CATALOGO PRODOTTI





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.



DIRETTORE COMMERCIALE & SOCIO MAMÌ Servono informazioni commerciali per Bar, Negozi, Agenti, Distributori?





COMMERCIALE AZIENDE

Servono informazioni commerciali per Agriturismi, Eventi e regalistica aziendale, Degustazioni, Vetrine, Fiere?

La persona di riferimento nonché SOCIO è: **ANGELO GIANNINI**

N Tel. 335 6383777 info@luvirie.com



PRODUZION

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



AMMINISTRAZIONE E CONTABILITÀServono informazioni su fatture e pagamenti?





Servono informazioni su:
Ordini / Etichette / Spedizioni

La persona di riferimento, nonché SOCIO é:

ROBERTO BERARDI

S Tel. 335 8401551

robertoberardi@luvirie.com



ESPOSITORE DA TERRA

Completa l'espositore con tutti i prodotti del catalogo Luvirie.

IN OMAGGIO per ordini superiori ai 500€



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, usano questo ingrediente: L'AROMA DELLA SENAPE.

NOI NO! ECCO IL PERCHÉ...

- 1) La senape è un prodotto a base chimica.
- 2) Confonde il gusto specifico del frutto.
- 3) Può evaporare da vaso chiuso, alterando il gusto del prodotto.
 - 4) Se abbinato ad un bollito di qualità, ne copre il sapore.

FACENDO ECCEZIONE SOLO PER LA MOSTARDA CREMONESE, **DOVE RISPETTIAMO LA RICETTA CLASSICA,** 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.

PRODOTTI TIPICI ROMAGNOLI

(SENZA GLUTINE)

IDEALI PER ACCOMPAGNARE FORMAGGI, CRUDITÀ DI **PESCE O CARNE, 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. 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 CARAMELLATI g 240, g 40 **COD. 68 FICHI CARAMELLATI** kg 2 Ingredienti: Fichi 85%, Zucchero di canna grezzo, Limone.

FRUTTA SCIROPPATA

SU ORDINAZIONE FINO ESAURIMENTO SCORTE



COD. 1907 ALBICOCCHE SCIROPPATE AI TREBBIANO RUBICONE I.G.T. g 600

Ingredienti: Albicocche, Vino Trebbiano Rubicone I.G.T., Zucchero di canna.



COD. 1811 PERE VOLPINE SCIROPPATE 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 SCIROPPATE all'ALBANA ROMAGNA D.O.C.G.

g 600 Ingredienti: Pesche, Vino Albana Romagna D.O.C.G., Zucchero di canna.



COD. 2152 AMARENE SCIROPPATE

Ingredienti: Amarene, Sciroppo (acqua, zucchero di canna).

CONFETTURE E MARMELLATE (SENZA GLUTINE)

TE la

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

- 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)



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

Mele Cotogne, Zucchero di canna.

MARMELLATA



COD. 187 ARANCIA g 240 (VZ 47)

COMPOSTE SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

(SENZA GLUTINE)





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.

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

COMPOSTE CON LO ZENZERO



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, 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

3 Ingredienti: Frutto, Mela, Zenzero.

- **COD. 1694** Pera (VZ 19)
- **COD. 1697** Frutti del Bosco (VZ 19,90)

ONLY ONE

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)



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.

I gusti dei 40 g inseriti verranno scelti in base alla disponibilità.

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

GELATINE

GELATINE DI VINI AUTOCTONI ROMAGNOLI



Ingredienti: Vino, Zucchero e Pectina. VINO BIANCO: **ALBANA ROMAGNA D.O.C.G.** VINO ROSSO: **SANGIOVESE RUBICONE I.G.T.**



TIPICI ROMAGNOLI FICHI CARAMELLATI, SAVÒR, MOSTARDA ROMAGNOLA

CONFETTURE

GUSTI PER COLAZIONE E MERENDE

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



CONFETTURE

- CONFETTURA ANANAS E ROSMARINO
- CONFETTURA PESCA, AMARETTI E CACAO
- CONFETTURA PRUGNE, MIELE, MANDORLE
- CONFETTURA FRAGOLA E CIOCCOLATO
 - CONFETTURA PERA E NOCI
 - CREMA MARRONI E CACAO



ASTUCCIO REGALO da 4 pezzi vasi degustazione da 40 g misti

MOSTARDE

GUSTI PER ABBINAMENTI A CARNI, FORMAGGI E CRUDITÀ



MOSTARDE - 5 GUSTI

5 Dolci con base Zucchero: PERA e ZENZERO, ZUCCA e ZENZERO, PERA E ZAFFERANO, FRAGOLA e ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P., CIPOLLA ROSSA e ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

VASETTI DEGUSTAZIONE da g 40

(SENZA GLUTINE)



COMPOSTE SENZA ZUCCHERO

Ingredienti: Mela e ingredienti descritti in etichetta.

- ALBICOCCA
- MIRTILLO
- FRAGOLA • PESCA
- CILIEGIA • ARANCIA

GIARDINIERE (SENZA GLUTINE)



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

MARMELLATE



MARMELLATE

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

• ARANCIA e CAFFÈ



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.



LA FRUTTA È TORNATA PROTAGONISTA



I FRULLATI DI FRUTTA FRESCA





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 <mark>PIÙ SANI</mark>

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.





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

I Frullati Mamì 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.









Arancia, Carota, Limone e Zenzero Contiene 2 arance, 3 carote. 1 limone e zenzero

VITAMIX

Kiwi, Arancia,

FRULLATO DI

FRAGOLA

Contiene 8 fragole

FRULLATO DI

MELOGRANO

Contiene 2 melograni



ANTIOSSIDANTE

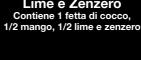
Lampone,

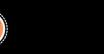
Banana e Fragola

Contiene 40 lamponi, 1 banana, 2 fragole



COCONUT BREEZE Cocco, Mango, Ananas, Lime e Zenzero Lime e Zenzero Contiene 1 kiwi, 1/2 arancia, 1 fetta ananas, 1/2 lime e zenzero







Contiene 2 pesche





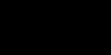
Contiene 2 pere



DISSETANTE Pompelmo rosa, Bergamotto e Lime



DEPURATIVO Ciliegia, Lime e Zenzero Contiene 20 ciliegie, 1/2 lime e zenzero





ALBICOCCA Contiene 5 albicocche



TROPICALE

Papaya, Mango,

Passion Fruit e Lime

Contiene 1/2 mango, 1/2 papaia, 1 lime, 2 passion fruit

FRULLATO DI MIRTILLO Contiene 92 mirtilli



LAMPONE Contiene 45 lamponi

FRULLATO DI





ANANAS Contiene 2 fette di ananas



FRULLATO DI MANGO Contiene 1 mango







Prodotto e confezionato da: LUVIRIE srl - Viale E. Ferrari 17 - 47838 Riccione (RN) IT www.mamimarmellata.it - www.luvirie.com

LA NOSTRA PASTICCERIA

(CONTENGONO GI UTINE)

BISCOTTI PAGNOTTA ROMAGNOLA PANETTONI COLOMBE



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** e un'**alta percentuale di frutta**.

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 pasticcera, affiancato dalla bravissima **Marie**. Completa lo staff di produzione la deliziosa pasticcera **Bernadette**.

RAVIOLI RIPIENI

Ingredienti di base:

Farina di grano tenero tipo 1, **Burro**, Zucchero di canna Shelf life: circa 7 mesi







COD. 1462 RAVIOLI 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 FICHI CARAMELLATI 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. 2276 RAVIOLI 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).

I NOSTRI BISCOTTI

SPECIALI

Ingredienti di base:

Farina di grano tenero tipo 1, **Burro**, Zucchero di canna Shelf life: circa 7 mesi



UVIRIE BISCOTTI CIOCCOLATO e SALE Statistic Reporterior di Vasire Predame

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. 2271 CARAMELLO SALATO e NOCCIOLE g 230

Altri ngredienti: 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.

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.



COD. 2274 AMARENA e PISTACCHIO g 230

Altri ingredienti: Amarene 20%, Pistacchio 8,5%, agente lievitante (disfosfato DisodicoE 450), scorza di Limone, Colorante E129, Aroma Fragola naturale.

SPECIALI VEGANI

SPECIALI SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

UVIRIE

BISCOTTI

CIOCCOLATO e LIMON



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.



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



COD. 1345 COCCO g 230

Altri ingredienti: Farina di Cocco, Bevanda di **Soia**, Olio di semi di Girasole.

COD. 1707 CURCUMA, CIOCCOLATO e LIMONE g 220

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

BISCOTTI SFUSI DA KG

(CONTENGONO GLUTINE)



BISCOTTI IN VASSOIO kg 1

Shelf life: circa 7 mesi

COD. 1200 - RAVIOLI FICHI CARAMELLATI

COD. 2306 - RAVIOLI CACAO e AMARENA

COD. 1463 - RAVIOLI SAVÒR

COD. 1765 - FARINA di MAIS e GOCCE DI CIOCCOLATO

COD. 1476 - CIOCCOLATO e SALE

COD. 1201 - CARAMELLO SALATO e NOCCIOLE

COD. 2326 - COCCO, GOCCE di CIOCCOLATO e MANDORLE

COD. 1481 - AMARENA e PISTACCHIO

COD. 1780 - VEGANI AL COCCO

COD. 1771 - CURCUMA, CIOCCOLATO e LIMONE (senza zucchero)

PAGNOTTA ROMAGNOLA

(CONTENGONO GLUTINE)



COD. 1977 LA PAGNOTTA ROMAGNOLA g 450

Lievitazione Naturale

Shelf life: 6 mesi

Prodotto della Tradizione delle colline di Cesena e Forli, 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.

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.

PANETTONI (CONTENGONO GLUTINE)

PANETTONI - 6 GUSTI

da g 300 / 500 / 750 Shelf life: 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.



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

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



CLASSICO Altri ingredienti: Uva Sultanina, Canditi, Mandorle.



PERE, CIOCCOLATO e ZENZEROAltri ingredienti: Pere Candite, Cioccolato in gocce, Zenzero in polvere, Zenzero Candito.



AMARENA e CIOCCOLATO

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



FICHI CARAMELLATI 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 CIOCCOLATOAltri ingredienti: Pasta al Caffè, Cioccolato bianco, Caffè, Gocce di Cioccolato.

COLOMBE (CONTENGONO GLUTINE)

COLOMBE - 6 GUSTI

da g 300 / 500 / 750 Shelf life: 6 mesi

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.



Misure Formati:

g 300: cm 22x14,5x8

g 500: cm 27x18,5x10,5

g 750: cm 29,5x21x13,5

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



UVETTA e CANDITIAltri ingredienti: Uva Sultanina, Canditi, **Mandorle**.



PERE, CIOCCOLATO e ZENZERO

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



AMARENA e CIOCCOLATO

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



FICHI CARAMELLATI 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 CIOCCOLATOAltri ingredienti: Pasta al Caffè, Cioccolato bianco, Caffè, Gocce di Cioccolato.

CONFEZIONE REGALO CON INCARTO IN TELA ROMAGNOLA PER PANETTONE / COLOMBA





INCARTI PANETTONI / COLOMBE



DOLCE PITTURATA

COD. 1723

Confezione regalo

Contiene un 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.

ESCLUSIVE LINEE REGALO

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: si consiglia di abbinare alle linee regalo anche l'assortimento dei prodotti in vaso vetro.

"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 e negozi.



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. 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.





LE PITTURE - 12 GUSTI

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

ARANCIA ALBICOCCA AMARENA FRAGOLA

FICHI FRUTTI DEL BOSCO PERA PESCA

PRUGNA CILIEGIE **MIRTILLO NERO MELOGRANO**





I LUCIDANTI - 12 GUSTI

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

ARANCIA ALBICOCCA AMARENA FRAGOLA

FICHI FRUTTI DEL BOSCO **PERA PESCA**

PRUGNA CILIEGIE **MIRTILLO NERO MELOGRANO**





I FISSANTI - 10 GUSTI Contengono i vasi dei prodotti per Formaggi/ Bolliti etc.. da g 240 Incartatati + Profumati

FICHI CARAMELLATI **SAVÒR DI ROMAGNA LUVIRIATA** PEPERINA

MANGIAFUOCO CONFETTURA DI MELE COTOGNE CIPOLLE CON ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.



GLI SMALTI - 4 GUSTI Contengono i Vasetti Degustazione da g 40 Incartati e Profumati

ANANAS = Confettura Ananas e Rosmarino **FRAGOLA** = Confettura Fragola e Cioccolato **PERE** = Confettura Pere e Zafferano **PESCA** = Confettura Pesca, Amaretti e Cacao



LE TEMPERE - 2 GUSTI Contengono Gelatine di Vino da g 35

SANGIOVESE* = Gelatina di Sangiovese **ALBANA*** = Gelatina vino Albana Bianco

* Le denominazioni dei vini sono presenti sulle etichette.

ESCLUSIVE LINEE REGALO

(CONTENGONO GLUTINE)

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

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.

"MANGIA & PIANTALA!"

Uniche al mondo!

Per i negozianti: si consiglia di abbinare alle linee regalo anche l'assortimento dei prodotti in vaso vetro.



"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;



- 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



LE VERDURE - 12 GUSTI

l 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 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 MELOGRANO = Semi di Viola rossa
- PERE = Semi del Cappero
- PESCA = Semi di Tarassaco
- PRUGNA = Semi di Borragine
- CILIEGIE = Semi di Camomilla
- MIRTILLO NERO = Semi di Viola bianca



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.





GLI ORTAGGI

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 CARAMELLATI = Semi di Peperone
- SAVÒR di ROMAGNA = Semi di Pomodoro
- LUVIRIATA = Semi di Cavolo
- PEPERINA = Semi di Cetriolo
- CIPOLLA con ACETO BALSAMICO di MODENA I.G.P. = Semi di Melanzana





LE AROMATICHE

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.

- **ANANAS** = Confettura di Ananas e Rosmarino + Semi di Rosmarino
- PERE = Confettura di Pere e Zafferano + Semi di Finocchio Selvatico
- **PESCA** = Confettura di Pesca, Amaretti e Cacao + Semi di Salvia (contiene glutine)
- FRAGOLA = Confettura di Fragola e Cioccolato + Semi di Maggiorana

LE NOSTRE SOLUZIONI PER CESTI E REGALISTICA

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"** e "**MANGIA & PIANTALA!"**.

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. Lavorariamo 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.

