD. 70 SABA
 g 250, kg 1
 Ingredienti: Mosto cotto dell'Uva.

I NOSTRI BISCOTTI



RAVIOLI con MOSTARDA ROMAGNOLA g 230
RAVIOLI con FICHI CAMELLATI g 230 • **BISCOTTI al SANGIOVESE RUBICONE I.G.T.** g 200
BISCOTTI FARINA DI MAIS e GOCCE di CIOCCOLATO g 230
BISCOTTI CIOCCOLATO e SALE g 220 • **RAVIOLI con SAVÒR** g 230



LE TORTINE IN VASO COTTURA

- **COD. 1774 TORTINA con FICHI CAMELLATI** g 180
- **COD. 1776 TORTINA con MOSTARDA ROMAGNOLA** g 160
- **COD. 1775 TORTINA con SAVÒR** g 160



COD. 1977 LA PAGNOTTA ROMAGNOLA g 450
 Lievitazione Naturale (scadenza 6 mesi)

MOSTARDE PICCANTI (SENZA GLUTINE)

IDEALI PER ACCOMPAGNARE BOLLITI DI CARNE

CURIOSITÀ: Aggiungendo un ingrediente piccante in una confettura, marmellata o composta, diventa **MOSTARDA**.
La maggior parte delle aziende alimentari, per dare il piccante ad una mostarda,
usa questo ingrediente: **L'AROMA DELLA SENAPE**.

NOI NO! ECCO IL PERCHÉ...

- 1) La senape è un prodotto a base chimica.
- 2) Si compra in farmacia con ricetta medica.
- 3) Confonde il gusto specifico del frutto.
- 4) Rilascia una sostanza irritante per le mucose.
- 5) Può evaporare da vaso chiuso, alterando il gusto del prodotto.
- 6) Se abbinato ad un bollito di qualità, ne copre il sapore.

FACENDO ECCEZIONE SOLO PER LA MOSTARDA CREMONESE, PER TUTTE LE ALTRE NOI USIAMO IL PEPERONCINO!



COD. 65 MOSTARDA CREMONESE g 450 (Piccante Top)

COD. 64 MOSTARDA CREMONESE kg 2,2 (Piccante Top)

Ingredienti: Fichi, pere, Albicocche, Ciliegie, (Colorante E127),
Clementine, Pesche (in proporzione variabile).

Conservante: Anidride solforosa come residuo,

Glucosio, Fruttosio, Zucchero. Acidificante: Acido Citrico, Aroma Senape.



COD. 124 MOSTARDA "MANGIAFUOCO" g 270 (Piccante Top)

COD. 1321 MOSTARDA "MANGIAFUOCO" kg 2,2 (Piccante Top)

Ingredienti: Fichi, Pere, albicocche, Ciliegie, (Colorante E127), Clementine,
Pesche (in proporzione variabile).

Conservante: Anidride solforosa come residuo, Glucosio, Fruttosio, Zucchero.

Acidificante: Acido Citrico, Peperoncino Habanero.



MOSTARDE DOLCI E PICCANTI (SENZA GLUTINE)

IDEALI PER ACCOMPAGNARE FORMAGGI, CRUDITÀ DI PESCE O CARNI, BOLLITI



COD. 188 LUVIRIATA g 240, g 40 (Poco Piccante)
COD. 216 LUVIRIATA kg 2 (Poco Piccante)
 Ingredienti: Pera, Zucca, Zucchero di canna,
 Succo di Limone, Zenzero, **Noci**.



COD. 43 MOSTARDA ROMAGNOLA g 240, g 40
COD. 45 MOSTARDA ROMAGNOLA Kg 1, 95
 (Poco Piccante)
 Ingredienti: Zucchero di canna, Mele Cotogne,
 Pere, Prugne, Succo di Limone, Zenzero.



COD. 1341 PEPERINA g 240 (Piccante)
COD. 530 PEPERINA kg 2 (Piccante)
 Ingredienti: Peperoni 70%, Zucchero di canna,
 Aceto di Vino, Peperoncino, Pectina.



COD. 554 CIPOLLA con ACETO BALSAMICO
di MODENA IGP g 240, g 40
COD. 1474 CIPOLLA con ACETO BALSAMICO
di MODENA IGP kg 2
 Ingredienti: Cipolla Rossa 150%, Zucchero di canna,
 Aceto balsamico di Modena IGP 15%.



COD. 48 SAVÒR di ROMAGNA g 240, g 40
COD. 50 SAVÒR di ROMAGNA kg 2
 Ingredienti:
 Mosto cotto dell'Uva, Mele Cotogne,
 Pere, Mele, Uvetta, Noci, Mandorle, Arance, Cannella.



COD. 51 FICHI CAMELLATI g 240, g 40
COD. 68 FICHI CAMELLATI kg 2
 Ingredienti: Fichi 85%,
 Zucchero di canna grezzo, Limone.



COD. 565 PEPERONI
con ACETO BALSAMICO
di MODENA IGP g 240, g 40
 Ingredienti: Peperoni 120%, Zucchero di
 canna, Aceto balsamico di Modena IGP 15%.



COD. 382 FRAGOLE
con ACETO BALSAMICO
di MODENA IGP g 240, g 40
 Ingredienti: Fragole 120%, Zucchero di canna,
 Aceto Balsamico di Modena IGP 15%.



COD. 1625 SCIROPPO
di ZENZERO g 250
 (Poco Piccante)
 Ingredienti: Zucchero di canna, Zenzero,
 Succo di Limone.



COD. 487 ZENZERO CANDITO
 g 120 (Mediamente Piccante)
 Ingredienti: Zenzero 50%, Sciroppo
 (acqua, zucchero, succo di limone).

PRODOTTI con lo ZENZERO (SENZA GLUTINE)



**COD. 1694 COMPOSTA di PERA
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI** g 210
Ingredienti: Pera, Mela, Zenzero.



**COD. 1695 COMPOSTA di PESCA
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI** g 210
Ingredienti: Pesca, Mela, Zenzero.



**COD. 1696 COMPOSTA di CILIEGIA
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI** g 210
Ingredienti: Ciliegia, Mela, Zenzero.



**COD. 1697 COMPOSTA di FRUTTI del BOSCO
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI** g 210
Ingredienti: More, Lamponi, Mirtilli,
Ribes, Mela, Zenzero.



COD. 487 ZENZERO CANDITO g 120
g 120 (Mediamente Piccante)
Ingredienti: Zenzero 50%, Sciroppo
(acqua, zucchero, succo di limone).



COD. 1625 SCIROPP0 di ZENZERO ml 220
(Poco Piccante)
Ingredienti: Zucchero di canna, Zenzero,
Succo di Limone.



COD. 188 LUVIRIATA g 240, g 40
COD. 216 LUVIRIATA kg 2
Ingredienti: Pera, Zucca, Zucchero di
canna, Succo di limone, Zenzero, **Noci**
(ideale per formaggi).



COD. 43 MOST. ROMAGNOLA g 240, g 40
COD. 45 MOST. ROMAGNOLA Kg 1, 95
Ingredienti: Zucchero di canna, Mele Cotogne,
Pere, Prugne, Succo di Limone, Zenzero.

SIAMO LEADER IN ITALIA NELLA VARIETÀ DI PRODOTTI CON LO ZENZERO

- CANDITO:** dopo averlo sbucciato lo affettiamo fine e lasciato riposare una notte a candire. Ideale per: Sushi, Carpacci, Tartare, Formaggi molto stagionati. Per guarnire Dolci al Cioccolato Fondente.
- Lo SCIROPP0:** ha la consistenza, un po' più liquido di un Miele Acacia e posso dire che, chi ama lo Zenzero, in questa versione lo mette DAPPERTUTTO!
Esempio: **COLAZIONE:** nel Caffè o/e Capuccino, al posto dello Zucchero, per Guarnire una Brioche. **MERENDA:** insieme al Prosciutto Cotto o Bresaola. **PRANZO / CENETTA:** per condire una ricca insalata, insieme a Frutta secca. Un Formaggio fresco o semi stagionato o nel Sushi. Infine facilissimo da usare in una bella Tisana, Calda o Fredda.



MOSTARDA DOLCE di PERE g 40



MOSTARDA DOLCE di ZUCCA g 40

PANETTONI E COLOMBE Pere, Cioccolato e Zenzero g 300/500/750 - CONTIENE GLUTINE



CONFETTURE e MARMELLATE (SENZA GLUTINE)

Chiamasi **Marmellate** la lavorazione degli Agrumi, **CON** lo Zucchero.

Chiamasi **Confetture** la lavorazione di tutte le altre tipologie di Frutte e Verdure **CON** lo Zucchero

La nostra ricetta è di utilizzare **SOLO 2** ingredienti: il Frutto Descritto in etichetta e lo Zucchero di Canna Grezzo
STOP NIENT'ALTRO! (Niente Pectine, Succhi Concentrati e Acidi Vari).

Per fare 100 g di prodotto finale utilizziamo 160 g di ingredienti: 120 g del frutto e 40/45 g di Zucchero di Canna grezzo.



CONFETTURE - 12 GUSTI

- **COD. 54 ALBICOCCA** g 240 (VZ 40)
- **COD. 476 AMARENA** g 220 (VZ 41)
- **COD. 55 FRAGOLA** g 220 (VZ 45)
- **COD. 387 FICHI** g 240 (VZ 45)
- **COD. 56 PERA** g 240 (VZ 41)
- **COD. 57 PESCA** g 240 (VZ 44)
- **COD. 184 PRUGNA** g 220 (VZ 41)
- **COD. 186 CILIEGIA** g 220 (VZ 42)
- **COD. 175 MIRTILLO NERO** g 220 (VZ 41)
- **COD. 950 MELOGRANO** g 220 (VZ 44)
- **COD. 185 FRUTTI DEL BOSCO** g 220 (VZ 45)



MARMELLATE

- **COD. 187 ARANCIA** g 240 (VZ 47)



- **Arancia e Caffè** g 40 (VZ 48,4)
- **Arancia e Liquerizia** g 40 (VZ 46,5)
- **Arancia e Cioccolato** g 40 (VZ 50,8)



- **COD. 564 CONFETTURA di MELE COTOGNE** g 220 (VZ 26)

Mele Cotleigne,
Zucchero di canna.



CONFETTURE - 7 GUSTI g 40

- **BACCHE di GOJI** (VZ 43)
- **MARRONI e CACAO** (VZ 44,5)
- **PERA e ZAFFERANO** (VZ 42,7)
- **PERA e NOCI** (VZ 42,8)
- **PRUGNA, MIELE e MANDORLE** (VZ 46,6)
- **PESCA, AMARETTI e CACAO** (VZ 44) *Contiene Glutine*
- **FRAGOLA e CIOCCOLATO** (VZ 47)

Per le COTTURE da FORNO: PASSATE, CONFETTURE, MARMELLATE, COMPOSTE SENZA ZUCCHERO



SOLO SU PRENOTAZIONE produciamo:

In vasi vetro da kg 2, Secchielli plastica kg 5 e 25
N.B.: Non potendo pastorizzare il prodotto, aggiungiamo dell'Acido ascorbico per evitare muffe.

4 i Gusti di base:
PERA, ALBICOCCA, CILIEGIE, FRUTTI DEL BOSCO

PASSATE
(Ingredienti: 70% del frutto + 25% Zucchero + 5% pectina).

MARMELLATE
(Agrume e Zucchero)

CONFETTURE
(Frutto e Zucchero)
COMPOSTE SENZA ZUCCHERO
(Frutto e purea Mela)

I gusti sono quelli dei vasi g 40/ 220/240
in assortimento o su vostra richiesta.

I nostri PRODOTTI senza ZUCCHERI aggiunti (SENZA GLUTINE)

La richiesta di consumare prodotti con poco zucchero è sempre più alta. Noi ne produciamo un'ampia gamma dal 2009!

Le **COMPOSTE**: Chiamasi Composta la lavorazione di vari frutti **SENZA** l'aggiunta dello Zucchero. Nella nostra ricetta utilizziamo **SOLO 2** Ingredienti: il frutto descritto in Etichetta e la Purea della Mela. **STOP NIENTALTRO!**

Per fare 100 g di prodotto finale, utilizziamo 120 g del frutto e 40 g di Purea di Mela.

N.B.: IN ETICHETTA TRA PARENTESI TROVATE IL VALORE ZUCCHERINO CHE NOI DENOMINIAMO 'VZ', COSÌ AVRETE SUBITO IL RIFERIMENTO PER IL CONFRONTO!



COMPOSTE g 210 - 12 GUSTI

- COD. 477 Amarena (VZ 20)
- COD. 102 Pera (VZ 22),
- COD. 478 Fichi (VZ 27)
- COD. 105 Ciliegie (VZ 22)
- COD. 104 Albicocca (VZ 21)
- COD. 108 Prugna (VZ 22),
- COD. 101 Fragola (VZ 17)
- COD. 642 Melograno (VZ 24)
- COD. 189 Arancia (VZ 22)
- COD. 107 Pesca (VZ 20),
- COD. 191 Frutti del Bosco (VZ 17)
- COD. 111 Mirtillo Nero (VZ 22)

ONLY ONE significa che **C'È UN SOLO INGREDIENTE:**

IL FRUTTO E BASTA! UTILIZZIAMO 160 g DI FRUTTA PER OTTENERE 100 g DI PRODOTTO FINITO.

Leggendo il valore nutrizionale infatti, si nota il bassissimo grado zuccherino!

E' un prodotto innovativo, rivolto alla clientela che **VUOLE** o **DEVE** stare attenta a consumare poco zucchero.

COMPOSTE "ONLY ONE!" g 210



- COD. 1936 Pesca (VZ 9,76)
- COD. 1937 Fragola (VZ 8,48)
- COD. 1935 Albicocca (VZ 10)
- COD. 1934 Pera (VZ 15,20)

I nostri PRODOTTI senza ZUCCHERI aggiunti (SENZA GLUTINE)

IMPORTANTE: ATTENZIONE!

Sul mercato ci sono molti prodotti sulle cui etichette è scritto "Senza zucchero" intendendo il Saccarosio.

Ma al suo posto, vengono spesso utilizzati ingredienti che contengono un alto valore zuccherino

PARI SE NON SUPERIORE ALLO ZUCCHERO!

Esempio: Mosto d'Uva, Zucchero d'Uva, Succo d'Uva, Concentrato di Mela, Fruttosio, Aloe, Maltilolo o Stevia.

Se si leggono i Valori Nutrizionali in etichetta alla voce "DI CUI ZUCCHERI",

troverete un valore uguale se non superiore agli zuccheri contenuti nella Confettura o Marmellata e il trucco è svelato.



COMPOSTE CON LO ZENZERO g 210 4 GUSTI

3 Ingredienti: Frutto, Mela, Zenzero.

- COD. 1694 Pera (VZ 19)
- COD. 1695 Pesca (VZ 19,6)
- COD. 1696 Ciliegia (VZ 18,50)
- COD. 1697 Frutti del Bosco (VZ 19,90)



COD. 173 COMPOSTE IN VASETTI DEGUSTAZIONE da g 40

Ingredienti: i prodotti descritti in etichetta e la Mela.

- Fragola, Genziana e Menta (VZ 22,50)
- Amarena, Arancia e Propoli (VZ 22,50)
- Mirtillo, Ginseng e Guaraná (VZ 20,19)
- Pesca, Cocco e Zenzero (VZ 23,58)



BISCOTTI g 200/220 Senza zuccheri aggiunti

CONTENGONO GLUTINE

3 GUSTI:

- COD. 1707 Curcuma, Cioccolato e Limone (VZ 18,56)
- COD. 1708 Pistacchio, Aloe e Zenzero (VZ 14,37)
- COD. 1710 Cocco, Goji e Avena (VZ 26,1)

VASETTI DEGUSTAZIONE da g 40 (SENZA GLUTINE)

Confettura Pesca, Amaretti e Cacao. (contiene glutine)

COD. 173 LINEA VASETTI DEGUSTAZIONE Tutti da g 40 (codice unico)

Prezzo e codice unico per sfiziosi abbinamenti, segnaposti, gadget.

SOLO su prenotazione produciamo questi gusti anche in vasi più grandi.

Espositore da banco da 48 pezzi viene fornito per la prima volta in **Omaggio**, se richiesto verrà fatturato.



Ricariche da 12 pezzi misti delle 2 famiglie da scegliere tra:
FORMAGGI/BOLLITI o COLAZIONI/MERENDE

15 GUSTI PER ABBINAMENTI A CARNI, FORMAGGI E CRUDITÀ



MOSTARDE - 10 GUSTI

5 Piccanti con base Peperoncino: **PERA, ARANCE e CIPOLLA, MELANZANA, PEPERONI, CIPOLLA ROSSA**
5 Dolci con base Zucchero: **PERA e ZENZERO, ZUCCA e ZENZERO, FRAGOLA e ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P., PEPERONI e ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P., CIPOLLA ROSSA e ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.**



GELATINE DI VINI AUTOCTONI ROMAGNOLI

2 GUSTI

Ingredienti: Vino, Zucchero e Pectina.

VINO BIANCO:

ALBANA ROMAGNA D.O.C.G.

VINO ROSSO:

SANGIOVESE RUBICONE I.G.T.



TIPICI ROMAGNOLI

FICHI CAMELLATI, SAVÒR, MOSTARDA ROMAGNOLA



SACCHETTO REGALO da 3 pezzi



ASTUCCIO REGALO da 4 pezzi



14 GUSTI PER COLAZIONE E MERENDE



CONFETTURE - 7 GUSTI

Ingredienti: Ingredienti descritti in etichetta, Zucchero di canna, Fruttosio.

- BACCHE di GOJI
- FRAGOLA e CIOCCOLATO
- MARRONI e CACAO
- PERA e ZAFFERANO
- PRUGNA, MIELE e MANDORLE
- PESCA, AMARETTI e CACAO
- PERA e NOCI



COMPOSTE SENZA ZUCCHERO

4 GUSTI

Ingredienti: Mela e ingredienti descritti in etichetta.

- PESCA, COCCO e ZENZERO
- AMARENA, ARANCIA e PROPOLI
- MIRTILLI, GINSENG e GUARANA
- FRAGOLA, GENZIANA e MENTA



MARMELLATE - 3 GUSTI

Ingredienti: Ingredienti descritti in etichetta, Zucchero di canna, Fruttosio.

- ARANCIA e LIQUIRIZIA,
- ARANCIA e CAFFÈ,
- ARANCIA e CIOCCOLATO

mami

LA SCIENZA DELLA BONTÀ

mami

LA SCIENZA DELLA BONTÀ

**CON I FRULLATI
DI FRUTTA FRESCA MAMÌ
SIAMO RIUSCITI A METTERE
LA FRUTTA NEL BICCHIERE**

LA FRUTTA DA BERE

**TUTTO IL GUSTO ED IL BENESSERE
DELLA FRUTTA INTERA.**

I FRULLATI PIÙ BUONI

Bere un frullato Mamì è come mangiare un frutto fresco, perché Mamì prende la vera frutta e la rende bevibile.

La frutta selezionata è solo la migliore, raccolta alla perfetta maturazione e lavorata appena colta.

I FRULLATI PIÙ SANI

Dietro ogni frullato Mamì c'è una filiera di raccolta e lavorazione rigorosa: dalla selezione dei produttori eccellenti alle tecnologie di abbattimento più avanzate per lavorare la frutta come appena colta.

Tutti i frullati Mamì sono fatti con frutta intera al 100%, lavorata con una tecnica che non intacca le sue qualità e i componenti benefici.

Per questo in ogni confezione ritrovi tutte le vitamine, gli omega 3, gli antiossidanti e le fibre della frutta originale, per mantenere giovani il tuo corpo e la tua mente.



**LA FRUTTA
È TORNATA
PROTAGONISTA**

I FRULLATI DI FRUTTA FRESCA

**Tutta la vitalità, l'energia
e l'equilibrio della frutta fresca**

**SENZA
ZUCCHERO**

www.mamimarmellata.it

 [mami_fruit](https://www.facebook.com/mami_fruit)

 [mamimarmellata](https://www.instagram.com/mamimarmellata)

mami

LA SCIENZA DELLA BONTÀ

PRENDITI IL TUO MOMENTO DI BENESSERE OGNI GIORNO

MIX

06



ACE
Arancia, Carota,
Limone e Zenzero

16



ANTIOSSIDANTE
Lampone,
Banana e Fragola

03



FRULLATO DI ALBICOCCA
Contiene 5 albicocche

05



FRULLATO DI FRAGOLA
Contiene 8 fragole

07



FRULLATO DI PESCA
Contiene 2 pesche

28



DISSETANTE
Pompelmo rosa,
Bergamotto e Lime

32



DEPURATIVO
Ciliegia, Lime e
Zenzero

50



TROPICALE
Papaya, Mango,
Passion Fruit e Lime

09



FRULLATO DI MIRTILLO
Contiene 92 mirtilli

21



FRULLATO DI LAMPONE
Contiene 45 lamponi

27



FRULLATO DI MELOGRANO
Contiene 2 melograni
(1200 semi)

31



FRULLATO DI PERA
Contiene 2 pere

33



FRULLATO DI ANANAS
Contiene 2 fette di ananas

48



FRULLATO DI MANGO
Contiene 1 mango

SENZA ZUCCHERO

NON È UN SUCCO...
NON È UN ESTRATTO...
NON È UNA CENTRIFUGA...
È UN FRULLATO

I Frullati Mami non sono succhi,
non sono estratti, non sono centrifughe:
sono frutta fresca, colta quando è matura,
frullata e imbottigliata.
Priva di acidi, conservanti e coloranti.

VEGAN

SENZA GLUTINE

SENZA CONSERVANTI

MADE IN ITALY

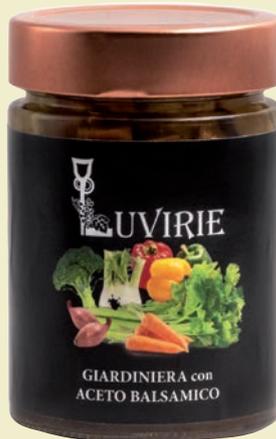
Le nostre GIARDINIERE (SENZA GLUTINE)



COD. 1938
CREMA di GIARDINIERA
alla ROMAGNOLA
in ACETO DI MELE
g 190
Verdure
in proporzione variabile:
Carote, Cavolfiori,
SEDANO, Scalogno,
Finocchi, Peperoni,
Aceto di mele,
Zucchero, Sale marino
integrale di Cervia.



COD. 2270 GIARDINIERA
in ACETO di MELE g 340
Verdure
in proporzione variabile:
Carote, Cavolfiori,
SEDANO, Scalogno,
Finocchi, Peperoni.
Aceto di Mele,
Zucchero di canna,
Sale marino integrale di Cervia.



COD. 1785
GIARDINIERA con ACETO
BALSAMICO di MODENA
IGP g 330
Verdure
in proporzione variabile:
Carote, Cavolfiori,
SEDANO, Scalogno,
Finocchi, Peperoni.
Aceto Balsamico di Modena IGP,
Zucchero di canna,
Sale marino integrale di Cervia.



COD. 2269
GIARDINIERA PICCANTINA
g 330
Verdure 65%
in proporzione variabile:
Carote, Cavolfiori,
SEDANO, Scalogno,
Finocchi, Peperoni.
Olio di Semi Girasole,
Peperoncino, Prezzemolo,
Cerfoglio, Aceto di Mele,
Zucchero di canna,
Sale marino integrale di Cervia.



COD. 1941 CREMA
GIARDINIERA PICCANTINA
g 190
Verdure in proporzione
variabile: Carote, Cavolfiori,
SEDANO, Scalogno, Finocchi,
Peperoni, Olio di semi di
girasole, Peperoncino,
Prezzemolo, Cerfoglio, Aceto
di mele, Zucchero, Sale marino
integrale di Cervia.



COD. 1784 GIARDINIERA in Aceto di Mele
g 600 netto / Sgocciolato g 400

COD. 1782 GIARDINIERA in Aceto di Mele
Kg 1,600 netto / Sgocciolato kg 1

Verdure in proporzione variabile:
Carote, Cavolfiori, **SEDANO**, Scalogno, Finocchi, Peperoni.
Aceto di Mele, Zucchero di canna, Sale marino integrale di Cervia.



COD. 1786 GIARDINIERA Piccantina
g 560

COD. 1769 GIARDINIERA Piccantina
Kg 1,600

Verdure 65% in proporzione variabile:
Carote, Cavolfiori, **SEDANO**, Scalogno, Finocchi, Peperoni. Olio di Semi Girasole,
Peperoncino, Prezzemolo, Cerfoglio, Aceto di Mele, Zucchero di canna,
Sale marino integrale di Cervia.



Le nostre SPECIALITÀ SALATE (SENZA GLUTINE)



COD. 44 SUGO ROMAGNOLO agli STRIGOLI g 190
 Pomodoro 100%, Strigoli, Olio ex.v.d'Oliva, Scalogno,
 Sale marino integrale di Cervia, Pepe.

COD. 1451 SUGO POMODORO e BASILICO g 190
 Pomodoro 100%, Scalogno, Olio ex.v.d'Oliva, Basilico,
 Sale marino integrale di Cervia.



COD. 41 SPEZIATURA ROMAGNOLO
per CARNI e PESCI g 100

Ingredienti: Sale marino integrale
 di Cervia, Aglio, Peperoncino, Rosmarino, Salvia, Maggiorana, Timo,
 Alloro (in proporzione variabile).

COD. 299 PICCANTINA g 30
 Peperoncino, Sale, Prezzemolo, Cerfoglio, Aglio.



COD. 1829 KIT LEGUMI g 490

Ingredienti:
 Fagiolo Nero, Fagiolo Borlotto, Fagiolo Cannellino, Fagiolo Rosso.

COD. 1828 KIT LENTICCHIE g 520

Ingredienti:
 Piselli Spezzati, Lenticchie Verdi, Lenticchie Rosse, Orzo Perlato.

SALATI 3 GUSTI



Curiosità dello scalogno

Per la complessità della lavorazione e la preziosità del prodotto finito, lo **scalogno** allegramente lo consideriamo il "**CAVALE di ROMAGNA**". Infatti, la nostra ricetta prevede l'impiego di diverse ore per mondare e lavorare da crudo la materia prima (per 10 kg di Scalogno, occorrono 5 ore di lavorazione e 5 persone). La varietà che utilizziamo si coltiva esclusivamente in Romagna e la marinatura viene effettuata con **Sale marino integrale di Cervia** e successivamente con **aceto di vino**.



COD. 106 SCALOGNO
in Olio extra vergine d'Oliva
 g 210 / Sgoc. g 180
 Ingredienti:
 Scalogno,
 Olio extra vergine d'Oliva,
 Sale marino integrale di Cervia.

COD. 566 CREMA di SCALOGNO g 100
 Ingredienti:
 Scalogno,
 Olio extra vergine d'Oliva,
 Aceto di vino,
 Sale marino integrale di Cervia,
 Pepe.



COD. 1693
SEITAN a FETTE BIOLOGICO g 650
 Ingredienti:
 Acqua, Farina di **FRUMENTO*** (17%),
SHOYU*,
 Salsa di **Soia**, Acqua,
 Fagioli di **Soia***,
 Frumento*, Sale marino,
 Acido lattico, Sale marino.

(*Biologico)
CONTIENE GLUTINE

LA NOSTRA PASTICCERIA (CONTENGONO GLUTINE)



Dal 2014 **LUVIRIE** è anche **Pasticceria Artigianale**, con laboratorio in sede. Usiamo solo **materie prime eccellenti, provenienti quasi totalmente dal nostro territorio**. Le tecniche di produzione rispettano pienamente i requisiti dell'**artigianalità** e della **tradizione**.

Utilizziamo farine poco raffinate (tipo 1) 100% romagnole, doppia lievitazione con il **nostro lievito madre per Panettoni e Colombe**, farciture e canditure manuali e **cotture molto lente, a bassa temperatura** per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche ed i colori della materia prima.

Nelle nostre ricette utilizziamo quasi esclusivamente **Zucchero di canna**, un'**alta percentuale di frutta** e per alcune referenze, l'innovativa **tecnica di vaso-cottura** per preservare aromi e fragranza, senza aggiunta di conservanti.

I canditi presenti nei nostri dolci vengono realizzati manualmente ed esclusivamente con zucchero di canna, partendo dal prodotto fresco, le arance Navel e senza ausilio di conservanti. Ricette originali dalla **tradizione romagnola**, ingredienti naturali **a km zero** e tanta manualità sono il nostro credo nella produzione. Dal 2009 **LUVIRIE** si avvale della collaborazione e della professionalità veramente speciale di un nuovo socio/chimico alimentare **Vittorio Maritano** che ha una tradizione familiare di 4 generazioni nell'arte pasticceria, affiancato dalla bravissima **Marie**. Completa lo staff di produzione la deliziosa pasticceria **Bernadette**.

Le NOSTRE TORTINE di DOLCI TIPICI ROMAGNOLI

Fatte con Grano 100% Romagnolo (Ø13 x 6 cm di altezza)

Tra la fine Dicembre del 2018 e inizio 2019 abbiamo notato che NON esisteva nessun Forno o Pasticceria In ROMAGNA che produceva dei Dolci tipici Romagnoli che dessero la possibilità di essere trasportati e quindi durassero un pò. La soluzione è stata trovata e con orgoglio possiamo dire che siamo gli UNICI in ROMAGNA a produrre dei Dolci TIPICI trasportabili e con il Vaso Cottura che garantiscono 12 mesi di conservazione.

DA UNA TORTINA SI DEGUSTANO 4/5 PORZIONI



• **COD. 1774 TORTINA con FICHI CARAMELLATI** g 180
Farina di Grano tenero 1, **Burro**, Fecola di Patate, Zucchero a Velo, Zucchero di canna, **Uova**, Aromi Naturali, Vanillina, Agente lievitante (Disfosfato Disodico E 450). Ripieno 39%: Fichi, Zucchero di canna Grezzo, Limone.



• **COD. 1775 TORTINA con SAVÒR** g 160
Farina di grano tenero 1, **Burro**, Fecola di Patate, Zucchero a Velo, Zucchero di canna, **Uova**, Aromi Naturali, Vanillina, Agente lievitante (disfosfato Disodico E 450). Ripieno (41%): Mosto d'Uva cotto, Mele Cotogne, Pere, Mele, Uvetta, **Noci, Mandorle**, Arance, Cannella.



• **COD. 1776 TORTINA con MOSTARDA ROMAGNOLA** g 160
Farina di grano tenero 1, **Burro**, Fecola di Patate, **Uova**, Zucchero a Velo, Zucchero di canna, Aromi Naturali, Vanillina, Agente Lievitante (disfosfato Disodico E 450). Ripieno (41%): Zucchero di canna, Mele Cotogne, Mele, Pere, Prugne, Succo di Limone, Zenzero.

I NOSTRI BISCOTTI TIPICI ROMAGNOLI (CONTENGONO GLUTINE)

6 GUSTI - Ingredienti di base: Farina di grano tenero tipo 1, Burro, Zucchero di canna



COD. 413 FARINA di MAIS e GOCCE DI CIOCCOLATO g 230

Altri ingredienti: Farina di Mais, Zucchero a Velo, Gocce di cioccolato, Uova, Cannella, Sale marino integrale di Cervia.



COD. 1164 CIOCCOLATO e SALE g 220
Altri ingredienti: Cioccolato fondente 23%, Uova, Cacao magro in Polvere, Agente lievitante (disfosfato disodico E450), acido Sorbico E200, Sale marino integrale di Cervia 0,25%.



COD. 407 al VINO SANGIOVESE RUBICONE I.G.T. e NOCI g 200
Altri ingredienti: Vino Sangiovese Rubicone I.G.T., 17%, Fecola di Patate, agente lievitante (disfosfato disodico E450), Carbonato acido di Sodio E500, Amido di Mais, Sale marino integrale di Cervia.



COD. 1462 RAVIOLI con SAVÒR g 230

Altri ingredienti: Fecola di Patate, Zucchero a Velo, Uova, Aromi Naturali, Vanillina, agente lievitante (disfosfato disodico E450). **Ingredienti ripieno 25%:** Mosto d'Uva Cotto, Mele Cotogne, Pere, Mele, Uvetta, **Noci, Mandorle,** Arance, Cannella.



COD. 1558 RAVIOLI con FICHI CAMELLATI g 230

Altri ingredienti: Fecola di Patate, Zucchero a Velo, Uova, aromi Naturali, Vanillina, Agente Lievitante, (disfosfato disodico E450). **Ingredienti ripieno 25%:** Fichi 85%, Zucchero di canna grezzo, Limone.



COD. 1559 RAVIOLI con MOSTARDA ROMAGNOLA g 230

Altri ingredienti: Fecola di Patate, Zucchero a Velo, Uova, Aromi Naturali, Vanillina, Agente lievitante (disfosfato disodico E450). **Ingredienti ripieno 25%:** Zucchero di canna, Mele Cotogne, Mele, Pere, Prugne, Succo di Limone, Zenzero.

COD. 1977 LA PAGNOTTA ROMAGNOLA g 450 Lievitazione Naturale (scadenza 6 mesi)

Prodotto della Tradizione delle colline di Cesena e Forlì, questo 'Pane Dolce', con fitta mollica asciutta, uvetta in piccole quantità e retrogusto di Anice, nel periodo pasquale si usava abbinare a due fette di Salame, l'Uovo (Benedetto) ed un bicchierino di Sangiovese o Albana.
Disponibile solo nel periodo pasquale.

Ingredienti: Farina di Grano tenero '0', Burro, Tuorlo d'Uovo, Zucchero, Uva sultanina, Lievito Madre Naturale, Latte intero in polvere, Aromi Naturali, Miele, Emulsionante E471, Semi di Anice.



La NOSTRA BISCOTT'ERIA (CONTENGONO GLUTINE)

UTILIZZIAMO SOLO FARINA DI GRANO 100% ROMAGNOLO

Tre sono gli ingredienti di base: Farina di **Grano** tenero tipo 1 + **Burro** Artigianale + **Uova** (eccetto i 2 gusti Vegani).
La confezione è in vaso PET (no vetro) - Misure: altezza cm. 15,5, diametro cm. 8,5 - Shelf life circa 7 mesi.

SPECIALI 8 GUSTI

Ingredienti di base: Farina di grano tenero tipo 1, **Burro**, Zucchero di canna.



COD. 405 NOCI g 180
Altri ingredienti:
Zucchero a Velo,
Noci 25%, Mandorle 25%,
Albumi, Cacao.



COD. 2276 CACAO e AMARENA g 230
Altri ingredienti:
Zucchero a velo,
Zucchero di Canna, Fecola di Patate,
Cacao 2,5%, Vanillina, Sale Marino
integrale di Cervia. Ripieno (20%):
Amarene candite (Amarene e Zucchero).



**COD. 1449 SPUMINO
con NOCCIOLE** g 140
Altri ingredienti:
Zucchero a Velo,
Albumi, **Nocciole 20%**,
Sale marino
integrale di Cervia.



**COD. 2271 CARMELLO
SALATO e NOCCIOLE** g 230
Altri ingredienti:
Caramello Salato,
Zucchero di canna, **Panna**,
Sale Marino Integrale
di Cervia 23%, **Nocciole 4%**.



**COD. 2272 COCCO, GOCCE di
CIOCCOLATO e MANDORLE** g 200
Altri ingredienti: Zucchero di canna,
Gocce di Cioccolato (zucchero, pasta di
cacao, burro di Cacao, emulsionante:
Lecitina di **Soia**) 7,5%, estratto Naturale di
Vaniglia, **Mandorle 7,5%**, agente lievitante
(Disfosfato Disodico E450),
Sale Marino Integrale di Cervia.



COD. 1450 CAFFÈ g 220
Altri ingredienti:
Uova,
Caffè solubile 2%,
Cacao in Polvere,
Agente lievitante
(disfosfato disodico E450),
Sale marino
integrale di Cervia.



**COD. 2274 AMARENA
e PISTACCHIO** g 230
Altri ingredienti:
Amarene 20%, **Pistacchio 8,5%**,
agente lievitante
(disfosfato Disodico E 450),
scorza di Limone,
Colorante E129,
Aroma Fragola naturale.



COD. 404 MANDORLE g 200
Altri ingredienti:
Mandorle, Albumi,
Carbonato acido di Sodio E500,
Anice in semi.



VEGANI 2 GUSTI

5 sono gli ingredienti di base: Farina di grano tenero tipo 1, Zucchero di canna, Agente lievitante (Disfosfato Disodico E450), Carbonato acido di Sodio E500), Sale marino integrale di Cervia.



COD. 1345 COCCO g 230
Altri ingredienti:
Farina di Cocco,
Latte di **Soia**,
Olio di semi di Girasole.



COD. 1346 NOCCIOLE e CACAO g 220
Altri ingredienti: **Nocciole**, Farina di Riso,
Olio di Riso, Burro di Cacao,
Olio extra vergine d'Olive, Acqua,
Cacao in Polvere, Zucchero a Velo.



SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI 3 GUSTI

Ingredienti di base: Farina di grano tenero tipo 1, Uova, Agave, Agente lievitante (Disfosfato Disodico E450) / VZ = Valori Nutrizionali di cui Zuccheri.



COD. 1708 PISTACCHIO, ALOE e ZENZERO g 200

Altri ingredienti:
Burro, Fecola di Patate, Pistacchio in granella, Aloe gel, Arancio in Purea, Zenzero in Polvere (VZ 14,37).



COD. 1707 CURCUMA, CIOCCOLATO e LIMONE g 220

Altri ingredienti:
Burro, Cioccolato, Succo di Limone, Curcuma, (VZ 18,56).



COD. 1710 COCCO, AGAVE, BACCHE di GOJI g 220

Altri ingredienti:
Cocco, Bacche di Goji, Fiocchi d'Avena, Olio Extra Vergine di Oliva VZ 26,15).



SALATI 3 GUSTI

Ingredienti di base: Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 1, Burro.



COD. 2277 SALATINI con OLIVE, POMODORO e PAPRIKA g 200

Ingredienti: Farina di Grano tenero 1, Burro, Concentrato di pomodoro 10%, Uova, Olive 6%, Fecola di patate, Miele, Latte in polvere, Sale marino integrale di Cervia, Bicarbonato d'ammonio (E503), Parmigiano Reggiano (Latte, Sale, Caglio), Cipolla liofilizzata, Paprika dolce 0,25%, Glutammato monosodico E621, Pepe nero.



COD. 2279 SALATINI con PARMIGIANO REGGIANO e ROSMARINO g 160

Ingredienti: Farina di Grano tenero 1, Parmigiano Reggiano (Latte, Sale, Caglio) 12%, Burro, Bicarbonato d'ammonio (E503), Cipolla liofilizzata, Rosmarino 0,5%, Sale marino integrale di Cervia, Pepe nero, Glutammato monosodico E621.



COD. 2299 SALATINI con FORMAGGIO STAGIONATO in FOSSE di SOGLIANO e SEMI di PAPAVERO g 230

Ingredienti: Farina di Grano tenero 1, Burro, Formaggio stagionato nelle fosse di Sogliano 3% (Latte di pecora, Sale, Caglio) 10%, (Parmigiano Reggiano (Latte, Sale, Caglio), Uova, Farina di Mandorle, Sale marino integrale di Cervia, Semi di papavero 0,1%, Bicarbonato d'ammonio (E503), Pepe nero, Glutammato monosodico E621.

CONFEZIONE REGALO di BISCOTTI ASSORTITI g 250



COD. 1495

Contiene 1/2 pz per tipo dei seguenti gusti:

Cioccolato e Sale,
Caramello salato,
Mandorle,
Noci,
Caffè,
Amarena e Pistacchi,
Ravioli con Savòr,
Ravioli con Mostarda Romagnola,
Sangiovese e Noci,
Cocco, Gocce di Cioccolato e Mandorle,
Spumini con Nocciole,
Farina di Mais e Gocce di Cioccolato.

COLOMBE - 6 GUSTI (CONTENGONO GLUTINE)

da g 300 / 500 / 750 (scadenza 6 mesi)

Su prenotazione si confezionano con incarti dai colori dedicati a ciascun gusto o personalizzabili.



UVETTA e CANDITI

Altri ingredienti: Uva Sultanina, Canditi, Mandorle.



PERE, CIOCCOLATO e ZENZERO

Altri ingredienti: Pere Candite, Cioccolato in gocce, Zenzero in polvere, Zenzero Candito.

Dalla lavorazione manuale degli impasti con il **nostro lievito madre**, nascono i dolci da ricorrenza **LUVIRIE**.

Dopo aver unito gli ingredienti, segue una **lievitazione di 12 ore**.

Versato poi negli stampi, si procede ad una **seconda lievitazione per altre 12 ore**.

Ingredienti di base: Farina di grano tenero '0', **Burro**, Tuorlo d'**Uovo**, Zucchero, Lievito Madre Naturale, **Latte** Intero in polvere, Aromi Naturali, Miele, Emulsionante E471, Zucchero in granella.

Ingredienti Glassa: Zucchero, Farina di Riso, Amido di **Mais**, **Mandorle**, Grasso Vegetale, Albume.



AMARENA e CIOCCOLATO

Altri ingredienti: Amarene Candite, Cioccolato in gocce, **Mandorle** a filetto.



FICHI CAMELLATI e NOCI

Altri ingredienti: Fichi 85%, Zucchero di canna grezzo, Limone, **Noci**, Mandorle.



CIOCCOLATO e SALE MARINO INTEGRALE di CERVIA

Altri ingredienti: Cioccolato fondente, Cacao, Sale marino integrale di Cervia, Cioccolato in gocce.



CAFFÈ e CIOCCOLATO

Altri ingredienti: Pasta al Caffè, Cioccolato bianco, Caffè, Gocce di Cioccolato.



g 300



g 500



g 750

Misure Formati:

g 300: cm 22x14,5x8

g 500: cm 27x18,5x10,5

g 750: cm 29,5x21x13,5

PANETTONI - 6 GUSTI (CONTENGONO GLUTINE)

da g 300 / 500 / 750 (scadenza 6 mesi)

Dal nostro lievito madre nasce il **Re del Natale**: il Panettone soffice e dal profumo caratteristico.

Ben lievitato e con un'omogenea distribuzione degli ingredienti nell'impasto.

Materie prime eccellenti e un'accurata lavorazione rendono la pasta del panettone umida, compatta e dal gusto avvolgente.

Ingredienti di base: Farina di grano tenero '0', **Burro**, Tuorlo d'**Uovo**, Zucchero, Lievito Madre Naturale, **Latte** Intero in polvere, Aromi Naturali, Miele, Emulsionante E471, Zucchero in granella.

Ingredienti Glassa: Zucchero, Farina di Riso, amido di **Mais**, **Mandorle**, Grasso Vegetale, Albume.



CLASSICO

Altri ingredienti: Uva Sultanina, Canditi, **Mandorle**.



PERE, CIOCCOLATO e ZENZERO

Altri ingredienti: Pere Candite, Cioccolato in gocce, Zenzero in polvere, Zenzero Candito.

Su prenotazione si confezionano con incarti dai colori dedicati a ciascun gusto o personalizzabili. (Contengono glutine)



AMARENA e CIOCCOLATO

Altri ingredienti: Amarene Candite, Cioccolato in gocce, Mandorle a filetto.



FICHI CAMELLATI e NOCI

Altri ingredienti: Fichi 85%, Zucchero di canna grezzo, Limone, Noci, Mandorle.



CIOCCOLATO e SALE MARINO INTEGRALE di CERVIA

Altri ingredienti: Cioccolato fondente, Cacao, Sale marino integrale di Cervia, Gocce di Cioccolato.



CAFFÈ e CIOCCOLATO

Altri ingredienti: Pasta al Caffè, Cioccolato bianco, Caffè, Gocce di Cioccolato.



g 300

g 500

g 750

Misure Formati:

g 300: H cm 15 Ø 12/13

g 500: Classico H cm 16/17 Ø 15/16

Altri gusti H 12/13 Ø 17

g 750: Classico H cm 18 Ø 19/20

Altri gusti H cm 14/15 Ø 22

LE NOSTRE ESCLUSIVE LINEE REGALO (SENZA GLUTINE)

Tutte le nostre soluzioni regalo sono confezioni **ESCLUSIVE LUVIRIE** e contengono le nostre produzioni.

Si prestano perfettamente per la **Regalistica aziendale, congressuale**, come **gadget per gli eventi**, come **bomboniera** ma anche per allestire la vetrina dei punti vendita o dei negozi turistici.

Per i NEGOZIANTI: le linee regalo sono rivolte esclusivamente alle attività di rivendita che hanno già o che vogliono inserire nel loro assortimento anche il prodotto in vaso vetro.

(Video e foto su <https://luvirie.com/video-pitture-per-papille/>).

“PITTURE per PAPILLE” - Uniche al mondo!

Ecco una linea molto **ORIGINALE** per poter donare un ottimo prodotto, confezionato in modo molto singolare. L'idea in principio è stata concepita per la Regalistica delle aziende che lavorano nell'edilizia e come gadget dedicati ai clienti degli ingrossi di ferramenta ma hanno da subito catturato l'attenzione di tutti e oggi vengono proposte a tutte le tipologie di aziende, nelle confezioni "**DOLCE PITTURATA**", "**IL PITTURONE**" E "**LA PITTURATINA**".

LA LINEA È COMPOSTA DA 5 FAMIGLIE DI PRODOTTO:



GLI SMALTI - 9 GUSTI

Contengono i Vasetti Degustazione da g 40 Incartati e Profumati

- **GOJI** = Confettura Bacche di Goji
- **ANANAS** = Confettura Ananas e Rosmarino
- **FRAGOLA** = Confettura Fragola e Cioccolato
- **PERE** = Confettura Pere e Zafferano
- **MIRTILLO** = Composta senza Zucchero di Mirtillo, Ginseng e Guaranà
- **COCCO** = Composta Pesca, Cocco e Zenzero
- **PESCA** = Confettura Pesca, Amaretti e Cacao
- **ARANCIA** = Marmellata Arance e Liquirizia
- **AMARENA** = Composta Amarena Arancia e Propoli



LE TEMPERE - 7 GUSTI

Contengono Gelatine di Vino, Birra, Peperoni da g 35

- **SANGIOVESE*** = Gelatina di Sangiovese
- **ALBANA*** = Gelatina vino Albana Bianco
- **TREBBIANO*** = Gelatina vino Trebbiano Bianco
- **REBOLA*** = Gelatina vino Rebola Bianco
- **PAGADEBIT*** = Gelatina vino Pagadebit Bianco
- **BIRRA** = Gelatina di Birra Chiara
- **PEPERONI** = Gelatina di Peperoni Rossi (leggermente piccanti)

* Le denominazioni dei vini sono presenti sulle etichette.



LE PITTURE - 12 GUSTI

Contengono i Vasi della nostra linea di Confetture/Marmellata da g 220/240 Incartati e Profumati

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| • ARANCIA | • PERA |
| • ALBICOCCA | • PESCA |
| • AMARENA | • PRUGNA |
| • FRAGOLA | • CILIEGIE |
| • FICHI | • MIRTILLO NERO |
| • FRUTTI DEL BOSCO | • MELOGRANO |





I LUCIDANTI - 12 GUSTI

Contengono i Vasi della nostra linea di Composte senza Zuccheri aggiunti da g 210
Incartatati + Profumati

- ARANCIA
- AMARENA
- FICHI
- PERA
- PRUGNA
- MIRTILLO NERO
- ALBICOCCA
- FRAGOLA
- FRUTTI DEL BOSCO
- PESCA
- CILIEGIE
- MELOGRANO



I FISSANTI - 10 GUSTI

Contengono i vasi dei prodotti per Formaggi/ Bolli etc.. da g 240
Incartatati + Profumati

- FICHI CAMELLATI
- SAVÒR di ROMAGNA
- MOSTARDA ROMAGNOLA
- LUVIRIATA
- PEPERINA
- MANGIAFUOCO
- CONFETTURA di MELE COTOGNE
- FRAGOLE con ACETO BALSAMICO di MODENA I.G.P.
- PEPERONI con ACETO BALSAMICO di MODENA I.G.P.
- CIPOLLA con ACETO BALSAMICO di MODENA I.G.P.



COD. 1335 LA PITTURATINA Confezione regalo

Contiene 1 pz per tipo di:

Tempera + Smalto + Pittura

(gusti a caso o di vostro gradimento)

Con aggiunta di gadget "spiritosi" in tema pitture (nastro carta, carta vetrata).

Prima di chiudere la confezione profumiamo l'interno con fragranze delicate.



COD. 1723 DOLCE PITTURATA Confezione regalo

Contiene un Dolce in cartone da g 300

(Colomba o Panettone) a seconda della ricorrenza.

(gusti a caso o di vostro gradimento)

Con aggiunta di gadget "spiritosi" in tema pitture (pennellino, carta vetrata, nastro carta).

Prima di chiudere la confezione profumiamo l'interno con fragranze delicate.



COD. 540 IL PITTURONE Confezione regalo

Completa di un prodotto di ogni Famiglia della linea:

Smalto + Tempera + Pittura + Lucidante + Fissante

con l'aggiunta di vari oggetti

incartati singolarmente in sacchetti colorati, utili sia in cucina che in casa.

Prima di chiudere la confezione profumiamo l'interno con fragranze delicate.

PER I RIVENDITORI:

In questa sezione è indicato l'ORDINE DI IMPIANTO minimo delle linee di "Pitture per Papille" e "Vasi vetro" da acquistare contemporaneamente, utilissime per allestire la vetrina con vista passaggio esterno e catturare l'attenzione.

PITTURE

2 pz x tipo di SMALTI = 20 pz
+ 2 pz x tipo di TEMPERE = 16 pz
1 pz x tipo di PITTURE = 12 pz
+ 1 pz x tipo di LUCIDANTI = 12 pz
1 pz x tipo di FISSANTI = 10 pz
1 pz PITTURATINA + 1 pz DOLCE PITTURATA (Periodo Natalizio o Pasquale)
+ 1 pz PITTURONE

VASI VETRO

1 Astuccio di 48 pz
Vasetti Degustazione g 40
36 pz misti di Confetture g 220/240 (a Vs scelta)
+ 36 pz misti di Composte senza Zucchero aggiunto g 210 (a Vs scelta) + 24 pz Vasetti per Formaggi / Carni etc... (a Vs scelta)

SUGGERIMENTO:

Se desiderate vendere insieme alle PITTURE anche i vostri prodotti, possiamo proporvi una soluzione personalizzata da fotografare ed esporre in negozio come proposta di confezione Regalo. Siamo a disposizione per darvi consigli per il vostro percorso di acquisto/esposizione.

LINEA REGALO “EAU DE FOOD” (SENZA GLUTINE)

Una linea regalo **ORIGINALE** ed **ELEGANTE** per poter donare un ottimo prodotto, confezionato in modo molto singolare.

I **lingotti profumati Eau de Food** contengono i nostri prodotti alimentari dal sapore artigianale e augurano buona fortuna a chi li riceve in dono.

L'Oro simboleggia anche il valore dei piaceri della tavola. I lingotti contengono confetture e composte, prodotti per l'abbinamento ai formaggi, vasetti degustazione, tutti di produzione artigianale **LUVIRIE** (con innovativa cottura a vapore, che conserva il vero sapore della frutta). Ogni lingotto porta stampato il nome di una località romagnola, quindi può anche essere un **souvenir** da regalare. Su richiesta l'etichetta può essere personalizzata.

Per i NEGOZIANTI: le linee regalo sono rivolte esclusivamente alle attività di rivendita che hanno già o che vogliono inserire nel loro assortimento anche il prodotto in vaso tradizionale privo della confezione regalo in lingotto. (Video e foto su <https://luvirie.com/video-lingotti-eau-de-food/>).

Siamo a disposizione per qualsiasi dubbio o consiglio per il percorso acquisto/esposizione.

LA LINEA È COMPOSTA DA 4 FAMIGLIE DI PRODOTTO:

Uniche al mondo!



CESENATICO - 11 GUSTI

Il lingotto contiene i Vasetti Degustazione da g 40

- **BACCHE di GOJI** = Confettura di Bacche di Goji
- **MIRTILLO, GINSENG e GUARANÁ** = Composta senza Zuccheri aggiunti di Mirtillo, Ginseng e Guaraná
- **PRUGNA, MIELE e MANDORLE** = Confettura Prugna, Miele e Mandorle
- **FRAGOLA e CIOCCOLATO** = Confettura di Fragola e Cioccolato
- **ANANAS e ROSMARINO** = Confettura di Ananas e Rosmarino
- **PESCA, AMARETTI e CACAO** = Confettura di Pesca, Amaretti e cacao
- **ALBICOCCA e PEPERONCINO** = Confettura di Albicocca e Peperoncino
- **ARANCIA e LIQUIRIZIA** = Marmellata di Arance e Liquirizia
- **PERE e ZAFFERANO** = Confettura di Pere e Zafferano
- **AMARENA, ARANCE e PROPOLI** = Composta senza zuccheri aggiunti di Amarena, Arance e Propoli
- **ARANCIA e CAFFÈ** = Marmellata di Arance e Caffè



RAVENNA - 12 GUSTI

Il lingotto contiene i Vasi della nostra linea di **Confetture /Marmellata** da g 220/240

- **ARANCIA**
- **AMARENA**
- **FICHI**
- **PERA**
- **PRUGNA**
- **MIRTILLO NERO**
- **ALBICOCCA**
- **FRAGOLA**
- **FRUTTI del BOSCO**
- **PESCA**
- **CILIEGIE**
- **MELOGRANO**



RICCIONE - 12 GUSTI

Il lingotto contiene i Vasi della nostra linea di **Composte senza Zuccheri aggiunti** da g 210

- **ARANCIA**
- **AMARENA**
- **FICHI**
- **PERA**
- **PRUGNA**
- **MIRTILLO NERO**
- **ALBICOCCA**
- **FRAGOLA**
- **FRUTTI del BOSCO**
- **PESCA**
- **CILIEGIE**
- **MELOGRANO**



RIMINI - 12 GUSTI

Il lingotto contiene i Vasi dei prodotti Per **ABBINAMENTI** a **FORMAGGI, CARNE/PESCE BOLLITI** o **CRUDI** da g 240

- COTOGNATA
- LUVIRIATA
- PEPERINA
- MANGIAFUOCO
- FICHI CAMELLATI
- SAVÒR di ROMAGNA
- MOSTARDA ROMAGNOLA
- FRAGOLE con ACETO BALSAMICO di MODENA I.G.P.
- PEPERONI con ACETO BALSAMICO di MODENA I.G.P.
- CIPOLLA con ACETO BALSAMICO di MODENA I.G.P.

CONFEZIONI LINEA "EAU DE FOOD"



COD. 1487 CASSAFORTINA

Confezione regalo che riproduce una **Cassaforte** realizzata in cartone rigido e profumata prima della chiusura con fragranze delicate.

Contiene 1 pz per tipo:
 linea **CESENATICO**;
 linea **RICCIONE**;
Candela color Oro;
Fazzolettini con disegno Banconota in incarto Oro;
Fiches da gioco;

COD. 1488 CASSAFORTE GRANDE

Confezione regalo **Cassaforte** in cartone rigido, profumata con fragranze delicate prima della chiusura.

Contiene:
 linea **CESENATICO**;
 linea **RICCIONE**;
 linea **RIMINI**;
 linea **RAVENNA**;
Candela color Oro;
Calendario in incarto Oro;
Fazzolettini con disegno banconota in incarto Oro;
Fiches da gioco;
Gadget e oggetti vari in incarto Oro;



PER I RIVENDITORI:

In questa sezione è indicato **L'ORDINE D'IMPIANTO** minimo della linea "Eau de Food" (Lingotti) e "Vasi vetro" da acquistare contemporaneamente, utilissime per allestire la vetrina con vista passaggio esterno e catturare l'attenzione del cliente. Siamo disponibili a fornirvi esempi di vetrine. Sconsigliamo l'esposizione dei lingotti senza l'aggiunta dei vasi in vetro.

EAU DE FOOD (Lingotti)

- 2 pz x tipo di **CESENATICO** = 24 pz
- + 1 pz x tipo di **RAVENNA** = 12 pz
- + 1 pz x tipo di **RICCIONE** = 12 pz
- + 1 pz x tipo di **RIMINI** = 10 pz
- + 1 pz **CASSAFORTINA**
- + 1 pz **CASSAFORTE GRANDE**

VASI VETRO

- 1 Astuccio da 48 pz Vasetti
- Degustazione g 40 36 pz misti
- di Confetture g 220/240 (a Vs scelta)
- + 36 pz misti di Composte senza
- Zucchero aggiunto g 210 (a Vs scelta)
- + 24 pz Vasetti g 240
- per Formaggi / Carni etc... (a Vs scelta)

SUGGERIMENTO:

Se desiderate vendere insieme ai **LINGOTTI EAU DE FOOD anche i vostri prodotti**, possiamo proporvi una soluzione personalizzata da fotografare ed esporre in negozio come proposta di confezione Regalo. Siamo a disposizione per darvi consigli per il vostro percorso di acquisto/esposizione.

LINEA REGALO "MANGIA & PIANTALA!" (SENZA GLUTINE)

Uniche al mondo!

Una linea regalo **GREEN** per poter donare un ottimo prodotto, confezionato in modo molto singolare.

I caratteristici **secchielli** contengono i nostri prodotti alimentari dal sapore artigianale. La linea regalo "Mangia e Piantala" è un fiorire di idee: per allestire, addobbare, decorare, realizzare una vetrina durante eventi o ricorrenze, per attività (anche turistiche) in cerca di soluzioni originali sul tema della natura, del riciclo. E' molto apprezzata anche per i **gadget aziendali** o come **souvenir**.

I nomi evocano l'ingresso in un vivaio, dove poter scegliere la pianta più legata alla stagione. Le confezioni risultano davvero simpatiche **per ogni occasione** come per la festa della mamma, un'inaugurazione, un regalo dedicato a chi ama essere sorpreso.

Il secchiello custodisce una delle nostre confetture o composte, prodotti per l'abbinamento ai formaggi, vasetti degustazione, tutti di **produzione artigianale LUVIRIE**, con innovativa cottura a vapore, che preserva il vero sapore della frutta.

Per i NEGOZIANTI: le linee regalo sono rivolte esclusivamente alle attività di rivendita che hanno già o che vogliono inserire nel loro assortimento anche il prodotto in vaso tradizionale privo della confezione regalo in secchiello.

LA LINEA È COMPOSTA DA 4 FAMIGLIE DI PRODOTTO:



LE AROMATICHE - 9 GUSTI

Il secchiello profumato prima della chiusura, contiene i Vasetti della nostra **linea DEGUSTAZIONE** da g 40 cad. ed una busta di semi di pianta aromatica.

- **GOJI** = Confettura di Bacche di Goji + Semi di Timo
- **ANANAS** = Confettura di Ananas e Rosmarino + Semi di Rosmarino
- **PERE** = Confettura di Pere e Zafferano + Semi di Finocchio Selvatico
- **MIRTILLO** = Composta senza Zuccheri aggiunti di Mirtillo, Ginseng e Guarana + Semi di Basilico
- **PESCA** = Composta senza Zuccheri aggiunti di Pesca, Cocco e Zenzero + Semi di Aneto
- **PESCA** = Confettura di Pesca, Amaretti e Cacao + Semi di Salvia (contiene glutine)
- **ARANCIA** = Marmellata di Arance e Caffè + Semi di Prezzemolo
- **FRAGOLA** = Confettura di Fragola e Cioccolato + Semi di Maggiorana
- **AMARENA** = Composta senza zuccheri aggiunti di Amarena, Arance e Propoli + Semi di Menta



GLI ORTAGGI - 9 GUSTI

I secchiello, profumato prima della chiusura, contiene i Vasi dei prodotti Per **ABBINAMENTI a FORMAGGI, CARNE/PESCE BOLLITI o CRUDI** nel formato speciale da g 120, un sacchetto di argilla espansa ed una busta di semi dell'ortaggio.

- **FICHI CAMELLATI** = Semi di Peperone
- **SAVÒR di ROMAGNA** = Semi di Pomodoro
- **MOSTARDA ROMAGNOLA** = Semi di Zucchini
- **FRAGOLE con ACETO BALSAMICO di MODENA I.G.P.** = Semi di Ravanello
- **PEPERONI con ACETO BALSAMICO di MODENA I.G.P.** = Semi di Broccoletto
- **CIPOLLA con ACETO BALSAMICO di MODENA I.G.P.** = Semi di Melanzana
- **LUVIRIATA** = Semi di Cavolo
- **PEPERINA** = Semi di Cetriolo
- **ZENZERO CANDITO** = Semi di Porro



LE VERDURE - 12 GUSTI

Il secchiello, profumato prima della chiusura, contiene i Vasi incartati della nostra linea di **CONFETTURE/MARMELLATA** da g 220/240 un sacchetto di argilla espansa ed una busta di semi della verdura.

- **ARANCIA** = Semi di Bietola
- **ALBICOCCA** = Semi di Bietola
- **AMARENA** = Semi di Rosole
- **FICHI** = Semi di Rucola
- **FRAGOLA** = Semi di Spinaci
- **FRUTTI del BOSCO** = Semi di Strigoli
- **PERE** = Semi di Indivia
- **PESCA** = Semi di Valeriana
- **PRUGNA** = Semi di Minutina
- **CILIEGIE** = Semi di Cavoli di Bruxelles
- **MIRTILLO NERO** = Semi di Lattuga
- **MELOGRANO** = Semi di Misticanza



I FIORI EDULI - 12 GUSTI

Il secchiello, profumato prima della chiusura, contiene i Vasi incartati della nostra linea di **COMPOSTE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI** da g 210 un sacchetto di argilla espansa ed una busta di semi di fiori.

- **ARANCIA** = Semi di Garofano Bianco
- **ALBICOCCA** = Semi di Garofano Giallo
- **AMARENA** = Semi di Viola gigante
- **FICHI** = Semi di Viola mammola
- **FRAGOLA** = Semi di Calendula
- **FRUTTI del BOSCO** = Semi di Nasturzio
- **PERE** = Semi del Capperò
- **PESCA** = Semi di Tarassaco
- **PRUGNA** = Semi di Borragine
- **CILIEGIE** = Semi di Camomilla
- **MIRTILLO NERO** = Semi di Viola bianca
- **MELOGRANO** = Semi di Viola rossa

PER I RIVENDITORI:

In questa sezione è indicato **L'ORDINE D'IMPIANTO** minimo

"MANGIA & PIANTALA!"

- 2 pz x tipo di **LE AROMATICHE** = 20 pz
- + 1 pz x tipo di **GLI ORTAGGI** = 9 pz
- + 1 pz x tipo di **LE VERDURE** = 12 pz
- + 1 pz x tipo di **I FIORI EDULI** = 12 pz
- + 1 pz **MINI GARDEN**
- + 1 pz **MAXI GARDEN**

VASI VETRO

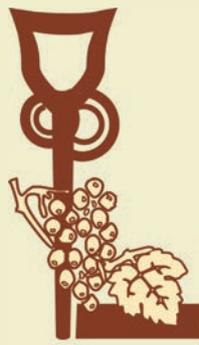
- 1 Astuccio da 48 pz
- Vasetti Degustazione g 40 (gusti misti) 36 pz (3 x tipo) di Confetture g 220/240 (a Vs scelta)
- + 36 pz (3 x tipo) di Composte senza Zucchero aggiunto g 210 (a Vs scelta) + 27 pz (3 x tipo) Vasetti g 120 per Formaggi / Carni

"MINI GARDEN"

Confezione regalo, profumata prima della chiusura, che contiene 1 pz per tipo: • Secchiello "Le Aromatiche"; • Secchiello "Gli Ortaggi"; • Concime e Consigli per la semina; (gusti a caso)







dal 2005

LUVIRIE

Leccornie di Romagna

Confezioni Regalo - "I Panir"



SPECIALITA' ROMAGNOLE SELEZIONATE DA NOI



COD. 385 FORMAGGIO STAGIONATO nelle FOSSE di SOGLIANO

kg 1,200/1,300 in busta sottovuoto

Prodotto d'eccellenza della tradizione!

Selezioniamo un Formaggio di Sogliano, puro di Pecora stagionato per almeno 60 giorni. Sviluppa il giusto equilibrio armonico: un'esperienza unica per l'olfatto e il gusto. Riposto nella fossa ad Agosto e pronto da fine Ottobre. All'assaggio, si denota la tipica aromaticità data dall'infossatura con note che ricordano l'humus del sottobosco.

Ingredienti: **Latte** di Pecora Pastorizzato (origine Italia), Sale, Caglio, Fermenti selezionati.



COD. 474 PIADINA g 360

Busta da 3 piadine sottili, confezionate in ATM.

Tempo di conservazione 70 gg fuori frigo.

Ingredienti:

Farina di **grano** tenero tipo 00, Acqua, **Strutto**, Sale iodato (sale marino), iodato di Potassio (0,0050%), Agente lievitante (Carbonato acido di sodio, Amido di Mais, Difosfato Disodico).

Può contenere tracce di **Soia**.

1 ct x 15 pz

CONTIENE GLUTINE



È una teglia di Argilla "*magica*" nata per la cottura della piadina sul Caminetto o sulla Stufa a legna.

Ma sul Barbecue o Forno per Pane o Pizza, dice l'inventore: "*Non vi potete immaginare il risultato finale delle cotture dei cibi!*".

Il **marchio registrato** impresso sulla teglia, conferma la sua **Autenticità**.

Viene lavorata a mano e cotta in forno a legna, semplicemente come una volta...



COD. 1885 VINO L'UVO SANGIOVESE SUPERIORE ROMAGNA D.O.C. ml 750

Il Sangiovese è il vino rosso

Principe della Romagna.

Colore Rosso rubino intenso.

Sei mesi in acciaio e affinamento in bottiglia per conferire corpo, complessità e il giusto tannino.

Ottimo da abbinare alla carne grigliata, arrosto o in umido, al pesce grigliato o cotto in forno o per degustazioni di salumi e formaggi stagionati/affinati.

14% vol. - 1 ct x 6 pz.



COD. 2209 VINO L'UVA SECCA ALBANA SECCA ROMAGNA D.O.C.G. ml 750

Colore giallo paglierino dorato.

In acciaio per 4 mesi

sui propri lieviti e 6 mesi

in botte di rovere.

Ha un bouquet piacevolmente aromatico con note floreali.

Al gusto è fresco e rotondo, elegante e pieno.

Data la sua struttura, si può abbinare a salumi, primi piatti, lasagne, pesce al forno o grigliati vari.

15,5% vol. - 1 ct x 6 pz.



COD. 1884 OLIO L'EVO EXTRA VERGINE d'OLIVA ml 500

(ARIMOLIO)

Olio d'Olive di Categoria '**SUPERIORE**'.

Ottenuto dalla spremitura di sole olive

locali di cui preserva

tutte le proprietà nutrizionali.

È un alimento cardine della Dieta Mediterranea e prezioso alleato del sistema cardiovascolare.

Privo di colesterolo e ricco di polifenoli.

Al palato si distingue per la sua fragrante personalità, con le sue fruttate note aromatiche.

1 ct. x 6 pz.



TELE ROMAGNOLE Cotone 100%

SPECIALITA' ROMAGNOLE SELEZIONATE DA NOI

PREGIATI SALUMI di MORA ROMAGNOLA

Nel Medioevo i maiali vivevano in libertà, erano quindi magri e snelli, simili ai cinghiali con i quali si accoppiavano spesso. Il nome 'Mora' fu codificato nel 1942.

Nei primi anni del 900 c'erano solo pochissimi capi. A salvaguardare quest'eccellenza e salvarla dall'estinzione ci ha pensato Slow Food che ne ha fatto un Presidio.

Alcuni produttori si sono dedicati al piano di recupero della razza autoctona.

Tra i suoi parenti ritroviamo in Italia, la Cinta Senese, il Nero Siciliano e di Parma, la Casertana ed in Spagna il Patanegra.

CARATTERISTICHE: la **Mora Romagnola** si alimenta con ghiande, tuberi, radici, castagne, frutta, legumi, semi di lino e cereali. Viene macellata dopo almeno 16 mesi e può raggiungere un peso di kg 200/250. Dalla sua pregiata carne che ha una spiccata "marezza", nascono svariati tipi di salumi. Ognuno con la propria precisa identità e dal gusto prelibato e unico. Inconfrontabili con i salumi da suino classico d'allevamento alimentato con mangimi.

La Mora si **DEGUSTA** lentamente...

DA SAPERE: le Carni delle razze autoctone ancestrali possiedono nella maggior parte dei casi una maggiore concentrazione di Acidi Grassi INSATURI, di OMEGA 3 e OMEGA 6 (gli omega 3 e 6 prevengono alcune patologie a carico del sistema circolatorio e cardiovascolare).

Il Lardo invece è ricco di Acido Oleico e grassi Polinsaturi che contrastano il Colesterolo.



COD. 2217
SALAME DI MORA ROMAGNOLA "IL MORO"

180 g sottovuoto;
Ingredienti: Carne suina italiana di Mora Romagnola, Sale marino integrale di Cervia, Spezie, Destrosio, Saccarosio, Conservante: E252, Aglio Disidratato, Aromi Naturali.



COD. 2216
SALSICCIA PASSITA DI MORA ROMAGNOLA

g 300 sottovuoto;
Ingredienti: Carne suina italiana di Mora Romagnola, Sale marino integrale di Cervia, Destrosio, Saccarosio, Spezie, Con servante: E252, Budello Naturale di suino non edibile.



COD. 1560
PROSCIUTTO con OSSO

peso kg 8/11
Stagionatura 18/23 mesi.
Ingredienti: Carne suina italiana di Mora Romagnola, Sale marino integrale di Cervia, Pepe.



- MIELE di ACACIA g 250
- MIELE di GIRASOLE g 250
- MIELE DI MELATA di BOSCO g 250
- MIELE di MILLEFIORI g 250
- MIELE di EUCALIPTO g 250
- MIELE di CASTAGNO g 250

I TIPICI DI ROMAGNA



"LE DELIZIE"

Vino Sangiovese Superiore Romagna D.O.C. L'Uvo ml 750
 Strofinaccio Ricette in Cotone cm 100 x 50
 Composta senza Zucchero di Fragola
 Biscotti con Mostarda Romagnola g 230
 Scatola e Confezione Regalo



"LE GIOIE"

Vino Sangiovese Superiore Romagna D.O.C. L'Uvo ml 750
 Biscotti Cioccolato e Sale Marino di Cervia g 220
 Tortina con Savòr g 160
 Sugo con gli Strigoli g 190
 Fichi Caramellati g 240
 Scatola e Confezione Regalo



"LE COLLINE"

Salame di Mora Romagnola g 180
 Biscotti di Mais e Gocce di Cioccolato g 230
 Savòr g 240
 Olio Extra Vergine d'Oliva L'Evo ml 500
 Formaggio stagionato nelle Fossa di Sogliano g 300 (minimo)



"I PIACERI"

Crema di Giardiniera Romagnola g 190
 Pere Volpine al Sangiovese g 600
 Vino Sangiovese Superiore Romagna D.O.C. L'Uvo ml 750
 Piadina Riminese g 360 (busta da 3 Pz)
 Savòr g 240
 Confettura di Mele Cotogne g 220
 Strofinaccio Ricette in Cotone cm 100 x 50
 Tortina con Mostarda Romagnola g 160
 Crema di Scalogno g 100
 Scatola e Confezione Regalo



“LA GRAN ROMAGNA”

- Confettura di Mele Cotogne g 220
- Scalognò Sottolio Ex.v g 190
- Speziatura per Pesce g 100
- Vino Sangiovese Superiore Romagna D.O.C. L'Uvo ml 750
- Biscotti con Savòr g 230
- Tortina con Mostarda Romagnola g 160
- Giardiniera in Aceto di Mele g 600
- Olio Extra Vergine d'Oliva L'Evo ml 500
- Piadina Riminese g 360 (Busta Da 3 Pz)
- Sugo Strigoli g 190 - Fichi Caramellati g 240
- Formaggio stagionato nelle fosse di Sogliano g 300 (Minimo)
- Salame Di Mora Romagnola g 180
- Savòr g 240 - Scatola e Confezione Regalo

“LA ROMAGNA MIA”

- Confettura di Mele Cotogne g 220
- Scalognò sott'olio Ex.v O. g 210
- Speziatura per Pesce g 10
- Sugo agli Strigoli g 190
- Biscotti con Savòr g 230
- Tortina con Mostarda Romagnola g 160
- Salame di Mora Romagnola g 180
- Giardiniera in Aceto di Mele g 600
- Piadina Riminese g 360 (busta da 3 Pz)
- Formaggio stagionato nelle Fosse di Sogliano g 300 (Minimo)
- Latta Olio Extra Vergine d'Oliva L'Evo ml 500
- Fichi Caramellati g 240 – Savòr g 240
- Mostarda Romagnola g 240
- Liquore Luigino ml 200
- Vino L'Uva Secca di Albana Secca Romagna D.O.C.G. ml 750
- Servizio Tavola da 6 in Cotone 100%
- Pere Volpine Sciropate al Sangiovese g 600
- Sale di Cervia kg 1
- Vino Albana Passito ml 375
- Saba ml 250
- Vino Sangiovese Superiore Romagna D.O.C. L'Uvo ml 750
- Spumante Albana Dolce “Talandina” ml 750
- Scatola e Confezione Regalo



“I RICORDI DI ROMAGNA” (Luvirie Edizioni)

La **CONFEZIONE-LIBRO** si propone di raccontare sinteticamente la nostra terra di Romagna, con contenuti Storico-Culturali (in Italiano ed Inglese).

Contiene i 3 più importanti e conosciuti prodotti tipici della Romagna:

Fichi Caramellati, Savòr e Mostarda Romagnola, sia in Vasetto che TORTINA realizzata con lo stesso ingrediente.

La confezione a libro ed il titolo **“C'era una volta...”** richiamano l'idea di una breve favola, nella quale si accenna la storia della nostra azienda e della Romagna. Vi sono elencati i più rappresentativi prodotti alimentari romagnoli ed i personaggi famosi che hanno vissuto questa meravigliosa terra (artisti, sportivi, politici, religiosi)

3 TIPOLOGIE: FICHI CAMELLATI, SAVÒR DI ROMAGNA, MOSTARDA ROMAGNOLA

Contiene: Vasetto vetro g 100 del prodotto, Tortina in Vaso Cottura WECK di un dolce tipico fatto con il prodotto di riferimento. Un libretto di 4 pagine, un tovagliolo 40x40 cm. in cotone 100% con Stampe Romagnole, foglietto consigli e abbinamenti. Misura Scatola/Libro: cm 25 x 18 x 6.



LE NOSTRE CHICCHE



PENSIERINO SALATO

Salatini con Parmigiano e Cipolla g 200
 Kit Legumi g 490
 Tagliatelle all'uovo di Campofilone g 250
 Busta con Manico



PENSIERINO DOLCE

Biscotti alle Mandorle g 200
 Frullatino di Pesca ml 210
 Miele di Melata g 250
 Busta con Manico



La SANA COLAZIONE

Frullatino di Melograno ml 210
 Composta senza Zuccheri aggiunti di Pera g 210
 Biscotti al Cocco (Vegani) g 230
 Sciroppo di Zenzero ml 220
 Scatola e Confezione Regalo



TUTTO ZENZERO

Luviriata g 240
 Composta senza Zuccheri aggiunti di Ciliegia e Zenzero g 210
 Sciroppo ml 220
 Candito g 120
 Biscotti Senza Zuccheri aggiunti Pistacchio e Aloe g 220
 Scatola e Confezione Regalo

LE NOSTRE CHICCHE



SUPERFOOD

- Frullatino di Mirtillo Nero g 210
- Frullatino di Mirtillo Rosso ml 210
- Frullatino di Melograno g 210
- Composta senza Zuccheri aggiunti di Mirtillo g 210
- Confettura di Melograno g 220
- Biscotti senza Zuccheri aggiunti Curcuma e Cioccolato g 220
- Confettura Pesca, Amaretti e Cacao g 40
- Confettura di Bacche Goji g 40
- Scatola e Confezione Regalo



SINGLE

- Luviriata g 240
- Vino Sangiovese Superiore Romagna D.O.C. L'Uvo ml 750
- Biscotti con Savòr g 230
- Zenzero Candito g 120
- Olio Extra Vergine d'Oliva l'Evo ml 500 Latta
- Sale di Cervia g 300 Fino
- Presine con Stampe Romagnole
- Piccantina di Romagna g 30
- Speziatura per Pesce g 100
- Sugo di Strigoli g 190
- Composta senza Zuccheri aggiunti di Fichi g 210
- Giardiniera in Aceto di Mele g 340
- Piadinina Riminese g 360 (busta da 3 Pz)
- Scatola e Confezione Regalo



SENZA ZUCCHERO

- Biscotti Cocco e Goji g 220
- Only One Fragola g 210
- Composta senza Zuccheri aggiunti di Frutti del Bosco g 210
- Frullatino Mirtillo Nero g 210
- Composta senza Zuccheri aggiunti Amarena, Arancia e Propoli g 40
- Composta senza Zuccheri aggiunti di Pera g 210
- Composta senza Zuccheri aggiunti Pesca, Cocco e Zenzero g 40
- Composta senza Zuccheri aggiunti Fragola, Genziana e Menta g 40
- Scatola e Confezione Regalo



L'APERITIVO

- Salatini Pomodoro, Olive e Paprika g 200
- Spumante Brut Gossip ml 750
- Formaggio Stagionato nelle Fosse di Sogliano g 300 (minimo)
- Salame di Mora Romagnola g 180
- Crema di Giardiniera Piccantina g 190
- Scatola e Confezione Regalo

“LINEA ORO”



CASSAFORTINA

Confezione regalo che riproduce una **Cassaforte** realizzata in cartone rigido e profumata prima della chiusura con fragranze delicate.

Contiene 1 pz per tipo:

linea **CESENATICO**;

linea **RICCIONE**;

Candela color Oro;

Fazzolettini con disegno Banconota in incarto Oro;

Fiches da gioco

Misure: Altezza 9 cm - Larghezza 15,5 cm - Lunghezza 28 cm

CASSAFORTE GRANDE

Confezione regalo **Cassaforte** in cartone rigido, profumata con fragranze delicate prima della chiusura.

Contiene:

linea **CESENATICO**;

linea **RICCIONE**;

linea **RIMINI**;

linea **RAVENNA**;

Candela color Oro;

Calendario in incarto Oro;

Fazzolettini con disegno banconota in incarto Oro;

Fiches da gioco;

Gadget e oggetti vari in incarto Oro;

Misure: Altezza 24 cm - Larghezza 23 cm - Lunghezza 33 cm



DOLCE CADEAU

Panettone g 300

Caffè e Cioccolato

Cofanetto Regalo D'oro

CLASSICO in ORO

Panettone g 750 Cioccolato e Sale Marino di Cervia

Spumante Dolce "Talandina" ml 750

Confezione Regalo in Scatola Oro



“LINEA ORO”



GOLDEN STYLE

Panettone g 500 Amarena e Cioccolato - Lingotto Riccione (Composta senza Zuccheri aggiunti Frutti del Bosco g 210) - Lingotto Ravenna (Confettura Fichi g 220)
 Lingotto Cesenatico (Confettura g 40) - Tortina con Savòr g 160 - Biscotti con Noci g 180 - Vino L'Uva Secca di Albana Secca Romagna D.O.C.G. ml 750
 Albicocche Sciropo al Trebbiano g 600 - Tagliatelle di Campofilone g 250 - Astuccio da 4 Vasetti - Piccantina g 30 - Speziatura per Pesce g 100 - Confezione Regalo in Scatola Oro



L'ORO nello SCRIGNO

Panettone g 300 Uvetta e Canditi - Lingotto Ravenna (Confettura Fichi g 240)
 Lingotto Cesenatico (Confettura g 40) - Biscotti Spumini con Nocchie g 140 - Piccantina di Romagna g 30
 Speziatura per Pesce g 100 - Scatola e Confezione Regalo D'oro

“LINEA PITTURE”



LA PITTURATINA

Confezione regalo con 1 pz per tipo di:
Tempera + Smalto + Pittura
(gusti a caso o di vostro gradimento)
Con aggiunta di gadget “spiritosi” in tema pitture
(nastro carta, carta vetrata).
Prima di chiudere la confezione profumiamo
l'interno con fragranze delicate.

Misure: Diametro 7 cm - Altezza 25 cm



DOLCE PITTURATA

Confezione regalo con
Dolce in incarto da g 300
(Colomba o Panettone) a seconda della ricorrenza.
(gusti a caso o di vostro gradimento)
Con aggiunta di gadget “spiritosi” in tema pitture (pennellino, carta vetrata, nastro
carta).
Prima di chiudere la confezione profumiamo
l'interno con fragranze delicate.

Misure: Diametro 20 cm - Altezza 26,5 cm



IL PITTURONE

Confezione regalo con un prodotto
di ogni Famiglia della linea:
Smalto + Tempera + Pittura
+ Lucidante + Fissante
con l'aggiunta di vari oggetti incartati
singolarmente in sacchetti colorati,
utili sia in cucina che in casa.

Prima di chiudere la confezione profumiamo
l'interno con fragranze delicate.

Misure: Diametro 31 cm - Altezza 25 cm

“LINEA PITTURE”



CASSETTINA DEL PITTORE

Tortina con Mostarda Romagnola g 160 - Biscotti con Caffè g 220 - Lucidante Composta (Frutti del Bosco g 210) - Smalto (Confettura g 40 Bacche Goji)
Sale di Cervia g 300 - Cassetta Legno e Confezione Regalo



CASSETTA DEL PITTORE

Vino Sangiovese Superiore Romagna D.O.C. L'Uvo ml 750 - Panettone g 500 Pere, Cioccolato e Zenzero - Tortina con Savòr g 160 - Biscotti Sangiovese e Noci g 200
Salatini Parmigiano e Rosmarino g 200 - Pittura (Confettura Pere g 240) - Fissante Mostarda (Romagnola g 240) - Lucidante Composta (Amarena g 210)
Smalto (Confettura g 40) - Tempera g 35 (Gelatina Sangiovese) - Tagliatelle di Campofilone g 250 - Sale di Cervia g 300 - Fusilli di Semola g 500 - Cassetta in Legno e Confezione Regalo



Confezionamento tipo
della **CASSETTA DEL PITTORE** e della **CASSETTINA DEL PITTORE**



GRAN PITTURONE

Panettone g 750 Fichi Caramellati e Noci
Spumante Albana Dolce ml 750 "Talandina" - Latta e Confezione Regalo

“LINEA L’ARTIGIANA”



LA CLASSICA ROMAGNOLA

Biscotti Cioccolato e Sale g 220
Tortina con Fichi Caramellati g 180
Giardiniera g 340 in Aceto di Mele
Piadina Riminese (busta da 3 Pz)
Crema di Scalogno g 100
Piccantina g 30
Sacchetto Tris g 40
Vino Sangiovese Superiore Romagna D.O.C. L’Uvo ml 750
Birra Salinae ml 330
Scatola e Confezione Regalo

SUPER GARDEN

Aromatiche (Confettura Fragola e Cioccolato g 40
Ortaggi (Fichi Caramellati g 100)
Tortina con Mostarda Romagnola g 160
Biscotti Amarena e Pistacchi g 200
Secchiello e Confezione Regalo

Misure: Diametro 25 cm - Altezza 22 cm



GADGET AZIENDALI E BOMBONIERE GASTRONOMICHE

Valorizzate con noi il territorio di Romagna, scegliendo la bontà artigianale LUVIRIE!

Tante idee regalo uniche e originali da scegliere nel nostro assortimento per gift aziendali, eventi, bomboniere gastronomiche e per tutte quelle occasioni in cui si desidera promuovere il proprio brand, coniugando l’evento con la bontà artigianale Luvirie.



Graziosi vasetti di prodotti tipici, confezioni regalo dal contenuto personalizzabile, astucci a forma di lingotto d’oro per sottolineare la preziosità della cerimonia e tanto altro. Dal dolce al salato, le nostre specialità tipiche romagnole si prestano per ogni ricorrenza perché i gadget alimentari sono regali evergreen che danno un valore aggiunto ad ogni occasione speciale.

Grazie alla consulenza che offriamo, potrai individuare il “must have” alimentare perfetto per le tue esigenze.

IL NOSTRO IMPEGNO PER I PROGETTI SOCIALI

Noi di **LUVIRIE** scegliamo di sostenere alcuni fondamentali **progetti sociali** perché per noi la solidarietà è il regalo più bello!

Desideriamo confezionare un sogno che guarda al futuro.

UN DONO CHE PORTA CON SÉ UN VALORE PREZIOSO: LA SOLIDARIETÀ.



Stiamo collaborando con la **Cooperativa sociale New Horizon** la cui mission è fornire servizi di alto livello qualitativo, integrando nel mondo del lavoro persone diversamente abili, che in altri casi non avrebbero questa opportunità.

Anche noi di **LUVIRIE** crediamo infatti che le persone che versano in condizioni di disagio sociale possano rappresentare una vera e propria risorsa, tanto per la crescita umana e sociale, quanto per lo sviluppo economico del territorio.

Finalità della cooperativa è, inoltre, quella di promuovere, sostenere e diffondere l'idea di "Impresa Sociale", cioè capace di coniugare competenze professionali ed obiettivi sociali, migliorando la qualità della vita di persone svantaggiate.



*“Lo si schiaccia dolcemente tra lingua e palato.
Lentamente, fresco e delizioso, comincia a fondersi:
bagna il palato molle, sfiora le tonsille, penetra nell’esofago accogliente,
e infine... si depone nello stomaco che ride di folle contentezza”.*
Queste sono le “Luvirie”.



LUVIRIE SRL

VIALE ENZO FERRARI, 17 • TEL. 0541 607774 • 47838 RICCIONE (Rn) • ITALIA

www.luvirie.com

