

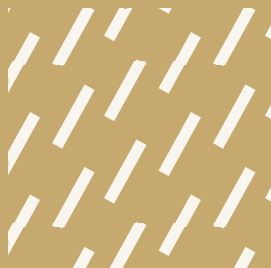
MED *in*
food

mediterranean quality food

**catalogus
producten**



FISHERY



HARVESTED



FARMEDD



AIRY



Med in Food selecteert en distribueert hoogwaardige voedselproducten en wijn uit landen rond de Middellandse zee. Te midden van deze prachtige zee ligt Italië. De smaken van de Italiaanse keuken zijn al eeuwenlang een referentiepunt voor gerechten aan de tafels van de hele wereld. Het gaat niet alleen om Italië, want Med in Food streeft naar een wereldwijd project, waarin het Mediterrane dieet wordt gepresenteerd als het resultaat van "praktijken, voorstellingen, kennis, vaardigheden en tradities", zoals beschreven door de UNESCO: "... waarmee de volkeren van de Middellandse Zee in de loop der eeuwen een synthese tot stand hebben gebracht... van het mythische universum... rond het eten".



Bij Med in Food zoeken we naar kleine producenten, we bestuderen de smaken en geven een extra kans aan uitstekende producten die geboren zijn uit traditie, uit vindingrijkheid. Aan het talent en de waanzin van de mensen die zich elke dag inzetten voor de biodiversiteit van de Middellandse Zee. Magisch kruispunt van wind, zee, landen en... mensen.





LA FARINA E LA PASTA





LA FARINA



LA FARINA INTEGRALE

Meel, professioneel voor thuis
Ideaal voor: brood, pizza, koekjes, taart en pasta.
Rijk aan vezels en smaak.

Verkrijgbaar in verpakkingen van 1KG



LA FARINA W170

Ideaal voor: grissini, kleine patisserie, taarten
en ovengerechten met een gemiddeld tot kort
rijsproces.

Verkrijgbaar in verpakkingen van 1KG



LA FARINA W260

Ideaal voor: pizza, brood, focaccia, ovengerechten
met een gemiddeld tot lang rijsproces.

Verkrijgbaar in verpakkingen van 1KG



LA FARINA W350

Ideaal voor: pizza van de bakplaat en grote deeg-
gerechten uit de oven met een lang rijsproces. Veel
gebruikt in de patisserie.

Verkrijgbaar in verpakkingen van 1KG



LA FARINA RIMACINATA

Bloem van durumtarwe "extra gemalen"
Ideaal voor brood en pizza

Verkrijgbaar in verpakkingen van 1KG



FUSILLI PASTA CORTA GAROFALO

Verkrijgbaar in verpakkingen van 500 gram



SPAGHETTI PASTA LUNGA GAROFALO

Verkrijgbaar in verpakkingen van 500 gram



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
 (gegolfde lasagne speciaal formaat)
 Verkrijgbaar in verpakkingen van 500 gram



Lasagna liscia formato speciale

(droge lasagne speciaal formaat)

LA LINEA BIO INTEGRALE



PAPPARDELLE PASTA INTEGRALE BIOLOGICA

MAFALDA CORTA INTEGRALE

Confezione da 500g.

LE PASTE



SCHIAFFONI INTEGRALI

PENNE INTEGRALI

Confezione da 500g.



LE CONSERVE LA GINESTRA





MARMELLATA DI ARANCIA 250G

Sinaasappel marmelade
Een stukje onaangeraakte natuur dat groeit aan de takken van onze fruitbomen, met op de achtergrond de oranje zon van van het Sorrento-schiereiland. Dat is waar onze sinaasappel marmelade tot stand komt.



CONFETTURA DI FICHI 250G

Vijgenjam
Een unieke smaak, een aroma dat doet verbazen en je meeneemt. De oogst vindt plaats aan het einde van de zomer in onze fruitgaard op het Sorrento-schiereiland. Een authentieke jam, met een verfijnde zoetheid. Biologische landbouw.



MARMELLATA DI LIMONI 250G.

Met de citroenmarmelade kun je echt een ander tintje geven aan snacks en het ontbijt. Het geheim voor deze sublieme jam zit hem in het verkrijgen van de beste vruchten. Er wordt dan ook gebruik gemaakt van de citroenen van Sorrento, een Italiaans IGT product.



Deze tomatenpulp in zeer fijne stukjes behoudt alle versheid van de vers geplukte tomaat. Een uniek product waarin het vlezig deel, gehakt in zeer fijne stukjes, wordt gecombineerd met tomatensap. Dit maakt de tomatenpulp geschikt voor lange bereidingswijzen, zelfs op hoge temperaturen zoals in de oven.



PASSATA DI POMODORO

De passata di pomodoro is een tomatenconserv dat gewoonlijk aan het einde van de zomer wordt bereid en de basis vormt van vele sauzen uit onze keuken.

Verkrijgbaar in potten van 500g, 750g en 1kg



POMODORINI IN PASSATA

Stevig en fris van smaak, met deze puree van pomodorini breng je de volle, levendige en licht fruitige smaak van deze typische Zuid-Italiaanse tomatensoort aan tafel. Ze groeien op de hellingen van Vico Equense en worden zorgvuldig geplukt en geselecteerd en vervolgens onmiddellijk verwerkt. Met als resultaat: het hele jaar door de frisse en levendige smaak van vers geplukte tomaten. Biologische landbouw.

Verkrijgbaar in glazen potten van 500g, 750g en 1 kg.



GEPELDE TOMATEN

Eeuwen van boeren tradities verzameld en verwerkt in een simpele pot. Vol van smaak en rijk aan kleur, vormen deze de basis van veel voorkomende gerechten in onze keuken.



POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO

De 'Pomodorino del Piennolo del Vesuvio' is een variëteit die exclusief wordt verbouwd op de vulkanische hellingen van de Vesuvius. De 'Pomodorino del Piennolo del Vesuvio' heeft sinds 2009 een DOP status (beschermde oorsprongsbenaming).



I FORMAGGI DI GENNARO



O'CHIAVCON

O'Chiavcon is een rauwmelkse kaas met een zachte consistentie, aangenaam en delicaat in de mond. Deze karakteristieken blijven behouden, ongeacht de duur van de rijping.



PROVOLONE DEL MONACO D.O.P.

Provolone del Monaco D.O.P. is een halfharde kaas met een elastische en vezelige structuur. De Provolone del Monaco D.O.P. ondergaat een gemiddelde of lange rijping, is zoet, boterachtig en aangenaam pikant. Deze kaas wordt exclusief geproduceerd in het gebied van het Lattari gebergte, provincie Napoli, met gebruik van minimaal 20% melk van de 'Agerolese' raskoeien. Kenmerkend voor de Provolone del Monaco D.O.P. zijn het unieke aroma en de gaten van verschillende grootte in de kaas.

I FORMAGGI DI GENNARO



LO SPEZIATO

Een perfecte harmonie van de delicate smaak van de kaas en de krachtige smaken van peperoncino en venkelzaad. De Speziato valt op door zijn perfect uitgebalanceerde aromatische complexiteit in de mond.



PROVOLONE AFFUMICATO

Gerookte Provolone wordt verkregen uit hetzelfde proces als Provolone del Monaco. Vervolgens ondergaat de Provolone een extra rijping van ongeveer 4 maanden in stro en beukensnippen. Een intense en overtuigende geur en smaak. Ideaal om te serveren als antipasto en bij pasta - of risotto gerechten (primi piatti).
Ongeveer 1,7 kg.



MOSCIONE

Moscione is een kaas van pasta filata (vezelige structuur) verkregen uit koeienmelk. Droger dan Fior di Latte, maar zachter dan de klassieke Caciocavallo. Een delicate smaak en een intense geur van melk. Een kaas voor veelzijdig gebruik in de keuken, die tevens lang bewaard kan worden.
Ongeveer 800 gram



CACIOCAVALLO

Tot stand gekomen volgens hetzelfde bereidingsproces als de Provolone del Monaco. De Caciocavallo wordt gemaakt van koeienmelk van het ras 'Agerolese'. De Caciocavallo De Gennaro kan, in tegenstelling tot de klassieke Caciocavallo, enkele maanden rijpen.
Ongeveer 800 gram



DIAVOLETTO

Gerookte kaas gevuld met olijven en peperoncino. De Diavoletto is een typisch product van de traditionele gastronomie van Vico Equense, met een aromatische en vastberaden smaak.



PROVOLONE DOLCE SEMI STAGIONATO

Tot stand gekomen volgens hetzelfde bereidingsproces als de Provolone del Monaco. Provolone dolce is bedoeld voor hen die een voorkeur hebben voor delicate en minder scherpe smaken in kazen. De kaas ondergaat een rijping van ongeveer 4 maanden. Ideaal om op te serveren als antipasto.
Ongeveer 1,6kg



CACIOLIMONE

De Caciolimone De Gennaro is tot stand gekomen door een samenwerking van Caseificio Fernando De Gennaro en de Michelinster-chef Peppe Guida. De traditionele werkwijze van Fiaschella en de originaliteit van een ziel van boter, gearomatiseerd met citroenschil van de citroenen uit de heuvels van Vico Equense komen samen in één product. De kaas onderscheidt zich door zijn intense aroma en citrusfrisheid in de mond.



BURRO

Boter De Gennaro wordt verkregen door de room te verwerken die is verkregen uit de stremming van de melk, die bestemd is voor de productie van Provolone del Monaco D.O.P.
Ongeveer 250 gram



FIOR DI LATTE

De Fior di Latte De Gennaro ontstaat na ongeveer 18 uur rijping van de wrongel, zonder toevoeging van enzymen en ent wei. Op deze manier is het mogelijk de zuurgraad laag te houden én het melkproduct langer te bewaren.

I FORMAGGI DI GENNARO



TRECCIA

De Treccia volgt hetzelfde bereidingsproces als Fior di Latte en heeft de vorm van een vlecht. Ongeveer 18 uur rijping van de wrongel, zonder toevoeging van enzymen en ent wei. Op deze manier is het mogelijk de zuurgraad laag te houden, waardoor een langere houdbaarheid van het zuivelproduct wordt gegarandeerd.



RICOTTA

Deze ricotta is gemaakt van wei en niet rechtstreeks van melk, dit maakt de ricotta van Gennaro veel lichter en delicateser in de mond. Ideaal als antipasto of als basis voor gerechten en desserts.



MARIFICIO



ALICI DI ISCHIA MARINATE

De wateren van de golf van Napoli staan bekend om de kwaliteit van de ansjovisjes, die een hoofdrol spelen in de Mediterrane keuken en koninginnen zijn van de gastronomie van het eiland Ischia. Het is dan ook het oude recept van Ischia waar we ons door hebben laten inspireren. We nemen je mee in de traditie die ons aan het hart ligt en laten je de smaken van het verleden herontdekken. Onze ansjovis wordt teruggekoeld tot -40°C d.m.v. shockfreezing, vervolgens gemarineerd met witte wijnazijn, peper, citroen, knoflook en peterselie. Ten slotte wordt nog een scheutje extra vergine olijfolie toegevoegd.



SALMONE MARINATO

Aanbeden vanwege de ongelooflijke veelzijdigheid; behalve voor de heerlijke smaak van het waardevolle vlees, heeft de Noorweegse zalm ook uitzonderlijke voedingseigenschappen. Een schat aan eiwitten, vitamines en minerale zouten, evenals een kostbare bron van Omega-3 essentiële vetzuren, essentiële stoffen voor het welzijn en de goede werking van ons lichaam. We hebben de smaak versterkt door de zalm te marinieren met witte wijnazijn, peper, citroen, knoflook en peterselie. Ten slotte wordt nog een scheutje extra vergine olijfolie toegevoegd.



POLPO MARINATO

Onze stoom gekookte octopus is tot stand gekomen uit een zorgvuldige studie en voorbereiding, met als doel zowel de smaak van het delicate vlees als de kwaliteit ervan intact te houden.



CARPACCIO DI LAMPUGA DORADO

Symbool van de traditionele visserij in onze zeeën, goudmakreel (ook wel 'dorado' genoemd, vanwege zijn goudgele reflecties) bevat een stevige en smakelijke pulp, vetarm maar rijk aan edele eiwitten, minerale zouten en vitamines. Rauw zul je de onmiskenbare smaak nog meer waarderen. Onze Lampuga Carpaccio is teruggekoeld tot -40°C d.m.v. shockfreezing om maximale kwaliteit en veiligheid te garanderen.



CARPACCIO DI RICCIOLA DEL MEDITERRANEO

De ricciola (grote geelstaart) is één van de beste en meest waardevolle vissen van onze zee, bekend om zijn roze en compacte vlees, rijk aan edele en kostbare Omega 3-eiwitten. Rauw zul je de onmiskenbare smaak en de ongelooflijke delicatesse nog meer waarderen. Onze Carpaccio di Ricciola is teruggekoeld tot -40°C d.m.v. shockfreezing om maximale kwaliteit en veiligheid te garanderen.



CARPACCIO DI SPIGOLA

De spigola (zeebaars) behoort tot de meest waardevolle vissen van de Middellandse Zee en wordt vooral gewaardeerd om zijn malse en voortreffelijk wit vlees. Onze Carpaccio di Spigola is perfect als een fris, licht en smakelijk voorgerecht. Rauw zul je de onmiskenbare smaak en ongelooflijke delicatesse van dit heerlijke vruchtvlies waarderen. Teruggekoeld tot -40°C d.m.v. shockfreezing om maximale kwaliteit en veiligheid te garanderen.



LONZA DI MORRONE

Symbool van de traditionele visserij in onze zeeën, de Lampuga (Morrone!?) wordt door ons gemarineerd, geblancheerd onder hoog vuur, ingemasseerd met sojasaus en gekoeld tot -18°C . Een zorgvuldig bedachte procedure om de delicate smaak van mager vlees, rijk aan goede voedingseigenschappen, te behouden en te verbeteren.



GEBRADEN VIS VAN MAHI-MAHI (GOUDMAKREEL/DOLFIJNVIS)

Symbool van de traditionele visserij in onze zeeën. De dolfijnvis wordt door ons gemarineerd, geblancheerd onder hoog vuur, ingemasseerd met sojasaus en tenslotte teruggekoeld tot -40°C d.m.v. shockfreezing. Een zorgvuldig bedachte procedure om de delicate smaak van mager vlees, rijk aan goede voedingseigenschappen, te behouden en te verbeteren.



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

