

1. BEVERAGE



BEVANDE ANALCOLICHE

- Acqua: naturale e frizzante (0,5 lt e 1,5 lt)
- Thè: limone e pesca (0,5 lt)
- Succo ACE bio brick (1 lt)
- Succo bio tris: pesca e albicocca
- Succo di mela contadino
- Succo di mela bio ZOLLA 14 (bottiglia 750 ml e cartone 3 lt)

BEVANDE ALCOLICHE

Birra artigianale:

- IL MAGLIO: best bitter, saison, blanche, session ipa, milk stout, german pils, vienna, munich dunkel

Vino:

- ZONTA: Campo di fiori, Bianco Rivana, Merlot, Cabernet
- CA' BIASI BREGANZE: Vespaiole, Chardonnay, Pinot grigio, Goggio, Rosa teo, Sojo rosso
- CANTINA ALTA PADOVANA damigiana da 5 lt (vuoto a rendere): merlot, cabernet, verduzzo, glera e altri vini selezionati da varie zone

- Amaro SAN GIUSEPPE

- Liquore SAN GIUSEPPE: alle erbe, albicocca, limone, pesca, ciliegia, menta, asparagi, radicchio

2. GENERI ALIMENTARI

LATTE E DERIVATI

- Latte:

Fresco: intero e parzialmente scremato

Microfiltrato: intero, parzialmente scremato e senza lattosio

- Panna:

Fresca da montare

Panna da cucina

- Feta greca

- Robiola

- Burro: PENNAR e BRAZZALE (125 g e 250 g)

- Burro salato PENNAR: finocchietto, affumicato, alle erbe

- Mascarpone

- Mozzarelle bufala BORGOLUCE

- Mozzarelle vaccina: ESPOSITO, COMALAT

- Burrata L'ARTIGIANA

- Burrata affumicata L'ARTIGIANA

- Filone pizza COMALAT

- Yogurt:

CENTRALE DI VICENZA: banana, frutti di bosco, cocco, bianco, fragola, vaniglia, limone

LA CASARA: vaso in vetro 400 g: albicocca, frutti di bosco, fragola, banana, caffè, bianco intero e magro

VIPITENO VETRO: mirtillo, fragola, vaniglia

PRODOTTI FRESCHI

- Piadina

- Base per pizza

- Pasta sfoglia

- Pasta brisée

- Tortellini SOVERINI

- Gnocchi MAMMA EMMA: di patate e di zucca

- Spatzle

- Verdura cotta

- Purè

- Fagioli in salsa

- Piselli

- Pasticcio di carne

- Baccalà alla vicentina e mantecato

- Scaloppine al limone

- Wurstel
- SALSA NATURA: maionese, salsa boscaiola, salsa radicchio
- Uova



SFUSO AL BANCO

- Mascarpone
- Mostarda
- Pomodorini
- Olive
- Pesto

PANIFICATI

- Pane fresco
- Crostini
- Pinellini: blend, sesamo, integrali
- Crackers: pane azzimo (senza lievito): cereali scuro, chia
- Sfogliette: blend e integrali
- Grissini patti classici o sesamo
- Fette biscottate ai cereali
- Pane per tramezzini morbido
- Pan carrè
- Pane bianco morbido a fette
- Pane rustico a fette per bruschette
- Pane carasau
- Pane grattugiato

FARINE E POLENTA

- Farina di maranello
- Farina BIO macinata a pietra tipo1 e tipo 2
- Polenta pronta

PASTA E RISO

- Pasta MARTELLI: maccheroni, penne, fusilli, spaghettini, spaghetti (500 g e 1kg)
- Pasta CAVALIERI: penne rigate, tagliatelle, fusilli, linguine, calamarata, mezzi paccheri, orecchiette, spaghettini, spaghetti, mezzi rigatoni, tubetti rigati, spaghettoni
- Pasta FILI D'ORO
- Pasta SOLO TREVISO: tagliolini agli asparagi, al radicchio, ai funghi
- Pasta VISVITA (al grano duro semintegrale): penne, fusilli, mezzepenne, tagliatelle
- Pasta MULINO TERREVIVE: fusilli, maccheroni, tagliolini, calamarata, tagliatelle, spaghetti
- Riso Carnaroli
- Riso CASCINA OSCHIENA: riso carnaroli classico, riso selenio, riso ermes, riso apollo, riso venere, farro semiperlato
- Riso carnaroli delle abbadesse

SUGHI E CONDIMENTI

- Sughì al pomodoro
- Passata di pomodoro I CONTADINI LA RUSTICA
- Passata IACULLI con basilico
- Sughì I CONTADINI con basilico fresco, alla contadina con verdure
- Passata ORTO D'AUTORE ai datterini
- Sugo alle verdure ORTO D'AUTORE
- Sugo REDORO alle verdure grigliate
- Sughì LE CONSERVE DELLA NONNA: pomodoro e basilico, condoro
- Sughì LA DISPENSA: scoglio, nero di seppia, toscano, all'aglione
- Sughì SOLO TREVISO: cren, sugo per bigoli, asparagi, peperoni, funghi, zucca e speck
- VIALE: ragù del cortile, alla lepre, colombino, sardela, vitello, ragù bianco, ragù di anitra
- Pesto ROSSI

INSAPORITORI

- Dadi vegetali SAN PIO X
- Senza sale SAN PIO X

SOTTOLI E SOTTACETI

- Filetti di tonno in vetro: ORLANDO, REDORO, BEAMARE
- Sgombro BEAMARE
- Aliciotte FJORD
- Acciughe saporite VIALE
- Alacce vaso grande FJORD
- Carciofi interi alla brace IACULLI (950 g e 290 g)
- Antipasto rustico in agrodolce ALIMENTIS
- Carciofi REDORO
- Funghi trifolati champignon
- ROSSI: patè di olive taggiasche, olive taggiasche snocciolate
- ALBERTI: olive taggiasche
- ORTO D'AUTORE: fagioli all'uccelletto, lenticchie al sugo, borlotti italiani, zuppa di legumi italiani, fagioli cannellini, piselli italiani
- IACULLI: aglio aromatizzato, tris di funghi, cipolline, asparagi, peperoncini ripieni, capperi, bomba pugliese, olive, capperi con gambero
- I CONTADINI: carciofi alla crudaiola, cipolla in agrodolce, puntarelle alla crudaiola, peperoni ripieni tonno, pomodorini secchi, zucchine essiccate al sole, peperoni piccanti, cipolle rosse essiccate al sole, melanzane essiccate al sole, peperoni, finocchio alla crudaiola
- SOLO TREVISO: cipolline in erba, radicchio rosso, asparagi
- LA GIARDINIERA DI MORGAN:
 - Giardiniera agrodolce grande "Morgan"
 - Giardiniera agrodolce piccola piccante "Anna"
 - Giardiniera agrodolce "Giada"
 - Giardiniera sottolio "Luciana"
 - Giardiniera sottolio con frutta "Giovanni"
 - Funghi pioppini
 - Cipolle viola con capperi in olio

OLIO E ACETO

- Olio:
 - REDORO: olio (1 lt e 500 ml), olio al peperoncino, olio integrale
 - MATE: limone bio, trasparenza marina (0,25 l e 0,5 l), timbro istriano, professional blend
- Aceto:
 - Aceto di mela bio ZOLLA 14 (500 ml)
 - Aceto balsamico ANTICO MULINO (100 ml)
 - Aceto balsamico CASA LOVATO(100 ml)

DOLCI VARI E CIOCCOLATA

- Crema di nocciole piemontese igp
- Nocciole tostate igp (1 kg, 500 g, 200 g)
- Focaccia artigianale: LA ROSSANESE, AZZOLIN, CASTELLAN
- Treccia Azzolin : classica, uvetta, frutti di bosco, gocce di cioccolato
- Dolce d'autunno
- Crostate AZZOLIN: mirtillo, albicocca, fragola
- Sfogliatine GARLANI
- Biscotti 900 GARLANI
- Germe di grano GARLANI
- Sartorelli
- CIALDE DI MONTALCINO in scatola, cialde mini
- CANTUMATO cestino
- BRIGIDINI: anice, cacao, caffè (sacchetto o barattolo)
- PASTICCERIA PINEL: biscotto della nonna, quadretti al lampone, ciambelline senza glutine, fettine alle nocciole e cacao, frollino al caffè
- Biscotti VECCHIO MULINO BUSSOLA'
- SAVOIARDI
- Biscotto ORLANDO BIRAGHI
- Zucchero bianco 1 kg
- THE e CAFFE' MERIDIANI
- Marmellate:
 - LAZZARIS: frutti di bosco, mirtilli, prugne, fichi
 - ORTO D'AUTORE SENZA ZUCCHERO: fichi, ciliegie, arance, fragole, pesche, frutti di bosco, albicocche, mirtilli, uva
- Frutta sciropata
- ANTICO PEDAGGIO: pere, albicocche, ciliegie, lamponi, mirtilli

AFFETTATI

- Mortadella
- Cotto alta qualità
- Crudo Parma stagionato 22 mesi
- Pancetta compatta
- Tacchino arrosto
- Pollo arrosto
- Bresaola punta d'anca manzo
- Ungherese
- Speck Senfter
- Speck Sauris
- Porchetta ariccia
- Guanciale
- Schiacciata piccante
- Pancetta stufata
- Lardo pancettato

- LA CASARA RONCOLATO:

- Salsiccia
- Soppressa
- Salami aglio e senza aglio
- Cotechino
- Pancetta arrotolata

- MEGGIOLARO:

- Roastbeef
- Arrosto di vitello

- BROTTTO:

- Salami aglio e senz'aglio
- Sopresse

- CELOTTO:

- Salami aglio e senz'aglio
- Sopresse

FORMAGGI

- CASEIFICIO CASTELLAN URBANO

- Stracchino
- Stracchino di Capra
- Ricotta
- Ricotta di Capra
- Caciotta
- Caciotta di Capra
- Tomino
- Tomino di Capra
- Ricotta
- Ricotta di Capra
- Tosella
- Bassanese
- Biancone
- Morlacco
- Fauno del Grappa (Capra)
- Squacquerone
- Casatella
- Trancio (anche già tagliato a fette per toast)

- IL FIORINO PECORINI TOSCANI

- Semistagionato
- Stagionato grotta oltre 24 mesi
- Riserva del fondatore oltre 12 mesi



- CARPENEDO
 - Blu 61: erborinato affinato al vino
 - Hirkus: gorgonzola di capra
 - Capo di stato: formaggio affinato nelle vinacce del capo di stato

- LATTERIA DI CAMERI
 - Gorgonzola dolce
 - Taleggio

- LA CASARA RONCOLATO (formaggi di malga latte crudo):
 - Monte veronese d'alpeggio
 - Malga Gardun
 - Malga lessinia

- Gruvier svizzero
- Comtè francese
- Castelmagno d'alpeggio
- Brie francese
- Roquefort francese
- Sesto pusteria
- Puzzone di Moena
- Capra al traminer
- Blu Stilton
- Fontina valdostana
- Emmental svizzero
- Ubriaco prosecco
- Ubriaco Abazia

- Asiago dolce PENNAR
- Asiago saporito
- Asiago mezzano

- Formaggi latte pastorizzato:
 - Malga novezza
 - Brontolon senza lattosio

PUNTO VENDITA CASTELLAN

VIA GIOTTO, 24
36027 ROSA' (VI)

Telefono: 392 3449844
Email: castellan@caseificiocastellan.it