



➡ TESORITALIA

L'identità dell'Italia è segnata dai mille campanili ma anche, e forse soprattutto, dalla varietà di sapori tradizionali che ogni regione offre, frutto di un'esperienza gastronomica e di una filosofia che rende l'Italia straordinaria e attraente agli occhi del mondo. Eppure questi sapori, che rappresentano il fiore all'occhiello degli italiani, si stanno perdendo tra le trame di una cucina inflazionata.

Tesoritalia, per questo motivo, propone l'autenticità degli antichi sapori offrendo un percorso di abitudini culinarie di ogni singola regione attraverso la valorizzazione delle eccellenze artigianali.

Tesoritalia ricerca, quindi, i migliori prodotti selezionandoli accuratamente dalle eccellenze artigianali italiane garantendo autenticità e genuinità. Come? Controllando meticolosamente la filiera produttiva, a partire dai terreni di coltura fino al prodotto finito, che deve necessariamente rispondere all'insieme di procedure, norme e disciplinari che definiscono il prodotto di qualità e sicuro. Grazie al supporto di validi tecnologi alimentari viene eseguito uno screening dettagliato degli alimenti delle aree DOP e IGP di ciascuna regione essere certi che il prodotto possa far parte del nostro catalogo.

È la passione ad animare questo lavoro così meticoloso e la volontà di portare in tavola l'inconfondibile carattere del vero gusto italiano non alterato e genuino così come coltivato.

Siamo certi che riconoscerete il patrimonio italiano a ogni assaggio! Con le spezie proverete la passionalità e il temperamento delle opere del Caravaggio mentre il grande equilibrio dell'olio extravergine d'oliva DOP vi richiamerà le colline della Toscana e i paesaggi dell'Umbria. Infine la bontà degli spaghetti vi riporterà il grande Alberto Sordi tentato dal "maccherone" della mamma.

Non c'è sapore che non sia stato esplorato e conosciuto fino in fondo, per questo vogliamo farvi innamorare dell'Italia senza dimenticare la sua storia.



Los Olio Extra Vergine di Oliva TESORITALIA, tanto el de Sorrento cuánto el de Salerno, gozan de una especial textura, destacando que son deliciosamente cremosos, pero sin ser ni flojos ni grasos en los labios y que tienen un toque a hierba fresca en la nariz y un punto de picor (según expertos catadores). Están producidos exclusivamente con aceitunas de máxima calidad de la provincia de Salerno.



**OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA**



Denominazione Origine Protetta



**OLIO EXTRA
VERGINE DI
OLIVA DOP
PENISOLA
SORRENTINA**

confezione
50 cl



**OLIO EXTRA
VERGINE DI
OLIVA DOP
COLLINE
SALERNITANE**

confezione
50 cl



**OLIO EXTRA
VERGINE DI
OLIVA DOP
CILENTO**

confezione
50 cl



El pomodorino vesuviano es una variedad de TOMATE cultivado exclusivamente en las colinas vecinas al Volcán VESUBIO. Tiene una forma oval alargada(de pera o corazón) y la parte apical es claramente visible.

Debido a que el área de cultivo es muy limitada, el precio resulta ligeramente más alto que otros más comunes. Los suelos en los que se cultiva esta variedad son el resultado de milenios de lava estratificada y son de difícil acceso, ya que se encuentran a gran altura. En Nápoles, estos tomates "spongillo" son también conocidos como "montaña".

Es reconocido como un producto alimenticio tradicional de la región de Campania. El "tomate Vesubio piennolo" es un PDO desde 2009.



**CONDIMENTI
A BASE DI OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA**



**CONDIMENTO
OLIO EXTRA
VERGINE DI
OLIVA E
LIMONE**

confezione
50 cl



**CONDIMENTO
OLIO EXTRA
VERGINE DI
OLIVA E
LIMONE**

confezione
50 cl



**CONDIMENTO
OLIO EXTRA
VERGINE DI
OLIVA E
LIMONE**

confezione
50 cl