La Favorita Figh®

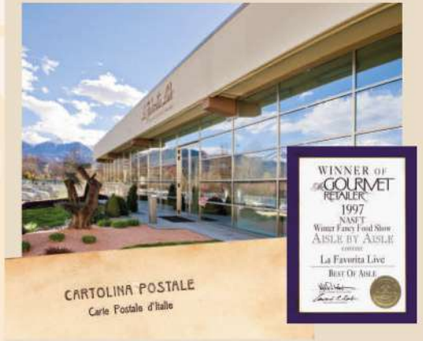
produzione specialità alimentari
speciality food production

La Favorita Fish,
una storia di gusto.

catalogo prodotti
retail

Grocery
products catalogue

La Favorita Fish nasce nei primi anni '60 come piccola realtà artigianale a conduzione famigliare.
Inizialmente le attività principali sono soprattutto l'acquisto delle migliori acciughe fresche dei mercati liguri e la trasformazione in ottime acciughe sotto sale, ingrediente principe di tanti piatti piemontesi tradizionali (primo tra tutti la celebre bagna càuda).
Il marchio **La Favorita Fish** tutt'oggi omaggia proprio quella vocazione originaria dell'azienda.



pesto

Nei suoi sapori invece si riconoscono l'evoluzione ed il legame col territorio nella quale è cresciuta.
Si individuano il Piemonte e la provincia di Cuneo (Provincia Granda) – terra di tartufo e grandi vini – nella capacità di produrre ottime salse e creme a base di funghi e tartufi, sughi a base di pomodoro, antipasti di verdure, creme per aperitivi, frutte sciroppate ai vini DOC.
Si ritrova invece la Liguria in tutto lo splendore del Pesto alla Genovese e nella delicata intensità del Basilico Genovese DOP, di cui **La Favorita Fish** cura direttamente le coltivazioni, dagli anni '90 in poi.

Dal 2000, con l'ingresso in azienda dell'ultima generazione di famiglia, nasce una nuova apprezzata linea di produzione, quella della pasta all'uovo. Si tratta di tagliatelle e pappardelle nelle versioni tradizionali, in quelle più sfiziose al tartufo, ai funghi e, in quelle più innovative, al limone, alla fragola e vino Barolo, senza dimenticare i "tajarin all'uovo", insostituibili compagni del re della cucina piemontese: il tartufo bianco d'Alba.

La Favorita Fish was founded in the early 1960s as a small family business. Initially it concentrated on purchasing the best fresh anchovies from the Ligurian markets and transforming them into high-quality salted anchovies, the main ingredient of many traditional dishes in the Piedmont area (especially the famous bagna càuda). The brand name of **La Favorita Fish** is still a reminder of what was once the company's core business.

La Favorita Fish®
ci piace fare cose Buone...

However, the flavours it produces have evolved, reflecting its bond to the area within which it has grown its operations. This area is Piedmont and the province of Cuneo ("Provincia Granda") – a land of truffles and great wines – and all the goodness of its produce is reflected in the delicious mushroom and truffle sauces and creams, tomato sauces, vegetable hors d'oeuvres, savoury creams and fruit in syrup with DOC wines. Nearby Liguria is the inspiration for the splendid Genovese Pesto, featuring the delicate yet strong flavour of PDO Genovese Basil, grown by **La Favorita Fish** itself for use in its products since the 1990s.

Since the year 2000, when the latest generation of the family joined the business, a popular new product line of egg pastas has been created. These include tagliatelle and pappardelle, in traditional versions, in gourmet truffle and mushroom versions and, even more innovative, with lemon, strawberry and Barolo wine, not to forget the local speciality of "tajarin all'uovo" or "egg tagliolini", the ideal partner for the king of Piedmont cuisine, the white Alba truffle.

INDICE
Index

PESTO *Pesto* 6

SPECIALITÀ AL TARTUFO *Truffle Specialties* 10

CREME *Creams* 16

SUGHI *Tomato Sauces* 24

SALSE *Sauces* 30

ANTIPASTI E VERDURE *Starters and vegetables* 34

CONDIMENTI PREGIATI *Fine Seasonings* 42

MOSTARDE PER FORMAGGI *Chutneys for cheese* 46

DOLCI PRELIBATEZZE *Sweet Delicacies* 50

FRUTTA AI VINI *Fruit with Wines* 54

PASTA ALL'UOVO *Egg Pasta* 58

RISO E POLENTA *Rice and Polenta* 68

La Favorita Fish
Pesto alla Genovese
CON BASILICO GENOVESE D.O.P.
BASIL PESTO
WITH GENOVESE P.D.O. BASIL
180 g e - 6,35 OZ.
La Favorita Fish
Pesto alla Genovese
CON BASILICO GENOVESE D.O.P.
RICETTA ORIGINALE
BASIL PESTO ORIGINAL RECIPE
130 g e - 4,59 OZ.
La Favorita Fish
Pesto al Tartufo
BASIL PESTO WITH TRUFFLE
130 g e - 4.59 OZ.
La Favorita Fish
Pistacchio
PISTACHIO PESTO
130 g e - 4.59 OZ.
La Favorita Fish
Pesto al Pomodoro
TOMATO PESTO
180 g e - 6,35 OZ.
La Favorita Fish
Pesto in Salsa
SUN DRIED TOMATO PESTO
130 g e - 4.59 OZ.

PESTO
Pesto

Tipiche e rinomate salse liguri, gustosi condimenti sulla pasta, arricchiscono minestre di verdure e carni.

Famous, traditional sauces from Italy's Liguria region, a tasty topping for pasta and a source of added flavour for vegetable and meat dishes.

Trofie con pesto, fagiolini e patate

Ingredienti per 4 persone: 360 g di Trofie, 200 g di patate, 200 g di fagiolini, 130 g di Pesto alla Genovese con "Basilico Genovese DOP" La Favorita Fish, "Pecorino Romano DOP". Fate bollire in abbondante acqua salata le patate tagliate a cubetti insieme ai fagiolini mondati. Dopo 5 minuti di cottura tuffate anche la pasta. Quando le trofie sono cotte, scolate tutto insieme e condite in una zuppiera con il pesto allungato con un paio di cucchiai di acqua di cottura. Servite con una spolverata di "Pecorino Romano DOP" grattugiato (in una variante è possibile aggiungere alla fine anche pomodori datterini tagliati a metà).

Trofie pasta with pesto, French beans and potatoes

Ingredients to serve 4: 360 g Trofie pasta, 200 g potatoes, 200 g French beans, 130 g La Favorita Fish Basil Pesto with "Basilico Genovese DOP" basil, "Pecorino Romano DOP" cheese. Boil the diced potatoes and trimmed beans in plenty of boiling water. When they have cooked for 5 minutes, add the pasta. When the pasta is cooked, drain it and the vegetables together and season in a tureen with the pesto diluted with a couple of tablespoons of the cooking water. Serve with a sprinkling of "Pecorino Romano DOP" cheese (halved date tomatoes can also be added at the end if liked).

UN'IDEA IN PIÙ *More ideas*

Il Pestacchio è una variante del tradizionale Pesto alla Genovese preparato con l'aggiunta di Pistacchi. Utilizzatelo come ingrediente per tramezzini estivi in aggiunta a mozzarella tagliata sottile, insalata iceberg, Pomodori Secchi La Favorita Fish tagliati a listarelle e un filo di maionese sulle fette di pane.

Pistachio Pesto is a variation on the traditional Genovese Pesto, made with added Pistachio nuts. Use it as an ingredient for summer sandwiches with thin slices of mozzarella cheese, iceberg lettuce, La Favorita Fish Sun Dried Tomatoes cut into strips and a thin coating of mayonnaise on the slices of bread.

PESTO ALLA GENOVESE
con "Basilico Genovese DOP"
Basil Pesto with Basilico Genovese DOP
Senza Glutine - *Gluten Free*

80g 130g 180g 270g

PESTO AL TARTUFO
Basil Pesto with Truffle

80g **130g** 180g 270g

PESTACCHIO **(Pesto con Pistacchi)**
Pistachio Pesto

80g **130g** 180g 270g

PESTO AL POMODORO
Tomato Pesto
Senza Glutine - *Gluten Free*

80g **130g 180g** 270g

PESTO IN SALSA
Sun Dried Tomato Pesto
Senza Glutine - *Gluten Free*

80g **130g 180g** 270g

di grano duro selezionata
La Favorita Fjyh
Tagliatelle al Tartufo
TRUFFLE EGG TAGLIATELLE
impastata con uova fresche
PESO NETTO 250 g
Net Wt. 8,82 Oz
Polenta al Tartufo
Riso Carnaroli al Tartufo
4/5 PORZIONI
La Favorita Fjyh
Specialità Tipiche Italiane
Impastata con sole uova fresche
Tagliatelle all'uovo
Al Tartufo
TRUFFLE EGG TAGLIATELLE
Sugo Rosso al Tartufo
Pesto al Tartufo
Filetti di Acciughe al Tartufo
Crema di Carciofi e Tartufo
Miele al Tartufo
Sale al Tartufo
Barolo e Tartufo
Chardonnay e Tartufo
Tartufolio

SPECIALITÀ AL TARTUFO
Truffle Specialties

Idee originali per una cena importante e di sicuro successo! Per impreziosire la vostra tavola e stupire i vostri ospiti.

Original ideas for successful dinner parties! To add prestige to your table and impress your guests.

Trofie con pesto, fagiolini e patate

Ingredienti per 4 persone: 250 g di pasta sfoglia, 130 g di Pesto al Tartufo La Favorita Fish. Stendete la pasta sfoglia. Cospargete la superficie della pasta sfoglia con il Pesto al Tartufo La Favorita Fish, stendendolo bene con il dorso di un cucchiaio. Arrotolate le due estremità verso il centro, unite bene con le mani ed affettate il rotolo così ottenuto in fette di un paio di centimetri. Foderate una teglia con carta da forno e mettetevi le sfogliatine ben distanziate le une dalle altre. Cuocete nel forno a 200°C per 15 minuti circa.

Trofie pasta with pesto, French beans and potatoes

Ingredients to serve 4: 250 g puff pastry, 130 g La Favorita Fish Truffle Pesto. Roll out the puff pastry. Coat the surface of the puff pastry with La Favorita Fish Truffle Pesto, spreading it with the back of a spoon. Roll both ends in towards the middle, press them together with your hands and cut the roll produced into slices a couple of centimetres thick. Line a baking tray with greaseproof paper and place the puffs on them, leaving plenty of space between them. Bake in the oven at 200°C for about 15 minutes.

UN'IDEA IN PIÙ *More ideas*

Per un primo piatto che delizierà i vostri ospiti, condite le Tagliatelle all'uovo La Favorita Fish con Crema di carciofi e tartufo La Favorita Fish!

For a pasta dish to delight your guests, use La Favorita Fish Artichoke and Truffle Cream as a topping for La Favorita Fish Tagliatelle!

CREMA TARTUFFON
White Truffle Cream
Senza Glutine - *Gluten Free*

80g 130g 180g 270g

CREMA DI CARCIOFI E TARTUFO
Artichoke and Truffle Cream

80g 130g 180g 270g

PESTO AL TARTUFO
Basil Pesto with Truffle

80g 130g 180g 270g

SUGO ROSSO AL TARTUFO
Truffled Red Sauce
Gold Award Winner at 2006 NY Fancy Food show competition

2007 TUTTOFOOD INNOVATIVE PRODUCT

80g 130g 180g 270g

TARTUFOLIO Condimento a base di olio di oliva aromatizzato al tartufo
Truffled Olive Oil Condiment

40ml 100ml

DELIZIA AL BAROLO E TARTUFO
Truffle and Barolo Delicacy

TUTTOFOOD MILANO MAY 2011

100ml

SPECIALITÀ AL TARTUFO
Truffle Specialties

Riso Carnaroli al Tartufo
Ingredienti per 4 persone: 350 g di Riso Carnaroli al Tartufo La Favorita Fish, 1 L di brodo, burro. Fate tostare il riso in poco burro quindi aggiungete un po' alla volta il brodo. Fate cuocere per 14 minuti. A fine cottura mantecate con un po' di burro e lasciate riposare un paio di minuti prima di servire.

Truffled Carnaroli Rice
Ingredients to serve 4: 350 g La Favorita Fish Truffled Carnaroli Rice, 1 L stock, butter. Roast the rice in a little butter then add the stock a little at a time. Cook for 14 minutes. When cooked, stir in a little butter and leave to stand for a couple of minutes before serving.

UN'IDEA IN PIÙ *More ideas*

Ricetta base per preparare la polenta: In una pentola, salate e portate ad ebollizione 4 litri di acqua. Versate lentamente la Polenta al Tartufo La Favorita Fish mescolando a fuoco vivo fino ad addensare il tutto. Togliete dal fuoco dopo 2 minuti e servite. Attenzione: per ottenere una polenta più o meno consistente, variate la quantità di farina o di acqua.

Basic polenta preparation method: Place 4 litres of water in a saucepan, add salt and bring to the boil. Slowly pour in La Favorita Fish Truffled Polenta, mixing over strong heat until it thickens. Take off the heat after 2 minutes and serve. Important: to vary the density of the polenta, adjust the amount of polenta or water.

TAGLIATELLE ALL'UOVO AL TARTUFO
Truffle Egg Tagliatelle

250g

TAJARIN ALL'UOVO AL TARTUFO
Truffle Egg Tajarin

250g

TAGLIATELLE ALL'UOVO AL TARTUFO BIANCO
White Truffle Egg Tagliatelle

250g

RISO CARNAROLI AL TARTUFO
Truffled Carnaroli Rice

400g

POLENTA AL TARTUFO
Truffled Instant Polenta

400g

SALE AL TARTUFO
Truffled Salt

80g 90g 100g

MIELE AL TARTUFO
Truffled Honey

80g 90g 100g

La Favorita Fish
Crema di Melanzane e Olive
EGGPLANT AND OLIVE CREAM
180 g e - 6.35 OZ.
Crema di Peperoni
PEPPER CREAM
130 g e - 4.59 OZ.
Crema di Cipolline
all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
ONION CREAM
WITH "BALSAMIC VINEGAR OF MODENA"
180 g e - 6.35 OZ.
Crema di Pistacchio
PISTACHIO CREAM
80 g e - 2.82 OZ.
Crema Tartufata
WHITE TRUFFLE CREAM
80 g e - 2.82 OZ.
Crema di Radicchio
RADICCHIO CREAM
130 g e - 4.59 OZ.
Crema di Carciofi
ARTICHOKE CREAM
Crema di Funghi Porcini
PORCINI MUSHROOM CREAM
Crema di Olive Nere
BLACK OLIVE CREAM
130 g e - 4.59 OZ.

CREME
Creams

Gustose creme per arricchire tartine e crostini ... delicate o saporite per soddisfare ogni palato.

Tasty creams, delicious on canapés and toast ... delicate or flavoursome, to please every palate.

Scaloppine alla crema di carciofi Ingredienti per 4 persone: 400 g di fesa di vitello a fettine, 1 vasetto da 180 g di Crema di Carciofi La Favorita Fish, 50 g di burro, 100 g di panna da cucina, 1 spicchio di aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, 100 g di Olive Nere La Favorita Fish, sale e pepe. Soffriggete in una larga padella, con il burro e l'olio, lo spicchio d'aglio schiacciato; eliminatelo e fate rosolare velocemente nel condimento le fettine di carne; salatele, pepatele, sgocciolatele e tenetele al caldo. Versate la crema di carciofi in una padella, unite la panna, fate riscaldare ed amalgamate per un minuto a fuoco basso; aggiungete le olive, rimettete la carne e fatela insaporire girandola un paio di volte. Togliete dal fuoco e servite leh scaloppine ricoperte con la crema di carciofi e una spolverizzata di prezzemolo. Per un piatto più ricco, provate questa ricetta anche con crema di carciofi e aglio o crema di carciofi e tartufo.

Escalopes with artichoke cream *Ingredients to serve 4: 400 g sliced topside of veal, 1 x 180 g jar La Favorita Fish Artichoke Cream, 50 g butter, 100 g cooking cream, 1 clove garlic, 1 bunch parsley, 100 g La Favorita Fish Black Olives, salt and pepper. Fry the crushed garlic clove lightly in a large frying pan with the butter and oil; remove it and cook the veal slices quickly in the butter and oil until brown; add salt and pepper, drain and keep hot. Pour the artichoke cream into a frying pan, add the cream, heat and amalgamate for one minute over a low heat; add the olives and the meat and continue heating to absorb the flavours, turning the slices a couple of times. Take off the heat and serve the escalopes covered in the artichoke cream with a dusty of parsley. For an even richer dish, try this recipe with artichoke and garlic or artichoke and truffle cream.*

UN'IDEA IN PIÙ *More ideas*

La crema tartuffon e la crema di funghi porcini sono ottime sui crostini per un aperitivo accattivante che stupirà i vostri ospiti. Provatele anche col risotto: un solo cucchiaino è sufficiente per condire e rendere speciale un semplice risotto.

White truffle cream and porcini mushroom cream are delicious on toast squares for an irresistible hors d'oeuvre to impress your guests. Try them in risotto, too: just one spoonful will make a plain risotto really special.

CREMA DI CARCIOFI AL PEPE VERDE
Artichoke and Green Pepper Cream

80g 130g 180g 270g

CREMA DI CARCIOFI E TARTUFO
Artichoke and Truffle Cream

80g 130g 180g 270g

CREMA DI CARCIOFI E OLIVE
Artichoke and Olive Cream
Senza Glutine - *Gluten Free*

80g 130g 180g 270g

CREMA DI CARCIOFI E TONNO
Artichoke and Tuna Cream
Senza Glutine - *Gluten Free*

80g 130g 180g 270g

CREMA DI CARCIOFI
Artichoke Cream
Senza Glutine - *Gluten Free*

80g 130g 180g 270g

CREMA DI CARCIOFI E AGLIO
Artichoke and Garlic Cream
Senza Glutine - *Gluten Free*
Gold Award Winner at 2000 NY Fancy Food show competition

80g 130g 180g 270g

CREME
Creams

Pappardelle con crema di olive nere, ricotta e peperoncino rosso

Ingredienti per 4 persone: 250 g di Pappardelle all'uovo La Favorita Fish, 1 vasetto da 130 g di Crema di Olive Nere La Favorita Fish, 200 g ricotta, aglio, peperoncino rosso, olio EVO. In una terrina amalgamate la ricotta sgocciolata con la crema di olive nere scolata dell'olio di copertura. In una padella fate soffriggere in un po' di olio EVO, uno spicchio di aglio con peperoncino fresco rosso tritato. Cuocete le pappardelle in abbondante acqua salata per 2 minuti. Scolatele e fatele saltare in padella per un minuto. Togliete dal fuoco e aggiungete la crema di olive nere con ricotta precedentemente preparata. Servite subito.

Pappardelle with black olive cream, ricotta cheese and red chilli pepper

Ingredients to serve 4: 250 g La Favorita Fish Egg Pappardelle, 1 x 130 g jar La Favorita Fish Black Olive Cream, 200 g ricotta cheese, garlic, red chilli pepper, extra virgin olive oil. Drain the ricotta and mix it in a bowl with the black olive cream, first discarding the oil from the top. Fry a clove of garlic with chopped fresh red chilli pepper in a frying pan with a little extra virgin olive oil. Cook the pappardelle in plenty of salted water for 2 minutes. Drain, add to the ingredients in the frying pan and stir-fry for one minute. Take off the heat and add the black olive cream and ricotta mixture prepared earlier. Serve immediately.

UN'IDEA IN PIÙ *More ideas*

Con l'aiuto di un sac à poche riempite le uova sode tagliate a metà, con la crema ottenuta miscelando il rosso dell'uovo sodo e la Crema di carciofi e Pepe Verde La Favorita Fish. Guarnite con grani di pepe verde in salamoia.

Use an icing bag to fill hard-boiled egg halves with the cream made by mixing the egg yolks with La Favorita Fish Artichoke and Green Pepper Cream. Garnish with pickled green peppercorns.

CREMA TARTUFFON
White Truffle Cream
Senza Glutine - *Gluten Free*

80g 90g 100g

CREMA DI FUNGHI PORCINI
Porcini Mushroom Cream

80g 90g 100g

CREMA DI OLIVE NERE
Black Olive Cream
Senza Glutine - *Gluten Free*

80g 130g 180g 270g

CREMA DI OLIVE NERE PICCANTI
Spicy Black Olive Cream

80g 130g 180g 270g

CREMA DI MELANZANE E OLIVE
Eggplant and Olive Cream

80g 130g 180g 270g

CREMA DI OLIVE VERDI
Green Olive Cream
Senza Glutine - *Gluten Free*

80g 130g 180g 270g

CREME
Creams

Tagliatelle con crema di pistacchio

Ingredienti per 4 persone: 250 g di Tagliatelle all'uovo La Favorita Fish, 1 vasetto da 80 g di Crema di Pistacchio La Favorita Fish, 200 g di panna da cucina, una noce di burro, timo. In un tegame fate sciogliere una noce di burro, aggiungete la panna da cucina e la crema di pistacchio. Fate riscaldare per due minuti ed amalgamate con cura. Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua salata per 2 minuti. Scolatele e fatele saltare in padella per un minuto col condimento precedentemente preparato. Servite subito con l'aggiunta del timo.

Tagliatelle with pistachio nut cream

Ingredients to serve 4: 250 g La Favorita Fish Egg Tagliatelle, 1 x 80 g jar La Favorita Fish Pistachio Cream, 200 g cooking cream, a knob of butter, thyme. Melt the knob of butter in a saucepan and add the cooking cream and pistachio cream. Heat for two minutes and amalgamate carefully. Cook the tagliatelle in plenty of salted water for 2 minutes. Drain and stir-fry in a frying pan for one minute with the topping prepared earlier. Serve immediately, adding thyme.

UN'IDEA IN PIÙ *More ideas*

Per rendere sfizioso un risotto al formaggio aggiungete a fine cottura la Crema di Noci La Favorita Fish.

To make a cheese risotto particularly delicious, add La Favorita Fish Walnut Cream when cooked.

CREMA DI NOCI
Walnut Cream

80g 130g 180g 270g

CREMA DI PEPERONI
Pepper Cream

80g 130g 180g 270g

CREMA DI PEPERONI E TARTUFO
Pepper and Truffle Cream

80g 130g 180g 270g

CREMA DI ASPARAGI
Asparagus Cream

80g 130g 180g 270g

CREMA DI ASPARAGI E TARTUFO
Asparagus and Truffle Cream

80g 130g 180g 270g

CREMA DI PISTACCHIO (SALATA)
Pistachio Cream

80g 130g 180g 270g

CREMA DI POMODORI SECCHI
Sun Dried Tomato Cream

80g 130g 180g 270g

La Favorita Fish
Sugo Rosso al Tartufo
TRUFFLED RED SAUCE
180 g e - 6.35 oz.
Sugo alle Olive Taggiasche
TOMATO SAUCE WITH TAGGIASCA OLIVES
180 g e - 6.35 oz.
Sugo ai Porri
180 g e - 6.35 oz.
Sugo all'Arrabbiata
"ARRABBIATA" TOMATO SAUCE
180 g e - 6.35 oz.
Sugo ai Carciofi e Olive
ARTICHOKE AND OLIVE TOMATO SAUCE
180 g e - 6.35 oz.
Sugo ai Capperi
180 g e - 6.35 oz.
Sugo ai Peperoni
TOMATO SAUCE WITH PEPPERS
180 g e - 6.35 oz.
Sugo alle Nocciole
TOMATO SAUCE WITH HAZELNUTS
180 g e - 6.35 oz.
Sugo al Pecorino Romano D.O.P.
TOMATO SAUCE WITH PECORINO ROMANO P.D.O. CHEESE
180 g e - 6.35 oz.

SUGHI
Tomato Sauces

Originali e tipiche salse mediterranee.
Ottime per condire ogni tipo di pasta.

Original and traditional Mediterranean sauces.
Delicious toppings for any type of pasta.

Pappardelle con sugo rosso al tartufo
Ingredienti per 4 persone: 250 g di Pappardelle all'uovo La Favorita Fish, 1 vasetto di Sugo Rosso al Tartufo La Favorita Fish, burro. In una pentola portate ad ebollizione almeno due litri di acqua salata. Versate le pappardelle e fate cuocere per 2 minuti. Nel frattempo fate sciogliere in un tegame una noce di burro e fate intiepidire leggermente il sugo rosso al tartufo quindi togliete dal fuoco. Scolate la pasta e fatela saltare in tegame col condimento preparato in precedenza. Si consiglia di non aggiungere formaggio per gustare al meglio il sapore e il profumo intenso del tartufo.

Pappardelle pasta with truffled red sauce
Ingredients to serve 4: 250 g La Favorita Fish Egg Pappardelle, 1 jar La Favorita Fish Truffled Red Sauce, butter. Bring at least two litres of salted water to the boil in a saucepan. Add the pappardelle and cook for 2 minutes. In the meantime, melt a knob of butter in a saucepan and warm the truffled red sauce gently, then remove from the heat. Drain the pasta and stir-fry for a short time in the pan with the topping prepared earlier. This dish is best served without cheese to enjoy the intense fragrance and flavour of the truffle to the full.

UN'IDEA IN PIÙ *More ideas*

L'oliva taggiasca piccola, molto carnosa, scura e grinzosa, dal caratteristico gusto delicato, è una varietà rara e preziosa.

The small, dark, wrinkled, very fleshy "taggiasca" olive is a rare, highly prized variety.

SUGO ROSSO AL TARTUFO
Truffled Red Sauce
Gold Award Winner at 2006
NY Fancy Food show competition

2007 TUTTOFOOD INNOVATIVE PRODUCT

80g 130g **180g** 270g

SUGO ALL'ARRABBIATA
Arrabbiata Tomato Sauce

80g 130g **180g** 270g

SUGO ALLE OLIVE TAGGIASCHE
Tomato Sauce with Taggiasca Olives
Senza Glutine - *Gluten Free*

80g 130g **180g** 270g

SUGO AI CARCIOFI E OLIVE
Artichoke and Olive Tomato Sauce

80g 130g **180g** 270g

SUGO AI PORRI
Tomato Sauce with Leeks

80g 130g **180g** 270g

SUGHI
Tomato Sauces

Orecchiette con salsiccia e Sugo al "Pecorino Romano DOP"

Ingredienti per 4 persone: 400 g di Orecchiette, 300 g di Salsiccia, 1 vasetto di Sugo al "Pecorino Romano DOP" La Favorita Fish, 1 cipolla bianca, sale, olio. Sbucciate e tritate finemente la cipolla, quindi lasciatela appassire lentamente in un tegame, insieme all'olio. Nel frattempo spellate la salsiccia, sbriciolatela grossolanamente con le mani e unitela al soffritto di cipolla. Fate rosolare la salsiccia per 15 minuti a fuoco vivace, mescolando spesso. Spegnete il fuoco, versate un vasetto di sugo al "Pecorino Romano DOP" e amalgamate il tutto. Nel frattempo cuocete le orecchiette in abbondante acqua bollente salata a piacere. Scolate le orecchiette e unitele al sugo di salsiccia direttamente in padella, mescolate e servite ben caldo!

Orecchiette pasta with Italian sausage and "Pecorino Romano DOP" cheese

Ingredients to serve 4: 400 g Orecchiette, 300 g Italian sausage, 1 jar La Favorita Fish "Pecorino Romano DOP" sauce, 1 white onion, salt, oil. Peel and finely chop the onion and cook it slowly in a saucepan with the oil. In the meantime skin the sausage, break it up into fairly large pieces with your hands and add it to the fried onion. Cook the sausage briskly for 15 minutes, stirring often. Turn off the heat, pour in a jar of "Pecorino Romano DOP" and mix thoroughly. In the meantime, cook the orecchiette pasta in plenty of boiling water salted to taste. Drain the pasta and add to the sausage sauce in the pan, mix and serve piping hot!

UN'IDEA IN PIÙ *More ideas*

Questi sughi sono ottimi non solo per condire ogni tipo di pasta ma anche da gustare sulla polenta o per condire le patate bollite.

These sauces are delicious not only as toppings for any type of pasta but also on polenta or boiled potatoes.

SUGO AI PEPERONI
Tomato Sauce with Peppers

80g 130g **180g** 270g

SUGO ALLE NOCCIOLE
Tomato Sauce with Hazelnuts

80g 130g **180g** 270g

SUGO ANTICO
Old-fashioned Tomato Sauce
Senza Glutine - *Gluten Free*

80g 130g **180g** 270g **400g**

SUGO AI CAPPERI
Tomato Sauce with Capers

80g 130g **180g** 270g

SUGO ALL'ARRABBIATA CON TARTUFO
Arrabbiata Tomato Sauce with Truffle

80g 130g **180g** 270g

SUGO AL "PECORINO ROMANO DOP"
Tomato Sauce with "Pecorino Romano DOP" cheese

80g 130g **180g** 270g

SUGO AI FUNGHI PORCINI
Porcini Mushrooms Tomato Sauce

80g 130g **180g** 270g

SUGO ALLA BOLOGNESE
Bolognese Tomato Sauce

80g 130g **180g** 270g

SUGO ALL'AMATRICIANA
Amatriciana Tomato Sauce

80g 130g **180g** 270g

La Favorita Fish
Salsa Bruschetta
BRUSCHETTA SAUCE
180 g ℮ - 6.35 OZ.
Salsa Bruschetta Riviera
RIVIERA BRUSCHETTA SAUCE
180 g ℮ - 6.35 OZ.
Salsa Bruschetta Saporita
TASTY "BRUSCHETTA" SAUCE
180 g ℮ - 6.35 OZ.
Salsa di Rucola
ROCKET SAUCE
180 g ℮ - 6.35 OZ.
Salsa Rustica
COUNTRY SAUCE
180 g ℮ - 6.35 OZ.
Salsa Ghiotta
TEMPTING SAUCE
180 g ℮ - 6.35 OZ.
Salsa Golosa
APPETIZING HOT SAUCE
180 g ℮ - 6.35 OZ.
Antica Salsa Rossa
OLD-FASHIONED RED SAUCE
130 g ℮ - 4.59 OZ.
Salsa Gourmet
GOURMET SAUCE
130 g ℮ - 4.59 OZ.
Antica Salsa Verde
OLD - FASHIONED PARSLEY SAUCE
130 g ℮ - 4.59 OZ.

SALSE
Sauces

Salse appetitose, ottime su bruschette, carni, pesce, uova e verdure.

Tasty sauces, delicious on toast, meat, fish, eggs and vegetables.

Patate gratinate al forno e Pesto di Cavolo Nero

Ingredienti per 4 persone: 4 patate grandi, 130 g di Pesto di cavolo nero La Favorita Fish, besciamella, pane grattugiato. Pelate le patate e lessatele in acqua bollente leggermente salata, poi scolatele e tagliatele a fettine. In una teglia da forno sistemate uno strato di patate e uno strato di pesto di cavolo nero (per un piatto ancora più saporito potete mescolare il pesto di cavolo nero con un po' di besciamella). Ripetete l'operazione fino a riempire la teglia e in ultimo spolverate con abbondante pane grattugiato. Infornate la teglia di patate e cavolo nero e fate riscaldare a 180°C per qualche minuto.

Potatoes au gratin and Black Tuscan Kale Pesto

Ingredients to serve 4: 4 large potatoes, 130 g La Favorita Fish Black Tuscan Kale Pesto, béchamel sauce, breadcrumbs. Peel the potatoes and boil them in lightly salted boiling water, then drain and slice them. Alternate layers of potatoes and layers of black Tuscan kale pesto in an oven dish (mix the black Tuscan kale pesto with a little béchamel sauces for an even tastier dish). When the oven dish is full, sprinkle the top with plenty of breadcrumbs. Place the oven dish of potatoes and black Tuscan kale pesto in the oven and heat to 180°C for a few minutes.

UN'IDEA IN PIÙ *More ideas*

Le salse bruschette sono ideali da spalmare direttamente sul pane appena tostato per l'aperitivo o come spuntino.

Bruschetta sauces are ideal for spreading on freshly toasted bread as an appetizer or snack.

SALSA BRUSCHETTA
Bruschetta Sauce

80g 130g **180g** 270g

SALSA DI RUCOLA
Rocket Sauce

80g **130g** **180g** 270g

SALSA BRUSCHETTA RIVIERA
con olive e capperi
Riviera Bruschetta Sauce with Olives and Capers

80g 130g **180g** 270g

SALSA BRUSCHETTA SAPORITA
con verdure grigliate
Tasty Bruschetta Sauce with Grilled Vegetables

80g 130g **180g** 270g

PESTO DI CAVOLO NERO
Tuscan Kale Pesto

120g **170g**

ANTICA SALSA VERDE
Old-fashioned Parsley Sauce

80g **130g** 180g 270g

ANTIPASTI E VERDURE *Starters and vegetables*

ANTIPASTI E VERDURE
Starters and vegetables

Un buon pranzo comincia dall'antipasto!
Una ricca scelta per tutti i gusti.

A good meal starts with the hors d'oeuvres!
A rich selection to suit all tastes.

Pollo al Forno Patate e Funghi Ingredienti per 4 persone: 1 kg di pollo, 2 patate, ½ cipolla, 50 g di Funghi Porcini Secchi La Favorita Fish, 300 g di pomodori pelati, 1/2 bicchiere di vino rosso, basilico, sale, peperoncino. Fate ammorbidire i funghi porcini in acqua tiepida per circa 20 minuti. Nel frattempo pelate le patate, tagliatele a tocchetti e disponetele in una ciotola insieme alla cipolla tagliata a rondelle, il basilico e il peperoncino. Sciacquate e strizzate i funghi porcini e aggiungeteli nella ciotola insieme alla polpa di pomodoro e salate. Mescolate il tutto quindi versate in una pirofila da forno antiaderente. Adagiate ora i pezzi di pollo tra il condimento. Infornate il pollo con le patate a 200°C mettendo sulla base del forno una teglia con dell'acqua. Cuocete il pollo per circa 1 ora. A metà cottura rigirate i pezzi di pollo e versate mezzo bicchiere di vino rosso sul pollo con le patate e i funghi, quindi rimettete in forno per completare la cottura. Sformate e servite il vostro pollo al forno con le patate e i funghi porcini.
Roast Chicken with Potatoes and Mushrooms Ingredients to serve 4: 1 kg chicken, 2 potatoes, ½ onion, 50 g La Favorita Fish Dried Porcini Mushrooms, 300 g peeled plum tomatoes, 1/2 glass red wine, basil, salt, chilli pepper. Soften the porcini mushrooms in warm water for about 20 minutes. In the meantime, peel the potatoes, cut them into chunks and place them in a bowl with the onion cut into round slices, the basil and the chilli pepper. Rinse the porcini mushrooms, squeeze them dry and add them to the bowl with the tomato flesh and add salt to taste. Mix the ingredients together then pour the mixture into a non-stock oven dish. Now place the chicken joints on the seasonings. Bake the chicken with the potatoes at 200°C, placing a dish of water in the bottom of the oven. Cook the chicken for about 1 hour. When half cooked, turn the chicken joints over and pour half a glass of red wine over the chicken, potatoes and mushrooms, then return to the oven to complete cooking. Remove your baked chicken with potatoes and porcini mushrooms from the oven and serve.

UN'IDEA IN PIÙ *More ideas*

Un'insalata di pollo diventa ancora più ricca se si aggiungono i Funghi Porcini in Tranci o Interi La Favorita Fish.

A chicken salad becomes even more special if you add La Favorita Fish Sliced or Whole Porcini Mushrooms.

FUNGHI PORCINI SECCHI
Dried Porcini Mushrooms

100g

FILETTI DI ACCIUGHE
Anchovy Fillets

80g 700g

FUNGHI PORCINI
TRANCI O INTERI
Sliced or Whole Porcini Mushrooms
in Olive Oil

280g

PEPERONCINI RIPIENI SOTT'OLIO
Stuffed Peppers in Olive Oil

80g 130g 180g 270g

ANTIPASTI E VERDURE
Starters and vegetables

Orata al Forno con Olive Nere e Patate
Ingredienti per 4 persone: 4 patate grandi, 180 g di Olive Nere La Favorita Fish, 4 orate, vino bianco q.b., rosmarino e timo. Disponete le patate sbucciate e tagliate a rondelle sottili in una teglia unta ma foderata. Aggiungete le olive nere e le orate pulite e riempite di rosmarino e timo. Irrorate con vino bianco. Salate e infornate per 20/25 minuti a 180°C.

Baked Gilthead with Black Olives and Potatoes
Ingredients to serve 4: 4 large potatoes, 180 g La Favorita Fish Black Olives, 4 gilthead, white wine to taste, rosemary and thyme. Peel the potatoes, cut them into thin slices and arrange them in a greased, lined oven dish. Add the black olives and the gilthead, gutted and stuffed with rosemary and thyme. Sprinkle with white wine. Add salt and bake in the oven for 20/25 minutes at 180°C.

UN'IDEA IN PIÙ *More ideas*

Le cipolline all'"Aceto Balsamico di Modena IGP" sono ideali per accompagnare con gusto succulenti arrosti o saporiti formaggi.

Onions pickled in "Balsamic Vinegar of Modena" are the ideal tasty accompaniment to succulent roasts or full-flavoured cheeses.

CIPOLLINE
all'"Aceto Balsamico di Modena I.G.P."
Onions in Balsamic Vinegar of Modena

280g

CARCIOFINI ALLE ERBETTE
Artichoke with Herbs

280g

OLIVE TAGGIASCHE SOTT'OLIO
Taggiasca Olives in Olive Oil

80g 130g **180g** 270g

OLIVE NERE
Black Olives

80g 130g **180g** 270g

OLIVE VERDI RIPIENE
Green Olives Stuffed with Pepper

80g 130g **180g** 270g

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE
Pitted Green Olives

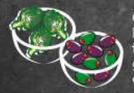
80g 130g **180g** 270g

ANTIPASTI E VERDURE
Starters and vegetables

Peperoni e Filetti di Acciughe al Tartufo
Ingredienti per 4 persone: 4 peperoni, 8 filetti di Acciughe al Tartufo La Favorita Fish.
Abbrustolite i peperoni, privateli della pelle e tagliateli a pezzetti. Adagiateli su un piatto da portata e conditeli appoggiando sopra ad ogni pezzetto un filetto di acciuga e irrorando con l'olio d'oliva contenuto nel vasetto.

Bell Peppers and Truffled Anchovy Fillets
Ingredients to serve 4: 4 bell peppers, 8 La Favorita Fish Truffled Anchovy fillets
Roast and peel the peppers and cut them into small pieces. Place them in a serving dish, place an anchovy fillet on each piece and dribble with the olive oil from the jar.

UN'IDEA IN PIÙ *More ideas*



Gli antipasti La Favorita Fish sono ideali per ricette facili e veloci, per stupire gli ospiti con fantasia e creatività.

La Favorita Fish hors d'oeuvres are ideal for quick, easy recipes, for impressing your guests with imagination and creativity.

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO
Sun Dried Tomatoes in Olive Oil

180g 280g

POMODORI SECCHI AL NATURALE
Natural Sun Dried Tomatoes

150g

CAPPERI SOTTO SALE
Salted Capers

70g

ANTIPASTO DI VERDURE
Vegetables Hors-d'Oeuvre

280g

ANTIPASTO CAMPAGNOLO
con verdure e tonno
Rustic Hors-d'oeuvre
with Vegetables and Tuna

280g

CONDIMENTI PREGIATI *Fine Seasonings*

CONDIMENTI PREGIATI
Fine Seasonings

Olio, condimenti, sale arricchiti di sapore, gusto e originalità. Condimenti insoliti per piatti speciali.

Oils, condiments and salts packed with flavour, taste and originality. Unusual condiments for special dishes.

TARTUFOLIO Condimento a base di olio di oliva aromatizzato al tartufo
Truffled Olive Oil Condiment

40ml 100ml

TARTUFOLIO CON TARTUFO ESTIVO
Condimento a base di olio di oliva aromatizzato al tartufo estivo
Truffled Olive Oil Condiment with Summer Truffle

40ml 100ml

Filetto di Tonno con Capperi, Olive, Pomodorini e Delizia Barolo e Tartufo

Ingredienti per 2 persone: 2 tranci di filetto di tonno da 250 g, 15 pomodorini (es pachino), 15 Capperi salati La Favorita Fish, 15 Olive Nere La Favorita Fish, 2 cucchiai di olio EVO, Sale alle erbette La Favorita Fish e pepe q.b, qualche goccia di Delizia al barolo e tartufo La Favorita Fish, 1/2 bicchiere di vino bianco secco . Scaldate l'olio in una padella antiaderente. A fiamma alta aggiungete il tonno e fatelo scottare 1 minuto per parte. Sfumate con il vino bianco e quando sarà evaporato abbassate la fiamma. Aggiungete i capperi (precedentemente sciacquati) le olive e i pomodorini tagliati in piccoli pezzi; aggiungete il sale alle erbette e pepate. Coprite con un coperchio e cuocete 7 minuti. Impiattate e versate qualche goccia di Delizia al Barolo e Tartufo prima di servire.

Tuna Fillet with Capers, Olives, Cherry Tomatoes and Barolo and Truffle Delicacy

Ingredients to serve 2: 2 x 250 g slices of tuna fillet, 15 cherry tomatoes, 15 La Favorita Fish salted capers, 15 La Favorita Fish Black Olives, 2 tablespoons extra virgin olive oil, La Favorita Fish Salt with Herbs and pepper to taste, a few drops of La Favorita Fish Barolo and Truffle Delicacy, 1/2 glass dry white wine. Heat the oil in a non-stick pan. Over strong heat, add the tuna and sear for 1 minute on each side. Quench with the white wine and turn down the heat when it has evaporated off. Add the rinsed capers, the olives and the chopped cherry tomatoes; add the salt with herbs and add pepper to taste. Cover with a lid and cook for 7 minutes. Transfer to the plates and add a few drops of Barolo and Truffle Delicacy before serving.

UN'IDEA IN PIÙ *More ideas*

Le verdure grigliate o al vapore hanno un tocco in più con il Sale al tartufo o con il tartufolio della gamma La Favorita Fish!

Grilled or steamed vegetables gain an extra something with La Favorita Fish Salt with Truffle or truffled oils.

DELIZIA AL BAROLO E TARTUFO
Truffle and Barolo Delicacy

TUTTOFOOD MILANO MAY 2011

100ml

SALE AL TARTUFO
Truffled Salt

90g

SALE ALLE ERBETTE
Herb Salt

90g

MOSTARDE PER FORMAGGI *Chutneys for cheese*

MOSTARDE PER FORMAGGI
Chutneys for cheese

Deliziose e pregiate mostarde, sapori unici che si sposano perfettamente con ogni tipo di formaggio.

Delicious, choice quality chutneys, unique flavours perfect with cheeses of all kinds.

Peperoni e Filetti di Acciughe al Tartufo

Ingredienti per 4 persone: 4 fettine di petto di tacchino, 100 g di Mostarda di Cipolle Rosse La Favorita Fish, uvetta q.b., 1 mela, burro, vino bianco. Farcite il petto di tacchino con la mostarda di cipolle rosse, uvetta e cubetti di mela. Legate con un filo da cucina e infarinate. In una padella fate sciogliere una noce di burro a fate rosolare leggermente il tacchino. Sfumate con vino bianco e portate a termine la cottura coprendo con un coperchio. Servite tagliato a fette.

Turkey Breast with Red Onion Chutney

Ingredients to serve 4: 4 slices turkey breast, 100 g La Favorita Fish Red Onion Chutney, sultanas to taste, 1 apple, butter, white wine. Form the turkey breast into rolls filled with the red onion chutney, sultanas and diced apple. Tie with kitchen string and coat with flour. Melt a knob of butter in a frying pan and fry the turkey lightly. Quench with white wine, cover and complete cooking. Serve sliced.

UN'IDEA IN PIÙ *More ideas*

Il miele di acacia è molto apprezzato in Italia. Le sue caratteristiche sono il colore chiaro, lo stato fisico liquido, odore e sapore leggeri e delicati. Queste qualità sono molto apprezzate da chi si nutre di miele. Grazie al suo sapore delicato è ottimo a colazione nello yogurt bianco o per dolcificare the e tisane.

Acacia honey is very common in Italy. It is pale in colour, liquid at normal temperatures and has a delicate, subtle fragrance and flavour. It is very popular with those who include honey in their diets. With its delicate flavour, it is delicious with plain yoghurt for breakfast, or as a sweetener for teas and herbal teas.

MOSTARDA
DI UVA E MELE
Grape and Apple Chutney

100g

MOSTARDA
all'"Aceto Balsamico di Modena I.G.P."
Chutney in Balsamic Vinegar of Modena

100g

MOSTARDA
DI CIPOLLE ROSSE
Red Onion Chutney

220g

MOSTARDA
DI PEPERONI
Pepper Chutney

200g

COGNÀ PIEMONTESE
Typical Italian Fruit Chutney

200g

MIELE DI ACACIA
Acacia Honey

400g

MIELE AL TARTUFO
Truffled Honey

100g

La Favorita Fish
Nocciole al Miele
HAZELNUTS WITH HONEY
210 g e - 7.41 OZ.
Noci al Miele
WALNUTS WITH HONEY
210 g e - 7.41 OZ.
Tris al Miele
THREE NUTS WITH HONEY
210 g e - 7.41 OZ.
Pezzi Pien
"Pesche all'Amaretto"
PEACHES WITH AMARETTI COOKIES
300 g e - 10,58 OZ.
Castagne Sciroppate
CHESTNUTS IN SYRUP
350 g e - 12.35 OZ.
MADE IN ITALY
PRODUIT EN ITALIE
HERGESTELLT IN ITALIEN

DOLCI PRELIBATEZZE
Sweet Delicacies

Originali golosità per concedersi dolci momenti di coccole.

Original, mouthwatering sweet treats.

Mousse di Castagne

Ingredienti per 4 persone: 200 g di Castagne sciroppate La Favorita Fish, 300 g di panna fresca, 20 g di cacao. Frullate le castagne con un mixer ad immersione. Montate la panna ed incorporatene metà alle castagne una cucchiaiata per volta per non farla smontare. Mettete la mousse nelle coppette o in un bicchiere. Guarnite con panna, polvere di cacao e castagne sciroppate.

Chestnut Mousse

Ingredients to serve 4: 200 g La Favorita Fish Chestnuts in Syrup, 300 g fresh cream, 20 g cocoa powder. Blend the chestnuts with a stab mixer. Whip the cream and incorporate half of it into the chestnuts, a spoonful at a time so that it does not collapse. Place the mousse in stem dishes or glasses. Top with cream, cocoa powder and chestnuts in syrup.

UN'IDEA IN PIÙ *More ideas*

Il Persi Pien è un tipico piatto piemontese ideale per farcire pesche fresche o sciroppate (ottime se scaldate leggermente in fornol). Potete anche utilizzarlo per farcire torte, crostate o muffin o semplicemente come accompagnamento ad un gelato alla vaniglia spolverato di cannella.

Persi Pien is a traditional Piedmont dish ideal for stuffing fresh or canned peaches (delicious if heated a little in the oven!). You can also use it as a filling for cakes, tarts or muffins or just with vanilla ice-cream, dusted with cinnamon.

NOCCIOLE AL MIELE
Hazelnuts with Honey

210g

NOCI AL MIELE
Walnuts with Honey

210g

TRIS AL MIELE
Three nuts with Honey

210g

PERSI PIEN "Pesche agli Amaretti"
Peaches with Amaretti Cookies

300g

CASTAGNE SCIROPPATE
Chestnut in Syrup

350g

FRUTTA AI VINI *Fruit with Wines*

DOLCI PRELIBATEZZE
Sweet Delicacies

Deliziosi dessert preparati con la migliore frutta e arricchiti dal profumo e sapore dei vini DOC. Da servire come dolce o per guarnire torte e gelati.

Delicious desserts made with the best fruit and completed by the fragrance and flavour of DOC wines. Serve as a sweet or to garnish cakes and ice-creams.

Pasta Sfoglia e Pesche Sciroppate

Ingredienti: 1 rotolo di pasta sfoglia, crema pasticcera a piacere, 300 g di Pesche Sciroppate al Vino La Favorita Fish. Tagliate la pasta sfoglia in 4 rettangoli e cuoceteli in forno. Toglieteli dal forno e lasciate raffreddare. Farcite la prima fetta con la crema pasticcera e le pesche sciroppate precedentemente tagliate a piccoli pezzetti; completate via via ogni fetta nello stesso modo. Spolverate con zucchero a velo e servite.

Puff Pastry and Peaches in Syrup

Ingredients: 1 roll of puff pastry, confectioner's custard to taste, 300 g La Favorita Fish Peaches in Syrup with Wine. Cut the puff pastry into 4 rectangles and bake in the oven. Remove from the oven and allow to cool. Cover the first slice with the confectioner's cream and the peaches in syrup, cut into small pieces and complete each slice in the same way. Dust with icing-sugar and serve.

UN'IDEA IN PIÙ *More ideas*

Un'ottima scelta per decorare cocktail e punch alla frutta.

An excellent choice for garnishing cocktails and fruit punches.

ALBICOCCHE SCIROPPATE
AL VINO "MOSCATO D'ASTI D.O.C.G."
Apricots with "Moscato d'Asti D.O.C.G." Wine

300g

PESCHE SCIROPPATE
AL VINO "MOSCATO D'ASTI D.O.C.G."
Peaches with "Moscato d'Asti D.O.C.G." Wine

300g

CILIEGIE
AL VINO "LANGHE D.O.C." FREISA
Black Cherries with "Langhe D.O.C." Freisa Wine

300g

MISTO DI FRUTTI DI BOSCO
AL VINO "LANGHE D.O.C." FREISA
Assorted Wild Berries with "Langhe D.O.C." Freisa Wine

300g

MIRTILLI
AL VINO "LANGHE D.O.C." FREISA
Blueberries with "Langhe D.O.C." Freisa Wine

300g

Pasta di semola di grano duro selezionata
La Favorita Fish
Specialità Tipiche Italiane
Tagliatelle al Tartufo
TRUFFLE EGG TAGLIATELLE
impastata con uova fresche
250 g
8,82 Oz
Tajarin all'uovo
EGG TAJARIN
impastata con sole uova fresche
La Favorita Fish
Specialità Tipiche Italiane
4/5 PORZIONI
cuoce in 2/3 minuti
Impastata con sole uova fresche
Tagliatelle all'uovo
Basilico
BASIL EGG TAGLIATELLE
Peso netto/Net Wt.
250g e
8,82 Oz
Tagliatelle all'uovo
Fragola e Barolo
STRAWBERRY AND BAROLO EGG TAGLIATELLE
Tagliatelle all'uovo
Alla Rucola
ROCKET EGG TAGLIATELLE
Tagliatelle all'uovo
gusto
Cioccolato
CHOCOLATE EGG TAG
Tagliatelle all'uovo
All Nero di Seppia
SQUID INK EGG TAGLIATELLE
Pappardelle all'uovo
EGG PAPPARDELLE
Tagliatelle all'uovo
EGG TAGLIATELLE

PASTA ALL'UOVO
Egg Pasta

Dai gusti più classici, a quelli più "sfiziosi"... la pasta all'uovo che lascia spazio alla fantasia!

From the most classical to the most imaginative flavours ... the egg pasta that lets you be inventive!

Pasta Sfoglia e Pesche Sciroppate

Ingredienti per 4 persone: 250 g di Pappardelle all'uovo La Favorita Fish, olio EVO, 200 g di gamberi, ½ bicchiere di vino bianco, 1 spicchio di aglio, 15 olive, origano, sale, basilico. In una padella fate rosolare uno spicchio di aglio precedentemente privato della sua anima interna. Togliete l'aglio e aggiungete i gamberi lavati e sgusciati. Aggiungete il vino e lasciatelo sfumare. Aggiungete poi le olive ed il sale e fate cuocere per un paio di minuti. Cuocete le pappardelle in abbondante acqua salata per 2 minuti, scolatele e saltatele in padella con il condimento aggiungendo un po' di olio EVO. Servite ben caldo con qualche ciuffo di basilico fresco come guarnizione.

Puff Pastry and Peaches in Syrup

Ingredients to serve 4: 250 g La Favorita Fish Egg Pappardelle, extra virgin olive oil, 200 g prawns, ½ glass white wine, 1 clove of garlic, 15 olives, oregano, salt, basil. Remove the core from a clove of garlic and fry it gently in a frying pan. Remove the garlic and add the washed, shelled prawns. Add the wine and evaporate it off. Then add the olives and the salt and cook for a couple of minutes. Cook the pappardelle in plenty of salted water for 2 minutes, drain and stir-fry it with the topping for a very short time, adding a little extra virgin olive oil. Serve piping hot, garnishing with a few sprigs of fresh basil.

UN'IDEA IN PIÙ *More ideas*

I tajarin o tagliolini sono la pasta lunga all'uovo che rappresenta una delle più antiche specialità della cucina piemontese. Sono simili alle tagliatelle ma molto più fini, e sono caratterizzati da un colore giallo intenso poiché vengono preparati con molte uova. Ancora oggi vengono spesso semplicemente profumati con tartufo oppure conditi con un ragù di frattaglie (alla langarola).

"Tajarin" or tagliolini is a form of egg pasta noodle and one of the longest-established specialities of the Piedmont cuisine. It is like tagliatelle but much finer, with a bright yellow colour since it is made with a large amount of egg. Even today, they are often served with just a dash of truffle or an offal sauce ("alla langarola").

IN SCATOLA LUSSO O IN SACCHETTO
De-Lux Box or Bag

TAJARIN ALL'UOVO (TAGLIOLINI ALL'UOVO)
Egg Tajarin

250g 250g

TAGLIATELLE ALL'UOVO
Egg Tagliatelle

250g 250g

PAPPARDELLE ALL'UOVO
Egg Pappardelle

250g 250g

PASTA ALL'UOVO
Egg Pasta

Tagliatelle all'uovo al tartufo
Ingredienti per 4 persone: 250 g di Tagliatelle all'uovo al Tartufo La Favorita Fish, una noce di burro. Le Tagliatelle al Tartufo La Favorita Fish sono un piatto prezioso e molto saporito e non richiedono l'aggiunta di altri ingredienti. Cuocete le tagliatelle al tartufo in abbondante acqua salata per 2 minuti, scolatele e saltatele in padella con il burro. Servite le tagliatelle al tartufo ben calde. Per un piatto più ricco, al burro potete aggiungere un po' di panna da cucina.

Truffle egg tagliatelle
Ingredients to serve 4: 250 g La Favorita Fish Truffle Egg Tagliatelle, a knob of butter. La Favorita Fish Truffle Egg Pasta is a delicious dish with a strong flavour which does not require any other ingredients. Cook the truffle tagliatelle in plenty of salted water for 2 minutes, drain it and stir-fry for a moment in a frying pan with the butter. Serve the truffle tagliatelle piping hot. For a richer dish, add a little cooking cream to the butter.

GUSTI SFIZIOSI
Appetizing Tastes

TAGLIATELLE ALL'UOVO AL TARTUFO
Truffle Egg Tagliatelle

250g

TAJARIN ALL'UOVO AL TARTUFO
Truffle Egg Tajarin

250g

TAGLIATELLE ALL'UOVO AL TARTUFO BIANCO
White Truffle Egg Tagliatelle

250g

TAGLIATELLE ALL'UOVO AL BASILICO
Basil Egg Tagliatelle

250g

TAGLIATELLE ALL'UOVO PEPERONCINO E AGLIO
Chilly and Garlic Egg Tagliatelle

250g

TAGLIATELLE ALL'UOVO ALLA RUCOLA
Rocket Egg Tagliatelle

250g

PASTA ALL'UOVO
Egg Pasta

GUSTI SFIZIOSI
Appetizing Tastes

TAGLIATELLE ALL'UOVO
PEPERONCINO E POMODORO
Chilly and Tomato Egg Tagliatelle

250g

TAGLIATELLE ALL'UOVO
FRAGOLA E BAROLO
Strawberry and Barolo Egg Tagliatelle

250g

TAGLIATELLE ALL'UOVO
AL "PECORINO ROMANO DOP"
Tagliatelle with "Pecorino Romano DOP" cheese

250g

TAGLIATELLE ALL'UOVO
AL NERO DI SEPPIA
Squid Ink Egg Tagliatelle

250g

TAGLIATELLE ALL'UOVO
AI FUNGHI PORCINI
Porcini Mushroom Egg Tagliatelle

250g

PASTA ALL'UOVO
Egg Pasta

Penne all'uovo pasticciate al forno con Sugo alla Bolognese
Ingredienti per 4 persone: 500 g di Penne rigate all'uovo La Favorita Fish, 200 g di besciamella, 180 g Sugo alla Bolognese La Favorita Fish, "Parmigiano Reggiano DOP". Scolate molto al dente le penne e mescolatele in una teglia da forno insieme alla besciamella e al Sugo alla Bolognese La Favorita Fish (in alternativa potete utilizzare un qualsiasi sugo della gamma La Favorita Fish). Coprite con formaggio grattugiato (per esempio "Parmigiano Reggiano DOP") e infornate ad alta temperatura fino a coloritura della superficie. Servite caldo.

Baked Egg Penne with Bolognese Sauce
Ingredients to serve 4: 500 g La Favorita Fish Egg Penne Rigate, 200 g béchamel sauce, 180 g La Favorita Fish Bolognese Tomato Sauce, "Parmigiano Reggiano DOP" cheese. Drain the penne while still "al dente" (a little hard in the centre) and mix in an oven dish with the béchamel sauce and La Favorita Fish Bolognese Tomato Sauce (or any other sauce from the La Favorita Fish range). Top with grated cheese (e.g. PDO Parmesan) and bake in a hot oven until brown on top. Serve hot.

UN'IDEA IN PIÙ *More ideas*

La pasta all'uovo nei vari formati si sposa con tutti i sughi della gamma La Favorita Fish.

The various types of egg pasta are ideal with all the sauces in the La Favorita Fish range.

PASTA CORTA
Short Pasta

PENNETTE ALL'UOVO
Egg Pasta
500g

RICCIOLI ALL'UOVO
Egg Pasta
500g

MALVINE ALL'UOVO
Egg Pasta
500g

MALVINE AI TRE SAPORI
Three Flavors Egg Pasta
500g

La Favorita Fish
Risо Carnaroli al Tartufo
TRUFFLED CARNAROLI RICE
B 3111
400 g ℮ - 14.11 OZ.
Risо Carnaroli ai Funghi Porcini
CARNAROLI RICE WITH PORCINI MUSHROOMS
B 3112
400 g ℮ - 14.11 OZ.
Risо Carnaroli alle Verdure
CARNAROLI RICE WITH VEGETABLES
B 3113
400 g ℮ - 14.11 OZ.
Polenta al Tartufo
TRUFFLED INSTANT POLENTA
B 3102
400 g ℮ - 14.11 OZ.
Polenta ai Funghi Porcini
INSTANT POLENTA WITH PORCINI MUSHROOMS
B 3103
Polenta istantanea alle Verdure
INSTANT POLENTA WITH VEGETABLES
B 3101
Polenta istantanea
INSTANT POLENTA
400 g ℮ - 14.11 OZ.

RISO E POLENTA
Rice and Polenta

Per preparare risotti da vero gourmet, o gustare al volo una ricca e golosa polenta... tutto a portata di mano.

For making a genuine gourmet risotto, or a quick, rich, tasty polenta ... everything you need.

Polenta istantanea al forno

Ingredienti per 4 persone: 400 g di Polenta Istantanea La Favorita Fish, acqua, un sugo a scelta La Favorita Fish, formaggio grattugiato, burro. Fate cuocere la polenta secondo la ricetta base di pag. 15. Stendete la polenta in una teglia alta 4 cm livellandola con un cucchiaio e lasciate addensare in frigorifero per qualche ora. Tagliate la polenta a cubetti e disponeteli in una teglia da forno. Ricoprite con un sugo al pomodoro della gamma La Favorita Fish (esempio sugo alle olive taggiasche), aggiungete qualche fiocco di burro, una spolverata di formaggio grattugiato ed infornate a 180° per 20 minuti. Servite calda.

Baked instant polenta

Ingredients to serve 4: 400 g La Favorita Fish Instant Polenta, water, any La Favorita Fish sauce as preferred, grated cheese, butter. Cook the polenta following the basic recipe on page 15. Spread the polenta in an oven dish 4 cm deep, levelling it with a spoon, and leave to set in the refrigerator for a few hours. Dice the polenta and arrange the cubes in an oven dish. Cover with a tomato sauce from the La Favorita Fish range (such as the taggiasche olive sauce), add a few knobs of butter and a dusting of grated cheese and bake at 180° for 20 minutes. Serve hot.

UN'IDEA IN PIÙ *More ideas*

I nostri risotti sono semplici da preparare. Tostate il riso della confezione in poco burro, aggiungete brodo e fate cuocere per 14 minuti. Il risotto è così pronto per essere gustato nella sua variante ai funghi, al tartufo o alle verdure!

Our risottos are easy to make. Roast the rice from the pack in a little butter, add stock and cook for 14 minutes. Your mushroom, truffle or vegetable risotto is ready to serve!

RISO CARNAROLI AL TARTUFO
Truffled Carnaroli Rice

RISO CARNAROLI AI FUNGHI PORCINI
Carnaroli Rice with Porcini Mushrooms

RISO CARNAROLI ALLE VERDURE
Carnaroli Rice with Vegetables

RISO CARNAROLI
Carnaroli Rice

400g 1000g

POLENTA ISTANTANEA AL TARTUFO
Truffled Instant Polenta

400g

POLENTA ISTANTANEA AI FUNGHI PORCINI
Instant Polenta with Porcini Mushrooms

400g

POLENTA ISTANTANEA ALLE VERDURE
Instant Polenta with Vegetables

400g

POLENTA ISTANTANEA
Instant Polenta

1000g

La Fabrika Live
Produzione Specialità Alimentari

LA FAVORITA LIVE S.r.l.
Via Vecchia di Cuneo 41/a - 12011 Borgo San Dalmazzo (CN) - Italy
Tel: +39.0171.601808 / 601855 - Fax: +39.0171.436049
C.F./P.IVA:02259630040
Capitale sociale Euro 10.400,00 i.v.
Reg. Imprese di Cuneo 02259630040 REA n. 164801

@lafavoritalive • www.lafavoritalive.com • info@lafavoritalive.com