



## PRIMI TIBERINO

*Аутентичные блюда  
итальянской кухни  
в формате "ready-to-cook"*

### Фотоальбом



Производитель: SUDALIMENTA S.R.L. (Италия)

# Кускус цельнозерновой по-мароккански со специями

Артикул  
**COUS25**



**Способ приготовления:** В кастрюле или глубоком сотейнике довести до кипения 600мл воды. Засыпать содержимое упаковки, интенсивно перемешивать в течение 1мин, закрыть крышкой, выключить огонь и оставить на 9мин. Если потребуется, можно добавить еще немного теплой воды. Посолить по вкусу и оставить еще на 1мин. Подавать с оливковым маслом.

**Рекомендации:** Перед тем, как добавить содержимое упаковки, добавьте в кастрюлю 100г вареного нута. Перед подачей добавьте 100г тунца в собственном соку или в оливковом масле.

**Винное сопровождение:** Идеально с Cabernet Sauvignon и другими тихими винами со средним телом.

**Состав:** кускус (цельнозерновая пшеничная крупа, вода 12,5%) 91%, овощной бульон (морская соль, репчатый лук, белые грибы *Boletus edulis*, морковь, оливковое масло extra virgin, лук-порей, петрушка, молотые семена сельдерея, чеснок), морковь, сладкая паприка, репчатый лук, томаты, болгарский перец, карри, лук порей, куркума, зеленый лук. Содержит глютен. Может содержать следы миндаля, фундука, сои, кунжут, тунца, каракатицы, яиц. Не содержит глутамат натрия, других химических пищевых добавок и продуктов животного происхождения.

**Пищевая ценность на 100г:** белки - 12,3г, углеводы - 76,6г (в т.ч. сахар - 0,9г), жиры - 0,7г (в т.ч. насыщенные - 0,1г), клетчатка -7г, соль / сода - 1,6г / 659,7мг, энергетическая ценность - 1575кДж / 377ккал. Хранить в сухом прохладном месте при температуре от +5°C до +20°C и относительной влажности не более 70%. После вскрытия хранить не более 7 дней. Срок годности: см. на упаковке.

**Вес нетто:** 200г

# Паста спагетти с ароматными травами

Артикул  
**SPATRISPAG**



**Способ приготовления:** В кастрюле или глубоком сотейнике довести до кипения 700мл воды. Засыпать содержимое упаковки, перемешивать в течение 1мин, закрыть крышкой и оставить готовиться на среднем огне (12мин), периодически помешивая, пока паста не впитает в себя всю воду. Посолить по вкусу. Добавить еще пару столовых ложек теплой воды. Подавать с оливковым маслом.

**Рекомендации:** Во время готовки можно добавить несколько анчоусов. Подавать, присыпав хлебной панировкой.

**Винное сопровождение:** Идеально с Sangiovese di Romagna DOC и другими легкими красными винами.

**Состав:** паста (макаронные изделия) (мука из твердых сортов пшеницы, вода, шпинат 3%, томаты и болгарский перец 3%) 88%, томаты 8%, овощной бульон (морская соль, репчатый лук, белые грибы *Boletus edulis*, морковь, оливковое масло extra virgin, лук-порей, петрушка, молотые семена сельдерея, чеснок), болгарский перец, репчатый лук, морковь, чеснок, петрушка, зеленый лук. Содержит глютен. Может содержать следы миндаля, фундука, сои, кунжута, тунца, каракатицы и яиц. Не содержит глутамат натрия, других химических пищевых добавок и продуктов животного происхождения.

**Пищевая ценность на 100г:** белки -13г, углеводы -74,8г (в т.ч. сахар -6,4г), жиры -1г (в т.ч. насыщенные - 0г), клетчатка - 4,8г, соль / сода -1,3г / 534,9мг, энергетическая ценность - 1539кДж / 368ккал. Хранить в сухом прохладном месте при температуре от +5°C до +20°C и относительной влажности не более 70%. После вскрытия хранить не более 7 дней. Срок годности: см. на упаковке.

**Вес нетто:** 250г

# Ризотто с красным репчатым луком и изюмом

Артикул  
**RICACIP**



## Способ приготовления:

1) **Классический:** нагреть в сотейнике или кастрюле 4 столовых ложки оливкового масла, добавить содержимое упаковки, обжарить 1мин; влить 150мл белого сухого вина, добавлять воду (700мл) постепенно по мере выпаривания до полной готовности (18мин).

2) В кастрюле или глубоком сотейнике довести до кипения 700мл воды. Засыпать содержимое упаковки, перемешивать в течение 1мин, закрыть крышкой и оставить готовиться на среднем огне (18мин), периодически помешивая, пока рис не впитает в себя всю воду. Посолить по вкусу. Добавить еще пару столовых ложек теплой воды. Подавать со сливочным и оливковым маслом.

**Рекомендации:** перед подачей можно украсить парой маслин, консервированным тунцом (80г) и присыпать тертым сыром Пекорино.

**Винное сопровождение:** Идеально с Menfi Chardonnay DOC и другими белыми винами со средним телом.

**Состав:** рис Карнароли 90%, репчатый лук 5%, овощной бульон (морская соль, репчатый лук, белые грибы *Boletus edulis*, морковь, оливковое масло extra virgin, лук-порей, петрушка, молотые семена сельдерея, чеснок) томаты, изюм 2%, зеленый лук. Может содержать следы глютена, миндаля, фундука, сои, кунжута, тунца, каракатицы и яиц. Не содержит глутамат натрия, других химических пищевых добавок и продуктов животного происхождения.

**Пищевая ценность на 100г:** белки - 6,3г, углеводы - 79г (в т.ч. сахар - 1,2г), жиры - 0,1г (в т.ч. насыщенные - 0г), клетчатка - 1,4г, соль / сода - 1,6г / 648,1мг, энергетическая ценность - 1496кДж / 358ккал. Хранить в сухом прохладном месте при температуре от +5°C до +20°C и относительной влажности не более 70%. После вскрытия хранить не более 7 дней. Срок годности: см. на упаковке.

**Вес нетто:** 200г

# Рис басмати с карри и изюмом

Артикул  
**BASMACUR**



**Способ приготовления:** В кастрюле или глубоком сотейнике довести до кипения 650мл воды. Засыпать содержимое упаковки, перемешивать в течение 1мин, закрыть крышкой и оставить готовиться на среднем огне (12мин), периодически помешивая, пока рис не впитает в себя всю воду. Посолить по вкусу. Добавить еще пару столовых ложек теплой воды. Подавать со сливочным и оливковым маслом.

**Рекомендации:** Во время приготовления, по желанию, можно добавить 100г тонко нарезанной свинины и пару ложек зеленого горошка.

**Винное сопровождение:** Прекрасно сочетается с легкими белыми винами, идеально с Imperiale Berlucchi.

**Состав:** рис Басмати 89%, овощной бульон (морская соль, репчатый лук, белые грибы Boletus edulis, морковь, оливковое масло extra virgin, лук-порей, петрушка, молотые семена сельдерея, чеснок), карри 2%, изюм 2%, томаты, морковь, болгарский перец, кокос, репчатый лук, чеснок, лук-порей, куркума, зеленый лук. Может содержать следы глютена, миндаля, фундука, сои, кунжута, тунца, каракатицы и яиц. Не содержит глутамат натрия, других химических пищевых добавок и продуктов животного происхождения.

**Пищевая ценность на 100г:** белки - 7,1г, углеводы - 74,8г (в т.ч. сахар - 2,7г), жиры - 0,7г (в т.ч. насыщенные - 0,3г), клетчатка - 3,2г, соль / сода - 1,6г / 651,6мг, энергетическая ценность - 1455кДж / 348ккал. Хранить в сухом прохладном месте при температуре от +5°C до +20°C и относительной влажности не более 70%. После вскрытия хранить не более 7 дней. Срок годности: см. на упаковке.

**Вес нетто:** 200г

## Паста лингвине с острым соусом "аллапуттанеска"



**Способ приготовления:** В кастрюле или глубоком сотейнике довести до кипения 700мл воды, добавить 2 или больше столовых ложек оливкового масла extra virgin. Засыпать содержимое упаковки, закрыть крышкой и оставить готовиться на среднем огне, периодически помешивая, пока паста не впитает в себя всю воду. Посолить по вкусу, оставить еще на 1мин. Добавить еще пару столовых ложек горячей воды. Подавать с оливковым маслом.

**Рекомендации:** Во время готовки можно добавить несколько анчоусов и 100г томатов в собственном соку.

**Винное сопровождение:** Идеально с Galatina Bianco DOC и другими белыми винами со средним телом.

**Состав:** паста (макаронные изделия) (мука из твердых сортов пшеницы, вода 12,5%) 87%, томаты 9%, овощной бульон (морская соль, репчатый лук, белые грибы Boletus edulis, морковь, оливковое масло extra virgin, лук-порей, петрушка, молотые семена сельдерея, чеснок), оливки, сладкая паприка, каперсы, петрушка, чеснок, острый красный перец. Содержит глютен. Может содержать следы миндаля, фундука, сои, кунжута, тунца, каракатицы и яиц. Не содержит глутамат натрия и других химических пищевых добавок.

**Пищевая ценность на 100г:** белки - 12,7г, углеводы - 71,2г (в т.ч. сахар - 4,5г), жиры - 1,6г (в т.ч. насыщенные - 0,1г), клетчатка - 4,3г, соль / сода - 1,4г / 567,9мг, энергетическая ценность - 1502кДж / 359ккал. Хранить в сухом прохладном месте при температуре от +5°C до +20°C и относительной влажности не более 70%. После вскрытия хранить не более 7 дней. Срок годности: см. на упаковке.

**Вес нетто:** 250г

# Ризотто по-венециански со спаржей и луком-пореем

Артикул  
**RICASP**



## Способ приготовления:

1) **Классический:** нагреть в сотейнике или кастрюле 4 столовых ложки оливкового масла, добавить содержимое упаковки, обжарить 1мин; влить 150мл белого сухого вина, добавлять воду (700мл) постепенно по мере выпаривания до полной готовности (18мин).

2) В кастрюле или глубоком сотейнике довести до кипения 700мл воды. Засыпать содержимое упаковки, перемешивать в течение 1мин, закрыть крышкой и оставить готовиться на среднем огне (18мин), периодически помешивая, пока рис не впитает в себя всю воду. Посолить по вкусу. Добавить еще пару столовых ложек теплой воды. Подавать со сливочным и оливковым маслом.

**Рекомендации:** перед подачей добавить пармезан, сливочной масло все тщательно перемешать, присыпать свежей петрушкой.

**Винное сопровождение:** Прекрасно сочетается с легкими белыми винами; идеально с Genazzano Bianco DOC.

**Состав:** рис Карнароли 93%, спаржа 2%, лук-порей 2%, овощной бульон (морская соль, репчатый лук, белые грибы *Boletus edulis*, морковь, оливковое масло extra virgin, лук-порей, петрушка, молотые семена сельдерея, чеснок), репчатый лук, петрушка. Может содержать следы глютена, миндаля, грецких орехов, сои, кунжута и креветок. Не содержит глутамат натрия, других химических пищевых добавок и продуктов животного происхождения.

**Пищевая ценность на 100г:** белки - 6,2г, углеводы - 76г (в т.ч. сахар - 0г), жиры - 0,1г (в т.ч. насыщенные - 0г), клетчатка - 0,5г, соль / сода -3,2г / 1283,8мг, энергетическая ценность - 1453кДж / 347ккал. Хранить в сухом прохладном месте при температуре от +5°C до +20°C и относительной влажности не более 70%. После вскрытия хранить не более 7 дней. Срок годности: см. на упаковке.

**Вес нетто:** 200г

# Суп классический итальянский "минестроне"

Артикул  
**MINES**



**Способ приготовления:** В кастрюле или глубоком сотейнике довести до кипения 1 литр воды, добавить 4 столовых ложки оливкового масла extra virgin. Засыпать содержимое упаковки, закрыть крышкой и оставить готовиться на среднем огне на 18 мин, периодически помешивая. Посолить по вкусу, оставить еще на 1 мин. Подавать с оливковым маслом.

**Рекомендации:** Во время приготовления добавить немного копченого бекона.

**Винное сопровождение:** Идеально с Cabernet Sauvignon и другими красными винами со средним телом.

**Состав:** полба 26%, микс фасоли 26%, паста (мука из твердых сортов пшеницы, вода 12,5%) 25%, овощной микс 23% (томаты, цуккини брокколи, болгарский перец, лук-порей, зеленый лук, петрушка, чеснок, репчатый лук, морковь, баклажан, тыква), овощной бульон ( морская соль, репчатый лук, белые грибы *Boletus edulis*, морковь, оливковое масло extra virgin, лук-порей, петрушка, молотые семена сельдерея, чеснок). Содержит глютен. Может содержать следы миндаля, фундука, сои, кунжута, тунца и каракатицы. Не содержит глутамат натрия, других химических пищевых добавок и продуктов животного происхождения.

**Пищевая ценность на 100г:** белки - 16г, углеводы - 62,6г (в т.ч. сахар - 4,7г), жиры - 0,6г (в т.ч. насыщенные - 0г), клетчатка - 9,3г, соль / сода - 0,1г / 24,7мг, энергетическая ценность - 1310кДж / 313ккал. Хранить в сухом прохладном месте при температуре от +5°C до +20°C и относительной влажности не более 70%. После вскрытия хранить не более 7 дней. Срок годности: см. на упаковке.

**Вес нетто:** 150г



# Паста фрегола по-сардински с карри и изюмом

Артикул  
**FREG25**



**Способ приготовления:** В кастрюле или глубоком сотейнике довести до кипения 750мл воды. Засыпать содержимое упаковки, перемешивать в течение 1мин, закрыть крышкой и оставить готовиться на среднем огне (16мин), периодически помешивая, пока паста не впитает в себя всю воду. Посолить по вкусу. Добавить еще пару столовых ложек теплой воды. Подавать с оливковым маслом.

**Рекомендации:** Во время готовки можно добавить 80г свиного фарша или мелко порезанную куриную грудку.

**Винное сопровождение:** Идеально с Cabernet Sauvignon и другими красными винами со средним телом.

**Состав:** паста (макаронные изделия) (мука из твердых сортов пшеницы, вода 12,5%) 91%, овощной бульон (морская соль, репчатый лук, белые грибы *Boletus edulis*, морковь, оливковое масло extra virgin, лук-порей, петрушка, молотые семена сельдерея, чеснок), карри, томат, сладкий болгарский перец, чеснок, лук-порей, куркума, зеленый лук. Содержит глютен. Может содержать следы миндаля, фундука, сои, кунжута, тунца и каракатицы. Не содержит глутамат натрия, других химических пищевых добавок и продуктов животного происхождения.

**Пищевая ценность на 100г:** белки - 12,8г, углеводы - 72,5г (в т.ч. сахар - 3,5г), жиры - 1,5г (в т.ч. насыщенные - 0,1г), клетчатка - 4,7г, соль / сода - 1,6г / 650,2мг, энергетическая ценность - 1524кДж / 364ккал. Хранить в сухом прохладном месте при температуре от +5°C до +20°C и относительной влажности не более 70%. После вскрытия хранить не более 7 дней. Срок годности: см. на упаковке.

**Вес нетто:** 200г

## Паста сицилийские анеллини с баклажаном и горошком



**Способ приготовления:** В кастрюле или глубоком сотейнике довести до кипения 900мл воды. Засыпать содержимое упаковки, перемешивать в течение 1мин, закрыть крышкой и оставить готовиться на среднем огне (16мин), периодически помешивая, пока паста не впитает в себя всю воду. Посолить по вкусу. Добавить еще пару столовых ложек теплой воды. Подавать с оливковым маслом.

**Рекомендации:** Подавать, присыпав панировочными сухарями, с порезанными свежими томатами и мелко рубленой свежей петрушкой.

**Винное сопровождение:** Sambuca di Sicilia DOC или с другими легкими белыми винами.

**Состав:** паста (макаронные изделия) (мука из твердых сортов пшеницы, вода 12,5%) 86%, томаты, баклажаны 3%, петрушка, овощной бульон (морская соль, репчатый лук, белые грибы *Boletus edulis*, морковь, оливковое масло extra virgin, лук-порей, петрушка, молотые семена сельдерея, чеснок), горох 2%, репчатый лук, чеснок, орегано. Содержит глютен. Может содержать следы миндаля, грецких орехов, сои, кунжута, тунца, каракатицы, яиц. Не содержит глутамат натрия, других химических пищевых добавок и продуктов животного происхождения.

**Пищевая ценность на 100г:** белки - 12,6г, углеводы - 69,6г (в т.ч. сахар - 4г), жиры - 1,1г (в т.ч. насыщенные - г), клетчатка - 4,5г, соль / сода -1,7г / 660,5мг, энергетическая ценность - 1450кДж / 347ккал. Хранить в сухом прохладном месте при температуре от +5°C до +20°C и относительной влажности не более 70%. После вскрытия хранить не более 7 дней. Срок годности: см. на упаковке.

**Вес нетто:** 200г

# Паста баветте "трапани" с красным песто

Артикул  
**BAPEGRA**



**Способ приготовления:** В кастрюле или глубоком сотейнике довести до кипения 600мл воды. Засыпать содержимое упаковки, перемешивать в течение 1мин, закрыть крышкой и оставить готовиться на среднем огне (12мин), периодически помешивая, пока паста не впитает в себя всю воду. Посолить по вкусу, добавить еще пару столовых ложек теплой воды. Подавать с оливковым маслом.

**Рекомендации:** Подавать с оливковым маслом и тертым сыром. Добавить щепотку сахара.

**Винное сопровождение:** Cesanese del Piglio DOCG или другое красное вино со средним телом.

**Состав:** паста (макаронные изделия) (мука из твердых сортов пшеницы, вода 12,5%) 85%, томаты 7%, миндаль, овощной бульон (морская соль, репчатый лук, белые грибы *Boletus edulis*, морковь, оливковое масло extra virgin, лук-порей, петрушка, молотые семена сельдерея, чеснок), базилик, чеснок. Содержит глютен. Может содержать следы фундука, сои, кунжута, тунца, каракатицы и яиц. Не содержит глутамат натрия, других химических пищевых добавок и продуктов животного происхождения.

**Пищевая ценность на 100г:** белки - 13,3г, углеводы - 71,6г (в т.ч. сахар - 5,1г), жиры - 3г (в т.ч. насыщенные - 0,2г), клетчатка - 4,7г, соль / сода -1,6г / 657мг, энергетическая ценность - 1563кДж / 374ккал. Хранить в сухом прохладном месте при температуре от +5°C до +20°C и относительной влажности не более 70%. После вскрытия хранить не более 7 дней. Срок годности: см. на упаковке.

**Вес нетто:** 200г

# Ризотто с “овощами с грядки”

Артикул  
**RICAORTO**



## Способ приготовления:

1) **Классический**: нагреть в сотейнике или кастрюле 4 столовых ложки оливкового масла, добавить содержимое упаковки, обжарить 1мин; влить 150мл белого сухого вина, добавлять воду (700мл) постепенно по мере выпаривания до полной готовности (18мин).

2) В кастрюле или глубоком сотейнике довести до кипения 700мл воды. Засыпать содержимое упаковки, перемешивать в течение 1мин, закрыть крышкой и оставить готовиться на среднем огне (18мин), периодически помешивая, пока рис не впитает в себя всю воду. Посолить по вкусу. Добавить еще пару столовых ложек теплой воды. Подавать со сливочным и оливковым маслом.

**Рекомендации:** Во время приготовления добавить немного рубленого бекона (80г) или салями и немного кедровых орешков «пиноли».

**Винное сопровождение:** Сочетается с Braganze Bianco DOC или красными винами со средним телом.

**Состав:** рис Карнароли 93%, овощной микс 6% (тыква, кабачки цуккини, баклажан, брокколи, томаты, сладкий перец, морковь, лук, чеснок, лук-порей, зеленый лук, петрушка), овощной бульон (морская соль, репчатый лук, белые грибы *Boletus edulis*, морковь, оливковое масло extra virgin, лук-порей, петрушка, молотые семена сельдерея, чеснок), белые грибы *Boletus edulis*. Может содержать следы глютена, миндаля, грецких орехов, сои, кунжута и креветок. Не содержит глутамат натрия, других химических пищевых добавок и продуктов животного происхождения.

**Пищевая ценность на 100г:** белки - 6,0г, углеводы - 76г (в т.ч. сахар - 0,6г), жиры - 0г (в т.ч. насыщенные - 0г), клетчатка - 0,5г, соль / сода - 1,6г / 644,2мг, энергетическая ценность - 1447кДж / 346ккал. Хранить в сухом прохладном месте при температуре от +5°C до +20°C и относительной влажности не более 70%. После вскрытия хранить не более 7 дней. Срок годности: см. на упаковке.

**Вес нетто:** 200г



# Olivaitalia

---

NATURALE. VERO. ITALIANO

Импортер и официальный дилер в России и странах ЕАЭС

Тел.: 7(985)233-95-04  
olivaitalia@udi.ru  
www.olivaitalia.ru