

A Natale siamo
tutti più buoni...



Dolce Natale

Per rendere ancora più importanti i vostri doni natalizi, abbiamo pensato di inserire nella nostra gamma di prodotti:

Panettone al Passito di Primitivo di Manduria Intenso I.G.T.
gr. 750

Cioccolatini ripieni al Passito di Primitivo di Manduria Intenso I.G.T.
gr. 750

Pan di Mandorle al Passito di Primitivo di Manduria Intenso I.G.T.
gr. 750

Dolce di Mandorle di antica tradizione:
prodotto con Mandorle baresi ed ingredienti altamente naturali che esaltano i sapori della Murgia,
gr 550-600 ca.



Panettone con piatto

Piatto portapanettone: artigianale, espressione di un'arte toscana, dove l'unicità e la bellezza, ma soprattutto la semplicità, contraddistinguono il pezzo a garanzia della sua qualità. La tecnica è quella della ceramica a rilievo.

cod. 20002
€ 47,00 (iva esclusa)



Confezione Primitivo

Intenso Elisir Primitivo I.G.T.

Liquore a base di vino Primitivo e aromi naturali; da meditazione.

Primitivo di Manduria Mucchio D.O.P.

Vino di colore rosso granato dal profumo e gusto di frutta rossa matura, ottenuto da selezionate uve di vecchi vigneti vendemmiate dopo un leggero appassimento secondo la tradizione della terra tarantina. Adatto per primi piatti robusti e carne arrosto
cl. 0,750

Panettone artigianale al Passito Primitivo

Intenso I.G.T. : unico per fragranza e sapore, soffice e delicato con tutto il gusto e la leggerezza della lievitazione naturale grazie all'uso del "lievito madre". Il suo sapore è arricchito dal nettare di vino ottenuto vinificando selezionate uve Primitivo di Mandria appassite sulla pianta.
gr. 750

cod. 20003

€ 24,00



Elisir Primitivo con Cantucci

Cantucci Toscani:

biscotti secchi da pasticceria artigianale di antica tradizione. Prodotti con mandorle siciliane di prima qualità.
gr. 300

Elisir Primitivo:

Liquore a base di aromi naturali e vino Primitivo, adatto sia come digestivo che come fine pasto
cl. 0,375

cod. 20004

€18,50(iva esclusa)



Confezione Regalo Mini

Sugo Pomodoro e Basilico:

Questo sugo è prodotto con ingredienti raccolti nella stagione estiva, al culmine della loro maturazione. Semplice, profumato, da utilizzare senza cottura direttamente sulla pasta o per altri usi, come base per altre preparazioni.
gr.280

Pacco di Orecchiette di semola di grano duro gr. 500:

Le orecchiette sono un tipo di pasta tipico della regione Puglia e Basilicata, a cui forma è approssimativamente quella di piccole orecchie, da cui deriva appunto il nome. Nel tarantino è ancora in uso il sinonimo "chiancarelle" o "recched".
gr.500

Bottiglia di Primitivo di Manduria secco:

vino di colore rosso granato dal profumo e gusto di frutta rossa matura, ottenuto da selezionate uve di vecchi vigneti, vendemmiate dopo un leggero appassimento, secondo la tradizione della terra tarantina. Adatto per primi piatti robusti, carni arrosto.
cl. 0,750

cod. 20008

€ 17, 20(iva esclusa)



Confezione Regalo Maxi

Formina di Cacioricotta di Capra gr. 350:

il cacioricotta di latte caprino è un formaggio di antica tradizione. Deve il suo nome al fatto che è insieme un formaggio ("cacio") e una ricotta. La tecnica di lavorazione ibrida, a metà tra quella del formaggio e quella della ricotta, consente di recuperare tutte le proteine, comprese quelle del siero che, normalmente sono presenti solo nella ricotta. Ha un gusto delicato, solo lievemente acidulo, la crosta è sottile, appena percettibile e di colore avorio.

Vasetto di sugo Pomodoro e Basilico gr 280 netto

Questo sugo è prodotto con ingredienti raccolti nella stagione estiva, al culmine della loro maturazione. Semplice, profumato, da utilizzare senza cottura direttamente sulla pasta o per altri usi, come base per altre preparazioni.

Bottiglia di Fiano di Puglia cl. 0,375

Vino di colore giallo intenso, con riflessi verdolini quando è giovane, dal caratteristico gusto deciso e molto aromatico. Si accompagna ad antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche.

Bottiglia di Pozzello Rosso D.O.C. cl. 0,375:

Vino di colore rubino intenso, ben strutturato, armonico ed equilibrato, dal profumo di frutti di bosco maturi e retrogusto molto gradevole, frutto di un felice uvaggio di negroamaro, malvasia nero e primitivo vinificato a temperatura controllata, a media macerazione in serbatoi inox. Adatto ad accompagnare piatti a base di arrosti e formaggi importanti.

Vasetto di filetti di acciughe in olio extravergine di oliva gr. 212 :

La pesca delle alici che ha fatto sì che si consolidassero numerose ricette di preparazione, diffuse in tutte le zone costiere d' Italia, vuole che le alici vengano salate una prima volta in vasche per circa 2 giorni, per essere poi pulite dalla testa e dalle interiora e poi salate una seconda volta in fusti coperti con coperchi in legno appesantiti per fare in modo che le alici espeliano naturalmente il sangue, che viene successivamente pulito. Dopo un periodo di maturazione di circa 5-6 mesi, le alici vengono sciacquate in acqua salata e scolate in ceste di plastica per circa 16-18 ore, poi filettate a mano e confezionate sott'olio in barattoli.

Pacco di Orecchiette di semola di grano duro gr. 500:

Le orecchiette sono un tipo di pasta tipico della regione Puglia e Basilicata, la cui forma è approssimativamente quella di piccole orecchie, da cui deriva appunto il nome. Nel tarantino è ancora in uso il sinonimo "chiancarelle" o recchedd.



Vinum Apulia

Fiano di Puglia:

vino di colore giallo intenso, con riflessi verdolini quando è giovane, dal caratteristico gusto deciso e molto aromatico. Si accompagna ad antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche.

Pozzella Negroamaro D.O.C.:

vino di colore rubino intenso, ben strutturato, armonico ed equilibrato, dal profumo di frutti di bosco maturi e retrogusto molto gradevole, frutto di un felice uvaggio di negroamaro, malvasia nero e primitivo vinificato a temperatura controllata, a media macerazione in serbatoi inox. Adatto ad accompagnare piatti a base di arrosti e formaggi importanti.

Albiria Primitivo di Mandria I.G.T.:

vino rosato dal profumo delicato e dal gusto armonico, ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve primitivo. Ottimo con antipasti, pesce e piatti strutturati.

cod. 20006

€ 21,00 (iva esclusa)

Colli Euganei

Merlot dei Colli Euganei: nella recente storia euganea è il vitigno che ha gradualmente sostituito, a partire dall'ultimo dopoguerra, quasi tutti i vitigni autoctoni padovani per la sua produttività e piacevolezza di gusto. Il terreno degli appezzamenti è di argilla calcarea. Il vino matura almeno un anno in botti di rovere di Slavonia, che lo valorizzano con il tipico gusto fruttato, pieno e rotondo. Indicato per primi piatti asciutti e carni rosse.

Pinot Bianco dei Colli Euganei: questo nobile vitigno è coltivato nelle aree più alte della valle, caratterizzata da suoli marmorei, da cui trae i suoi delicati aromi. Nessuna defogliazione delle viti e vendemmie sempre più precoci sono gli unici mezzi per ottenere un bianco sapido, armonico e fine. Ottimo per antipasti e menu a base di pesce.

Cabernet dei Colli Euganei: è stato il primo vitigno di Bordeaux ad essere introdotto nei Colli Euganei già nella prima metà dell' Ottocento, nella varietà "Carmenere" che, grazie alla sua lunga storia in Veneto, si può considerare ormai Francoitaliano. In questo vino si evidenziano più i sentori speziati che quelli erbacei, grazie al clima e al terreno della zona. Si accompagna con salumi, formaggi stagionati e selvaggina.

cod. 20011

€ 25,40(iva esclusa)





Confezione Birra Amiata

Birra artigianale ComunAle: una birra dalla schiuma compatta, colore giallo chiaro limpido, aroma leggermente fruttato, gusto pulito. Si sposa bene con salumi, pizza, primi piatti comuni.

Birra artigianale Bastarda Rossa: una birra dalla schiuma cremosa anche se non abbondante. Colore rosso tenue tendente al color castagna, aroma di castagna se la temperatura è quella giusta e si lascia venir fuori dal bicchiere. Il lievito, poi, conferisce note di fruttato. La luppolatura è attenta a lasciare spazio al retrogusto deciso della castagna. Gusto morbido, rotondo, con note di caramello. Ottima da accompagnare con stracotti e brasati, magari fatti con la birra stessa, cinghiale o selvaggina, salumi e formaggi stagionati.

Note: Bastarda Rossa e il nome della castagna I.G.P. dell'Amiata, che viene utilizzata per la preparazione della Birra.

cl. 0,750

cod. 20010

€ 17,00 (iva esclusa)



Confezione quattro oli

Multivarietale:
la sapiente combinazione di più olive fa di multivarietale un olio versatile, aromatico ed equilibrato. Accompagna qualsiasi piatto, ed è superbo con le bruschette. Prodotto con olive pugliesi di categoria superiore.

Coratina:
colore verde intenso, gusto piccante e deciso. È perfetto con gli arrosti.


Leccino:
colore verde, riflessi dorati, gusto intenso. Ottimo per essere consumato crudo su insalate e verdure in genere.

Picholine:
colore verde, riflessi scuri, gusto aromatico. Per piatti dai sapori intensi e in pasticceria.

Cod. 20012
€ 30,40 (iva esclusa)

cl. 0.750

Casa Rita



Cioccolato al Primitivo
Cioccolato puro al 70% ripi-
eno di ottima crema al vino
primitivo.

€0.50 pz.
cod. 20013

La Scelta di CasaRita

Selezionare

Ogni prodotto CasaRita garantisce non soltanto la qualità e la genuinità degli ingredienti, ma soprattutto l'identità. La provenienza geografica dei prodotti selezionati dal nostro marchio è infatti testata per autenticità, sicurezza di lavorazione, tipicità.

Confezionare

Ricevere un dono provoca sempre un'emozione, ed ognuno riscopre il bambino il bambino che ha in sé. Se poi il contenuto ha il suo vestito ben curato, elegante e allegro, ci rende maggiormente felici. Di questo noi siamo convinti e le nostre confezioni regalo ne sono la dimostrazione.



CasaRita®
food for pleasure

