



BEST OF ITALY
Best of Italy
BEST OF ITALY *Best of Italy*

Made in Italy
• Pasta Artigianale dal 1924 •

Le Rustichelle

100 anni di storia in un formato tipico della tradizione abruzzese
100 years of tradition in a typical shape of the Abruzzo

2.5 mm



Le Rustichelle all'Uovo
R07501
(500 g)
pcs per carton: 12



Le Rustichelle all'Uovo - Tube
R07536
(500 g)
pcs per carton: 12

Limited Edition

RichLuigi®



Pasta in Pink
Mother's Day Limited Edition
R09363
(250 g)

Pasta di semola di grano duro all'uovo con succo di barbabietola. Trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura.

Durum wheat egg pasta with beet juice. Bronze-drawn and slowly dried at low temperature.



Cuoricini Valentine's Day
Limited Edition Rossi
R09327
(300 g)



Cuoricini Valentine's Day
Limited Edition Neri
R09661
(300 g)



Limited Edition



Mezzemaniche all'Uovo
R09722
(500 g)



Paccherini all'Uovo
R09725
(250 g)



Rigatoni all'Uovo
R09723
(500 g)



Penne Ricce all'Uovo
R09724
(500 g)

Disponibile Espositore RP09343



I Sapori della Natura

Paccherini con purea di frutta
Paccherini with fruits purée



Paccherini al Kiwi
R08354
(250 g)
pcs per carton: 6



Paccherini al Melograno
R08355
(250 g)
pcs per carton: 6



Paccherini ai Frutti di bosco
R07912
(250 g)
pcs per carton: 6

I Sapori della Natura

Paccherini con purea di frutta
Paccherini with fruits purée



Paccherini Pesca e Albicocca
R08352
(250 g)
pcs per carton: 6



Paccherini Blue Sky
R08795
(250 g)
pcs per carton: 6



Paccherini alla Fragola
R08601
(250 g)
pcs per carton: 6



I Sapori della Natura

Paccherini con purea di frutta

Paccherini with fruits purée



Paccherini al Bergamotto

R08602

(250 g)

pcs per carton: 6



Paccherini Mango e Zucca

R09212

(250 g)

pcs per carton: 6



Paccherini all'Ananas

R08353

(250 g)

pcs per carton: 6

6 formati 100% Abruzzesi



- **Semola derivante da grano duro, varietà:** S. Carlo, coltivato in Abruzzo.
- **Anno di Prima Produzione:** 2004
- **Aspetto:** ruvido
- **Colore:** giallo tendente al bianco
- **Odore:** tipico di semola fresca
- **Sapore:** appena cruscale
- **Consistenza:** solida
- **Essiccazione:** da 24 a 48 h
- **Valori Nutrizionali:** Valore Energetico 355 Kcal, 1490 kJ, Grassi 1,5 g - di cui saturi 0,3, Carboidrati 72 g - di cui zuccheri 4 g, Fibra 3 g, Proteine 12,6 g, Sale 0,01 g.



- **Semolina derived from durum wheat, variety:** S. Carlo, grown in Abruzzo.
- **First Year of Production:** 2004
- **Aspect:** rough textured
- **Color:** yellow to white
- **Odour:** typical of fresh semolina
- **Taste:** slightly bran-like
- **Consistency:** solid
- **Drying:** 24 to 48 h
- **Nutrition:** Energy value 355 Kcal, 1490 kJ, Fat 1,5 g - of which saturated fat 0,3, Carbohydrates 72 g - of which sugars 4 g, Fiber 3 g, Protein 12,6 g, 0,01 g Salt.



PRIMOGRANO

La prima pasta prodotta in Italia con grano 100% Abruzzese
The first pasta produced in Italy with 100% Abruzzo - grown wheat

∅
2.0 mm



Spaghetti La Mischia
R09015
(500 g)
pcs per carton: 12

∅
2.3 mm



Spaghettoni
R00471/12
(500 g)
pcs per carton: 12

∅
2.3 mm



Traghetti
R00472/12
(500 g)
pcs per carton: 12



Penne rustiche
R00474/12
(500 g)
pcs per carton: 12



Sagne a pezzi
R00473/12
(500 g)
pcs per carton: 12



Chitarrone
R08589/12
(500 g)
pcs per carton: 12

La storia della Chitarra si perde nella notte dei tempi quando la presenza degli Arabi in Abruzzo lasciò traccia di un particolare strumento a corde, il Qanun. Nell'area vestina assunse successivamente il nome di "Carrature" per declinazione dialettale abruzzese della parola francese "carrer", che significa "squadrare regolarmente". Non a caso il formato più tipico della tradizione abruzzese prende il nome dallo strumento con il quale si realizza, detto appunto chitarra per i fili tesi che servono per tagliare la pasta. A partire dal 700, come testimoniano diversi documenti notarili dell'epoca, la chitarra è portata in dote alle spose abruzzesi insieme al ferro per i dolci. Il borgo teatino di Pretoro detiene ancora oggi il primato nella produzione di "Carrature".

The story of Chitarra pasta dates back to time immemorial, to a time when Arabic populations inhabited the Abruzzo region and left behind them traces of a stringed instrument known as the Qanun. People in the Vestini area then began calling this instrument "Carrature" in local dialect, as a variation of the French word "carrer", which means "to square off". It is no coincidence that the most typical of traditional Abruzzese pasta shapes is called chitarra (literally "guitar"), recalling the taut metal strings used to cut the pasta. Various official deeds provide evidence of this chitarra being given to newlyweds in the Abruzzo region, alongside an iron baking mould, as early as the 18th century. The village of Pretoro in the province of Chieti is still the primary producer of "Carrature" today.



Le Virtù
R08588/12
(500 g)
pcs per carton: 12

RichLuigi™ d'Abruzzo con questo formato testimonia un'antica tradizione Abruzzese, quella delle Virtù Teramane. Un piatto che celebra l'arrivo della primavera e il risveglio della natura. Sicuramente una tradizione che affonda le sue radici nella tradizione italica del Ver Sacrum la primavera Sacra ripresa poi dai romani nelle calendimaggio, una festa diffusa in tutto l'impero anche in Abruzzo in onore della Dea Cerere. Accompagna la stesura degli ingredienti di questo piatto un magico numero 7. La leggenda narra che 7 furono le fanciulle che le preparavano, 7 i legumi freschi e secchi (tra cui il tondino), 7 i tipi di pasta, 7 le carni miste di maiale (le meno nobili), 7 le erbe e le verdure fresche. Quest'antica tradizione ancora oggi ogni 1° Maggio allietta i piatti degli abruzzesi.

With this pasta shape, RichLuigi™ d'Abruzzo honours an ancient tradition from the Abruzzo region - that of the Virtù Teramane (literally, the Virtues of Teramo) minestrone. A dish that rejoices in the arrival of Spring and the reawakening of Nature. This culinary custom sinks its roots in the Italian heritage of the Ver Sacrum - the Holy Spring - adopted by the Ancient Romans for the May Day festivities. This feast was widespread throughout the Empire, including in the Abruzzo region, and paid tribute to the Goddess of Agriculture, Ceres. All the ingredients for this recipe revolve around the magic number 7. The legend goes that 7 maidens used to prepare the dish with 7 fresh and dry pulses (including the tondino bean), 7 types of pasta, 7 various sorts of pork meat (the cheaper cuts) and 7 aromatic herbs and fresh vegetables. Still today on the 1st of May, the people of Abruzzo continue to enjoy this delicious dish of yore.



PRIMOGRANO

Non è solo pasta, ma una selezione di prodotti tipici del nostro territorio *Not simply pasta, but a whole selection of traditional products from our region*

Il Sugo Finto al pomodoro è uno dei classici della cucina. RichLuigi™ d'Abruzzo per questo sugo recupera la varietà di pomodoro Pera d'Abruzzo, anticamente coltivato nelle zone di Chieti e di Teramo. Ogni anno se ne producono in Abruzzo circa 20.000 quintali. Il Sugo Finto Pera d'Abruzzo arricchisce la gamma di condimenti PrimoGrano. A base di ortaggi e pomodoro, è leggero e delicato ideale per chi ama cucinare piatti non troppo elaborati ma allo stesso tempo gustosi.

The "Sugo Finto" is one of the great classics of Italian cuisine. RichLuigi™ d'Abruzzo for this sauce recovers the tomato Pera d'Abruzzo variety, anciently cultivated in the areas of Chieti and Teramo. Every year about 20.000 quintals are produced in Abruzzo. The Pera d'Abruzzo tomato sauce enriches the PrimoGrano seasoning range. Based on vegetables and tomatoes, it is light and delicate, ideal for those who like to cook dishes that are not too elaborate but at the same time tasty.



Sugo Finto

R08597

(500 g)

pcs per carton: 12



Sugo alle Polpettine

R08685

(500 g)

pcs per carton: 12

Il Sugo con le Polpettine alla Teramana sono un condimento insuperabile della tradizione culinaria abruzzese. Le polpettine alla teramana si chiamano così perché venivano utilizzate nel cosiddetto "ragù all'abruzzese" tipico della zona di Teramo e utilizzato soprattutto nei giorni di festa e nei Pranzi della Domenica. Grazie alla piccolissima dimensione delle polpettine il sugo è un vero concentrato di bontà, capace di rendere unici i vostri piatti. RichLuigi™ d'Abruzzo utilizza solo ingredienti di alta qualità come prevede la ricetta tradizionale.

The "Sugo con le Polpettine alla Teramana" is an unrivaled seasoning of the culinary tradition of Abruzzo. Teramana meatballs are so called because they were used in the "abruzzese sauce" typical of the Teramo area and mainly eaten on holidays and Sunday lunches. Thanks to the small size of meatballs the sauce is a real concentrate of goodness, able to make your dishes unique. RichLuigi™ d'Abruzzo uses only high-quality ingredients as provided by the traditional recipe.

Il Sugo alla Nicolina omaggia la ricetta della "matriarca" di RichLuigi™ d'Abruzzo, Nicolina Sergiacomo Peduzzi. Chiunque sia passato per la sua tavola non può non aver gustato i famosi "Spaghetti alla Nicolina" - da cui il nome del condimento. La semplicità e il sapore delle zucchine uniti all'olio extra vergine di oliva, renderà la vostra pasta una delle più saporite che si siano mai gustate. Il Sugo alla Nicolina entra tra le proposte di sughi PrimoGrano. Facile e veloce da preparare, basta versarlo in una padella, scaldarlo un minuto e il vostro condimento sarà pronto.

The "Sugo alla Nicolina" pays homage to the recipe of the "matriarch" of RichLuigi™ d'Abruzzo, Nicolina Sergiacomo Peduzzi. Anyone who has had the pleasure of being her guest has certainly eaten the famous "Spaghetti alla Nicolina" - hence the name of the condiment. The simplicity and flavor of zucchini combined with extra virgin olive oil will make your pasta one of the savoriest you've ever tasted. "Sugo alla Nicolina" enters among the proposals of PrimoGrano sauces. Easy and quick to prepare, just pour it in a pan, heat it for a minute and your seasoning will be ready.

Specialità della Linea Primograno, la varietà di pomodoro denominata "a Pera d'Abruzzo" è una speciale varietà che cresce in Abruzzo unica nel suo genere e diversa da tutti gli altri tipi di pomodoro, che viene coltivata da secoli e si caratterizza per il fatto di avere pochissimi semi, di essere molto polposo, dal peso tra 300 fino a 500 grammi, e particolarmente adatto per i sughi. Il suo gusto dolce e vellutato caratterizza questo ortaggio rendendolo maggiormente pregiato rispetto alle varietà più comuni. Il suo gusto dolce e vellutato lo rendono davvero inimitabile.

A speciality of the Primograno Range, the "Pera d'Abruzzo" ("Abruzzo Pear") tomato variety is native to the Abruzzo region. This one-of-a-kind tomato, which has been grown in the area for centuries, is different from all other varieties due to the fact it has very few seeds, is very fleshy and weighs between 300 and 500 grams, making it perfect for use in sauces. The sweet and velvety flavour of this fruit means it is held in especially high regard in comparison to more common varieties. Its sweet and velvety flavour make it truly unique.



**Passata di Pomodoro
Pera d'Abruzzo**
R07336
(500 g)
pcs per carton: 12



**Pomodoro a Pezzi
Pera d'Abruzzo**
R06713
(500 g)
pcs per carton: 12



Scucchiata
R09575
(380 g)
pcs per carton: 12



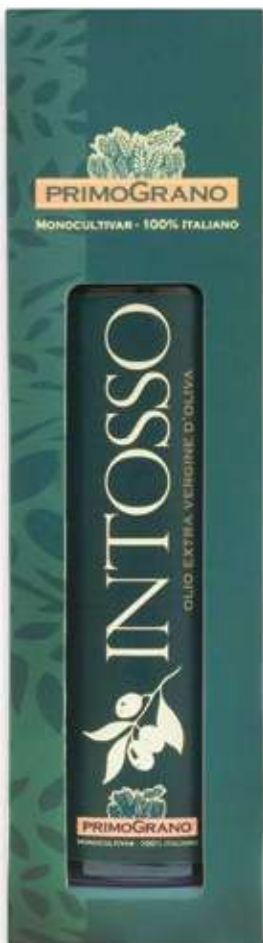


PRIMOGRANO

Olio Extra Vergine d'Oliva Monocultivar Intosso *Intosso Single-Origin Extra Virgin Olive Oil*

Olio Extra Vergine d'oliva Monocultivar INTOSSO delicato, tradizionalmente ritenuto armonico ed equilibrato. La varietà Intosso nella tradizione era consumata come frutto da tavola durante l'anno, dopo lunghi procedimenti di salatura e governo venivano conservate in conche di terracotta... Ancora oggi fanno parte del tradizionale antipasto abruzzese. L'albero dell'olivo INTOSSO spicca tra gli uliveti perchè porta dei frutti di grandi dimensioni con un nocciolo interno piccolo. Con queste belle olive, in passato, farne dell'olio extra vergine era privilegio di pochi. La coltivazione delle olive Intosso (localmente anche dette 'ndoss'), comprende tutto il territorio della regione Abruzzo e particolarmente le province di Pescara e Chieti.

Fine INTOSSO Single-Origin Extra Virgin Olive Oil is typically elegant and balanced. The Intosso variety was traditionally eaten year-round as a table olive, after storage in terracotta bowls following a long and painstaking salting process. They continue to feature as a traditional Abruzzo-style appetiser. INTOSSO olive trees are unusual as they produce a large fruit with a small stone. In the past, only a privileged few were lucky enough to make extra virgin olive oil with these beautiful olives. Intosso olives (also known locally as 'ndoss') are grown throughout the Abruzzo region, and are particularly prevalent in the provinces of Pescara and Chieti.



Olio E.V.O. INTOSSO
R06929
(500 ml)
pcs per carton: 6



Olio E.V.O. INTOSSO
R09235
(250 ml)
pcs per carton: 12





PRIMOGRANO

Fagiolo Tondino bianco d'Abruzzo *Abruzzo round white bean*

Il fagiolo Tondino Abruzzese era coltivato storicamente lungo le vallate dei fiumi Tavo e Nora, un tempo ricche di mulini. RichLuigi™ d'Abruzzo con la linea PrimoGrano nata per valorizzare i prodotti tipici della tradizione Abruzzese dell'area Vestina, ripropone oggi ai propri estimatori questo antico legume, per riscoprire i sapori genuini di un tempo. Dalla forma sferica, non più grande di 6-8 mm ed un colore caratteristico che va dal bianco all'avorio, presenta una buccia sottilissima e lucida impercettibile dopo la cottura. Unico, inconfondibile, dal gusto delicato è rigorosamente selezionato e raccolto a mano e rappresenta un prodotto legato indissolubilmente al nostro territorio. Abitualmente utilizzato per la preparazione di minestre rustiche, anticamente sostituiva l'apporto proteico nelle popolazioni rurali e per questo motivo si sono tramandate innumerevoli ricette che vedono come protagonista questo antico legume Abruzzese.

The Tondino bean from the Abruzzo region is a traditional crop which has long been grown in the Tavo and Nora river valleys - once upon a time their slopes were strewn with old mills. RichLuigi™ d'Abruzzo created its PrimoGrano line to promote traditional products from the Vestina area in the Abruzzo region and it would like to propose this ancient pulse to its appreciative customers - a taste of authenticity from olden times. It is rounded in shape and is no bigger than 6-8mm in diameter. Characteristically milky white to ivory in colour, it has a thin shiny external layer that practically melts away during the cooking process. Unique with its distinctive yet delicate flavour, it is carefully picked and hand-harvested and represents one of those vital cords to the local area that should never be severed. A common ingredient when rustling up warming country soups, it used to stand in stead of protein for the farming folk and so countless recipes using this ancient pulse as the main constituent have been handed down through the generations in the Abruzzo region.



Fagiolo Tondino bianco d'Abruzzo
R07908
(500 g)
pcs per carton: 6





PRIMOGRANO

Semola rimacinata di Grano duro 100% Abruzzese *Double-milled durum wheat semolina flour, 100% Abruzzo-grown*



Semola rimacinata di grano duro
100% ABRUZZESE
R08667
(500 g)

pcs per carton: 12

Semola rimacinata di grano duro 100% Abruzzese. Caratterizzata dal tipico colore giallo ambra, dovuto all'alto contenuto di carotenoidi e dalla grana fine, si presenta più sottile rispetto alla semola tradizionale. Macinata a pietra, ottima per ottenere il miglior pane o pasta fatta in casa, un'ottima e fragrante pizza oppure una soffice e profumata focaccia.

Double-milled durum wheat semolina flour, 100% Abruzzo-grown. Features a distinctive amber-yellow colour due to its carotenoid content and fine texture (finer than traditional semolina). This stoneground flour produces excellent bread or homemade pasta, exquisitely fragrant pizza and soft, aromatic focaccia loaves.





Semola di grano duro di alta qualità con alto tenore di glutine.

- **Anno di Prima Produzione:** 1924
- **Aspetto:** ruvido
- **Colore:** giallo tendente al bianco
- **Odore:** tipico di semola fresca
- **Sapore:** appena cruscale
- **Consistenza:** solida
- **Essiccazione:** da 24 a 56 h
- **Valori Nutrizionali:** Valore Energetico 352 Kcal, 1493 kJ, Grassi 1,5 g - di cui saturi 0,3, Carboidrati 71 - di cui zuccheri 4 g, Fibra 3 g, Proteine 13,5 g, Sale 0,01 g.



High Quality durum wheat Semolina with high content of gluten.

- **First Year of Production:** 1924
- **Aspect:** rough textured
- **Color:** yellow to white
- **Odour:** typical of fresh semolina
- **Taste:** slightly bran-like
- **Consistency:** solid
- **Drying:** 24 to 56 h
- **Nutrition:** Energy value 352 Kcal, 1493 kJ, Fat 1,5 g - of which saturated fat 0,3, Carbohydrates 71 - of which sugars 4 g, fiber 3 g, Protein 13,5 g, 0,01 g Salt.



Le Classiche Lunghe

∅
1.07 mm



Capellini
R00325/12
(500 g)
pcs per carton: 12

∅
1.78 mm



Spaghettini
R00319/12
(500 g)
pcs per carton: 12

∅



Spaghetti
R00313/12
(500 g)
pcs per carton: 12

∅
2.6 mm



Spaghettoni del Leone
R05998/12
(500 g)
pcs per carton: 12

∅
1.6 mm
3.14 mm



Linguine
R00316/12
(500 g)
pcs per carton: 12



le Classiche Lunghe

RichLuigi®

□
2.35 mm



Chitarra
R00320/12
(500 g)
pcs per carton: 12

⊙
2.96 mm



Bucatini
R00329/12
(500 g)
pcs per carton: 12

1.6 mm
7.5 mm



Fettuccine
R00322/12
(500 g)
pcs per carton: 12

1.5 mm
11 mm



Pappardelle rigate
R00331/12
(500 g)
pcs per carton: 12





le Classiche

Corte



Pennucce rigate
R02873/12
(500 g)
pcs per carton: 12



Penne rigate
R00321/12
(500 g)
pcs per carton: 12



Penne
R00317/12
(500 g)
pcs per carton: 12



Pennine
R00328/12
(500 g)
pcs per carton: 12



Pennine rigate
R00327/12
(500 g)
pcs per carton: 12



Pennette rigate
R05617/12
(500 g)
pcs per carton: 12



Pipe rigate
R09481
(500 g)
pcs per carton: 12



Conchiglie
R09480
(500 g)
pcs per carton: 12



le Classiche

Corte

RichLuigi®



Fusilli
R00324/12
(500 g)
pcs per carton: 12



Mezzemaniche
R00182/12
(500 g)
pcs per carton: 12



Rigatoncini
R00318/12
(500 g)
pcs per carton: 12



Tortiglioni
R00323/12
(500 g)
pcs per carton: 12



Rigatoni
R00332/12
(500 g)
pcs per carton: 12



Le Classiche

Corte



Casareccia
R00326/12
(500 g)
pcs per carton: 12



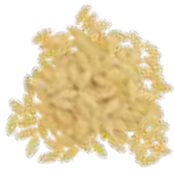
Creste di gallo
R05616/12
(500 g)
pcs per carton: 12



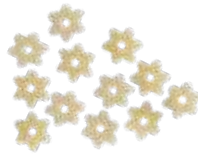
Cestini
R05639/12
(500 g)
pcs per carton: 12



Orzo Pasta
R00189/12
(500 g)
pcs per carton: 12



Riso pasta
R08202/12
(500 g)
pcs per carton: 12



Stelline semola
R08654/12
(500 g)
pcs per carton: 12



Tubetti rigati
R00312/12
(500 g)
pcs per carton: 12



Maccheroni
R05618/12
(500 g)
pcs per carton: 12





Specialità Regionali

RichLuigi®



Trenne
R00141
(500 g)
pcs per carton: 12



Cannolicchi
R00272
(500 g)
pcs per carton: 12



Taccozette
R00153
(500 g)
pcs per carton: 12



Pasta al ceppo
R00155
(500 g)
pcs per carton: 12



Anelletti
R01214
(500 g)
pcs per carton: 12



Ruote di carro
R00159
(500 g)
pcs per carton: 12



Specialità Regionali



Orecchiette del prete
R00152
(250 g)
pcs per carton: 12



Torchiotti
R00271
(500 g)
pcs per carton: 12



Farfalloni
R00158
(500 g)
pcs per carton: 12



Cencioni
R00162
(250 g)
pcs per carton: 2



Trofie
R00274
(250 g)
pcs per carton: 12



Cavatelli
R00275
(250 g)
pcs per carton: 12



Specialità Regionali

RichLuigi®



Strozzapreti
R00161
(250 g)
pcs per carton: 12



Pici
R06816
(250 g)
pcs per carton: 12



Nidi Tagliatelle
R00157
(500 g)
pcs per carton: 12



Fregola Sarda tostata
R02942
(500 g)
pcs per carton: 12



Gnocchetti
R00154
(500 g)
pcs per carton: 12



Fusilli al ferretto
R06818
(250 g)
pcs per carton: 12





Specialità Regionali

Pizzoccheri

I Pinzokeri, oggi chiamati Pizzoccheri fatti con il grano saraceno già si gustavano ai tempi della Meluzza una donna che di cucina la sapeva lunga, e che ne fu l'inventrice. I comaschi non erano solo la gente di Como e d'intorni, ma dir comaschi voleva dire tutta la popolazione del lago dalla Valle d'Intelvi fin su la Valtellina, dove si estendeva la diocesi comasca. Il grano saraceno veniva dunque usato nella cucina già dal secolo XIV, assieme agli altri cereali: miglio, orzo, panico, avena. La Meluzza diede a questo cereale più gusto aggiungendovi cacio, burro e verdure.

"Pinzocheri" nowadays known as pizzoccheri, are a kind of buckwheat tagliatelle invented long ago by Meluzza, a comascan woman who knew a thing or two about cooking. Comascans were at that time not only the people from Como and its surroundings, but rather the term encompassed the entire lake's population from Valle d'Intelvi to the Valtellina, area of the Comascan diocese. Buckwheat had been used for cooking since the 14th century, together with other grains: millet, spelt, panic and oat. Meluzza provided additional flavour to this grain by adding "cacio" cheese, butter and vegetables.



Pizzoccheri
R07146
(250 g)
pcs per carton: 12



Specialità Sfoglia Semola

RichLuigi®



Realizzate senza uova, le matassine di "sfoglia semola" sono composte unicamente da semola di grano duro e acqua fredda impastate nella gramola. RichLuigi™ d'Abruzzo osserva i canoni della pasta classica, con trafile in bronzo e lenta essiccazione, l'impasto estruso attraverso la trafila, la sfoglia larga viene tagliata in tante strisce dalla matassatrice. Una volta seccate, le matassine di pasta sono pronte per essere asciugate. Sono necessarie circa 20 ore per ottenere profumate matassine che si dispiegano in fase di cottura. RichLuigi™ d'Abruzzo propone fettuccine, tagliatelle e straccali, "i formati classici all'uovo" rigorosamente **SENZA UOVA**, sottili e leggeri pronti per essere cucinati in pochi minuti. Gustosi per tutti anche per gli intolleranti all'uovo, senza rinunciare ad un piatto di tagliatelle alla bolognese o ad altri piatti della tradizione Italiana, che richiedono rigorosamente formati all'uovo.



Made without eggs, the skeins of "durum wheat pasta" are composed solely of durum wheat flour and cold water mixed in the kneader. RichLuigi™ d'Abruzzo pasta observes the canons of classic pasta production, with bronze dies and slow drying, the mixture extruded through the die, the dough is cut into many wide strips from the skein maker. Once dried, the skeins of pasta are ready to be dried. About 20 hours are required to obtain perfumed skeins that unfold during cooking. RichLuigi™ d'Abruzzo offers fettuccine, tagliatelle and Straccali, the "classic egg pasta formats" strictly **WITHOUT EGGS**, thin and light ready to be cooked in minutes. Tasty for everyone even for those who are intolerant to egg, without giving up a plate of tagliatelle alla bolognese and other Italian dishes, which strictly require egg pasta formats.



Specialità Sfoglia Semola



Nidi Fettuccine
R05455
(250 g)
pcs per carton: 12



Nidi Tagliatelle
R05454
(250 g)
pcs per carton: 12





Specialità Lunghe



22 cm



Fusilli col buco
R00146
(500 g)
pcs per carton: 12

24 cm



Riccia
R00142
(500 g)
pcs per carton: 12

55 cm



Candele lunghe
R00310
(500 g)
pcs per carton: 12

55 cm



Spaghetti lunghi
R00314
(500 g)
pcs per carton: 12





Specialità Giganti



Fusilloni giganti
R01203
(500 g)
pcs per carton: 12



Trivelle
R05620
(500 g)
pcs per carton: 12



Lumaconi
R00147
(500 g)
pcs per carton: 12



Specialità Giganti

RichLuigi®



Conchiglioni
R00148
(500 g)
pcs per carton: 12



Conchiglioni tris
R00170
(500 g)
pcs per carton: 12



Cannelloni
R05147
(250 g)
pcs per carton: 12



Specialità Giganti



Calamarata
R00190
(500 g)
pcs per carton: 12



Mezzi paccheri
R08134
(500 g)
pcs per carton: 12



Maniconi rigati
R07849
(500 g)
pcs per carton: 12



Paccherini
R05999
(500 g)
pcs per carton: 12



Paccheri
R00145
(500 g)
pcs per carton: 12



Paccheroni rigati
R00160
(500 g)
pcs per carton: 12



TRITICUM



Senatore Cappelli



Semola di grano duro Bio di alta qualità con alto tenore di glutine.

- **Anno di Prima Produzione:** 1924
- **Aspetto:** ruvido
- **Colore:** giallo tendente al bianco
- **Odore:** tipico di semola fresca
- **Sapore:** appena cruscale
- **Consistenza:** solida
- **Essiccazione:** da 24 a 48 h
- **Valori Nutrizionali:** Valore Energetico 351 Kcal, 1490 kJ, Grassi 1,38 g - di cui saturi 0,3 g, Carboidrati 73 g - di cui zuccheri 3,8 g, Fibra 2,8 g, Proteine 12 g, Sale 0,01 g.



Organic high quality durum wheat semolina with high content of gluten.

- **First Year of Production:** 1924
- **Aspect:** rough-textured
- **Color:** yellow to white
- **Odour:** typical of fresh semolina
- **Taste:** slightly bran-like
- **Consistency:** solid
- **Drying:** 24 to 48 h
- **Nutrition:** Energy value 351 Kcal, 1490 kJ, Fat 1,38 g - of which saturated fat 0,3 g, Carbohydrates 73 g - of which sugars 3,8 g, Fiber 2,8 g, Protein 12 g, 0,01 g Salt.

TRITICUM



Senatore Cappelli

∅
2.1 mm



Spaghetti Bio
R07147
(500 g)
pcs per carton: 12

1.6 mm
3.14 mm



Linguine Bio
R07151
(500 g)
pcs per carton: 12



Fusilli Bio
R07150
(500 g)
pcs per carton: 12



Penne rigate Bio
R07148
(500 g)
pcs per carton: 12



Orecchiette Bio
R07149
(500 g)
pcs per carton: 12



Mezzemaniche Bio
R09482
(500 g)
pcs per carton: 12



TRITICUM



Integrale Senatore Cappelli



Semola integrale di grano duro Bio.

- **Anno di Prima Produzione:** 1979
- **Aspetto:** ruvido
- **Colore:** marroncino
- **Odore:** tipico di semola integrale fresca
- **Sapore:** appena cruscale
- **Consistenza:** molto solida
- **Essiccazione:** da 24 a 48 h
- **Valori Nutrizionali:** Valore Energetico 343 Kcal, 1456 kJ, Grassi 1,95 g - di cui saturi 0,55 g, Carboidrati 70,8 g - di cui zuccheri 3,8 g, Fibra 4,2 g, Proteine 12,5 g, Sale 0,01 g.



Organic Durum Whole wheat semolina.

- **First Year of Production:** 1979
- **Aspect:** rough - textured
- **Color:** brown
- **Odour:** typical of fresh wholewheat flour
- **Taste:** slightly bran-like
- **Consistency:** very solid
- **Drying:** 24 to 48 h
- **Nutrition:** Energy value 343 Kcal, 1456 kJ, Fat 1,95 g - of which saturated fat 0,55 g, Carbohydrates 70,8 g - of which sugars 3,8 g, Fiber 4,2 g, Protein 12,5 g, 0,01 g Salt.

TRITICUM



Integrale Senatore Cappelli



∅
2.1 mm

1.6 mm
7.5 mm



Spaghetti integrali Bio
R07152
(500 g)
pcs per carton: 12



Fettuccine integrali Bio
R08204
(500 g)
pcs per carton: 12



Casarecce integrali Bio
R09483
(500 g)
pcs per carton: 12



Fusilli integrali Bio
R07153
(500 g)
pcs per carton: 12



Penne rigate integrali Bio
R07155
(500 g)
pcs per carton: 12



TRITICUM



TRITICUM DICOCCUM

100% Farro Abruzzese



100% sfarinato integrale di Farro "Triticum dicoccum" Bio.

- **Anno di Prima Produzione:** 1979
- **Aspetto:** ruvido
- **Colore:** marrone scuro
- **Odore:** tipico di farro
- **Sapore:** leggermente dolce e cruscale
- **Consistenza:** molto solida
- **Essiccazione:** da 24 a 48 h
- **Valori Nutrizionali:** Valore Energetico 339 Kcal, 1493 kJ, Grassi 2,6 g - di cui saturi 0,5 g, Carboidrati 64 g - di cui zuccheri 2,5 g, Fibra 6,8 g, Proteine 14,5 g, Sale 0,01 g.



100% Organic Farro whole meal flour.

- **First Year of Production:** 1979
- **Aspect:** rough - textured
- **Color:** dark brown
- **Odour:** typical of farro
- **Taste:** slightly sweet and bran-like
- **Consistency:** very solid
- **Drying:** 24 to 48 h
- **Nutrition:** Energy value 339 Kcal, 1493 kJ, Fat 2,6 g - of which saturated fat 0,5 g, Carbohydrates 64 - of which sugars 2,5 g, Fiber 6,8 g, Protein 14,5 g, 0,01 g Salt.

TRITICUM



TRITICUM DICOCCUM



100% Farro Abruzzese

∅
2.1 mm



Spaghetti Farro Bio
R07157
(500 g)
pcs per carton: 12



Cous cous Farro Bio
R08206
(500 g)
pcs per carton: 12



Pizzichi Farro Bio
R07156
(500 g)
pcs per carton: 12



Penne rigate Farro Bio
R07158
(500 g)
pcs per carton: 12



TRITICUM



Saragolla



Semolato di Grano Duro "Saragolla" Bio.

- **Anno di Prima Produzione:** 2016
- **Aspetto:** ruvido
- **Colore:** cappuccino
- **Odore:** tipico della semola integrale fresca
- **Sapore:** appena cruscale
- **Consistenza:** molto solida
- **Essiccazione:** da 24 a 48 h
- **Valori Nutrizionali:** Valore Energetico 348 Kcal, 1475 kJ, Grassi 1,6 g - di cui saturi 0,5 g, Carboidrati 67,1g - di cui zuccheri 1 g, Fibra 3 g, Proteine 14,8 g, Sale 0,03 g.



Organic "Saragolla" Semi - Wholewheat durum semolin.

- **First Year of Production:** 2016
- **Aspect:** rough - textured
- **Color:** cappuccino color
- **Odour:** typical of fresh whole wheat flour
- **Taste:** slightly bran-like
- **Consistency:** solid
- **Drying:** 24 to 48 h
- **Nutrition:** Energy value 348 Kcal, 1475 kJ, Fat 1,6 g - of which saturated fat 0,5 g, Carbohydrates 67,1 g - of which sugars 1 g, Fiber 3 g, Protein 14,8 g, 0,03 g Salt.

TRITICUM

Saragolla



∅
2.1 mm



Rigatoncini Saragolla Bio
R07907
(500 g)
pcs per carton: 12



Spaghetti di Saragolla Bio
R07906
(500 g)
pcs per carton: 12

TRITICUM



Timilia



Semolato di Grano Duro "Timilia" 100% Bio.

- **Aspetto:** ruvido
- **Colore:** ambrato
- **Odore:** tipico di grano appena molito
- **Sapore:** cruscale
- **Essiccazione:** da 24 a 48 h
- **Valori Nutrizionali:** Valore Energetico 346 Kcal, 1448 kJ, Grassi 4,8 g - di cui saturi 1,9 g, Carboidrati 66,7 g - di cui zuccheri 3 g, Fibra 8,5 g, Proteine 13,5 g, Sale 0,05 g.



Organic "Timilia" durum wheat semolato.

- **Aspect:** rough - textured
- **Color:** amber color
- **Odour:** typical of fresh ground whole wheat flour
- **Taste:** bran-like
- **Drying:** 24 to 48 h
- **Nutrition:** Energy value 346 Kcal, 1448 kJ, Fat 4,8 g - of which saturated fat 1,9 g, Carbohydrates 66,7 g - of which sugars 3 g, Fiber 8,5 g, Protein 13,5 g, 0,05 g Salt.

TRITICUM

Timilia



Spaghettoni di Timilia Bio
R09048
(500 g)
pcs per carton: 12



Pennine Rigate
R09486
(500 g)
pcs per carton: 12



Busiate
R08591
(500 g)
pcs per carton: 12



TRITICUM



100% GRANO ITALIANO

BIO - ORGANIC



Semola rimacinata Bio
R08594
(5 Kg)
pcs per carton: 2

Semola rimacinata di grano duro Bio *Organic Remilled durum wheat semolina*

Ottenuta dalla sapiente miscelazione delle migliori varietà di grano duro biologiche, coltivate in Italia, la Semola Rimacinata RichLuigi™ d'Abruzzo è caratterizzata dal tipico colore giallo ambra, dovuto all'alto contenuto di carotenoidi e dalla grana fine, più sottile rispetto alla semola tradizionale. Ottima per ottenere il miglior pane e pasta fatta in casa, una fragrante pizza, oppure una soffice e profumata focaccia.

Obtained by mixing the best varieties of organic wheat, grown in Italy, the semolina RichLuigi™ d'Abruzzo is characterized by the typical amber color, due to the high content of carotenoids and by the fine-grained, thinner than traditional semolina. To get the best bread or homemade pasta, good and fragrant pizza or a soft focaccia.



TRITICUM

TRITICUM
DICOCCUM

100% Farro Abruzzese



Farro intero
R05641
(500 g)
pcs per carton: 12



Tarallucci

Lavorati a mano

RichLuigi®



**Tarallucci di
Senatore Cappelli**
R08600
(250 g)
pcs per carton: 12



**Tarallucci
Semintegrali di Saragolla**
R08599
(250 g)
pcs per carton: 12



**Tarallucci
Integrali di Farro**
R08598
(250 g)
pcs per carton: 12

Lavorati interamente a mano seguendo antiche ricette tramandate in segreto e scrupolosamente custodite. Gustosissimi ma soprattutto friabilissimi snack. Grazie all'utilizzo di materie prime d'eccellenza, farine e semole 100% italiane, ed olio extra vergine d'oliva, i Tarallucci RichLuigi™ sono un'eccellenza gastronomica per gusto e semplicità. Cotti tramite un sistema di bollitura che conferisce al tarallo una friabilità non raggiungibile con la sola cottura al forno. Speciali anche da soli per un goloso spuntino, ottimi se accompagnati con della birra, un buon tagliere di salumi e formaggi, oppure, con un buon calice di vino rosso Montepulciano d'Abruzzo.

Entirely hand-made following ancient recipes handed down in secret and scrupulously kept. Tasty but above all friable snacks. Thanks to the use of finest raw materials, 100% Italian flours and semolina and extra virgin olive oil, Tarallucci RichLuigi™ are a gastronomic excellence for taste and simplicity. Cooked through a boiling system that gives the tarallo a friability unreachable in baking. Delicious even for a tasty snack, perfect if accompanied by beer, a mixed platter of cured meats and cheeses, or by a good glass of red wine Montepulciano d'Abruzzo.





7 Sapori della Natura

Semola e Sapori
Durum wheat semolina with flavors



Tonnarelli Pepe e Limone
R09726
(500 g)



Tonnarelli Funghi Porcini
R09727
(500 g)



Tonnarelli allo Zafferano
R09728
(500 g)



1 Sapori della Natura

Semola e Sapori

Durum wheat semolina with flavors

∅
1.98 mm



**Tonnarelli
al Nero di seppia**
R00164
(500 g)
pcs per carton: 12

∅
1.98 mm



**Tonnarelli
al Peperoncino**
R05351
(500 g)
pcs per carton: 12

∅
1.98 mm



**Tonnarelli
agli Spinaci**
R02939
(500 g)
pcs per carton: 12

1.42 mm
3.35 mm



**Linguine
al Nero di seppia**
R02941
(500 g)
pcs per carton: 12

∅
1.07 mm



**Capellini
al Nero di seppia**
R08899
(500 g)
pcs per carton: 12



Fiori di Zucca
R06949
(500 g)
pcs per carton: 12





7 Sapori della Natura

Semola, uova e sapori

Durum wheat semolina, eggs with flavors



Laganelle al Tartufo
R00222
(250 g)
pcs per carton: 12



Laganelle al Limone
R07164
(250 g)
pcs per carton: 12



Laganelle allo Zafferano
R07165
(250 g)
pcs per carton: 12



1 Sapori della Natura

Semola, uova e sapori

Durum wheat semolina, eggs with flavors



Stuzzicarelli ai funghi Porcini

R07161

(250 g)

pcs per carton: 12



Stuzzicarelli al Nero di seppia

R07162

(250 g)

pcs per carton: 12



Stuzzicarelli al Peperoncino

R07160

(250 g)

pcs per carton: 12



Pappardelle al Limone

R07166

(250 g)

pcs per carton: 12



Pasta all'ovovo Matassine

RichLuigi®



Tagliolini
R00194
(250 g)
pcs per carton: 12



Bavettine
R00200
(250 g)
pcs per carton: 12



Pasta all'uovo

Matassine



Fettuccine
R00195
(250 g)
pcs per carton: 12



Tagliatelle
R00196
(250 g)
pcs per carton: 12



Pasta all'ovovo Matassine

RichLuigi®



Tagliatelle capricciose
R00207
(250 g)
pcs per carton: 12



Pappardelle
R00197
(250 g)
pcs per carton: 12



Paglia e Fieno
R00198
(250 g)
pcs per carton: 12





Pasta all'ovo

Pastine



Capelli d'Angelo all'Uovo
R07462
(250 g)
pcs per carton: 12



Grattini all'Uovo
R07463
(250 g)
pcs per carton: 12



Quadrucci all'Uovo
R07461
(250 g)
pcs per carton: 12





Pasta all'ovo Lasagne

RichLuigi®

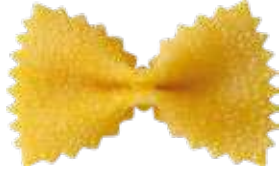


Lasagne all'Uovo
R00205
(250 g)
pcs per carton: 12





Pasta all'nuovo Corte



Farfalle
R10368
(250 g)
pcs per carton: 12



Garganelli
R00199
(250 g)
pcs per carton: 12





Pasta all'ovovo

Distese a mano

RichLuigi®



Filini
R00179
(250 g)
pcs per carton: 12



Linguette
R00180
(250 g)
pcs per carton: 12

Pasta all'uovo

Distese a mano



Nastrini
R00181
(250 g)
pcs per carton: 12



Pappardelle
R00192
(250 g)
pcs per carton: 12



Gnocchi e Perle di patate

RichLuigi®



Gnocchi di Patate
R07476
(500 g)
pcs per carton: 12



Perle di Patate
R07477
(500 g)
pcs per carton: 12





Senza glutine Mais



∅
1.66 mm

Spaghetti mais BIO
R04555
(250 g)
pcs per carton: 12



Fusilli mais BIO
R04556
(250 g)
pcs per carton: 12



Rigatoni mais BIO
R06759
(250 g)
pcs per carton: 12





Senza glutine

Riso integrale



∅
1.73 mm

**Spaghetti
riso integrale BIO**
R07905
(250 g)
pcs per carton: 12



**Penne rigate
riso integrale BIO**
R07904
(250 g)
pcs per carton: 12





Senza glutine

Grano saraceno



Tortiglioni
grano saraceno BIO
R05463
(250 g)
pcs per carton: 12



Senza glutine

Riso



Penne rigate riso BIO
R04558
(250 g)
pcs per carton: 12





Senza glutine

Piselli verdi



Fusilli piselli verdi BIO
R07914
(250 g)
pcs per carton: 12



Senza glutine

Lenticchie rosse



Sedanini lenticchie rosse BIO
R07913
(250 g)
pcs per carton: 12



Senza glutine

Avena



Penne Rigate
avena BIO
R09672
(250 g)
pcs per carton: 12



Senza glutine

Ceci



Fusilli ceci BIO
R09671
(250 g)
pcs per carton: 12



Senza glutine

Gnocchi e perle di patate

RichLuigi®



Perle di Patate senza glutine

R03324

(500 g)

pcs per carton: 12



Gnocchi di Patate senza glutine

R03323

(500 g)

pcs per carton: 12



Farina di mais

Polenta istantanea

Piatto popolare costituito da farina di mais cotta, la Polenta si caratterizza per l'accurata selezione e lavorazione del mais che dà origine ad una farina altamente naturale, gustosa e dal sapore inconfondibile. La farina viene precotta completamente a vapore, consentendo una preparazione veramente istantanea della polenta (1 minuto appena) a differenza di altri prodotti simili a precottura parziale. Le particolari tecnologie produttive impiegate e l'accurata scelta del granone utilizzato consentono di mantenere e migliorare tutte le caratteristiche della polenta tradizionale. La più spinta essiccazione del prodotto (10% di umidità contro il 15%) conferita dalla precottura della farina, consente una maggior resa rispetto all'impiego di comuni farine crude.

A popular dish of cooked cornmeal, Polenta is made using carefully selected corn which has been ground into a particularly natural and tasty flour with an unmistakable flavour. The flour is fully steam-cooked before packaging, meaning preparation is truly instant (just 1 minute is all it takes), in contrast to other similar products which are only partially pre-cooked. The special production technology implemented and the careful selection of corn help to preserve all the characteristics of traditional polenta. The more intense product drying (10% humidity vs. 15%) achieved by pre-cooking the flour offers a greater yield compared with the use of commonly-used raw flours.



Polenta Istantanea
R05440
(500 g)
pcs per carton: 12



Riso Italiano

Carnaroli

RichLuigi®



Il riso Carnaroli è un tipo di riso che viene coltivato nelle province di Pavia, Novara e Vercelli, ottenuto dall'incrocio del riso Vialone con il Lencino, e che viene definito popolarmente il "re dei risi" di tipo superfino in quanto è il più diffuso e preferibile per preparare i risotti, ed è il migliore a tenere la cottura lenta in quanto ha più amido, è più sodo ed ha un chicco più lungo, ed in questo si differenzia dal riso Arborio.

Carnaroli rice is a type of rice that is grown in the provinces of Pavia, Novara and Vercelli, obtained by crossing Vialone with Lencino, and is popularly called the "king of rice" type superfine as it is the most widespread and preferable to prepare the risotto, and is the best to keep the slow cooking because it has more starch, is harder and has a longer grain, and in this differs from Arborio rice.

Riso Carnaroli
R00402/6
(1 Kg)
pcs per carton: 6



Riso Italiano

Arborio



Il riso Arborio è un riso nato dall'incrocio tra delle varietà di riso denominate Vialone e Lady Wright, che prende il nome dal comune omonimo in provincia di Vercelli da cui è stato creato. Particolarmente ideale per i risotti, il riso Arborio è una tipologia di riso superfine originario da un cultivar di varietà nipponica chiamato Oryza Sativa, e che durante la cottura manifesta spiccate capacità igroscopiche, tali da assorbire acqua fino a cinque volte l'equivalente del peso.

Arborio rice is a rice born from the intersection of the two variety of rice called Vialone and Lady Wright, which takes its name from the homonym town in the province of Vercelli from which it was created. Especially ideal for risotto, Arborio rice is a superfine type of rice original from a variety of Japanese cultivar called Oryza Sativa, and that during the cooking shows strong hygroscopic capacity, such as to absorb water up to five times the equivalent weight.

Riso Arborio

R00403/6

(1 Kg)

pcs per carton: 6



Riso Italiano

Vialone Nano

RichLuigi®



Il riso Vialone Nano, creato dall'incrocio tra i due tipi di riso omonimi, è un tipo di riso I.G.P., cioè di Indicazione Geografica Protetta nato nel Veronese, provenienza indicata anche nel nome completo di questo tipo di riso, e che continua ad essere prodotto in questa provincia italiana precisamente in 24 comuni di essa che vengono anche lambiti dal fiume Tartaro. Costituisce uno dei tipi di riso più apprezzati per la preparazione di risotti.

The Vialone Nano, created from the intersection of the two types of rice namesakes, is a type of rice IGP, ie Protected Geographical Indication born in Veronese, provenance also indicated in the full name of this type of rice, and that continues to be produced in this Italian province, precisely in 24 municipalities of it where the river Tartarus flows through. It constitutes one of the most popular types of rice for the preparation of risotti.

Riso Vialone Nano
R02840/6
(1 Kg)
pcs per carton: 6



Gli Autentici

La storia in cucina

RichLuigi®

La storia in cucina.

La tradizione è una cosa seria per RichLuigi™ d'Abruzzo! Per questo abbiamo reso le ricette dei grandi classici all'italiana "autentici".

Solo la selezione di ingredienti 100% Made in Italy vi regalerà i sapori veri come quelli di una volta.

History in the kitchen.

Tradition is a serious business for RichLuigi™ d'Abruzzo! This is why we have made the recipes of the great Italian classics "authentic".

Only the selection of 100% Made in Italy ingredients will give you the true flavours of the past.



Gli Autentici

La storia in cucina

Campania • Sicilia



Puttanesca
R09939
(300 g)
pcs per carton: 12

Lazio • Abruzzo



Amatriciana
R09933
(300 g)
pcs per carton: 12



Campania



Genovese
R09937
(300 g)
pcs per carton: 12

Gli Autentici

La storia in cucina

RichLuigi®

Emilia-Romagna



Bolognese
R09935
(300 g)
pcs per carton: 12

Campania



Nerano
R09938
(300 g)
pcs per carton: 12



la Dispensa Pomodori



Pomodori Semiseccati
R05465
(280 g)
pcs per carton: 12



Pomodorini Rossi
R09649
(290 g)
pcs per carton: 12



Pomodorini Gialli
R09650
(290 g)
pcs per carton: 12



Pomodori Pelati
R02046
(550 g)
pcs per carton: 12



Passata di Pomodoro
R00341
(550 g)
pcs per carton: 12



Pomodori Ciliegino
R02328
(550 g)
pcs per carton: 12



**Pomodori Pelati
in latta**
R09625
(400 g)
pcs per carton: 12



la Dispensa Sughi vegetali

RichLuigi®



Pomodoro e Basilico
R06739
(680 g)
pcs per carton: 6



Arrabbiata
R06740
(680 g)
pcs per carton: 6



Olive
R06741
(680 g)
pcs per carton: 6



Pomodoro e Basilico
R00344
(270 g)
pcs per carton: 12



Arrabbiata
R00346
(270 g)
pcs per carton: 12



Pomodoro e Basilico BIO
R00338
(270 g)
pcs per carton: 12



Arrabbiata BIO
R00339
(270 g)
pcs per carton: 12



la Dispensa

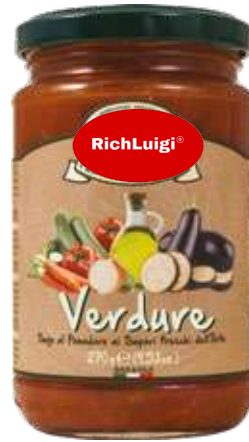
Sughi vegetali



Olive
R00349
(270 g)
pcs per carton: 12



Peperoni
R00350
(270 g)
pcs per carton: 12



Verdure
R00345
(270 g)
pcs per carton: 12



Funghi Porcini
R00358
(270 g)
pcs per carton: 12



Cacio e Pepe
R07007
(270 g)
pcs per carton: 12



Alla Norma
R06982
(270 g)
pcs per carton: 12



Ricotta
R05472
(270 g)
pcs per carton: 12



Aglio, Olio e Peperoncino
R05467
(130 g)
pcs per carton: 12



la Dispensa

Sughi con carne

RichLuigi®



Amatriciana
R00357
(270 g)
pcs per carton: 12



Bolognese
R00351
(270 g)
pcs per carton: 12



Carbonara
R00352
(270 g)
pcs per carton: 12



la Dispensa

Sughi con pesce



Pescatora
R00354
(270 g)
pcs per carton: 12



Puttanesca
R00353
(270 g)
pcs per carton: 12



Napoletana
R00348
(270 g)
pcs per carton: 12



Sugo alle vongole
R00355
(130 g)
pcs per carton: 12



Vongole alla marinara
R00356
(130 g)
pcs per carton: 12



La Dispensa

Creme, salse e pesti

RichLuigi®



Crema di Basilico
R00394
(130 g)
pcs per carton: 12



Crema di Olive verdi
R00387
(130 g)
pcs per carton: 12



Crema di Olive nere
R00386
(130 g)
pcs per carton: 12



Salsa Tartufata
R00384
(130 g)
pcs per carton: 12



Pesto Rosso
R00381
(130 g)
pcs per carton: 12



Pesto al Pistacchio
R00383
(130 g)
pcs per carton: 12



Pesto Genovese
R00380
(130 g)
pcs per carton: 12



Pesto Genovese BIO
R00340
(130 g)
pcs per carton: 12



La Dispensa

Prodotti al Tartufo



Salsa tartufata
R00384
(130 g)
pcs per carton: 12



Salsa tartufata
R05927
(500 g)
pcs per carton: 12



Condimento aromatizzato
al Tartufo
R07269
(100 ml)
pcs per carton: 6



La Dispensa Zafferano

RichLuigi®

La tradizione dello Zafferano in Abruzzo risale fino all'epoca romana, dove viene citato lo zafferano nell'opera "le metamorfosi" di Ovidio, scrittore e poeta dell'antica Roma nato a Sulmona nel 43 a.C. Durante l'impero romano, il lago del Fucino fu scelto come meta vacanziera dai Nobili Romani, e il microclimamite che circondava l'area permetteva le coltivazioni di grano, olivi e zafferano. Dunque, in questo periodo l'utilizzo di zafferano diviene sinonimo di lusso, esso viene utilizzato per profumare i templi durante le cerimonie religiose, ma anche per realizzare filtri d'amore poiché è considerato afrodisiaco. Nell'anno 1000, questa coltivazione cade in disuso. RichLuigi™ d'Abruzzo è orgogliosa di raggiungere con questo "oro rosso" i suoi estimatori in tutto il mondo. Da un fiore viola proviene il profumo accattivante dei suoi stimmi.

The tradition of the Saffron in Abruzzo dates back to the Ancient Romans era, where the saffron is quoted in the epic-mythological poem "le metamorfosi" written by Ovid, poet and writer of the Ancient Romans born in Sulmona in 43 BC. During the Roman Empire, the Fucino Lake was chosen as a holiday destination by Noble Romans, and the mild microclimate surrounding the area allowed the cultivation of wheat, olives and saffron. So, in this time period the use of saffron became synonymous with luxury, and it is used to perfume the temples during religious ceremonies, but also to make love potions since it was considered an aphrodisiac. In 1000, this cultivation falls into disuse. RichLuigi™ d'Abruzzo is proud to reach with this "red gold" his admirers worldwide. From a purple flower comes the captivating scent of its stigmas.



Zafferano Italiano in stimmi
R05623
(1 g)
pcs per carton: 6



La Dispensa

Acciughe in olio extra vergine d'oliva

Anchovies in extra virgin olive oil

Questo pesce tipicamente mediterraneo, lungo 15 - 20 cm e che si muove in banchi, costituisce una delle specialità marine più apprezzate della cucina mediterranea, non solo per la diffusione di esso, ma anche per le sue caratteristiche nutrizionali, che la rendono un prodotto culinario leggero, nutriente e versatile nonché gustoso, e per questo particolarmente indicato per consumi immediati su pasta o come frittura, ma anche come salsa per tartine, o anche da conservare sott'olio o sotto sale, ideali per una degustazione in qualsiasi momento dell'anno, senza deterioramento.

Una specialità ittica, dunque, tipicamente mediterranea, particolarmente pescata nel mare Adriatico e apprezzata, che dona una forte connotazione mediterranea alla pietanza a cui si va ad abbinare, rendendola così un piatto dal sapore rustico, lavorata entro 12 ore dalla pescata, con carattere, delizioso e gustoso, nonché assai caratteristico, una vera e propria sostanziale parte della cultura gastronomica italiana.

This typically Mediterranean fish, 15-20 cm long and that moves in shoals, is one of the most popular marine specialties of the whole Mediterranean cuisine, not only for the diffusion of it, but also for its nutritional characteristics, which make it a light, nutritious, versatile and tasty culinary product, and that because of this the anchovy is particularly suitable for immediate consumption with pasta, or fried, but also as a sauce for sandwiches, or even to be preserved in oil or salt, which is ideal for a taste of it at any time of the year without deterioration. Therefore, this is a typically Mediterranean specialty fish, particularly being fished in the Adriatic Sea and appreciated, which adds a strong Mediterranean character to the foods to which it is associated, thus obtaining a dish with a rustic flavor, being processed within 12 hours since the anchovies are fished, with plenty of character, delicious, really tasty and very peculiar, a real substantial part of Italian food culture.



**Acciughe distese
in olio extra vergine d'oliva**
R04550
(90 g)
pcs per carton: 12



Aceto balsamico di Modena IGP

RichLuigi®



Aceto balsamico di Modena IGP "rame"
R05554
(250 ml)
pcs per carton: 6



Aceto balsamico di Modena IGP "argento"
R05555
(250 ml)
pcs per carton: 6



Aceto balsamico di Modena IGP "oro"
R05556
(250 ml)
pcs per carton: 6

Aceto di Vino



Aceto di Vino Prosecco
R09485
(250 ml)
pcs per carton: 6



Aceto di Vino Barolo
R09484
(250 ml)
pcs per carton: 6



Miele d'Abruzzo

100% Abruzzese

100% Italiano



Grazie all'alto contenuto di fruttosio, il miele di Acacia, è il miele dolcificante per eccellenza, se aggiunto alle bevande non ne cambia il sapore anzi ne esalta le fragranze e gli aromi. Straordinario abbinato ai formaggi erborinati piccanti come il Gorgonzola.

Thanks to its high content of fructose, Acacia honey is an excellent sweetener, when added to drinks it does not alter their taste but enhances their fragrance and aromas. An extraordinary accompaniment to strong blue cheeses such as Gorgonzola.

Miele di Acacia
100% Abruzzese
R07999
(250 g)
pcs per carton: 12

Miele di Acacia
100% Italiano
R01209
(250 g)
pcs per carton: 12



*Quantità legata alla produzione annuale
*Quantity tied to annual production



Il Miele di Millefiori, ricco di profumi e sapori svariati, trova largo uso nella gastronomia e pasticceria in genere. Molto intrigante l'utilizzo come base nella preparazione del condimento per la carne alla brace unito al curry ed all' Aceto Balsamico.

Wildflower honey, with its rich perfume and variety of flavours, is widely used in gastronomy and confectionary in general. Intriguingly, it is used as a base in the preparation of a dressing for grilled meats, along with curry and Balsamic Vinegar.

Miele Millefiori
100% Abruzzese
R08000
(250 g)
pcs per carton: 12

Miele Millefiori
100% Italiano
R01208
(250 g)
pcs per carton: 12



*Quantità legata alla produzione annuale
*Quantity tied to annual production



Il Miele di Castagno è il più ricco di sali minerali, e per questo molto apprezzato dagli sportivi. Con il suo odore intenso e balsamico, è ottimo abbinato al Grana Trentino che ne esalta la naturale dolcezza, con la Caciotta Toscana, il caciocavallo, i caprini, e da non sottovalutare con il Parmigiano.

Chestnut Honey has the most mineral salts and is, therefore, much appreciated by sports enthusiasts. With its strong, balsamic aroma it is excellent with Grana Trentino cheese which brings out its natural sweetness; with fresh sheep's milk cheese, Caciocavallo cheese, goat's milk cheese, and shouldn't be underestimated with Parmesan.

Miele di Castagno
100% Italiano
R01210
(250 g)
pcs per carton: 12

