



AS®
*Antichi Sapori
Umbri*

CATALOGO PRODOTTI

VIA GIOVANNI MARCORA 17/19 SPOLETO (PG)

TELEFONO 0743 46592

ANTICHISAPORIUMBRI@INTERFREE.IT

WWW.ANTICHISAPORIUMBRI.COM



LA NOSTRA STORIA



DAL 1997

A SPOLETO, NEL CUORE
DELL'UMBRIA, PRODUCIAMO E
VENDIAMO, ALL'INGROSSO, AL
DETTAGLIO E A MARCHIO,
UN'AMPIA GAMMA DI PRODOTTI
CON E SENZA TARTUFO, SALSE,
SUGHI, CONFETTURE, DELIZIE, OLI
AROMATIZZATI E SOTTOLIO.

LA NOSTRA NUOVA SEDE SI TROVA
IN VIA GIOVANNI MARCORA 17/19.



TRA I NOSTRI SERVIZI



IL NOSTRO OBIETTIVO PRINCIPALE È QUELLO DI CREARE PRODOTTI DI QUALITÀ, RIGOROSAMENTE PRIVI DI CONSERVANTI E COLORANTI.

LE LAVORAZIONI ADOTTATE NELLA NOSTRA AZIENDA SEGUONO METODI E RICETTE ANTICHI E PROPRIO PER QUESTO MOTIVO I PRODOTTI CONSERVANO IL SAPORE DELLA TRADIZIONE UMBRA, SEMPLICE E GENUINA.

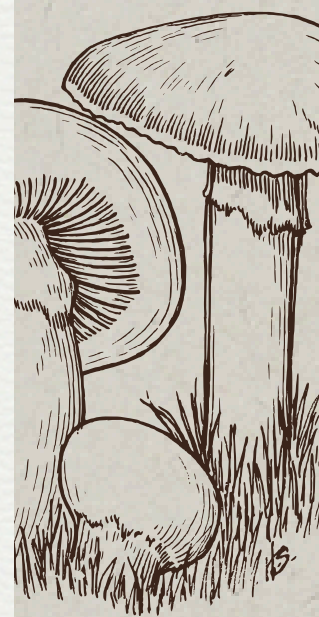
I NOSTRI PRODOTTI SONO PRIVI DI GLUTINE *

UNO DEI NOSTRI PUNTI DI FORZA È LA VERSATILITÀ E LA DISPONIBILITÀ DI FRONTE ALLE VARIE RICHIESTE DEL CLIENTE. DA DIVERSI ANNI ORMAI, OLTRE ALLA VENDITA DEI PRODOTTI ANTICHI SAPORI UMBRI, OFFRIAMO ANCHE ALTRI DUE SERVIZI:

PRIVATE LABEL - RENDIAMO POSSIBILE AL CLIENTE LA PERSONALIZZAZIONE DEI NOSTRI PRODOTTI CON IL SUO MARCHIO;

PRODUZIONE PERSONALIZZATA - COLLABORIAMO CON COLTIVATORI PRIVATI ED AZIENDE AGRICOLE PER RIPRODURRE LA NOSTRA LINEA CON LA LORO MATERIA PRIMA O CREARE NUOVI PRODOTTI SU RICHIESTA DEL CLIENTE.

• ESCLUSE SPECIFICATE ECCEZIONI



PATÉ E SALSE AL TARTUFO IN OLIO DI GIRASOLE

PER CROSTINI, PER CONDIRE PRIMI (ANCHE CON L'AGGIUNTA DI PANNA DA CUCINA) O SECONDI PIATTI.

3 ANNI DI SCADENZA

SALSA TARTUFATA (3% TARTUFO)



Con funghi freschi e tartufi estivi italiani
Formati: 90 gr 32 pezzi per cartone
180 gr 16 pezzi per cartone
280 gr 12 pezzi per cartone
500 gr 6 pezzi per cartone
1000 gr 6 pezzi per cartone
SENZA CONSERVANTI,
COLORANTI E GLUTINE

SALSA TARTUFATA BIANCA



Con funghi Champignon freschi e
tartufo bianchetto italiano
Formati: 90 gr 32 pezzi per cartone
180 gr 16 pezzi per cartone
280 gr 12 pezzi per cartone
500 gr 6 pezzi per cartone
1000 gr 6 pezzi per cartone*
SENZA CONSERVANTI,
COLORANTI E GLUTINE

SALSA ALBORNOZIANA



Con funghi freschi, funghi porcini e tartufo
italiano
Formati: 90 gr 32 pezzi per cartone
180 gr 16 pezzi per cartone
500 gr 6 pezzi per cartone*
1000 gr 6 pezzi per cartone*
SENZA CONSERVANTI,
COLORANTI E GLUTINE

SALSA SPOLETINA



Con carciofi, olive e tartufo
Formati: 90 gr 32 pezzi per cartone
180 gr 16 pezzi per cartone
500 gr 6 pezzi per cartone*
1000 gr 6 pezzi per cartone*
SENZA GLUTINE

PATE CON PORCINI

senza tartufo

Con funghi freschi e funghi porcini

SALSA FRANCESCANA

Con carciofi, olive e tartufo

PATÉ E SALSE AL TARTUFO IN OEVO

PER CROSTINI, PER CONDIRE PRIMI (ANCHE IN AGGIUNTA DI PANNA DA CUCINA) O SECONDI PIATTI.

SALSA TARTUFATA
(CON 7% DI TARTUFO)

SALSA TARTUFATA BIANCA
(CON 3% DI TARTUFO BIANCHETTO)

SALSA TARTUFATA
(CON 15% DI TARTUFO)

SALSA SPOLETINA
Con carciofi, olive e tartufo

SALSA ALBORNOZIANA
Con funghi freschi, funghi porcini e tartufo

SALSA NORCINA
Con lenticchie e tartufo

**SALSA CARCIOFI,
SALSICCIA E TARTUFO**

CROSTINO UMBRO CON TARTUFO
Pate' di fegatini tipico del nostro territorio con tartufo

**PESTO ALLA GENOVESE
CON TARTUFO**
Con basilico ligure e tartufo italiano

**SALSA CECI, OLIVE E
TARTUFO**

MAIALINA CON TARTUFO
Pate' di porchetta con tartufo italiano

CONTORNI PRONTI E ALTRI PRODOTTI AL TARTUFO

CONTORNI AL TARTUFO PER ACCOMPAGNARE PRIMI E SECONDI. SALE SPEZIATO E BURRO AL TARTUFO PER IMPREZIOSIRE PIATTI E MIELE DA GUSTARE SUI FORMAGGI.

**FUNGHI SOTTOLIO CON
TARTUFO**

FAGIOLI CON TARTUFO

BURRO CON TARTUFO

**CICORIA CATALOGNA CON
TARTUFO**

**SALE SPEZIATO CON
TARTUFO***

MIELE CON TARTUFO*

**TUTTA LA NOSTRA PRODUZIONE
VIENE FATTA CON
TARTUFO ESCLUSIVAMENTE ITALIANO**

Le foto rappresentano il formato da 180 gr,
L'etichettatura e il sigillo potrebbero variare di
colore.

*due anni di scadenza

AS®
Antichi Sapor
Umbri

Metti a cuocere la pasta.
Prendi un pentolino e mescola una
bustina di panna da cucina e aggiungi
un cucchiaino la salsa al tartufo che hai
scelto. Fai scaldare a fuoco basso,
giusto il tempo di far amalgamare il
prodotto e spegni.
Una volta pronta la pasta, scolala
conservando due cucchiaini di acqua di
cottura, aggiungendo il condimento
preparato. Ripassa un tutto sul
fornello per poco tempo mescolando.
Gusta il tuo piatto super veloce!

**PASTA CON PANNA
AL TARTUFO**

TARTUFO AL NATURALE

TARTUFI PURI, SENZA AGGIUNTA DI AROMA. LA VERSIONE INTERA PER APPREZZARE LA FORMA DEL TARTUFO, QUELLA MACINATA E AL CARPACCIO CON L'AGGIUNTA DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PER IL GIUSTO CONDIMENTO DEI PIATTI IN CUI VERRANNO DEGUSTATE.

**TARTUFO BIANCHETTO
INTERO**

**TARTUFO MACINATO
(IL OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA)**

TARTUFO INTERO

**TARTUFO BIANCHETTO
MACINATO IN OVO**

**TARTUFO CARPACCIO
(IL OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA)**

Rompi le uova in una ciotolina, aggiungi poco sale, un cucchiaino di tartufo macinato e una spolverata di pepe. mescola il tutto e versa in una padellina antiaderente. Cuoci a fuoco medio mescolando, togliere dal fuoco quando è cotto. Per rendere il piatto ancora più bello e TARTUFOSO aggiungere sopra due foglie di carpaccio di tartufo estivo.



**UOVA STRAPAZZATE
AL TARTUFO**

SALSE

MAIALINA

Paté di porchetta umbro in Oevo

SALSA GRICIA

PATÉ DI OLIVE VERDI

SALSA GUSTOSA

Gustosa per bruschette, con olive, capperi e peperoncino. In olio semi

SALSA PRIMAVERA

Delicata, con carciofi, mandorle e olive in olio semi

SALSA CASCIANA

Con vino Sagrantino, funghi e zafferano, in oevo

SALSA DI CIPOLLE

SALSA MELANZANE E OLIVE

PATÉ DI CECI

SALSA DEL SOLE

Con funghi e verdure miste come peperoni e melanzane e pinoli, in olio di semi

PESTO ALLA GENOVESE

PATÉ DI OLIVE NERE

SALSA DIAVOLA

Una salsa rossa per gli amanti del piccantissimo. Un cucchiaino in una zuppa o nella maionese rivoluziona la pietanza

SPECIALITÀ OLIVE NERE

Con olive nere, scorzette di arancia e olio di semi

PATÉ DI FEGATO (CROSTINO UMBRO)

Paté di fegatini di carne umbro, perfetto per una bruschetta o sopra a del roast beef

SALSA DI NOCI

SALSA DI ASPARAGI

SALSA DEL PERUGINO

Con lenticchie e pecorino, in olio di semi

SALSA DI RADICCHIO

PATÉ DI CARCIOFI

SALSA PICCANTINA

Con pomodori secchi, peperoncino in olio di semi

CONDIPASTA NORCINO

Con salsiccia e funghi, in olio oevo

SALSA ETRUSCA

Gusto delicato, con carciofi e olio semi

SALSA FAVE E PECORINO

SALSA DI PORCINO PURO

OLI AROMATIZZATI*

OLIO EXTRA VERGINE AL TARTUFO NERO

OLIO EXTRA VERGINE AL TARTUFO BIANCO

OLIO EXTRA VERGINE ALL'AGLIO E PEPERONCINO

OLIO EXTRA VERGINE AI FUNGHI PORCINI



*due anni di scadenza

AS
Antichi Sapori
Umbri

3 ANNI DI SCADENZA

CONFETTURE

CAROTE E FRUTTI DI BOSCO

PERE, LIMONI E NOCI

STRUDEL

Con 50% di mele, uvetta, brandy, pinoli e cannella

ALBICOCCHIE E ARANCIA

CASTAGNE E CACAO

FRUTTI DI BOSCO

VISCIOLE

PANPEPATO*

CAROTE E ARANCIA

MANDARANCIO

SAMBUCO

FRAGOLE

CILIEGIA

LAMPONI

MIRTILLI

MELE COTOGNE

PERE COTOGNE

FICHI E NOCI

MORE

CASTAGNE

MELOGRANO

ALBICOCCHIE

DELIZIE, MOSTARDE E MIELE

POMODORI E ARANCE

ZUCCA E ZENZERO

CONFETTURA DI PEPERONCINO

MIELE CON BALSAMICO
E NOCI*

DELIZIA DI VINO
SAGRANTINO

CIPOLLA

POMODORI VERDI

SEDANO

MELE, CANNELLA E
PEPERONCINO*

DELIZIA DI
BIRRA

ARANCIA, CPOLLA E ZENZERO

ANANAS E PEPE ROSA

MIELE CON PEPERONCINO*

DELIZIA DI VINO
GRECHETTO

DELIZIA DI
LIMONCELLO

DELIZIA DI VINO ROSSO DI MONTEFALCO

3 ANNI DI SCADENZA

SUGHI PRONTI

SUGO CON BASILICO

RAGÙ DI VERDURE

SUGO CON TARTUFO

OLIVE ALL'ARANCIA

POMODORI SECCHI

SUGO ALLA SPOLETINA
Piccantino

RAGÙ DI CINGHIALE

SUGO CON LE NOCI

SOTTOLI

PEPERONI AGRODOLCE

PORCINI INTERI

MELANZZANE CONDITE

SUGO CON FUNGHI PORCINI

RAGÙ DI CERVO

SUGO ALL'AMATRICIANA

CARCIOFI INTERI

FUNGHI MISTI CON PORCINI

PRODOTTI SECCHI

FUNGHI PORCINI SECCHI

SPAGHETTATA PICCANTE

*due anni di scadenza

AS®
Antichi Sapori
Umbri