

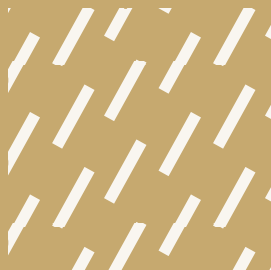
MED *in*
food

mediterranean quality food

**catalogo
prodotti**



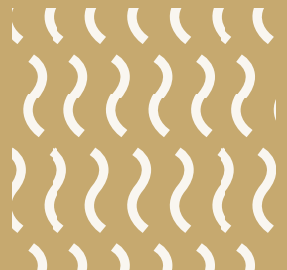
FISHERY



HARVESTED



FARMEDD



AIRY



La nostra azienda nasce come progetto familiare per poi ampliarsi. La nostra cultura imprenditoriale familiare, si basa sui criteri di sostenibilità ambientale.

Le motivazioni che ci indussero ad una riflessione "green" sono semplici. Il Sud Europa, l'Italia, sono un vero paradiso di biodiversità, umiliato, deturpato quotidianamente dalla cultura del malaffare, dei profitti facili ed immediati.

Ci siamo resi conto che avevamo un'arma in più come azienda rispetto ai singoli cittadini per poter contribuire ad una responsabilizzazione dei singoli grazie alle buone pratiche che potevamo sin da subito attivare nelle nostre aziende. Nel 2008 nacque il Green Project. La nostra attività imprenditoriale incentrata sulla produzione di packaging ecosostenibili.



Made in Food nasce dalla nostra esperienza imprenditoriale e dalla cultura del rispetto della terra, del mare. Il concetto di base è: un pomodoro è buono non solo perché così appare dall'aspetto e dal sapore, è veramente buono se oltre alle sue qualità intrinseche per la sua produzione non sono stati utilizzati prodotti nocivi all'ambiente e alle persone, se il personale che lavora nei campi è stato regolarmente retribuito e regolarizzato.

Sembra semplice ma non lo è. Se il Sud Europa si trova nella situazione a tutti nota è perché ci sono speculatori disposti ad avvelenare la propria terra per un profitto malato che non crea valore.

Med in Food è la nostra risposta: si può produrre, vendere prodotti di altissima qualità, rispettando ambiente e persone, al giusto prezzo. Scegliere i prodotti da noi distribuiti significa esser certi della provenienza, dell'etichettatura, della qualità, della sostenibilità dell'intero processo.







LA FARINA E LA PASTA





LA FARINA INTEGRALE

Ideale per: pane, pizza, biscotti, crostate e pasta.
Ricca di fibra e di gusto.

Disponibile in confezioni da 1KG



LA FARINA W170

Ideale per: grissini, piccola pasticceria, torte e prodotti da forno che richiedono lievitazioni medio brevi.

Disponibile in confezioni da 1KG



LA FARINA W260

Ideale per: pizza, pane, focacce e prodotti da forno che richiedono lievitazioni medio lunghe.

Disponibile in confezioni da 1KG



LA FARINA W350

Ideale per: pizza in teglia, grandi lievitati, prodotti da forno che richiedono alte idratazioni e lunghe maturazioni.

Disponibile in confezioni da 1KG



LA FARINA RIMACINATA

La SEMOLA di Grano Duro "Rimacinata".
Ideale per pane e pizza

Disponibile in confezioni da 1KG



FUSILLI PASTA CORTA GAROFALO

Confezione da 500g.



SPAGHETTI PASTA LUNGA GAROFALO

Confezione da 500g.



MEZZE PENNE PASTA CORTA GAROFALO

Confezione da 500g.



PASTA MISTA GAROFALO

Confezione da 500g.



LINGUINE PASTA LUNGA GAROFALO

Confezione da 500g.



VERMICELLI PASTA LUNGA GAROFALO

Confezione da 500g.



Lasagna riccia formato speciale

Confezione da 500g.



Lasagna liscia formato speciale

Confezione da 500g.

LA LINEA BIO INTEGRALE



PAPPARDELLE PASTA INTEGRALE BIOLOGICA

MAFALDA CORTA INTEGRALE

Confezione da 500g.



SCHIAFFONI INTEGRALI

PENNE INTEGRALI

Confezione da 500g.



LE CONSERVE LA GINESTRA





MARMELLATA DI ARANCIA 250G

Uno spicchio della natura incontaminata che cresce sui rami dei nostri alberi di frutta. Il sole arancione della Penisola Sorrentina. Nasce e cresce così la marmellata di arance dei nostri giardini.



CONFETTURA DI FICHI 250G

Un sapore raro, un aroma che stupisce e che rapisce. Raccolti a fine estate nel nostro frutteto in Penisola Sorrentina e lavorati per regalare dolcezza tutto l'anno, i fichi biologici de La Ginestra rivivono in una confettura genuina



MARMELLATA DI LIMONI 250G.

L'oro della Penisola Sorrentina. Il sole giallo che cresce e che non tramonta mai nei fruttati biologici de La Ginestra. Una macchia gialla mediterranea che colora la nostra natura. Quel tocco eccentrico con cui regalare un po' di brio al mondo delle confetture

Il pomodoro della Penisola Sorrentina. Un sapore tradizionale che riporta a casa, ovunque voi siate. Un momento intimo da vivere da soli o in compagnia. Svitare il tappo, odorare la polpa succosa, chiudere gli occhi... e finalmente rivivere tutto il gusto dei migliori momenti della nostra vita



PASSATA DI POMODORO

La passata di pomodoro è una conserva tipicamente preparata alla fine dell'estate e costituisce la base di molti sughi della nostra cucina. Disponibile da 500g 750g 1KG



POMODORINI IN PASSATA

Prendiamo i pomodorini di MadreNatura e chiudiamoli in barattoli. Un cuore rosso, un pomodoro nato e raccolto sulle pendici vicane della penisola sorrentina. Un processo di coltivazione e di raccolta biologico che consente di racchiudere in un barattolo un prodotto dal gusto unico. Disponibile 500g. 750g. 1KG



POMODORI PELATI

La base della nostra cucina. Secoli di tradizione contadina raccolti e racchiusi in un semplice barattolo. Una conserva che profuma di storia. Carichi di gusto, ricchi di colore, costituiscono la base dei principali piatti della tradizione culinaria italiana



POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO

Il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio è una varietà di pomodoro coltivata esclusivamente sulle pendici vulcaniche del Vesuvio. Già riconosciuto come prodotto agroalimentare tradizionale dalla regione Campania, il "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio" è divenuta una DOP dal 2009



I FORMAGGI DI GENNARO



O'CHIAVCON

O'Chiavcon De Gennaro è un formaggio a latte crudo e pasta morbida, piacevolmente delicato al palato, mantiene inalterate le sue caratteristiche anche se sottoposto a stagionatura media o lunga.



PROVOLONE DEL MONACO D.O.P.

Il Provolone del Monaco D.O.P. è un formaggio semiduro a pasta filata, a media o lunga stagionatura, dolce, burroso e piacevolmente piccante. Prodotto esclusivamente nel territorio dei Monti Lattari, in provincia di Napoli, con l'impiego di almeno il 20% di latte di bovine di razza Agerolese, si caratterizza per un aroma unico e la presenza di occhiature dal diametro variabile. La stagionatura avviene esclusivamente in grotta naturale e per non meno di sei mesi. Il Provolone del Monaco D.O.P. si riconosce dal bollino di certificazione del consorzio di tutela. 3,2 kg circa

I FORMAGGI DI GENNARO



LO SPEZIATO

Dall'armonico incontro tra il gusto delicato del formaggio e le note decise del peperoncino e dei semi di finocchio, nasce Lo Speziato De Gennaro. Un formaggio che si distingue per la sua complessità aromatica perfettamente bilanciata al palato.

Circa 1,7 kg



PROVOLONE AFFUMICATO

Ricavato dalla stessa lavorazione del Provolone del Monaco, il provolone affumicato prevede una semi-stagionatura di circa 4 mesi in paglia e trucioli di faggio. L'odore e il sapore sono intensi e decisi. Ideale da servire come antipasto e con i primi piatti.

Circa 1,7 kg



MOSCIONE

Il Moscione è un formaggio a pasta filata, ottenuto dal latte vaccino, più asciutto del fior di latte ma più morbido del classico caciocavallo. Sapore delicato e intenso profumo di latte, è un formaggio molto versatile in cucina e adatto anche alla lunga conservazione.

Circa 800 grammi



CACIOCAVALLO

Realizzato con la stessa tecnica di lavorazione usata per il Provolone del Monaco, il Caciocavallo De Gennaro prevede l'impiego di latte proveniente da bovine di razza Agerolese. A differenza del classico caciocavallo, può essere stagionato per diversi mesi.

Circa 800 grammi



DIAVOLETTO

Formaggio affumicato farcito con olive e peperoncino, il Diavoletto è un prodotto tipico della tradizione gastronomica di Vico Equense, dal gusto aromatico e deciso.



PROVOLONE DOLCE SEMI STAGIONATO

Realizzato con la stessa tecnica di lavorazione del Provolone del Monaco D.O.P., il Provolone Dolce è destinato ad un pubblico che predilige, nei formaggi, sapori delicati e meno incisivi. Prevede una semi-stagionatura di circa 4 mesi ed è ideale da servire come antipasto.
Circa 1,6 Kg

I FORMAGGI DI GENNARO



CACIOLIMONE

Il Caciolimone De Gennaro nasce dalla collaborazione tra il Caseificio Fernando De Gennaro e lo Chef stellato Peppe Guida. In un solo prodotto si riunisce l'autenticità della lavorazione tradizionale della Fiaschella e l'originalità di un'anima di burro aromatizzata con scorze di limoni delle colline vicane. Si contraddistingue per profumo intenso e freschezza dell'agrumo al palato.



BURRO

Il burro De Gennaro è ottenuto dalla lavorazione della crema ricavata dal siero della coagulazione del latte destinato alla produzione del Provolone del Monaco. Circa 250 grammi



FIOR DI LATTE

Il Fior di latte De Gennaro nasce da circa 18 ore di maturazione della cagliata, senza aggiunta di fermenti e siero d'innesto. In questo modo è possibile mantenere basso il livello di acidità, con la possibilità di conservare il latticino più a lungo.

I FORMAGGI DI GENNARO



TRECCIA

La Treccia segue lo stesso processo di trasformazione del Fior di latte. Circa 18 ore di maturazione della cagliata, senza aggiunta di fermenti e siero d'innesto. Con questo procedimento è possibile mantenere bassi i livelli di acidità, garantendo una più lunga conservazione del latticino



RICOTTA

Ricavata dal siero, e non direttamente dal latte, la ricotta De Gennaro risulta molto più leggera e delicata al palato. Ottima come antipasto o come base per primi piatti e dolci.



MARIFICIO



ALICI DI ISCHIA MARINATE

Le acque del Golfo di Napoli sono rinomate per la qualità delle alici, protagoniste della cucina mediterranea e regine delle tavole ischitane. Ed è proprio all'antica ricetta dell'isola d'Ischia che ci siamo ispirati, per raccontarti una tradizione che ci sta a cuore e regalarti il piacere di riscoprire i sapori di un tempo. Le nostre alici vengono abbattute a - 40°C, marinate con aceto di vino bianco, pepe, limone, aglio e prezzemolo, infine condite con olio extravergine d'oliva.



SALMONE MARINATO

Amato per l'incredibile versatilità, oltre che per il sapore delizioso delle sue carni pregiate, il salmone norvegese vanta eccezionali proprietà nutritive. Un vero e proprio scrigno di proteine nobili, vitamine e sali minerali, nonché fonte preziosa di acidi grassi essenziali Omega-3, sostanze fondamentali per il benessere e il buon funzionamento del nostro organismo. Ne abbiamo esaltato il gusto marinandolo con aceto di vino bianco, pepe, limone, aglio e prezzemolo, e condendolo con un filo d'olio extravergine d'oliva.



POLPO MARINATO

Il nostro polpo cotto al vapore nasce da uno studio attento e una accurata preparazione che puntano a conservare intatto il gusto delle sue carni delicate e a preservare interamente la qualità della materia prima.



CARPACCIO DI LAMPUGA DORADO

Simbolo della pesca tradizionale nei nostri mari, la lampuga (detta anche 'dorado', per via dei suoi riflessi giallo oro) racchiude una polpa soda e appetitosa, povera di grassi ma ricca di proteine nobili, sali minerali e vitamine. Gustarla cruda ti farà apprezzare ancora di più il suo sapore inconfondibile.

Il nostro Carpaccio di Lampuga è stato precedentemente abbattuto a -40°C, per garantirti massima qualità e sicurezza.



CARPACCIO DI RICCIOLA DEL MEDITERRANEO

La ricciola è uno dei pesci più buoni e pregiati del nostro mare, nota per le sue carni rosate e compatte, ricche di proteine nobili e preziosi Omega 3. Gustarla cruda ti farà apprezzare ancora di più il suo sapore inconfondibile e l'incredibile delicatezza che la contraddistingue. Il nostro Carpaccio di Ricciola del Mediterraneo è stato precedentemente abbattuto a -40°C, per garantirti massima qualità e sicurezza.



CARPACCIO DI SPIGOLA

La spigola (o branzino) è tra i pesci più pregiati del Mediterraneo ed è particolarmente apprezzata per le sue tenere e squisite carni bianche. Abbattuto a -40°C, per garantirti massima qualità e sicurezza, il nostro Carpaccio di Spigola è perfetto come antipasto fresco, leggero e gustoso, e ti farà apprezzare ancora di più l'inconfondibile sapore e l'incredibile delicatezza di questa polpa prelibata.



LONZA DI MORRONE

Simbolo della pesca tradizionale nei nostri mari, la Lampuga viene da noi marinata, scottata con il cannello a fiamma viva, massaggiata con salsa di soia e infine abbattuta a -18°. Un procedimento accuratamente studiato per preservare e valorizzare il gusto delicato delle sue carni magre, ricche di proprietà nutritive.



ROAST FISH DI LAMPUGA

Simbolo della pesca tradizionale nei nostri mari, la lampuga viene da noi marinata, scottata con il cannello a fiamma viva, massaggiata con salsa di soia e infine abbattuta a -40°C. Un procedimento accuratamente studiato per preservare e valorizzare il gusto delicato delle sue carni magre, ricche di proprietà nutritive.



BRESAOLA DI TONNO IN SALVIETTA



GIRELLO DI PESCE SPADA
ALLE SPEZIE MEDITERRANEE



LONZA DI MORONE



NDUJA DI SPIGOLA



VENTRESCA DI RICCIOLA AI QUATTRO PEPI

SALUMI DI MARE



VENTRESCA DI TONNO



SALAMELLA DOLCEMARE



PROSCIUTTO DI RICCIOLA



SALMONE AFFUMICATO

