



DELIZIE DEL MARCHESATO

TRADIZIONE, SAPORE E PASSIONE
DAL CUORE DELLA CALABRIA
TRADITION, FLAVOUR AND PASSION
FROM THE HEART OF CALABRIA

Catalogo Prodotti



www.deliziedelamrchesato.it

**SAPORI AUTENTICI, STORIE VERE, CALABRIA
NEL CUORE.**

**OGNI PRODOTTO È IL FRUTTO DELLA
NOSTRA TERRA, DEL NOSTRO LAVORO E
DELLA NOSTRA STORIA**



**AUTHENTIC FLAVOURS, REAL STORIES,
CALABRIA AT HEART.
EACH PRODUCT IS THE FRUIT OF OUR LAND,
OUR WORK, AND OUR HISTORY**



www.deliziedelamrchesato.it

L'AZIENDA

CHI SIAMO

La nostra realtà rappresenta con orgoglio la ditta Delizie del Marchesato, attiva dal 1995 e con sede logistica a Firenze, in via Rocca Tedalda 68/A. Le nostre radici, però, affondano nella splendida terra di Calabria, dove la passione e l'intuizione di una giovane famiglia di imprenditori hanno dato vita a un'azienda unica nel suo genere. Delizie del Marchesato non è solo un marchio, ma il riflesso autentico della cultura calabrese: un ponte tra tradizione e innovazione, dove ogni scelta è frutto di intuizioni genuine che trovano concretezza nella lavorazione artigianale.

Nata nel cuore della Calabria, a Camigliatello Silano, l'azienda è stata fondata da Adamo e Antonio Pellizzi con l'obiettivo di recuperare e valorizzare il meglio della tradizione gastronomica contadina calabrese. La nostra missione è semplice ma ambiziosa: offrire oltre cento specialità realizzate con metodi naturali, senza additivi né conservanti, per rispondere alle esigenze di un consumatore consapevole che cerca gusto, qualità e benessere.

Ogni nostro prodotto racconta una storia fatta di valori, di territori, di mani esperte e di sapori autentici. Degustare le Delizie del Marchesato è come essere accolti in una casa calabrese: un'esperienza di calore, familiarità e tradizione.

LA NOSTRA FILOSOFIA

L'idea alla base di Delizie del Marchesato nasce da una consapevolezza: il mercato, pur ricco di prodotti regionali, mancava di una proposta autentica che portasse i veri sapori caserecci della Calabria sulle tavole italiane e internazionali. Così i fratelli Pellizzi hanno dato vita a un progetto che recupera la cultura gastronomica delle origini, reinterpreandola con rigore e passione.

Abbiamo scelto la via più impegnativa: selezioniamo solo materie prime di stagione, provenienti da agricoltura biologica e da piccoli produttori locali. La trasformazione avviene secondo ricette antiche, con metodi artigianali igienicamente controllati e privi di qualsiasi additivo chimico.

Tra i nostri ingredienti d'eccellenza troviamo:

La cipolla rossa di Tropea, rinomata in tutto il mondo;

I funghi della Sila, raccolti nei boschi secolari della montagna calabrese;

Le alici e la sardella (caviale calabrese), pescate nel Mar Ionio;

Sua Maestà il peperoncino, in tutte le sue varietà, dal piccante al dolce.

La nostra forza risiede nella qualità: ogni prodotto è fatto a mano, con l'attenzione meticolosa che solo l'artigianato può garantire. L'obiettivo è duplice: sostenere i piccoli agricoltori locali e offrire al consumatore finale il gusto autentico della Calabria, genuino e inconfondibile.



The background of the entire page is a blurred, high-quality photograph of various Calabrian dishes. In the foreground, there are pieces of golden-brown fried food, possibly fritters or bread. Behind them, there are green leafy vegetables, possibly artichokes or similar, and other indistinct food items. The lighting is warm and natural, highlighting the textures of the food.

ABOUT US

We proudly represent Delizie del Marchesato, a company established in 1995 and now operating logistically from Florence, at Via Rocca Tedalda 68/A. Yet our true origins lie in the heart of Calabria, where a young entrepreneurial family gave life to a unique company built on passion, authenticity, and vision.

Delizie del Marchesato is not just a brand—it is a living expression of Calabrian culture. Every decision we make stems from genuine intuition and is shaped through the wisdom of tradition and the precision of craftsmanship. Founded in Camigliatello Silano by Adamo and Antonio Pellizzi, the company was born with a clear mission: to recover and promote the finest elements of Calabria's rural culinary heritage. Today, we offer more than one hundred specialties, all prepared with natural processes, free of additives or preservatives—designed for conscious consumers who value taste, quality, and healthy living.

Each product tells a story of people, land, and tradition. Enjoying Delizie del Marchesato is like being welcomed into a Calabrian home—an experience rich in warmth, authenticity, and timeless flavor.

OUR PHILOSOPHY

The Pellizzi brothers recognized a gap in the Italian and global food market: despite a wealth of regional dishes, there was no line truly dedicated to the home-style, rustic flavors of Calabria. From that awareness, Delizie del Marchesato was born, with a goal to revive an ancient food culture and adapt it to the needs of the modern world.

We chose the hardest path—one of integrity. Only seasonal, organic, and locally-sourced raw materials are allowed in our production labs. Our methods follow ancient recipes and rely exclusively on artisanal, hygienically controlled processes, completely free from chemical additives.

Among our premium ingredients:

- Red onions from Tropea, famous worldwide;
- Mushrooms from the Sila mountains, gathered in ancient forests;
- Anchovies and sardella (Calabrian caviar), fished from the Ionian Sea;
- Our beloved chili peppers, in a wide range of shapes, colors, and flavors—from fiery hot to sweet and mild.

Our strength lies in our quality. Every product is handcrafted with meticulous attention to detail. Our goal is twofold: to support small Calabrian farmers and to offer consumers an honest, flavorful taste of this extraordinary region.

1. Dal Mare

ALICI, FILETTI DI ALICI, PESCIOLINI BIANCHI

2.Le Specialità

CREMA D'AGLIO, CREMA AL TARTUFO, CIPOLLA CAMELLATA E 'NDUJA, PESTO CALABRESE, ECC.

3.Confetture

CIPOLLA CAMELLATA, FILETTI DI CIPOLLA ROSSA, MOSTARDE E COMPOSTE

4.Sott'Olio

CARCIOFI RIPIENI, PEPERONCINI FARCITI, FUNGHI, CIME DI RAPA, MELANZANE, ECC.

5.Salumi

'NDUJA DI SPILINGA, SPIANATA, SOPPRESSATA, FILETTO STAGIONATO, ECC.

6.Le Spezie

PEPERONCINO CALABRESE, ORIGANO SELVATICO, MIX PER SPAGHETTATA

7.Grandi Formati

FORMATI DA 1, 2, 3 KG PER RISTORAZIONE E VENDITA PROFESSIONALE

From the Sea .1

ANCHOVIES, ANCHOVY FILLETS, WHITEBAIT

Specialties .2

GARLIC CREAM, TRUFFLE CREAM, CARAMELISED ONION & 'NDUJA, CALABRIAN PESTO, ETC.

Jams & Preserves .3

CARAMELISED ONION, RED ONION FILLETS, MUSTARD-BASED SPREADS

In Oil .4

STUFFED ARTICHOKE, FILLED CHILI PEPPERS, MUSHROOMS, TURNIP GREENS, EGGPLANTS, ETC.

Cured Meats .5

SPILINGA 'NDUJA, SPIANATA, SOPPRESSATA, CURED PORK FILLET, ETC.

Spices .6

CALABRIAN CHILI POWDER, WILD OREGANO, PASTA SPICE MIXES

Large Formats .7

1, 2, 3 KG FORMATS FOR RESTAURANTS AND FOOD PROFESSIONALS



ALICI AL PREZZEMOLO ANCHOVIES WITH PARSLEY

Alici intere sotto sale, in olio extravergine d'oliva e prezzemolo. Ideali su crostini, pasta o pizza.
Ingredienti: alici, olio extravergine di oliva, prezzemolo, sale.

Whole salted anchovies with Italian extra virgin olive oil and parsley. Perfect on bruschetta, pasta or pizza.
Ingredients: anchovies, extra virgin olive oil, parsley pepper, salt.

280GR



FILETTI DI ALICI DORATI ANCHOVY FILLETS

Filetti di alici lavorati artigianalmente e conservati in olio extravergine d'oliva italiano. Morbidi e saporiti, ideali su pane, crostini, pasta o pizza.
Ingredienti: filetti di alici, olio extravergine di oliva, sale.

Anchovy fillets artisanally prepared and preserved in Italian extra virgin olive oil. Soft and flavorful, perfect on bread, bruschetta, pasta or pizza.
Ingredients: anchovy fillets, extra virgin olive oil, salt.

280GR

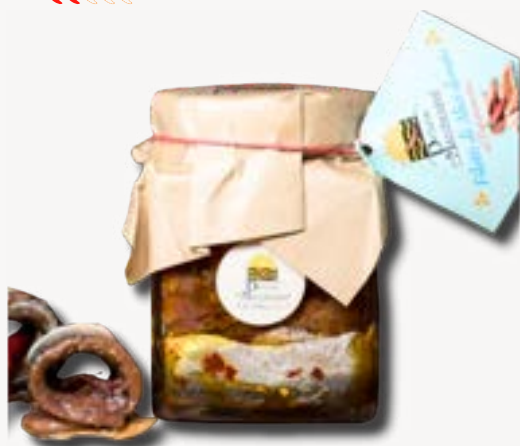


ALICI PEPATE ANCHOVIES WITH PARSLEY

Alici intere sotto sale, in olio extravergine italiano e peperoncino calabrese. Dal gusto intenso e piccante, perfette su pane, pasta e pizza.
Ingredienti: alici, olio extravergine di oliva, peperoncino, sale.

Whole anchovies in salt, seasoned with Italian extra virgin olive oil and Calabrian chili. Intense and spicy taste, perfect on bread, pasta or pizza.
Ingredients: anchovies, extra virgin olive oil, chili pepper, salt.

280GR



FILETTI DI ALICI CON PEPERONCINO ANCHOVY FILLETS WITH CHILI

Filetti di alici lavorati artigianalmente e conditi con olio extravergine italiano e peperoncino calabrese. Saporiti, morbidi, dal gusto deciso. Perfetti su pane, crostini, pasta e pizza.
Ingredienti: filetti di alici, olio extravergine di oliva, peperoncino, sale.

Anchovy fillets seasoned with Italian extra virgin olive oil and chili. Rich in flavor and tender in texture. Ideal on bread, bruschetta, pasta and pizza.
Ingredients: anchovy fillets, extra virgin olive oil, chili pepper, salt.

280GR





CIPOLLE RIPIENE TONNO E 'NDUJA ONIONS WITH TUNA AND 'NDUJA

Cipolle rosse farcite con tonno e 'nduja calabrese. Un incontro unico tra dolcezza, sapidità e piccantezza, arricchito da olio extravergine d'oliva e aceto. Perfette come antipasto o contorno.

Ingredienti: cipolle rosse 43%, olio extravergine di oliva, tonno 17%, 'nduja 5%, aceto, sale.

Red onions stuffed with tuna and Calabrian 'nduja. A unique blend of sweetness, savoriness and spice, enhanced with extra virgin olive oil and vinegar. Ideal as an appetizer or side dish.

Ingredients: red onions 43%, extra virgin olive oil, tuna 17%, 'nduja 5%, vinegar, salt.

280G




CIPOLLE RIPIENE TONNO E PEPERONCINO ONIONS WITH TUNA AND CHILI PEPPER

Cipolle rosse dolci farcite con tonno e peperoncino calabrese. Un gusto unico tra dolcezza e piccantezza, perfette per antipasti e aperitivi.

Ingredienti: cipolle, olio di oliva, tonno, peperoncino, aceto, sale.

Sweet red onions stuffed with tuna and Calabrian chili. A unique blend of sweetness and heat, ideal for appetizers and snacks.

Ingredients: onions, olive oil, tuna, chili pepper, vinegar, salt.

280G




INVOLTINI MELANZANE CAPPERI ACCIUGHE AUBREGINE WITH CAPERS AND ANCHOVIES

Sfiziosi involtoni di melanzane farciti con capperi e acciughe, conditi con olio extravergine d'oliva e aromi mediterranei. Perfetti come antipasto o contorno.

Ingredienti: melanzane, olio extravergine di oliva, capperi, aceto di vino, sale, aglio, basilico, acciughe.

Aubergine rolls filled with capers and anchovies, seasoned with extra virgin olive oil and Mediterranean herbs. Perfect as a starter or side dish.

Ingredients: eggplants, extra virgin olive oil, capers, wine vinegar, salt, garlic, basil, anchovies.

280G


BRUSCHETTA DI SARDELLA PICCANTE SPICY SARDELLA SPREAD

Specialità a base di sardine, peperoncino e sale, lavorata secondo tradizione. Dal gusto deciso e piccante, è perfetta su pane tostato o per insaporire sughi, carni e verdure.

Ingredienti: sardine (Sardina pilchardus), olio extravergine d'oliva, peperoncino, sale, finocchietto. Correttore di acidità: acido lattico.

A traditional Calabrian fish spread made from sardines, chili pepper, and salt. Bold and spicy in flavor, ideal on toasted bread or to enhance sauces, meats, and vegetables.

Ingredients: sardine (Sardina pilchardus), extra virgin olive oil, chili pepper, salt, wild fennel.

Acidity regulator: lactic acid.

180G




PESCIOLINI MARINATI PICCANTI SPICY MARINATED WHITEBAIT

Specialità tipica del crotonese: novellame di pesce ghiaccio marinato con peperoncino piccante calabrese. Ideale per panini, piadine, primi piatti o come antipasto. Gusto delicato e piccante.

Ingredienti: pesce ghiaccio, aceto di vino, olio di semi di girasole, peperoncino, sale, aromi naturali.

A Calabrian specialty from Crotone: marinated baby icefish with spicy Calabrian chili pepper. Perfect for sandwiches, wraps, pasta, or as an appetizer. A delicately spicy seafood treat. Ingredients: icefish, wine vinegar, sunflower oil, chili pepper, salt, natural flavors.

270G



PESCIOLINI BIANCHI MARINATI NATURALLY MARINATED WHITEBAIT

Delicato novellame di pesce ghiaccio marinato al naturale, tipico del crotonese. Perfetto su pane o per arricchire primi piatti.

Ingredienti: pesce ghiaccio, aceto di vino, olio di semi di girasole, sale, aromi naturali.

Delicate marinated whitebait (icefish), a typical specialty from Crotone. Enjoy on bread or as a topping for pasta.

Ingredienti: icefish, wine vinegar, sunflower oil, salt, natural flavors.

270G



PESCIOLINI MARINATI PICCANTI SPICY MARINATED WHITEBAIT

Specialità tipica del crotonese: novellame di pesce ghiaccio marinato con peperoncino piccante calabrese. Ideale per panini, piadine, primi piatti o come antipasto. Gusto delicato e piccante.

Ingredienti: pesce ghiaccio, aceto di vino, olio di semi di girasole, peperoncino, sale, aromi naturali.

A Calabrian specialty from Crotone: marinated baby icefish with spicy Calabrian chili pepper. Perfect for sandwiches, wraps, pasta, or as an appetizer. A delicately spicy seafood treat. Ingredients: icefish, wine vinegar, sunflower oil, chili pepper, salt, natural flavors.

180G



PESCIOLINI BIANCHI MARINATI NATURALLY MARINATED WHITEBAIT

Delicato novellame di pesce ghiaccio marinato al naturale, tipico del crotonese. Perfetto su pane o per arricchire primi piatti.

Ingredienti: pesce ghiaccio, aceto di vino, olio di semi di girasole, sale, aromi naturali.

Delicate marinated whitebait (icefish), a typical specialty from Crotone. Enjoy on bread or as a topping for pasta.

Ingredients: icefish, wine vinegar, sunflower oil, salt, natural flavors.

180G





BRUSCHETTA CALABRESE CALABRIAN BRUSCHETTA SPREAD

Un'esplosione di sapori calabresi: Cipolla Rossa di Tropea I.G.P., peperoncino piccante, olive verdi e origano in olio d'oliva. Perfetta su pane o per arricchire i tuoi piatti.

Ingredienti: Cipolla Rossa di Tropea I.G.P. 50%, olio d'oliva 33,5%, peperoncino piccante di Calabria 10%, olive verdi 6%, sale, origano

A burst of Calabrian flavor: Tropea Red Onion I.G.P., hot chili, green olives, and oregano in olive oil. Ideal on bread or to enrich any dish.

Ingredients: Tropea Red Onion I.G.P. 50%, olive oil 33.5%, Calabrian hot chili 10%, green olives 6%, salt, oregano.

140G



BRUSCHETTA MELANZANE E ORTAGGI MEDITERRANEAN VEGETABLE SPREAD

Crema saporita con melanzane, olive verdi, pomodori secchi e ortaggi in olio extravergine d'oliva. Perfetta su crostini, per condire la pasta o arricchire piatti di carne.

Ingredienti: olio extravergine d'oliva, melanzane 15%, olive verdi 7%, pomodori secchi 2%, sedano 2%, carote 2%, sale, acido citrico.

Tasty spread with eggplants, green olives, sun-dried tomatoes, and vegetables in extra virgin olive oil. Ideal on toast, pasta, grilled meats or pizza.

Ingredients: extra virgin olive oil, eggplant 15%, green olives 7%, sun-dried tomatoes 2%, celery 2%, carrots 2%, salt, citric acid.

180G



CIPOLLA CAMELLATA E 'NDUJA CARAMELIZED TROPEA ONION & 'NDUJA

Deliziosa confettura salata a base di Cipolla Rossa di Tropea I.G.P. caramellata e piccante 'Nduja calabrese. Ideale con formaggi, carni o su bruschetta.

Ingredienti: Cipolla Rossa di Tropea Calabria I.G.P. 52,4%, 'Nduja 24% (grasso e carne di suino, peperoncino, sale), zuccheri, succo di sambuco, olio d'oliva, miele, succo di limone, pectina, acido citrico.

Savory jam made from caramelized Tropea Red Onion I.G.P. and spicy Calabrian 'Nduja. Perfect with cheese, meats, or toasted bread.

Ingredients: Tropea Red Onion I.G.P. 52.4%, 'Nduja 24% (pork fat and meat, chili, salt), sugar, elderberry juice, olive oil, honey, lemon juice, pectin, citric acid.

180G



RITORNO ESPLOSIVO CHILI

Crema artigianale di peperoncino calabrese (70%) con olio extravergine d'oliva. Piccantezza intensa e ritardata, ricca di gusto e vitamina C.

Ingredienti: peperoncini 70%, olio EVO, sale, aceto di vino.

Artisanal Calabrian chili cream (70%) with extra virgin olive oil. Bold, delayed spiciness, rich in flavor and vitamin C.

Ingredients: chili peppers 70%, EVO oil, salt, wine vinegar.

280G





PESTO ROSSO SUN-DRIED TOMATO PESTO

Crema artigianale di pomodori secchi al sole calabrese, arricchita con basilico, pecorino, mandorle e olio extravergine d'oliva. Ideale per tartine, pizze, focacce o primi piatti. Delicato e senza peperoncino, perfetto anche per i bambini.

Ingredienti: pomodori secchi, olio extravergine di oliva, basilico, pecorino, mandorle, aglio, sale, aromi naturali, acido citrico.

Artisanal spread of sun-dried tomatoes from Calabria, blended with basil, pecorino cheese, almonds, and extra virgin olive oil. Ideal for snacks, pizzas, focaccia or pasta dishes. Mild flavor, no chili—suitable for all ages.

180G




BRUSCHETTA TROPEANA PICCANTE SPICY TROPEAN BRUSCHETTA

Una crema vivace e gustosa con tutto il carattere della Calabria! Preparata con cipolla rossa, melanzane, carciofi, peperoni, olive e un tocco deciso di peperoncino calabrese. Ideale su pane tostato, crostini, focacce e per arricchire aperitivi e piatti rustici.

Ingredienti: olio extravergine di oliva, cipolle rosse (15%), peperoncino (3%), melanzane, carciofi, peperoni, olive, sale, acido citrico.

A vibrant and flavorful spread with all the bold character of Calabria! Made with red onions, eggplant, artichokes, peppers, olives, and a fiery touch of Calabrian chili pepper. Perfect on toasted bread, crostini, focaccia or to spice up appetizers and rustic dishes.

Ingredienti: extra virgin olive oil, red onions (15%), chili pepper (3%), eggplant, artichokes, peppers, olives, salt, citric acid.

180G




BRUSCHETTA TROPEANA TROPEAN BRUSCHETTA

Una crema vivace e gustosa con tutto il carattere della Calabria! Preparata con cipolla rossa, melanzane, carciofi, peperoni, olive e un tocco deciso di peperoncino calabrese. Ideale su pane tostato, crostini, focacce e per arricchire aperitivi e piatti rustici.

Ingredienti: olio extravergine di oliva, cipolle rosse (15%), peperoncino (3%), melanzane, carciofi, peperoni, olive, sale, acido citrico.

A vibrant and flavorful spread with all the bold character of Calabria! Made with red onions, eggplant, artichokes, peppers, olives, and a fiery touch of Calabrian chili pepper. Perfect on toasted bread, crostini, focaccia or to spice up appetizers and rustic dishes.

Ingredienti: extra virgin olive oil, red onions (15%), chili pepper (3%), eggplant, artichokes, peppers, olives, salt, citric acid.

180G




CREMA DI ASPARAGI E TARTUFO ASPARAGUS AND TRUFFLE CREAM

Una crema dal gusto raffinato, che unisce la delicatezza degli asparagi al sapore deciso del tartufo estivo. Ottima per condire primi piatti, guarnire antipasti o esaltare secondi piatti gourmet. Ideale per chi cerca eleganza e intensità in cucina.

Ingredienti: olio extravergine di oliva, tartufo estivo, asparagi.

A refined cream combining the delicate flavor of asparagus with the bold taste of summer truffle. Excellent for dressing pasta, enriching appetizers, or elevating gourmet main courses. Perfect for those seeking elegance and depth in the kitchen.

Ingredienti: extra virgin olive oil, summer truffle, asparagus.

200G




CREMA DI AGLIO PICCANTE SPICY GARLIC CREAM

Una crema dal gusto deciso, perfetta per chi ama i sapori intensi. Ottima per primi e secondi piatti, arricchire un soffritto o da spalmare su crostini e bruschette. L'aglio, noto per le sue proprietà antibiotiche e antinfiammatorie naturali, è qui esaltato dal peperoncino per un tocco calabrese autentico.
Ingredienti: aglio, olio extravergine di oliva, peperoncino (2%), sale, aceto, aromi naturali.

A bold and flavorful cream, ideal for those who love strong tastes. Perfect for seasoning pasta and main courses, enhancing sautés, or spreading on toasted bread. Garlic, a powerful natural antibiotic and anti-inflammatory, is elevated here by the kick of chili pepper for a truly Calabrian twist.
Ingredients: garlic, extra virgin olive oil, chili pepper (2%), salt, vinegar, natural flavors.

280G



CREMA DI AGLIO GARLIC CREAM

Una crema dal gusto deciso, perfetta per chi ama i sapori intensi. Ottima per insaporire primi e secondi piatti, arricchire un soffritto o da spalmare su crostini e bruschette. L'aglio, noto per le sue proprietà antibiotiche e antinfiammatorie naturali.
Ingredienti: aglio, olio extravergine di oliva, peperoncino (2%), sale, aceto, aromi naturali.

A bold and flavorful cream, ideal for those who love strong tastes. Perfect for seasoning pasta and main courses, enhancing sautés, or spreading on toasted bread. Garlic, a powerful natural antibiotic and anti-inflammatory, is elevated here by the kick of chili pepper for a truly Calabrian twist.
Ingredients: garlic, extra virgin olive oil, chili pepper (2%), salt, vinegar, natural flavors.

280G



PATÈ DI OLIVE VERDI, NOCI E TARTUFO SAVOURY AND AROMATIC SPREAD

Un patè raffinato e gustoso a base di olive verdi, noci e tartufo, immersi in olio extravergine di oliva. Ideale su crostini, tartine e per arricchire piatti gourmet.

A refined and tasty paté made with green olives, walnuts and truffle in extra virgin olive oil. Perfect on crostini, canapés or to enrich gourmet dishes.

200G



CREMA DI CARCIOFI E TARTUFO ARTICHOKE AND TRUFFLE CREAM

Una crema pregiata che unisce la morbidezza dei carciofi al profumo intenso del tartufo nero estivo. Ideale per condire primi piatti, accompagnare secondi o da spalmare su crostini per un aperitivo raffinato.
Ingredienti: tartufo nero estivo, carciofi, olio extravergine di oliva.

A fine cream blending the smoothness of artichokes with the rich aroma of summer black truffle. Perfect for pasta, as a side for main dishes, or spread on toasted bread for an elegant appetizer.
Ingredients: summer black truffle, artichokes, extra virgin olive oil.

200G





PEPITA – PEPERONCINO SELEZIONE ORO PEPITA – GOLD SELECTION CHILI SPREAD

Una crema pregiata e intensa, ottenuta da una selezione di peperoncini piccanti di altissima qualità. Perfetta per chi ama il gusto deciso del peperoncino puro, lavorato artigianalmente con olio extravergine di oliva. Un vero concentrato di Calabria. Ingredienti: peperoncini piccanti (70%), olio extravergine di oliva (30%), sale, aceto di vino, acido citrico.

A fine and intense spread made from a premium selection of high-quality hot chili peppers. Perfect for chili lovers, handcrafted with extra virgin olive oil for an authentic Calabrian experience. Pure fire in a jar.

Ingredients: hot chili peppers (70%), extra virgin olive oil (30%), salt, wine vinegar, citric acid.

290G



FIAMME E FUOCO FLAMES AND FIRE

Una crema piccantissima, non per i deboli di cuore! Realizzata con una miscela esplosiva dei tre peperoncini più piccanti al mondo: Carolina Reaper, Trinidad Scorpion e Naga Morich. Un concentrato di fuoco calabrese per veri intenditori. Usare con cautela!

Ingredients: Carolina Reaper (30%), Trinidad Scorpion (30%), Naga Morich (30%), sale, olio di semi di girasole.

An extremely hot chili cream, not for the faint of heart! Made with a fiery mix of the world's hottest peppers: Carolina Reaper, Trinidad Scorpion, and Naga Morich. A Calabrian explosion of heat for true chili lovers. Use with caution!

Ingredients: Carolina Reaper (30%), Trinidad Scorpion (30%), Naga Morich (30%), salt, sunflower oil.

90G



CREMA DI HABANERO MISTO MIXED HABANERO CREAM

Una selezione esclusiva dei più iconici peperoncini Habanero: rosso, orange, vaniglia, chocolate e giallo. Una crema intensa e profumatissima, pensata per veri amanti del piccante. Ottima su crostini, carne, formaggi stagionati o per dare carattere ai tuoi piatti.

Ingredients: Habanero misto (83%) [rosso, orange, vaniglia, chocolate, giallo], sale, olio di semi di girasole.

A premium selection of the most iconic Habanero chilies: red, orange, vanilla, chocolate, and yellow. An intense, aromatic cream designed for true chili lovers. Excellent on crostini, meats, aged cheeses, or to spice up any dish.

Ingredients: mixed Habanero (83%) [red, orange, vanilla, chocolate, yellow], salt, sunflower oil.

90G



ESPLOSIONE CALABRESE CALABRIAN EXPLOSION

Un mix travolgente di sapori calabresi racchiusi in una crema intensa e irresistibile. Melanzane, carciofi, peperoncino e pomodori secchi si fondono con aglio e prezzemolo in olio extravergine d'oliva per un'esplosione autentica di gusto mediterraneo. Perfetta su crostini, per arricchire primi piatti o accompagnare formaggi.

Ingredients: olio extravergine d'oliva, melanzane, peperoncino, carciofi, aglio, prezzemolo, pomodori secchi, sale, aromi naturali.

An overwhelming mix of Calabrian flavors packed into an intense and irresistible cream. Eggplant, artichokes, chili peppers, and sun-dried tomatoes combine with garlic and parsley in extra virgin olive oil for a true Mediterranean explosion of taste. Ideal on bruschetta, pasta, or served with cheese.

Ingredients: extra virgin olive oil, eggplant, chili pepper, artichokes, garlic, parsley, sun-dried tomatoes, salt, natural flavors.

280G





CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA I.G.P. CAMELLATA

CARAMELIZED TROPEA RED ONION I.G.P.

Un'eccellenza calabrese in versione dolce: la Cipolla Rossa di Tropea IGP caramellata è perfetta per accompagnare formaggi, carni arrosto o bolliti. Il gusto delicatamente agrodolce esalta ogni piatto con una nota raffinata e autentica. Ingredienti: cipolla rossa di Tropea IGP (70%), zucchero, succo di limone (0,5%), miele (0,5%), correttore di acidità: acido citrico.

A Calabrian delicacy in sweet form: Caramelized Tropea Red Onion I.G.P. is ideal with cheese, roasted or boiled meats. Its delicately sweet-and-sour flavor adds a refined and authentic touch to any dish.

Ingredients: Tropea red onion I.G.P. (70%), sugar, lemon juice (0.5%), honey (0.5%), acidity regulator: citric acid.

280G



MOSTARDA DI FICHI E PEPERONCINO FIG & CHILI MUSTARD

Una mostarda dolce-piccante dal gusto avvolgente e originale. I fichi maturi incontrano il peperoncino in una combinazione perfetta per accompagnare formaggi stagionati, carni arrosto o semplicemente da gustare su una fetta di pane rustico.

Ingredienti: fichi, peperoncini.

A sweet and spicy mustard with a rich and unique flavor. Ripe figs meet chili peppers in a perfect blend, ideal with aged cheeses, roasted meats, or simply spread on rustic bread.

Ingredients: figs, chili peppers.

280G



CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA I.G.P. CAMELLATA E 'NDUJA

CARAMELIZED TROPEA RED ONION I.G.P.

Una combinazione esplosiva di dolcezza e piccantezza. La Cipolla Rossa di Tropea I.G.P. incontra la 'Nduja calabrese in una crema unica, perfetta per accompagnare formaggi stagionati, crostini. Ingredienti: "Cipolla Rossa di Tropea Calabria I.G.P." 52,4%, 'Nduja 24% (grasso di suino 42%, carne di suino 30%, peperoncino 25%, sale 3%), zucchero, succo di sambuco, olio di oliva, gelificante: pectina da frutta, succo di limone, miele, correttore di acidità: acido citrico.

An explosive blend of sweetness and spiciness. Tropea Red Onion I.G.P. meets Calabrian 'Nduja in a unique spread, ideal with aged cheeses, toasted bread.

Ingredients: "Tropea Red Onion I.G.P." 52.4%, 'Nduja 24% (pork fat 42%, pork meat 30%, chili pepper 25%, salt 3%), sugar, elderberry juice, olive oil, gelling agent: fruit pectin, lemon juice, honey, acidity regulator: citric acid.

280G



DOLCEZZA DI PEPERONI E PEPERONCINI SWEET CHILI & PEPPER JAM

Una confettura calabrese dal gusto unico: il peperoncino si fa gentile senza perdere il suo carattere! Ideale in abbinamento a formaggi freschi come ricotta e robiola, oppure a stagionati come il pecorino per chi ama i contrasti decisi. Perfetta anche su crostini, carni arrosto e per aperitivi gourmet.

Ingredienti: peperoncino, peperoni rossi, zucchero, limone, pectina, sale, aceto di vino, aromi naturali, acido citrico.

A traditional Calabrian jam with a unique flavor: chili becomes gentle without losing its kick! Perfect paired with fresh cheeses like ricotta or robiola, or with aged cheeses like pecorino for a bolder taste. Excellent on crostini, roasted meats, or gourmet appetizers.

Ingredients: chili pepper, red bell peppers, sugar, lemon, pectin, salt, wine vinegar, natural flavors, citric acid.

180G



CONFETTURE



www.deliziedelmarchesato.it



DOLCEZZA DI CIPOLLA TROPEANA TROPEA ONION DELIGHT

Una confettura calabrese dal gusto unico: il peperoncino si fa gentile senza perdere il suo carattere! Ideale in abbinamento a formaggi freschi come ricotta e robiola, oppure a stagionati come il pecorino per chi ama i contrasti decisi. Perfetta anche su crostini, carni arrosto e per aperitivi gourmet. Ingredienti: peperoncino, peperoni rossi, zucchero, limone, pectina, sale, aceto di vino, aromi naturali, acido citrico.

A traditional Calabrian jam with a unique flavor: chili becomes gentle without losing its kick! Perfect paired with fresh cheeses like ricotta or robiola, or with aged cheeses like pecorino for a bolder taste. Excellent on crostini, roasted meats, or gourmet appetizers.

Ingredients: chili pepper, red bell peppers, sugar, lemon, pectin, salt, wine vinegar, natural flavors, citric acid.

180G



FILETTI DI CIPOLLA CAMELLATA CAMELIZED ONION FILLETS

Delicati filetti di cipolla rossa caramellata, dal sapore agrodolce e avvolgente. Perfetti per accompagnare formaggi, carni arrosto o panini gourmet. Un tocco elegante e deciso per ogni piatto.

Ingredienti: cipolle rosse, aceto di vino, aceto balsamico, zucchero, sale.

Delicate fillets of caramelized red onions with a sweet and tangy flavor. Perfect with cheeses, roasted meats, or gourmet sandwiches. An elegant and bold touch for any dish.

Ingredients: red onions, wine vinegar, balsamic vinegar, sugar, salt.

280G





CARCIOFI RIPIENI RICOTTA PECORINA ARTICHOKES STUFFED WITH RICOTTA

Scopri il gusto autentico dei nostri carciofi ripieni con ricotta pecorina: un connubio perfetto tra carciofini teneri e una farcitura cremosa e saporita. Ideali come antipasto, contorno o su un tagliere gourmet.

Ingredienti: carciofini freschi (53%), olio extravergine di oliva, ricotta pecorina (12%) [latte di pecora, caglio, sale], pepe nero.

Discover the authentic flavor of our artichokes stuffed with pecorino ricotta: a perfect balance between tender artichokes and a rich, flavorful filling. Ideal as an appetizer, side dish, or part of a gourmet platter.

Ingredients: fresh artichokes (53%), extra virgin olive oil, pecorino ricotta (12%) [sheep's milk, rennet, salt], black pepper.

280G



CIPOLLE RIPIENE TONNO E PEPERONCINO ONIONS STUFFED WITH TUNA & CHILI

Una conserva dal sapore deciso, dove la dolcezza delle cipolle incontra la ricchezza del tonno e la piccantezza del peperoncino. Ideali come antipasto sfizioso o per arricchire taglieri e piatti freddi.

Ingredienti: cipolle (46%), olio di oliva, tonno (16%), peperoncino (4%), aceto, sale.

A bold-flavored preserve where the sweetness of onions blends with rich tuna and spicy chili. Perfect as a tasty appetizer or to enrich cold dishes and platters.

Ingredients: onions (46%), olive oil, tuna (16%), chili pepper (4%), vinegar, salt.

280G



CARCIOFI RIPIENI TONNO E PEPERONCINO ARTICHOKES STUFFED WITH TUNA & CHILI

Carciofi teneri farciti con tonno e un tocco di peperoncino calabrese: un antipasto deciso, gustoso e pronto da servire. Ottimi su crostini o in accompagnamento a salumi e formaggi.

Ingredienti: carciofi (54%), olio extravergine di oliva, tonno (7%), peperoncino (2%), aceto, sale.

Tender artichokes stuffed with tuna and a hint of Calabrian chili: a bold, flavorful appetizer ready to enjoy. Perfect on toasted bread or served with cured meats and cheeses.

Ingredients: artichokes (54%), extra virgin olive oil, tuna (7%), chili pepper (2%), vinegar, salt.

280G



CIPOLLE RIPIENE TONNO E PEPERONCINO ONIONS STUFFED WITH TUNA & CHILI

Un antipasto ricco e deciso: cipolle dolci farcite con tonno e peperoncino, il tutto conservato in olio extravergine di oliva per esaltarne il gusto autentico. Ideali da servire come sfizio o in accompagnamento a piatti freddi.

Ingredienti: cipolle (46%), olio extravergine di oliva, tonno (16%), peperoncino (4%), aceto, sale.

A rich and flavorful appetizer: sweet onions stuffed with tuna and chili, preserved in extra virgin olive oil to enhance their authentic taste. Perfect as a savory bite or paired with cold dishes.

Ingredients: onions (46%), extra virgin olive oil, tuna (16%), chili pepper (4%), vinegar, salt.

180G





CESTO DI MACCHIA FUNGHI WILD FOREST MUSHROOM MIX

Una selezione di funghi misti in olio extravergine d'oliva, arricchiti da aglio e peperoncino per un sapore rustico e deciso. Ideali come contorno, antipasto o per arricchire piatti freddi e caldi.

Ingredienti: funghi misti (62%), olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, aromi naturali, sale, aglio, peperoncino.

Mix of forest mushrooms preserved in extra virgin olive oil, enhanced with garlic and chili pepper for a rustic and bold flavor. Perfect as a side dish, appetizer, or to enrich both hot and cold meals.

Ingredienti: mixed mushrooms (62%), extra virgin olive oil, white wine vinegar, natural flavors, salt, garlic, chili pepper.

280G



LAMPASCIONI WILD HYACINTH BULBS IN OLIVE OIL

I lampascioni, tipici della tradizione contadina del Sud Italia, sono piccoli bulbi dal sapore unico, leggermente amarognolo, conservati in olio extravergine d'oliva con erbe aromatiche e un tocco di aceto. Perfetti come antipasto o contorno ricco di carattere.

Ingredienti: lampascioni (61%), olio extravergine d'oliva (38%), aceto di vino, pepe nero, aglio, menta, prezzemolo. Correttore di acidità: acido citrico.

Lampascioni are traditional Southern Italian wild hyacinth bulbs with a distinctive, slightly bitter flavor. Preserved in extra virgin olive oil with aromatic herbs and a touch of vinegar, they are ideal as a flavorful appetizer or side dish.

Ingredienti: wild hyacinth bulbs (61%), extra virgin olive oil (38%), wine vinegar, black pepper, garlic, mint, parsley. Acidity regulator: citric acid.

280G



CIME DI RAPA TURNIP GREENS IN OLIVE OIL

Un grande classico della tradizione meridionale, le Cime di Rapa sono lavorate con cura e conservate in olio extravergine d'oliva, arricchite da aglio e peperoncino per un gusto deciso e autentico. Perfette come contorno o per condire bruschette e primi piatti.

Ingredienti: cime di rapa (59%), olio extravergine di oliva (35%), peperoncini (5%), aglio (1%).

A Southern Italian classic, Turnip Greens are carefully prepared and preserved in extra virgin olive oil, with garlic and chili pepper for a bold and authentic flavor. Excellent as a side dish or to enhance bruschetta and pasta dishes.

Ingredienti: turnip greens (59%), extra virgin olive oil (35%), chili peppers (5%), garlic (1%).

280G



DIAVOLETTI INFUOCATI SPICY CHILLI

Una confettura calabrese dal gusto unico: il peperoncino si fa gentile senza perdere il suo carattere! Ideale in abbinamento a formaggi freschi come ricotta e robiola, oppure a stagionati come il pecorino per chi ama i contrasti decisi. Perfetta anche su crostini, carni arrosto e per aperitivi gourmet.

Ingredienti: peperoncino, peperoni rossi, zucchero, limone, pectina, sale, aceto di vino, aromi naturali, acido citrico.

A traditional Calabrian jam with a unique flavor: chili becomes gentle without losing its kick! Perfect paired with fresh cheeses like ricotta or robiola or with aged cheeses like pecorino for a bolder taste. Excellent on crostini, roasted meats, or gourmet appetizers.

Ingredienti: chili pepper, red bell peppers, sugar, lemon, pectin, salt, wine vinegar, natural flavors, citric acid.

180G





MELANZANE A FILETTI IN OLIO D'OLIVA EGGPLANT FILLETS IN OLIVE OIL

Tradizione e gusto si incontrano in questa deliziosa conserva di melanzane tagliate a filetti, aromatizzate con peperoncino, menta e aglio. Perfette come antipasto, contorno o per arricchire panini e focacce.

Ingredienti: melanzane a filetti, olio di semi di girasole, peperoncino piccante, menta, aglio, sale, aceto, correttore di acidità: acido citrico.

Tradition and flavor meet in this delicious preserve of eggplant fillets, seasoned with chili, mint, and garlic. Perfect as an appetizer, side dish, or to enrich sandwiches and flatbreads.

Ingredients: eggplant fillets, sunflower oil, hot chili pepper, mint, garlic, salt, vinegar, acidity regulator: citric acid.

280G



INVOLTINI MELANZANE CAPPERI ACCIUGHE EGGPLANT WITH CAPERS AND ANCHOVIES

Deliziosi involtini di melanzane farciti con acciughe e capperi, conservati in olio extravergine di oliva e insaporiti con aglio, peperoncino e basilico. Un antipasto dal gusto deciso e mediterraneo, perfetto per chi ama i sapori autentici del Sud. Ingredienti: melanzane 60%, olio extravergine di oliva, acciughe 8%, capperi 4%, sale, aceto di vino, aglio, peperoncino, basilico.

Delicious eggplant rolls filled with anchovies and capers, preserved in extra virgin olive oil and flavored with garlic, chili pepper, and basil. A bold Mediterranean appetizer, perfect for lovers of authentic southern flavors.

Ingredients: eggplant 60%, extra virgin olive oil, anchovies 8%, capers 4%, salt, wine vinegar, garlic, chili pepper, basil.

280G





LONZA STAGIONATA DI MAIALE **CURED PORK LOIN – VACUUM SEALED**

La lonza stagionata di maiale è un salume pregiato ottenuto dai tagli più magri del suino. Lavorata artigianalmente e stagionata lentamente, è caratterizzata da un sapore delicato ma intenso, con una consistenza compatta e morbida. Perfetta da gustare affettata sottilmente come antipasto o in panini gourmet.

Ingredienti: carne suina selezionata, sale, pepe, aromi naturali. Conservata sottovuoto per mantenerne intatte freschezza e fragranza.

Origine carne: 100% Italia.

Cured pork loin is a premium Italian cold cut made from lean cuts of pork. Handcrafted and slowly aged, it offers a delicate yet rich flavor with a firm and tender texture. Best enjoyed thinly sliced as an appetizer or in gourmet sandwiches.

Ingredients: selected pork meat, salt, pepper, natural flavors. Vacuum-sealed to preserve freshness and aroma.

Meat origin: 100% Italy.

da 550G



SPIANATA PICCANTE **SPICY CALABRIAN SPIANATA**

La Spianata Piccante è un insaccato tipico della tradizione calabrese, realizzato con carne di maiale selezionata, arricchita da grani di pepe nero e peperoncino piccante. La sua forma schiacciata e il gusto deciso la rendono perfetta per taglieri rustici, aperitivi e panini dal carattere forte.

Ingredienti: carne di suino, peperoncino piccante, pepe nero in grani, sale.

Spianata Piccante is a typical Calabrian cured meat, made from selected pork and enhanced with whole black peppercorns and spicy chili pepper. Its flattened shape and bold flavor make it ideal for rustic platters, appetizers, or hearty sandwiches.

Ingredients: pork meat, spicy chili pepper, black peppercorns, salt.

da 550G



'NDUJA DI SPILINGA SPALMABILE **SPILINGA 'NDUJA – SPREADABLE**

Specialità tipica calabrese, la 'Nduja di Spilinga è un salume morbido e piccante da spalmare, realizzato artigianalmente con ingredienti genuini. Perfetta su pane caldo, crostini o per insaporire sughi e primi piatti, regala un'esplosione di gusto autentico e deciso.

Ingredienti: grasso di suino, carne di suino, peperoncino calabrese, sale, olio di oliva.

A typical Calabrian specialty, 'Nduja from Spilinga is a soft and spicy spreadable salami, artisanally made with genuine ingredients. Delicious on warm bread, bruschetta, or for adding bold flavor to sauces and pasta dishes.

Ingredients: pork fat, pork meat, Calabrian chili pepper, salt, olive oil.

da 350G



CAPOCOLLO STAGIONATO **AGED CAPOCOLLO**

Il Capocollo Stagionato è uno dei salumi più pregiati della tradizione calabrese. Ottenuto dal muscolo intero del collo di suino nazionale, viene salmistrato con sale, pepe, spezie e aromi naturali, poi insaccato e lasciato stagionare lentamente per 60-70 giorni. Il risultato è un salume profumato, compatto e ricco di gusto, ideale da gustare affettato sottile.

Ingredienti: carne di suino, sale, pepe, spezie, aromi naturali.

A prized cured meat from the Calabrian tradition, Aged Capocollo is made from the whole neck muscle of Italian pork. It's dry-cured with salt, pepper, spices, and natural aromas, then aged for 60-70 days. The result is a fragrant, compact, and flavorful cold cut, perfect when thinly sliced.

Ingredients: pork meat, salt, pepper, spices, natural aromas.

da 650G





SOPPRESSATA PICCANTE SPICY SOPPRESSATA

La Soppressata Piccante è un salume tradizionale calabrese, preparato con carne scelta di spalla di suino, lardo selezionato dalla parte anteriore del lobo vicino al capocollo, sale e peperoncino calabrese. L'impasto, tritato a grana media, viene insaccato in budello naturale di suino e legato a mano con spago naturale, secondo l'antica tradizione. Il gusto è deciso, speziato e intensamente aromatico.

Ingredienti: carne di suino, lardo, sale, peperoncino.

Spicy Soppressata is a traditional Calabrian cured meat, made from selected pork shoulder, lard from the front lobe near the capocollo, salt, and Calabrian chili pepper. The medium-ground mixture is stuffed into natural pork casing and hand-tied with natural twine, following ancient artisan methods. Its flavor is bold, spicy, and deeply aromatic.

Ingredients: pork meat, lard, salt, chili pepper.

da 350G



SALSICCIA PICCANTE SPICY SAUSAGE

La Salsiccia è uno dei salumi più rappresentativi della tradizione calabrese. Preparata con carne di suino italiano, viene insaporita con peperoncino dolce, spezie e aromi naturali. Lavorata secondo metodi artigianali, ha un gusto pieno, deciso e leggermente affumicato, ideale da gustare al naturale o in abbinamento a formaggi e pane casereccio. Ingredienti: carne di suino (origine ITALIA), sale, peperoncino dolce, peperoncino piccante (1%), aromi naturali, spezie.

Sausage is one of the most iconic cured meats from Calabria. Made with Italian pork, it is flavored with sweet chili, natural aromas, and spices. Artisanally prepared, it offers a rich and bold taste with a hint of smokiness — perfect on its own or paired with cheese and rustic bread. Ingredients: pork (origin: ITALY), salt, sweet chili pepper, hot chili pepper (1%), natural aromas, spices.

da 250G



SALSICCIA PICCANTE SPICY SAUSAGE

La Salsiccia Piccante è uno dei salumi più rappresentativi della tradizione calabrese. Preparata con carne di suino italiano, viene insaporita con peperoncino dolce e piccante, spezie e aromi naturali. Lavorata secondo metodi artigianali, ha un gusto pieno, deciso e leggermente affumicato, ideale da gustare al naturale o in abbinamento a formaggi e pane casereccio. Ingredienti: carne di suino (origine ITALIA), sale, peperoncino dolce, peperoncino piccante (1%), aromi naturali, spezie.

Spicy Sausage is one of the most iconic cured meats from Calabria. Made with Italian pork, it is flavored with sweet and hot chili peppers, natural aromas, and spices. Artisanally prepared, it offers a rich and bold taste with a hint of smokiness — perfect on its own or paired with cheese and rustic bread.

Ingredients: pork (origin: ITALY), salt, sweet chili pepper, hot chili pepper (1%), natural aromas, spices.

da 250G



LE SPEZIE

 www.deliziedelmarchesato.it



ORIGANO ORIGANO

Origano essiccato naturalmente, raccolto a mano nelle zone collinari del Sud Italia. Dal profumo intenso e dal gusto inconfondibile, è pronto all'uso per insaporire pizze, sughi, carni alla griglia, insalate e verdure. Un ingrediente immancabile della cucina mediterranea, confezionato in modo da preservarne tutta l'aromaticità.

Ingredienti: origano secco 100%.

Naturally dried oregano, hand-harvested from the hills of Southern Italy. With its intense aroma and distinctive flavor, it's ready to use to season pizzas, sauces, grilled meats, salads, and vegetables. A staple of Mediterranean cuisine, packaged to preserve its full fragrance.

Ingredients: dried oregano 100%.

100G



PENNE ALL'ARRABBIATA MIX DRIED CALABRESE ARRABBIATA MIX

Un mix essiccato pronto all'uso, perfetto per preparare in pochi minuti il celebre piatto della tradizione romana con un tocco calabrese. Ideale per condire penne e altri formati di pasta. Basta rosolare il mix in olio extravergine e unirlo alla pasta per ottenere un primo piatto piccante e saporito.

Ingredienti: peperoncino secco, aglio secco, prezzemolo, sale.

A ready-to-use dried blend, perfect for preparing the classic Roman pasta dish with a Calabrian twist. Ideal for seasoning penne or any pasta type. Simply sauté the mix in extra virgin olive oil and add to cooked pasta for a spicy, flavorful first course.

Ingredients: dried chili pepper, dried garlic, parsley, salt.

100G



PEPERONCINO A SCAGLIE SECCO DRIED CHILI FLAKES

Peperoncino calabrese essiccato e frantumato, dal colore vivo e dal gusto deciso. Perfetto per chi ama i sapori piccanti, è ideale per condire primi piatti, carni, pizze e verdure. Un ingrediente versatile che non può mancare nella cucina di chi ama la tradizione e il carattere del Sud.

Ingredienti: peperoncino essiccato a scaglie 100%.

Crushed and dried Calabrian chili peppers, vibrant in color and bold in flavor. Perfect for spice lovers, it's ideal for seasoning pasta, meats, pizzas, and vegetables. A versatile ingredient essential to traditional Southern Italian cuisine.

Ingredients: crushed dried chili peppers 100%.

100G



PEPERONCINO IN POLVERE GROUND CHILI POWDER

Peperoncino calabrese essiccato e macinato finemente, dal colore intenso e dal profumo deciso. Ideale per insaporire ogni tipo di piatto: primi, secondi, sughi, pizze e verdure. Un must per chi ama i sapori decisi e autentici della Calabria.

Ingredienti: peperoncino calabrese 100%.

Finely ground Calabrian chili pepper with a vibrant color and bold aroma. Perfect for adding heat and flavor to pasta, sauces, meat dishes, pizza, and vegetables. A must-have for lovers of strong and authentic Calabrian tastes.

Ingredients: 100% Calabrian chili pepper.

100G





**GRANDI
FORMATI**



www.deliziedelmarchesato.it

Pomodori secchi



Cipolline Borettane



Funghi misti



Peperoni Piccanti



Melanzane Grigliate



Diavoletti Piccanti Lunghi

