



SOLLEONE

Bio

*Per uno stile di vita più salutare
e un pianeta più felice*

Catalogo generale

Crediamo che, da qualche parte lungo la strada, molte persone abbiano perso la capacità di vivere in armonia con la natura. Solleone Bio ha voluto creare una gamma di prodotti alimentari ad uso quotidiano per farti tornare sulla strada giusta: semplice, sana e naturale come lo era ai tempi dei nostri nonni. Questa è la nostra ispirazione.

I Pilastri della nostra filosofia sono:

QUALITÀ
TRADIZIONE
RISPETTO PER L'AMBIENTE



Nel 2016 nacque Solleone Bio, inseguendo il sogno di creare un marchio che producesse prodotti con la più alta qualità in Italia. Per ciascuno di essi, abbiamo definito quali fossero i criteri di Miglior Qualità per poi, lavorando a ritroso, trovare le migliori materie prime ed i metodi di produzione per raggiungerla.

I punti comuni a tutti i prodotti Solleone Bio sono:

- **Rispetto per la tradizione**
- **Ingredienti che anche la nostra nonna utilizzerebbe**
- **Basse temperature, per non “stressare” i prodotti**
- **Rispetto per il pianeta**
- **Qualità senza compromessi**

Solleone Bio



Sughi Cucinati

6-7

Sugo al Basilico
Sugo ai Peperoni
Sugo al Peperoncino
Sugo ai Capperi e Olive
Sugo Pomodoro e Mascarpone

Sughi Regionali per Pasta

8-10

Sugo Calabria
Sugo Piemonte
Sugo Portofino
Sugo Siciliana
Sugo Roma
Sugo Toscana
Sugo Puglia

Solleone Bio Kids

11

Sugo Verdure
Sugo Zucca
Sugo Pomodoro

Prodotti Vegani

12-13

Chili non Carne
Bolognese Vegana al Seitan
Pesto al Basilico Vegano

Pesti

14-15

Pesto alla Genovese Bio
Pesto Bio al Pomodoro
Pesto al Basilico Vegano

Legumi

16-17

Cannellini in Brodo
Borlotti in Brodo
Ceci in Brodo
Lenticchie in Brodo

Composte

18-19

Composta di Albicocca
Composta di Mirtillo
Composta di Frutti di bosco
Composta di Pesca
Composta di Prugna
Composta di Fragola
Composta di Lampone

Pasta Classica

20-21

Fusilli di Grano Khorasan
Penne Rigate di Grano Khorasan
Fusilli Integrali al Farro
Spaghetti di Grano Khorasan
Capellini al Grano duro

Pasta Regionale

22-23

Pappardelle di Farro semi-integrale
Fettuccine di Farro integrale Monococco
Spaghettoni al Grano Timilia
Spaghetti alla Chitarra di Grano Cappelli
Linguine di Grano Cappelli
Orecchiette di Grano Saragolla

Pasta al Farro semi-integrale

24-25

Farfalle al Farro semi-integrale
Lumache al Farro semi-integrale
Penne Rigate al Farro semi-integrale
Semini al Farro semi-integrale
Capellini al Farro semi-integrale
Linguine al Farro semi-integrale
Spaghetti al Farro semi-integrale

Risotti Regionali

26-27

Risotto Campania
Risotto Campania 180g
Risotto Piemonte
Risotto Piemonte 170g

Miele

28-31

Miele di Eucalipto
Miele di Millefiori
Miele di Ciliegio
Miele di Coriandolo
Miele di Agrumi
Miele di Sulla
Miele di Tiglio
Miele di Girasole
Miele di Castagno

Condimenti

32-33

Olio di Oliva - IGP Sicilia
Aceto Balsamico IGP
Aceto Balsamico IGP Oro



“

La bontà dei nostri prodotti è il frutto di una lunga esperienza, di un'instancabile ricerca e del nostro amore per il cibo di alta qualità.

”

Il Team Solleone Bio

Sughi Cucinati

Ricette tradizionali come fatte in casa. Ingredienti semplici e autentici. Cotti dolcemente per preservare il gusto.



Sugo al Basilico

Una freschissima e squisita salsa biologica per condire la pasta: pezzi di pomodoro italiano maturato al sole, olio extravergine d'oliva e basilico fresco.

Ingredienti: Polpa di pomodoro* 54%, Passata di pomodoro* 26,8%, Carote*, Cipolle*, Sedano*, Olio extravergine di oliva*, Basilico* 1.3%, Sale marino.

Peso Netto/Lordo **340/530g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **K003**



Sugo ai Peperoni

Una freschissima e squisita salsa biologica per condire la pasta: pezzi di pomodoro italiano maturato al sole, olio extravergine d'oliva e pezzi di peperoni.

Ingredienti: Polpa di pomodoro* 51,7%, Passata di pomodoro* 25,8%, Peperoni* 5.4%, Carote*, Cipolle*, Sedano*, Olio extravergine di oliva*, Sale marino.

Peso Netto/Lordo **340/530g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **K002**

Sugo al Peperoncino

Una freschissima e squisita salsa biologica per condire la pasta: pezzi di pomodoro italiano maturato al sole, olio extravergine d'oliva e un po' di peperoncino.

Ingredienti: Polpa di pomodoro* 54,5%, Passata di pomodoro* 27,2%, Carote*, Cipolle*, Sedano*, Olio extravergine di oliva*, Sale marino, Peperoncino in polvere*.

Peso Netto/Lordo **340/530g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **K004**



Sugo Capperi e Olive

Una freschissima e squisita salsa biologica per condire la pasta: pezzi di pomodoro italiano maturato al sole, olio extravergine d'oliva, capperi e olive.

Ingredienti: Polpa di pomodoro* 52%, Passata di pomodoro* 25,9%, Carote*, Cipolle*, Sedano*, Capperi* 3.2%, Olive* 1.6%, Olio extravergine di oliva*, Sale marino.

Peso Netto/Lordo **340/530g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **K001**



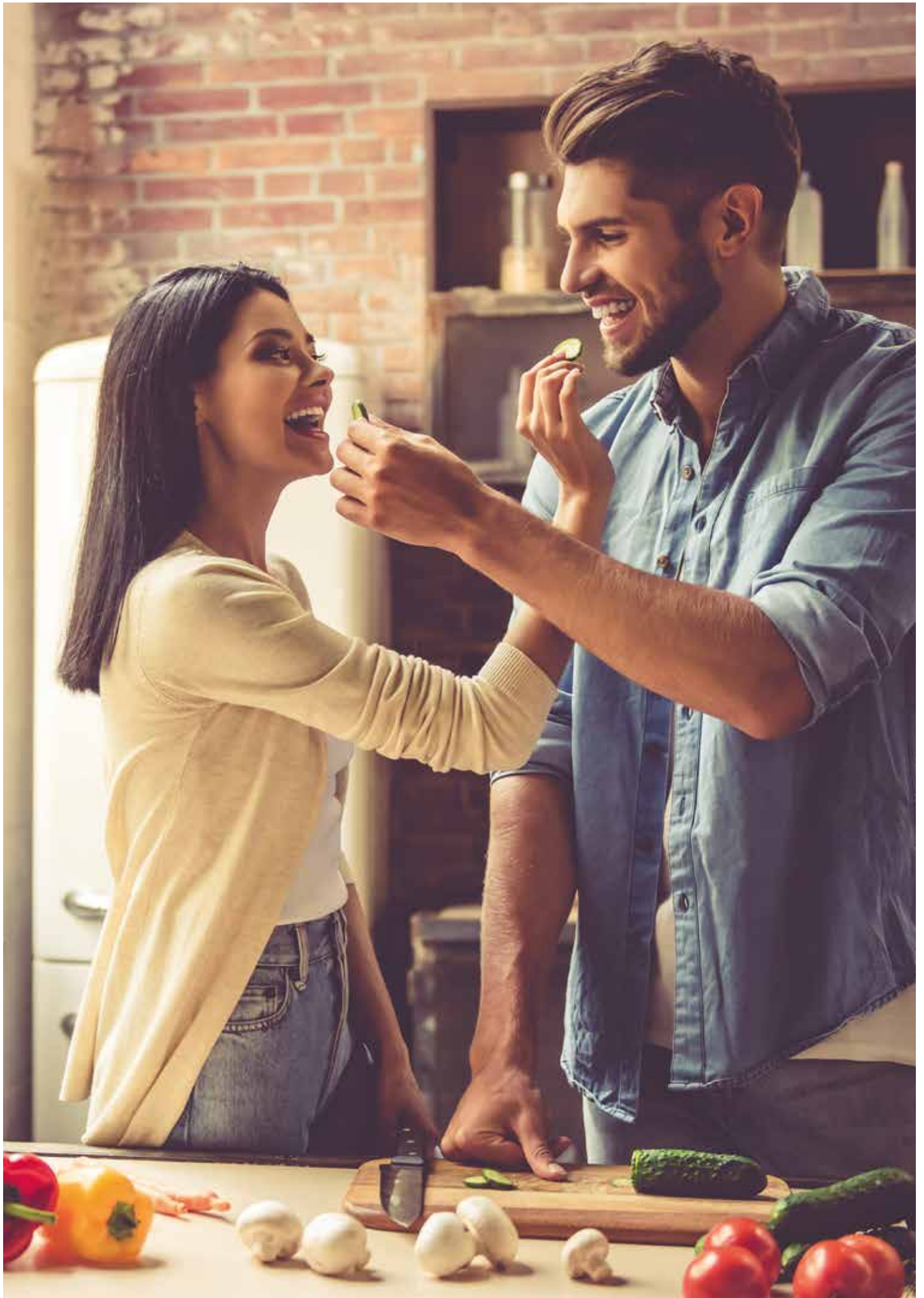
Sugo Pomodoro & Mascarpone

Pochi ingredienti ma gustosi, per questo sugo morbido e cremoso.

Ingredienti: Passata di pomodoro* 80%, mascarpone* (crema di LATTE, correttore di acidità: acido lattico) 10%, cipolla*, Parmigiano Reggiano DOP* (LATTE, sale, caglio) 4%, olio extravergine di oliva*, sale, pepe nero*.

Peso Netto/Lordo **340/530g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **K005**





Sughi Regionali per Pasta

Consistenti come un ragù, ma con soli ingredienti vegetali, quindi adatti anche per i vegani. Ricette derivate dalla tradizione regionale italiana. Cotti a bassa temperatura (60°C) per un sapore sublime.



Sugo Calabria

Un condimento per pasta tradizionale calabrese che cattura tutto il sapore dei pomodori biologici maturati al sole, dei peperoni e dei fagioli bianchi con un po' di peperoncino piccante.

Ingredienti: Polpa di pomodoro* 56.8%, peperoni* 14%, fagioli* 10%, sedano*, olio extravergine di oliva*, cipolla*, carota*, peperoncino in polvere* 0.9%, sale, prezzemolo*, pepe nero*.

Peso Netto/Lordo **340/530g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **J001**



Sugo Piemonte

Un condimento per pasta tradizionale piemontese che combina la freschezza dei pomodori biologici maturati al sole, con il sapore ricco e pieno dei funghi porcini.

Ingredienti: Polpa di pomodoro* 70.9%, funghi champignons* 11.3%, cipolle*, funghi porcini* (Boletus edulis) 5.6%, olio extravergine di oliva*, carote*, sale marino, prezzemolo*, correttore di acidità: acido citrico.

Peso Netto/Lordo **340/530g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **J002**

Sugo Portofino

Un sugo ricco e gustoso cucinato secondo una ricetta ligure che cattura la freschezza dei pomodori biologici italiani maturati al sole, la croccantezza degli anacardi ed il gusto dei pomodori secchi.

Ingredienti: Polpa di pomodoro* 71.7%, basilico* 8.9%, olio extravergine di oliva*, anacardi* 4.94%, pomodori secchi* 3.46%, cipolla*, sale, pinoli 0.32%*, aglio*, prezzemolo*, timo*.

Peso Netto/Lordo **340/530g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **J003**



Sugo Sicilia

Un condimento per pasta tradizionale della Sicilia con la freschezza dei pomodori biologici italiani maturati al sole, pezzi di melanzane, zucchine e peperoni.

Ingredienti: Polpa di pomodoro* 62.3%, melanzane* 8%, zucchine* 8%, olio extravergine di oliva*, peperoni* 4.5%, pomodori* secchi 4%, cipolle*, sale marino, prezzemolo*, pepe* nero.

Peso Netto/Lordo **340/530g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **J004**



Sugo Roma

Un condimento per pasta tradizionale romano, prodotto con pomodori biologici italiani, pezzi di carciofo e vino bianco italiano.

Ingredienti: Polpa di pomodoro* 63.5%, carciofi* 15%, vino bianco*, olio extravergine di oliva*, sedano*, cipolla*, sale, prezzemolo*, origano*, pepe nero*.

Peso Netto/Lordo **340/530g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **J005**



Sugo Toscana

Un sugo ricco e gustoso cucinato secondo una ricetta toscana che cattura la freschezza dei pomodori biologici italiani maturati al sole, la penetrante intensità degli champignon e la delicata dolcezza delle lenticchie rosse.

Ingredienti: Polpa di pomodoro* 43%, passata di pomodoro* 17%, carota*, champignons* 7.5%, olio extravergine di oliva*, lenticchie rosse* 5%, sedano*, cipolla*, sale, aglio*, vino bianco*, origano*, pepe bianco*.

Peso Netto/Lordo **340/530g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **J006**

Sughi Regionali per Pasta

Consistenti come un ragù, ma con soli ingredienti vegetali, quindi adatti anche per i vegani. Ricette derivate dalla tradizione regionale italiana. Cotti a bassa temperatura (60°C) per un sapore sublime.



Sugo Puglia

Un condimento per pasta tradizionale della Puglia con la freschezza dei pomodori biologici italiani maturati al sole, peperoni, capperi, mandorle ed un pizzico di peperoncino.

Ingredienti: Polpa di pomodoro* 76.3%, peperoni* 10.5%, cipolle*, olio extravergine di oliva*, capperi* 2.1%, aglio*, mandorle* 1%, sale, prezzemolo*, peperoncino*.

Peso Netto/Lordo	340/530g
Pezzi per imballo	6
Validità	36 mesi
Rif. listino	J009



Specifica per soddisfare il gusto semplice dei ragazzi, abituarli ad un'alimentazione sana e variata ed accompagnarli durante il periodo di crescita, studio e sport.



Sugo Verdure

Sugo alle verdure, ricco di ortaggi biologici e con pomodori italiani della migliore qualità per arricchire la pasta con le semplici bontà dell'orto.

Ingredienti: Polpa di pomodoro biologica 80%, Cipolla biologica, Carota biologica, Sedano biologico, Zucchini biologica, Melanzana biologica, Olio di oliva extra vergine biologica, Sale, Prezzemolo biologico, Basilico biologico.

Peso Netto/Lordo	290g/460g
Pezzi per imballo	6
Validità	36 mesi
Rif. listino	S002



Sugo Zucca

Sugo alla zucca biologica, ricco di verdure biologiche italiane dal sapore fresco, dona alla pasta una delicata cremosità.

Ingredienti: Polpa di pomodoro biologica 67%, Zucca biologica, 18,9%, Carota biologica, Cipolla biologica, Sedano biologico, Olio di oliva extra vergine biologica, Sale, Rosmarino biologico.

Peso Netto/Lordo	290g/460g
Pezzi per imballo	6
Validità	36 mesi
Rif. listino	S003

Sugo Pomodoro

Sugo al naturale, con pomodori biologici italiani della migliore qualità dal sapore fresco ed invitante, per condire la pasta con autentica semplicità.

Ingredienti: Polpa di pomodoro biologica 86%, Cipolla biologica, Sedano biologico, Carota biologica, Olio di oliva extra vergine biologica, Sale, Prezzemolo biologico.

Peso Netto/Lordo	290g/460g
Pezzi per imballo	6
Validità	36 mesi
Rif. listino	S004





Niente derivati animali, niente uova e niente latte, solo ingredienti biologici di origine vegetale. Per sughi buonissimi, gustosi e assolutamente naturali, realizzati con verdure coltivate biologicamente per arricchire i vostri piatti in modo naturale e salutare.



Chili NON Carne Vegano

Il chili con carne è un classico piatto unico. Abbiamo creato questa versione vegana fantastica buona come quella vera. Consigliato per 2 persone e da accompagnare con riso.

Ingredienti: Fagioli rossi ammollati*32%, acqua, polpa pomodoro*, granulato di soia*4.8%, cipolle*, mais*3.8%, peperoni*3.4%, olio di girasole*, succo di limone*, sale, aglio*, coriandolo* in polvere, paprika* in polvere, peperoncino* in polvere 0.1%, pepe nero* in polvere, cumino* macinato, origano*.

Peso Netto/Lordo	380g/ 580 g
Pezzi per imballo	6
Validità	24 mesi
Rif. listino	V001



Bolognese Vegana al Seitan

Sugo ricco che ricorda il ragù alla Bolognese italiano, ma Vegan. Il Seitan dona una bella consistenza al sugo e allo stesso tempo un buon apporto proteico.

Ingredienti: Polpa di pomodoro*62.9%, passata di pomodoro*14.8%, seitan*12% (acqua, glutine di frumento*, farina di frumento*, salsa di soia* [acqua, fagioli di soia*, grano integrale*, sale], zenzero*), cipolle*, olio EVO*, sale, aglio*, rosmarino*, pepe bianco*.

Peso Netto/Lordo	340/530g
Pezzi per imballo	6
Validità	36 mesi
Rif. listino	V002

Pesto al Basilico Vegano

Pesto Vegan con il gusto fresco del basilico con una consistenza cremosa piacevole.

Ingredienti: Basilico*41,4%, olio di girasole*, anacardi*, sale, zucchero di canna*, Parmigiano reggiano DOP*4,5%, (latte, uovo), pinoli*2,3%, proteina di pisello*, aglio* correttore di acidità:acido lattico, addensante:farina di carrube*.

Peso Netto/Lordo	190g/376g
Pezzi per imballo	12
Validità	36 mesi
Rif. listino	K008





Pesti gustosi grazie al buon equilibrio tra il basilico e gli altri ingredienti. Per un migliore utilizzo diluire il pesto con un cucchiaino di acqua di cottura e aggiungerlo direttamente sulla pasta, con le verdure o anche nei panini.



Pesto alla Genovese Bio

Pesto con il gusto fresco del basilico con una consistenza cremosa piacevole.

Ingredienti: Basilico*41,4%, olio di girasole*, anacardi*, sale, zucchero di canna*, Parmigiano reggiano DOP*4,5%, (latte, uovo), pinoli*2,3%, proteina di pisello*, aglio* correttore di acidità: acido lattico, addensante: farina di carrube*.

Peso Netto/Lordo	190g/376g
Pezzi per imballo	12
Validità	36 mesi
Rif. listino	K006



Pesto Bio al Pomodoro

Pesto di pomodoro secco e pomodoro fresco, delizioso anche su crostini e verdure crude.

Ingredienti: Pomodori pelati*58%, pomodori secchi*12,8%, mandorle*10%, basilico*9%, olio extravergine di oliva*, sale, olio di semi di girasole*, Parmigiano Reggiano Dop* (latte, sale, caglio), aglio*.

Peso Netto/Lordo	190g/376g
Pezzi per imballo	12
Validità	36 mesi
Rif. listino	K007

Pesto al Basilico Vegano

Pesto Vegan con il gusto fresco del basilico con una consistenza cremosa piacevole.

Ingredienti: Basilico*42.1%, olio di girasole*, zucchero di canna*, sale, lievito a scaglie* (Saccharomyces cerevisiae*, farina di frumento*, sale marino), anacardi*2%, aglio*, proteina di pisello*, mandorle*1.5%, acido lattico, farina di carrube*.

Peso Netto/Lordo	190g/376g
Pezzi per imballo	12
Validità	36 mesi
Rif. listino	K008





Ecotipi di legumi speciali, coltivati in campi biologici in Italia nel rispetto dei cicli della natura. Raccolti a mano e seccati delicatamente nella loro cuticola per preservarne qualità e proprietà nutrizionali. Legumi in un brodo tradizionale per una zuppa ricca e pronta subito in brodo.



Cannellini in Brodo

Deliziosi e pastosi cannellini bianchi biologici italiani, cotti in un brodo vegetale tradizionale. Da aggiungere direttamente a zuppe e stufati, o da scolare e servire in insalata.

Ingredienti: Fagioli cannellini ammollati bio 51%, brodo vegetale filtrato bio 49% (acqua, sale, cipolle bio, carote bio, sedano bio).

Peso Netto/Lordo **360g/556,5g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **24 mesi**
Rif. listino **Q001**



Borlotti in Brodo

Gustosi e sostanziosi borlotti biologici italiani, cotti in un brodo vegetale tradizionale. Da aggiungere direttamente a zuppe e stufati, o da scolare e servire in insalata.

Ingredienti: Fagioli borlotti ammollati bio 51%, brodo vegetale filtrato bio 49% (acqua, sale, cipolle bio, carote bio, sedano bio).

Peso Netto/Lordo **360g/556,5g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **24 mesi**
Rif. listino **Q002**

Ceci in Brodo

Squisiti ceci biologici italiani con la buccia molto sottile, cotti in un brodo vegetale tradizionale. Da aggiungere direttamente a zuppe e stufati, o da scolare e servire in insalata.

Ingredienti: Ceci reidratati bio 57%, brodo vegetale filtrato bio 43% (acqua, sale, aglio bio, rosmarino bio).

Peso Netto/Lordo **360g/556,5g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **24 mesi**
Rif. listino **Q003**



Lenticchie in Brodo

Piccole e deliziose lenticchie dal sapore delicato, cotte in un brodo vegetale tradizionale. Da aggiungere direttamente a zuppe e stufati, o da scolare e servire in insalata.

Ingredienti: Brodo vegetale filtrato bio 76%, (acqua, sale, cipolle bio, carote bio, sedano bio), lenticchie scottate bio 24%.

Peso Netto/Lordo **360g/556,5g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **24 mesi**
Rif. listino **Q004**





Composte

Senza pectina quindi con molta più frutta Bio. 100% frutta e solo zuccheri della frutta. Lavorate a bassa temperatura (60°C) per preservarne le caratteristiche organolettiche e le proprietà nutritive.



Composta di Albicocca

100% FRUTTA. Una densa e deliziosa composta prodotta solo con albicocche biologiche, un po' di mela per addolcire e niente altro.
Ingredienti: Albicocche bio, purea di mela bio, succo di mela concentrato bio.

Peso Netto/Lordo **220g/385g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **A005**



Composta di Mirtillo

100% FRUTTA. Una densa e deliziosa composta prodotta solo con mirtilli biologici, un po' di mela per addolcire e niente altro.
Ingredienti: Mirtilli bio, purea di mela bio, succo di mela concentrato bio.

Peso Netto/Lordo **220g/385g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **A007**

Composta di Frutti di Bosco

100% FRUTTA. Una densa e deliziosa composta prodotta solo con frutti di bosco biologici, un po' di mela per addolcire e niente altro.
Ingredienti: Frutti di bosco bio in proporzione variabile (more, fragola, mirtillo), purea di mela bio, succo di mela concentrato bio.

Peso Netto/Lordo **220g/385g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **A002**



Composta di Pesca

100% FRUTTA. Una densa e deliziosa composta prodotta solo con pesche biologiche, un po' di mela per addolcire e niente altro.
Ingredienti: Pesche bio, purea di mela bio, succo di mela concentrato bio.

Peso Netto/Lordo **220g/385g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **A001**



Composta di Prugna

100% FRUTTA. Una densa e deliziosa composta prodotta solo con prugne biologiche, un po' di mela per addolcire e niente altro.
Ingredienti: Prugne bio, purea di mela bio, succo di mela concentrato bio.

Peso Netto/Lordo **220g/385g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **A003**



Composta di Fragola

100% FRUTTA. Una densa e deliziosa composta prodotta solo con fragole biologiche, un po' di mela per addolcire e niente altro.
Ingredienti: Fragole bio, purea di mela bio, succo di mela concentrato bio.

Peso Netto/Lordo **220g/385g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **A006**

Composta di Lampone

100% FRUTTA. Una densa e deliziosa composta prodotta solo con lamponi, succo di sambuco e qualche mela per addolcire. Niente altro.
Ingredienti: Lamponi bio, purea di mela bio, succo di mela concentrato bio, succo di sambuco concentrato bio.

Peso Netto/Lordo **220g/385g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **A004**





Cereali antichi coltivati in campi biologici dell'Umbria e della Puglia. Semplice ed autentico, come centinaia di anni fa. Trafilatura al bronzo ed essiccazione a bassa temperatura (50-60°C).



Fusilli di Grano Khorasan

Gustosissimi Fusilli di una varietà antica di grano chiamata Khorasan. Perfetti per qualunque sugo, anche con solo olio extravergine di oliva. Ingredienti: 100% Sfarinato di Grano Khorasan proveniente da agricoltura biologica.

Peso Netto/Lordo **350g/360g**
Pezzi per imballo **12**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **G001**



Penne Rigate di Grano Khorasan

Deliziose Penne di una varietà antica di grano chiamata Khorasan. Perfette per qualunque sugo, anche con solo olio extravergine di oliva. Ingredienti: 100% Sfarinato di Grano Khorasan proveniente da agricoltura biologica.

Peso Netto/Lordo **350g/360g**
Pezzi per imballo **12**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **G002**

Fusilli semi-integrali al Farro

Deliziosi fusilli semi-integrali al farro. Un sapore delicato con una ruvidità ideale per trattenere tutti i tipi di salse. Ingredienti: Farina semi integrale di farro dicocum*.

Peso Netto/Lordo **350g/360g**
Pezzi per imballo **12**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **G004**



Spaghetti di Grano Khorasan

Squisiti Spaghetti di una varietà antica di grano chiamata Khorasan. Perfetti per qualunque sugo, anche con solo olio extravergine di oliva. Ingredienti: 100% Sfarinato di Grano Khorasan proveniente da agricoltura biologica.

Peso Netto/Lordo **500g/510g**
Pezzi per imballo **12**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **G003**



Capellini al Grano duro (1,35mm)

Spaghetti molto fini che possono essere consumati freddi in estate quando fa caldo. Ingredienti: 100% di farina di grano duro italiano da agricoltura biologica.

Peso Netto/Lordo **500g/510g**
Pezzi per imballo **12**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **G005**



Pasta Regionale

Cereali antichi tipici delle regioni. Essiccazione lenta (18-28 ore) a bassa temperatura (55°C) e lavorazione artigianale. Da abbinare ai sughi regionali.



Spaghetti alla Chitarra di Grano Cappelli

Particolarmente diffuso in Abruzzo, il Grano Cappelli deriva dal Grano Antico Rieti e presenta molteplici qualità che nella forma della “chitarra” trovano la massima espressione della tradizionale tavola regionale abruzzese. Provateli con il sugo “Abruzzo” Solleone Bio e con un filo di Olio Extravergine di oliva non filtrato Solleone Bio. Ingredienti: Semola di grano duro di varietà Cappelli*.

Peso Netto/Lordo **500g/510g**
 Pezzi per imballo **12**
 Validità **36 mesi**
 Rif. listino **H001**



Spaghettoni di Grano Timilia

Speciali qualità organolettiche e tecnologiche fanno della Timilia la regina della Sicilia. Un grano duro antichissimo coltivato da molte generazioni che si trasforma in uno Spaghettonone gustosissimo, omaggio alla tradizionale cucina regionale siciliana. Provateli con il sugo “Siciliana” Solleone Bio e con un filo di Olio Extravergine di oliva Bio e DOP Valli Trapanesi Solleone Bio.

Ingredienti: Farina di grano duro di varietà Timilia*.

Peso Netto/Lordo **500g/510g**
 Pezzi per imballo **12**
 Validità **36 mesi**
 Rif. listino **H002**

Linguine di Grano Cappelli

Le Linguine, tipica forma di pasta della regione Liguria, ritrovano una bontà speciale nella versione a base di grano Cappelli. Condite con il Sugo Portofino Solleone Bio richiamano i profumi del mare e dello splendido entroterra ligure scosceso sulla costa. Si consiglia di decorare il piatto con due foglie intere di basilico per esaltarne ulteriormente l'aroma e arricchire così la presentazione in tavola, e condire con un filo di Olio Extravergine di oliva filtrato Solleone Bio. Ingredienti: Semola di grano duro di varietà Cappelli*.

Peso Netto/Lordo **500g/510g**
 Pezzi per imballo **12**
 Validità **36 mesi**
 Rif. listino **H003**



Orecchiette di Grano Saragolla

Rustico ed eccellente, originario della regione Puglia, il grano Saragolla è apprezzatissimo per le qualità della sua semola. Si trasforma in deliziose Orecchiette per accogliere i profumi dei sughi tipici della meravigliosa terra pugliese. Provatetele con il sugo “Puglia” Solleone Bio. Ingredienti: Farina di grano varietà Saragolla*.

Peso Netto/Lordo **500g/510g**
 Pezzi per imballo **12**
 Validità **36 mesi**
 Rif. listino **H006**



Pappardelle semi integrale di Farro

Ispirate alla Toscana, le Pappardelle ritrovano un sapore rustico e sublime ispirati da tutta la storia della tavola toscana. Provatetele con il sugo “Toscana” Solleone Bio.

Ingredienti: Farina semi integrale di farro dicocum*.

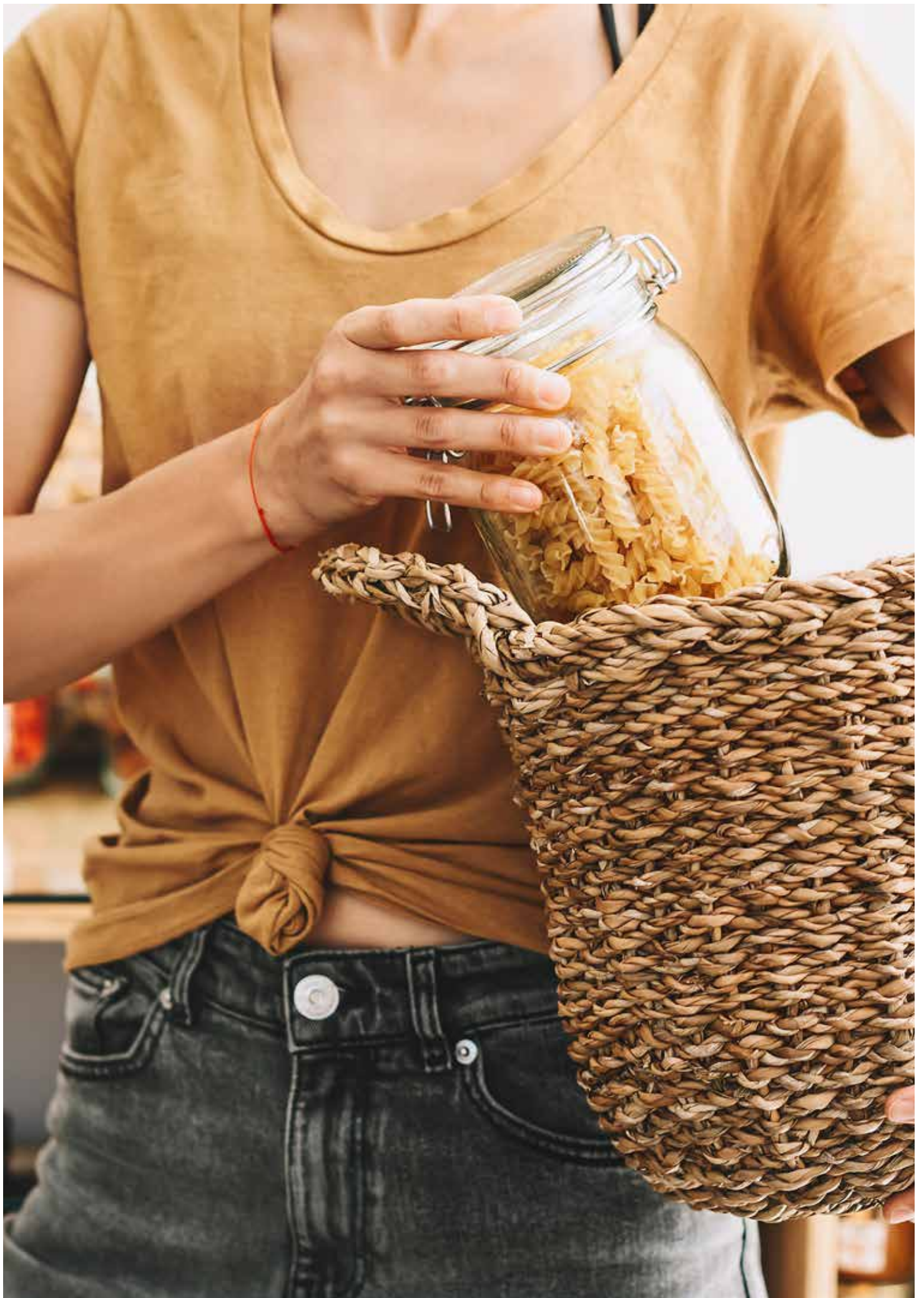
Peso Netto/Lordo **500g/510g**
 Pezzi per imballo **12**
 Validità **36 mesi**
 Rif. listino **H004**



Fettuccine di Farro integrale Monococco

Anche detto “piccolo farro” il Triticum Monococcum è una pregiata varietà di grano le cui origini antichissime risalgono a oltre dieci mila anni fa. Tipico della regione Lazio, ritrova nella ruvidità delle fettuccine un perfetto accostamento con i condimenti tipici della cucina tradizionale laziale. Provatetele con il sugo “Romana” Solleone Bio e con un filo di Olio Extravergine di oliva non filtrato Solleone Bio. Ingredienti: Farina integrale di grano varietà farro monococco*.

Peso Netto/Lordo **500g/510g**
 Pezzi per imballo **12**
 Validità **36 mesi**
 Rif. listino **H005**



Pasta al Farro semi-integrale

La pasta Solleone Bio viene essiccata a bassa temperatura per preservarne al meglio il gusto e i valori nutritivi. L'impasto viene trasformato con il metodo tradizionale della trafilatura al bronzo conferendo la tipica grana che meglio "cattura" il sugo che lo accompagna.



Farfalle

Deliziose Farfalle semi-integrali al farro. Pasta trafilata al bronzo, dal sapore delicato.

Ingredienti: Farina di farro semi-integrale*, acqua. *Da agricoltura biologica. Tempo di cottura: 9-10 min.

Peso Netto/Lordo	500g/510g
Pezzi per imballo	12
Validità	36 mesi
Rif. listino	1007



Penne Rigate

Deliziose Penne Rigate semi-integrali al farro. Pasta trafilata al bronzo, dal sapore delicato.

Ingredienti: Farina di farro semi-integrale*, acqua. *Da agricoltura biologica. Tempo di cottura: 9-10 min.

Peso Netto/Lordo	500g/510g
Pezzi per imballo	12
Validità	36 mesi
Rif. listino	1004

Lumache

Deliziose Lumachee semi-integrali al farro. Pasta trafilata al bronzo, dal sapore delicato.

Ingredienti: Farina di farro semi-integrale*, acqua. *Da agricoltura biologica. Tempo di cottura: 8 min.

Peso Netto/Lordo	500g/510g
Pezzi per imballo	12
Validità	36 mesi
Rif. listino	1005



Semini

Deliziosi Semini semi-integrali al farro. Pasta trafilata al bronzo, dal sapore delicato.

Ingredienti: Farina di farro semi-integrale*, acqua. *Da agricoltura biologica. Tempo di cottura: 2-3 min.

Peso Netto/Lordo	500g/510g
Pezzi per imballo	12
Validità	36 mesi
Rif. listino	1006



Pasta al Farro semi-integrale

La pasta Solleone Bio viene essiccata a bassa temperatura per preservarne al meglio il gusto e i valori nutritivi. L'impasto viene trasformato con il metodo tradizionale della trafilatura al bronzo conferendo la tipica grana che meglio "cattura" il sugo che lo accompagna.



Capellini

Deliziosi Capellini semi-integrali al farro. Pasta trafilata al bronzo, dal sapore delicato.

Ingredienti: Farina di farro semi-integrale*, acqua. *Da agricoltura biologica.
Tempo di cottura: 6-7 min.

Peso Netto/Lordo	500g/510g
Pezzi per imballo	12
Validità	36 mesi
Rif. listino	1001



Linguine

Deliziose Linguine semi-integrali al farro. Pasta trafilata al bronzo, dal sapore delicato.

Ingredienti: Farina di farro semi-integrale*, acqua. *Da agricoltura biologica.
Tempo di cottura: 8-9 min.

Peso Netto/Lordo	500g/510g
Pezzi per imballo	12
Validità	36 mesi
Rif. listino	1002

Spaghetti

Deliziosi Spaghetti semi-integrali al farro. Pasta trafilata al bronzo, dal sapore delicato.

Ingredienti: Farina di farro semi-integrale*, acqua. *Da agricoltura biologica.
Tempo di cottura: 8-9 min.

Peso Netto/Lordo	500g/510g
Pezzi per imballo	12
Validità	36 mesi
Rif. listino	1003





Ricette tradizionali regionali. Piatto pronto: cuoce in 16 minuti (porzione per tutta la famiglia). Con Riso Bio Carnaroli dal chicco compatto e morbido e brodo di verdure Bio granulato a mano e cotto a bassa temperatura (70°).

Risotto Campania

Risotto Campania Solleone Bio: uno sfizioso connubio ispirato alla solarità degli ingredienti tradizionalmente impiegati nella cucina campana, dove il pomodoro biologico e il basilico profumato insaporiscono il riso con raffinata semplicità.

Ingredienti: Riso Carnaroli*(83%), pomodoro in fiocco disidratato* (11%), brodo granulato vegetale*(sale marino, verdure disidratate in proporzione variabile (patata*, carota*, cipolla*, prezzemolo*, porro*, sedano*, aglio*, pomodoro*), estratto di lievito*, olio di semi di girasole*), basilico secco*(0,6%), origano secco*.

Peso Netto/Lordo **360g/370g**
Pezzi per imballo **8**
Validità **18 mesi**
Rif. listino **L001**



Risotto Campania

Risotto Campania Solleone Bio: uno sfizioso connubio ispirato alla solarità degli ingredienti tradizionalmente impiegati nella cucina campana, dove il pomodoro biologico e il basilico profumato insaporiscono il riso con raffinata semplicità.

Ingredienti: Riso Carnaroli*(83%), pomodoro in fiocco disidratato* (11%), brodo granulato vegetale*(sale marino, verdure disidratate in proporzione variabile (patata*, carota*, cipolla*, prezzemolo*, porro*, sedano*, aglio*, pomodoro*), estratto di lievito*, olio di semi di girasole*), basilico secco*(0,6%), origano secco*.

Peso Netto/Lordo **180g/185g**
Pezzi per imballo **10**
Validità **18 mesi**
Rif. listino **L007**



Risotto Piemonte

Creato in onore della tradizionale ricetta piemontese, il Risotto Piemonte Solleone Bio con funghi porcini biologici è un primo piatto succulento, intensamente aromatico che conquista i sensi.

Ingredienti: Riso Carnaroli*(92%), brodo granulato vegetale*(sale marino, verdure disidratate in proporzione variabile (patata*, carota*, cipolla*, prezzemolo*, porro*, sedano*, aglio*, pomodoro*), estratto di lievito*, olio di semi di girasole*), funghi porcini essiccati Boletus Edulis* (3%).

Peso Netto/Lordo **360g/370g**
Pezzi per imballo **8**
Validità **18 mesi**
Rif. listino **L004**



Risotto Piemonte

Creato in onore della tradizionale ricetta piemontese, il Risotto Piemonte Solleone Bio con funghi porcini biologici è un primo piatto succulento, intensamente aromatico che conquista i sensi.

Ingredienti: Riso Carnaroli*(92%), brodo granulato vegetale*(sale marino, verdure disidratate in proporzione variabile (patata*, carota*, cipolla*, prezzemolo*, porro*, sedano*, aglio*, pomodoro*), estratto di lievito*, olio di semi di girasole*), funghi porcini essiccati Boletus Edulis* (3%).

Peso Netto/Lordo **170g/175g**
Pezzi per imballo **10**
Validità **18 mesi**
Rif. listino **L010**





Miele biologico estratto a freddo, ad elevato indice di freschezza, non riscaldato, non pastorizzato, non microfiltrato e quindi ricco di enzimi e di pollini. Lavorazione delicata ed accurata. Prodotto da api che hanno volato sui campi fioriti di tutta Italia.



Miele di Agrumi

Dal colore brillante e l'aroma agrumato, questo miele biologico italiano viene prodotto dalle api in campi biologici della Calabria e della Puglia nei mesi di aprile e maggio.
Ingredienti: Miele di agrumi.

Peso Netto/Lordo **250g/413g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **B001**



Miele di Millefiori

Dal color oro carico e il dolce profumo intenso, questo miele biologico italiano è prodotto dalle api in campi biologici di Marche e Abruzzo a luglio.
Ingredienti: Miele di millefiori.

Peso Netto/Lordo **250g/413g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **B011**

Miele di Girasole

Colore giallo brillante, sapore intenso e profumo delicato sono le caratteristiche di questo miele biologico italiano che è prodotto dalle api nei campi biologici delle Marche e del Molise nei mesi di luglio e agosto.

Ingredienti: Miele di girasole.

Peso Netto/Lordo **250g/413g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **B003**



Miele di Ciliegio

Morbido e pastoso, questo miele biologico italiano richiama il profumo del nocciolo della ciliegia e del croccante di mandorle. Viene prodotto dalle api in campi biologici della Puglia ad aprile e maggio.
Ingredienti: Miele di ciliegio.

Peso Netto/Lordo **250g/413g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **B004**



Miele di Sulla

Chiamato da alcuni "il Re del Miele", questo miele biologico italiano, dal colore pallido e dall'aroma intenso ed invitante è prodotto dalle api in campi biologici del Molise e dell'Abruzzo a maggio e giugno.
Ingredienti: Miele di sulla.

Peso Netto/Lordo **250g/413g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **B005**



Miele di Tiglio

Dall'aroma muschiato e dal gusto che richiama spezie orientali, questo miele biologico italiano è prodotto dalle api in campi biologici del Piemonte e dell'Abruzzo nei mesi di giugno e luglio.
Ingredienti: Miele di tiglio.

Peso Netto/Lordo **250g/413g**
Pezzi per imballo **6**
Validità **36 mesi**
Rif. listino **B006**

Miele

Miele biologico estratto a freddo, ad elevato indice di freschezza, non riscaldato, non pastorizzato, non microfiltrato e quindi ricco di enzimi e di pollini. Lavorazione delicata ed accurata. Prodotto da api che hanno volato sui campi fioriti di tutta Italia.



Miele di Eucalipto

Apprezzato per la sua consistenza morbida e il gusto delizioso, questo miele biologico italiano è prodotto dalle api in campi biologici di Calabria, Lazio e Sardegna nei mesi da giugno a settembre.

Ingredienti: Miele di eucalipto.

Peso Netto/Lordo	250g/413g
Pezzi per imballo	6
Validità	36 mesi
Rif. listino	B007



Miele di Coriandolo

Questo miele biologico italiano porta una nota calda e aromatica che lascia spazio ad un insolito sapore dal retrogusto quasi piccante. E' prodotto dalle api in campi biologici del Molise nel mese di giugno.

Ingredienti: Miele di coriandolo.

Peso Netto/Lordo	250g/413g
Pezzi per imballo	6
Validità	36 mesi
Rif. listino	B008

Miele di Castagno

Questo miele biologico italiano dal colore ambrato e dal gusto forte è prodotto dalle api che raccolgono il nettare degli alberi di castagno che crescono in Calabria, Piemonte e Abruzzo, nei mesi di giugno e luglio.

Ingredienti: Miele di castagno.

Peso Netto/Lordo	250g/413g
Pezzi per imballo	6
Validità	36 mesi
Rif. listino	B010







Olio Extravergine di Oliva Biologico estratto rigorosamente a freddo con cura e maestria e Aceto Balsamico da coltivazione biologica prodotto con metodi tradizionali. Esclusivamente di origine italiana.



IL REGIONALE:

Olio Extra Vergine di Oliva IGP Sicilia

Un extravergine biologico siciliano dal profumo erbaceo con note aromatiche fresche persistenti, dal color giallo dorato e riflessi verdi. Produzione limitata.

Ingredienti: Olio Extra Vergine di Oliva estratto a freddo.

Peso Netto/Lordo	0,5L/500g
Pezzi per imballo	6
Validità	18 mesi
Rif. listino	N001



Aceto Balsamico IGP

Aceto balsamico biologico IGP prodotto con il metodo tradizionale. Invecchiato in botti di legno per 18 mesi, è ideale per insalata, piatti di pasta, carne e formaggi.

Ingredienti: Aceto di vino*, mosto cotto*. *Biologico. Contiene solfiti.

Peso Netto/Lordo	250ml/557g
Pezzi per imballo	6
Validità	36 mesi
Rif. listino	N006

Aceto Balsamico IGP Oro

Aceto balsamico biologico IGP prodotto con il metodo tradizionale. Invecchiato per 8 anni in botti di legno, è ideale per insalata, piatti di pasta, carne e formaggi.

Ingredienti: Mosto cotto*, aceto di vino*. *Biologico. Contiene solfiti.

Peso Netto/Lordo	250ml/680g
Pezzi per imballo	6
Validità	36 mesi
Rif. listino	N007





Certificazioni

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED





*Qualità senza compromessi
Semplice e naturale come un tempo*



Solleone Bio
Via Roma 168, 13855 Valdengo (Biella) - Italia
Tel. (39) 015 44 22 08

Scopri la nostra filosofia sul sito:
www.solleonebio.com