

LONGINO & CARDENAL

Cibi Rari e Preziosi

IL CLIENTE AL CENTRO



CATALOGO 2025

IL CLIENTE AL CENTRO

DA OLTRE TRENT'ANNI LONGINO & CARDENAL È IL PUNTO DI RIFERIMENTO PER LA RISTORAZIONE DI QUALITÀ.

La storia di Longino & Cardenal inizia alla fine degli anni '80, con quattro giovani amici accomunati dalla passione per il buon cibo, i ristoranti raffinati e la scoperta di sapori unici. Erano gli anni della nouvelle cuisine in Francia, mentre in Italia la ristorazione viveva una rivoluzione, culminata con il primo riconoscimento delle tre stelle Michelin a un ristorante italiano. In questo clima di fermento, nasce l'idea di portare in Italia il pregiato caviale selvaggio iraniano, un prodotto quasi sconosciuto ma perfetto per una cucina che cercava raffinatezza e innovazione. Con questa intuizione, prende forma una nuova società, battezzata con il nome evocativo di Longino & Cardenal: due personaggi immaginari, un nobile svizzero e un pescatore cubano, uniti dalla stessa passione per il cibo e l'avventura. Quella passione ha guidato l'azienda sin dal principio, arricchendola con prodotti straordinari come il salmone affumicato Kenmare dall'Irlanda o il foie gras di Georges Bruck dall'Alsazia. Oggi, oltre 30 anni dopo, Longino & Cardenal è una realtà globale con migliaia di referenze selezionate da oltre 100 fornitori in tutto il mondo, servendo più di 5.000 clienti da sedi in Italia, Hong Kong, Dubai e New York. Lungo questo percorso, l'azienda è rimasta fedele alla sua missione: ricercare prodotti unici, coltivare relazioni autentiche con i produttori e trasmettere la loro filosofia con dedizione e professionalità.

Ogni scelta che facciamo, ogni prodotto che selezioniamo, ha un unico scopo: sorprendere e soddisfare i nostri clienti. Perché per noi, il cliente non è solo al centro del nostro lavoro, ma è la ragione stessa della nostra esistenza. La nostra gamma di prodotti non è pensata solo per arricchire le tavole, ma anche per semplificare la vita in cucina, offrendo soluzioni che rispettano e valorizzano la creatività di ogni chef. Oggi Longino & Cardenal non è solo un pioniere nella selezione di cibi rari e preziosi, ma anche un esempio di modernità e innovazione, con una produzione diretta di eccellenze dal mare siciliano, una forte presenza digitale e un servizio online che coniuga tradizione e tecnologia. Il nostro obiettivo resta invariato: deliziare i nostri clienti con una qualità sorprendente, un servizio impeccabile e una cura che va oltre l'ordinario. È questo spirito che guida Longino & Cardenal verso il futuro, con la stessa passione che l'ha animata fin dal primo giorno. Nel 2025, vogliamo continuare questo percorso con un'energia rinnovata, consapevoli che il nostro successo si misura non solo nella qualità dei nostri prodotti, ma anche nella soddisfazione e nel rapporto unico che coltiviamo con ciascun cliente. È questa la nostra promessa per il futuro: essere sempre all'altezza delle aspettative e, quando possibile, superarle.

CUSTOMER AT THE CENTER

FOR OVER THIRTY YEARS LONGINO & CARDENAL HAS BEEN THE BENCHMARK FOR QUALITY CATERING.

The story of Longino & Cardenal began in the late 1980s, with four young friends who shared a passion for good food, fine dining and the discovery of unique flavors. Those were the years of nouvelle cuisine in France, while in Italy the restaurant industry was experiencing a revolution, ending with the first award of three Michelin stars to an Italian restaurant. In this atmosphere of excitement, the idea of bringing Iran's prized wild caviar to Italy was born, an almost unknown product but perfect for a cuisine that sought refinement and innovation. With this insight, a new company took shape, named Longino & Cardenal: two fictional characters, a Swiss nobleman and a Cuban fisherman, bonded by the same passion for food and adventure. That passion has guided the company from the beginning, enriching it with extraordinary products such as Kenmare smoked salmon from Ireland or Georges Bruck foie gras from Alsace. Today, more than 30 years later, Longino & Cardenal is a global player with thousands of references selected from more than 100 suppliers worldwide, serving more than 5,000 customers from locations in Italy, Hong Kong, Dubai and New York. Along this journey, the company has been loyal to its mission: to seek out unique products, nurture authentic relationships with producers, and convey their philosophy with dedication and pro-

fessionalism. Every choice we make, every product we select, has a single purpose: to surprise and satisfy our customers. Because for us, the customer is not only at the center of our work, but is the very reason for our existence. Our range of products is designed not only to enrich tables, but also to simplify life in the kitchen, offering solutions that respect and enhance the creativity of every chef. Today Longino & Cardenal is not only a pioneer in the selection of rare and precious foods, but also an example of modernity and innovation, with a direct production of excellence from the Sicilian sea, a strong digital presence and an online service that combines tradition and technology. Our goal remains unchanged: to delight our customers with amazing quality, outstanding service and care that goes beyond the ordinary. It is this spirit that guides Longino & Cardenal into the future, with the same passion that has driven it from day one. In 2025, we want to continue this journey with renewed energy, knowing that our success is measured not only in the quality of our products, but also in the satisfaction and unique relationship we foster with each customer. This is our promise for the future: to always live up to expectations and, when possible, exceed them.



INDICE



PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI ITTICI

SPECIALITÀ ITTICHE

SPECIALITÀ ITTICHE

CARNE E VOLATILI

CARNE E VOLATILI

SALUMI

SALUMI

LATTICINI

LATTICINI

FRUTTA E VERDURA

FRUTTA E VERDURA

CONDIMENTI E SPEZIE

CONDIMENTI E SPEZIE

PANE E PASTICCERIA

PANE E PASTICCERIA

E ANCORA

E ANCORA

LEGENDA: **P** PRODOTTO DA PREORDINARE **❄** PRODOTTO GELO **S** PRODOTTO STAGIONALE
PRODUCT TO ORDER FROZEN PRODUCT SEASONAL PRODUCT





PRODOTTI ITTICI

RICCIO DI MARE
SEA URCHIN



北三陸ファクトリー

RICCIO DI MARE -
KITASANRIKU

KITASANRIKU- SEA URCHIN

IT Gli uni di Hirono Town nascono e crescono all'Uni Ranch®, un luogo unico al mondo, dove la natura e l'innovazione si incontrano per garantire eccellenza. Essendo una specie onnivora, il sapore degli uni pescati in natura può variare. Ma al Ranch, tutto è diverso: qui, gli uni vengono nutriti esclusivamente con pregiata alga kelp selvatica. Questo metodo unico permette loro di offrire sempre uni di qualità superiore, dal gusto ricco e inconfondibile, per una bontà che non conosce paragoni!

EN Hirono Town's uni are born and raised on the Uni Ranch®, a unique place where nature and innovation meet to ensure excellence. Being an omnivorous species, the taste of wild caught uni can vary. But at the Ranch, everything is different: here, the uni are fed exclusively with prized wild kelp algae. This unique method enables them to always offer uni of superior quality, with a rich and unmistakable flavour, for unparalleled goodness!



GIAPPONE



RICCIO DI MARE
UNI GIAPPONE 12 LINGUE
JAPAN SEA URCHIN UNI 12 LANGUAGES

COD. 0190

50 g



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

NUOVI PRODOTTI

RICCIO DI MARE
SEA URCHIN



VONGOLE
CLAMS



VONGOLE - MARCONIL
MARCONIL - CLAMS

IT La vongola japonica è un capolavoro della natura, riconosciuta per la sua carne incredibilmente tenera e il sapore che combina dolcezza e un tocco di salinità. Si distingue per la bellezza della sua conchiglia simmetrica, decorata da linee radiali e concentriche che la rendono inconfondibile rispetto alla vongola sottile. La sua conchiglia, robusta e resistente, è un segno della sua unicità. Inoltre, i sifoni, uniti fino a metà, presentano un'affascinante variazione di colori che spazia dal grigio al nero. Una vera delizia, dentro e fuori!

EN The Japanese clam is characterized by the tenderness of its flesh and its sweet and saline flavor. It is also characterized by its symmetrical shell and by the presence of radial and concentric lines that are more pronounced than those of the thin clam. Its shell is much thicker and harder than that of other clams. The siphons are joined midway and vary in color from gray to black.



VONGOLA VERACE MEDIA
66/90 PEZZI
MEDIUM-SIZED CLAM

COD. 1030
3 kg

VONGOLA VERACE GRANDE
45/65 PEZZI
LARGE-SIZED CLAM

COD. 1031
3 kg

VONGOLA VERACE EXTRA
26/44 PEZZI
CLAM EXTRA VERACE

COD. 1032
3 kg



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

NUOVI PRODOTTI

VONGOLE
CLAMS



PESCE
FISH

FUENTES
EL ATÚN ROJO
EST. 1984

TONNO ROSSO - FUENTES
FUENTES - BLUEFIN TUNA

IT Il fondatore, Ricardo Fuentes, ha creduto in questo mercato prima di chiunque altro: pioniere in Europa nell'allevamento e commercializzazione del tonno rosso, vanta 50 anni di esperienza nel settore. Fuentes è ad oggi il leader mondiale nella produzione di tonno rosso ed esporta circa l'85% della sua produzione, grazie agli allevamenti situati in Spagna, Malta, Tunisia, Marocco, Italia e Portogallo.

EN The founder, Ricardo Fuentes, believed in this market before anyone else: a European pioneer in the farming and marketing of Atlantic bluefin tuna, it boasts 50 years of experience in the sector. Today, Fuentes is the world leader in the production of Atlantic bluefin tuna, exporting ca. 85% of its production, thanks to farms in the waters off Spain, Malta, Tunisia, Morocco, Italy and Portugal.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

PESCE
FISH



**TONNO ROSSO
INTERO**
WHOLE RED TUNA

P

COD. 29300 **COD. 29308**
con testa + coda senza testa + coda
with head + tail without head + tail



**FILETTO+VENTRESCA
TONNO ROSSO**
BLUEFIN TUNA FILLET + BELLY

P

COD. 29009 **COD. 29027**
15 kg (Harakami) 25 kg ca.
approx 25 kg



**FILETTO DI
TONNO ROSSO**
BLUEFIN TUNA FILLET

P

COD. 29020 **COD. 29021**
5 kg 15 kg
COD. 29023 **COD. 29024**
10 kg 3 kg
COD. 29029
25 kg



**VENTRESCA DI
TONNO ROSSO**
BLUEFIN TUNA BELLY

P

COD. 29028 **COD. 29025**
7/9 kg 12 kg
COD. 29026
2 kg



**VENTRESCA DI
TONNO ROSSO**
BLUEFIN TUNA BELLY

❄️

COD. 29303
2 kg



**FILETTO DI TONNO
ROSSO SAKU**
BLUEFIN TUNA SAKU FILLET

❄️

COD. 29301
3 kg



**GUANCE DI
TONNO ROSSO**
BLUEFIN TUNA CHEEKS

❄️

COD. 29304
3 kg



**OSSOBUCCO DI
TONNO ROSSO**
BLUEFIN TUNA MARROWBONE

P

❄️

COD. 29306
3 kg

NUOVO PRODOTTO
NEW PRODUCT



**TARTARE DI
TONNO ROSSO FINE**
FINE BLUEFIN TUNA TARTARE

❄️

COD. 29016
conf. da 100 g - 10 pz.
100 g pack - 10 pieces



**TARTARE DI TONNO
ROSSO PREMIUM**
PREMIUM BLUEFIN TUNA TARTARE

❄️

COD. 29015
conf. da 100 g - 10 pz.
100 g pack - 10 pieces



**CARPACCIO DI TONNO
ROSSO CHUTORO**
TUNA CARPACCIO CHUTORO RED

❄️

COD. 29018 **COD. 29019**
4 conf. da 5pz x 60 g 4 conf. da 5pz x 60 g
4 x 60 g pack - 5 pieces 4 x 60 g pack - 5 pieces

PESCE
FISH



LUBIMAR

LUBIMAR

IT Lubimar vanta una lunga esperienza in acquacoltura marina a terra, specializzata nella produzione di pesce in acquacoltura. L'azienda spagnola a conduzione familiare produce pesce gourmet da oltre 30 anni. La ridotta densità di pesci nelle lagune e l'eccellente alimentazione conferiscono caratteristiche di primissima qualità al prodotto finale. Le lagune del parco di La Breña e Marismas del Barbate in provincia di Cadice, dove vengono allevati orate e branzini, riproducono in massima misura le condizioni nelle quali vivrebbero i pesci allo stato libero.

EN Lubimar boasts a long experience in marine aquaculture on land, specializing in the production of fish farming in lagoons. The Spanish family-owned company has been producing gourmet fish for over 30 years. The low density of fish in the lagoons and excellent nutrition confer prime quality characteristics to the final product. The lagoons of the La Breña e Marismas park near Cadiz, where the sea bream and the sea bass are farmed, reproduce to the greatest extent the conditions where they would live in the free state.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

PESCE
FISH



BRANZINO DEL DELTA
DELTA SEA BASS

COD. 1884	0,4/0,6 kg	P	COD. 1891	2/2,5 kg
COD. 1892	1,65/2 kg		COD. 1896	1,3/1,65 kg
COD. 1897	1/1,35 kg		COD. 1898	0,8/0,95 kg
COD. 1899	0,7/0,8 kg			



ORATA DEL DELTA
DELTA SEA BREAM

COD. 1889	0,4/0,6 kg	P	COD. 1893	1 kg
COD. 1894	0,8/1 kg	P	COD. 1895	0,6/0,8 kg



FILETTO DI BRANZINO DEL DELTA
DELTA SEA BASS FILET

COD. 1886	300/350 g	
-----------	-----------	--



FILETTO DI ORATA DEL DELTA
DELTA SEA BREAM FILET

COD. 1885	200/250 g	
-----------	-----------	--



STOLT - ROMBI CHIODATI E SOGLIOLE
TURBOTS AND SOLES - STOLT



IT Pionieri nell'allevamento sostenibile del pesce, Stolt Sea Farm si distingue per l'attenzione e la cura dedicata a tutto il processo di lavorazione. Il rombo fresco ha ricevuto il Superior Taste Award nel 2023 e 2024 dall'International Taste Institute, che ha valutato il prodotto come "eccezionale" - con punteggi superiori al 90% - in tutte e cinque le categorie di giudizio. Il premio a tre stelle è la valutazione più alta possibile nell'ambito di questa certificazione e Stolt Sea Farm è il primo produttore di pesce piatto a riceverlo.

EN A pioneer in sustainable fish farming, Stolt Sea Farm stands out for the care and attention given to the entire process. Fresh turbot received the Superior Taste Award in 2023 and 2024 from the International Taste Institute, which rated the product as "outstanding"-with scores above 90 percent-in all five judging categories. The three-star award is the highest possible rating under this certification, and Stolt Sea Farm is the first flatfish producer to receive it.



ROMBO CHIODATO
TURBOT

COD. 1804	P
1/1,5 kg	
COD. 1811	P
0,6/0,8 kg	
COD. 1815	
3/4 kg	
COD. 2602	P
2/2,5 kg	

COD 1810	P
1,5/2 kg	
COD. 1812	P
2,5/3 kg	
COD. 1816	
5/6 kg	

SOGLIOLA
SOLE

COD. 2622	P
400/500 g	
COD. 2627	P
600/800 g	
COD. 2724	P
800/1000 g	
COD. 2732	
500/600 g	

FILETTO DI ROMBO CHIODATO
CON PELLE
TURBOT FILLET WITH SKIN

COD. 1820	
200/250 g	



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

CROSTACEI
CRUSTACEANS

MARISCOS
CALAFATE
DEDE 1945

GAMBERO ROSSO ATLANTICO - CALAFATE

CALAFATE - RED SHRIMP

IT Specialità spagnola dal nome un po' ambiguo: carabinero o, in italiano, gambero rosso atlantico (*Plesiopenaus Edwarsianus*). Il nome pare derivi dal colore rosso brillante caratteristico delle barche dei carabinieri di Massimiliano D'Asburgo simile appunto a quello di questi crostacei.

EN Spanish specialty with a somewhat ambiguous name: carabinero or, in English, red shrimp (*Plesiopenaus Edwarsianus*). The name derives probably from the bright red color typical of the carbineer boats of Maximilian of Hapsburg similar to that of these shellfish.



**GAMBERO ROSSO ATLANTICO
(CARABINERO)**
ATLANTIC RED SHRIMP (CARABINERO)



COD. 9746

KING - 1 kg

COD. 9747

XL - 1 kg



B2B.longino.it



**ENTRA
VISIT**

OSTRICHE
OYSTERS



OSTRICHE - DANIEL SORLUT
DANIEL SORLUT - OYSTERS

IT Ostriche creuse (concave) allevate da secoli in un ecosistema unico, sulla costa francese della Charente-Maritime, in grandi piscine naturali con acque poco profonde e ricche di nutrienti alghe. Le ostriche speciali di Daniel Sorlut sono riconoscibili dalla texture unica, delicata e fondente nella bocca. Iodata e gustosa al principio, l'esperienza gustativa termina in un emozionante e intenso sapore di nocciola.

EN Creuse (concave) oysters farmed for centuries in a unique ecosystem on the Charente-Maritime coast in France, in large natural pools with shallow water, rich in nourishing algae. Daniel Sorlut special oysters are recognizable by their uniquely delicate, melt-in-the-mouth texture. Initially tasty with notes of iodine, the gustatory experience ends in an excitingly intense hazelnut flavour.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

OSTRICHE
OYSTERS

SPÉCIALE DANIEL SORLUT

DANIEL SORLUT SPECIALE



N°2

COD. 1780

N°2 - 120 g ca. x 48 pz.
approx. 120 g x 48 pieces

COD. 1782

N°2 - 120 g ca. x 12 pz.
approx. 120 g x 12 pieces

P

P

N°3

COD. 1781

N°3 - 95 g ca. x 48 pz.
approx. 95 g x 48 pieces

COD. 1783

N°3 - 95 g ca. x 12 pz.
approx. 95 g x 12 pieces



La Spéciale Daniel Sorlut è l'ostrica preferita dai più prestigiosi chef a livello internazionale. Si riconosce facilmente per la consistenza unica e per la copiosità del frutto che è più abbondante di qualsiasi altra ostrica. La Spéciale Daniel Sorlut, dopo due anni di allevamento nella regione di Charente - Maritime, trascorre altri 9 mesi della sua vita in affinamento, nel parco di Utah Beach in Normandia, dove otterrà la sua carne abbondante, la sua consistenza soda e morbida e una resistenza più importante per affrontare le forti onde del Mare del Nord. All'assaggio, inizialmente iodata e gustosa, si evolve in un emozionante ed intenso sapore di nocciola, con una nota quasi dolce.

The Spéciale Daniel Sorlut is the favourite oyster of the world's most prestigious chefs. It is easily recognised by its unique texture and the copiousness of its fruit, which is more abundant than any other oyster. The Spéciale Daniel Sorlut, after two years of breeding in the Charente - Maritime region, spends another 9 months of its life in refinement, in the Utah Beach park in Normandy, where it obtains its abundant flesh, its firm and soft texture and a more important resistance to the strong waves of the North Sea. On tasting, initially iodized and tasty, it evolves into an exciting and intense nutty flavour, with an almost sweet note.

FINE DE CLAIRE
BY SORLUT

FINE DE CLAIRE BY SORLUT



N°3

COD. 1774

N°3 - 85 g ca. x 48 pz.
approx. 85 g x 48 pieces

FINE DE CLAIRE VERDE
LABEL ROUGE

FINE DE CLAIRE GREEN
LABEL ROUGE



N°3

COD. 1778

N°3 - 85 g ca. x 48 pz.
approx. 85 g x 48 pieces

S

P

SPÉCIALE DE CLAIRE
BY SORLUT

SPECIALE DE CLAIRE BY SORLUT



N°3

COD. 1789

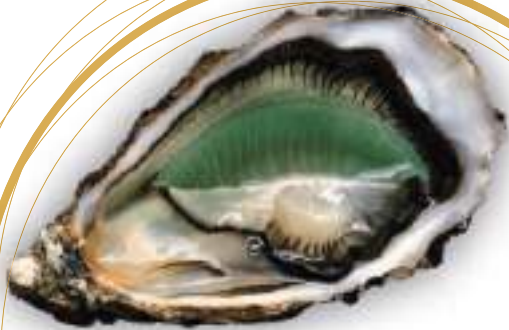
N°3 - 85 g ca. x 48 pz.
approx. 85 g x 48 pieces

COD. 1788

N°3 - 85 g ca. x 12 pz.
approx. 85 g x 12 pieces

P

P



OSTRICHE
OYSTERS



OSTRICHE - SAINT KERBER
SAINT KERBER - OYSTERS

IT È il 1930 quando François Louvet con la moglie crea la “Glacière Cancalaise”. Dopo un periodo di abbandono dell’attività, nel 1968 sua figlia Marie-Anne e suo genero Joseph Pichot riprendono l’attività. Da qui l’ascesa è veloce: due anni più tardi nasce il brand “Les Parcs Saint Kerber” e cominciano le prime esportazioni che portano queste ostriche sulle migliori tavole del mondo.

EN It was back in 1930 that François Louvet and his wife created the “Glacière Cancalaise”. After some years of inactivity, in 1968, his daughter Marie-Anne and son-in-law Joseph Pichot resumed business. From here things developed very rapidly: two years later the “Les Parcs Saint Kerber” brand was established, and the first products were exported, bringing these oysters to the finest tables around the world.



OSTRICHE LA PLATE 1930
LA PLATE OYSTERS 1930

P

COD. 1700

size 0000 - 140 g ca. x 25 pz.
size 0000 - approx. 140 g x 25 pieces

COD. 1701

size 000 - 120 g ca. x 25 pz.
size 000 - approx. 120 g x 25 pieces

COD. 1711

size 2 - 55 g ca. x 50 pz.
size 2 - approx. 55 g x 50 pieces

COD. 1719

size 2 - 55 g ca. x 25 pz.
size 2 - approx. 55 g x 25 pieces

COD. 1704

size 1 - 70 g ca. x 50 pz.
size 1 - approx. 70 g x 50 pieces

COD. 1725

size 0 - 90 g ca. x 50 pz.
size 0 - approx. 90 g x 50 pieces

OSTRICHE LA FINE SAINT KERBER
LA FINE SAINT KERBER OYSTERS

COD. 1740

size 1 - 150 g ca. x 24 pz.
size 1 - approx. 150 g x 24 pieces.

COD. 1713

size 3 - 85 g ca. x 50 pz.
size 3 - approx. 85 g x 50 pieces

COD. 1745

size 0 - 150 g ca. x 50 pz.
size 0 - approx. 150 g x 50 pieces

P

COD. 1742

size 2 - 120 g ca. x 50 pz.
size 2 - approx. 120 g x 50 pieces

COD. 1744

size 4 - 65 g ca. x 50 pz.
size 4 - approx. 65 g x 50 pieces

COD. 1721

size 2 - 120 g ca. x 24 pz.
size 2 - approx. 120 g x 24 pieces

P

COD. 1726

size 3 - 85 g ca. x 24 pz.
size 3 - approx. 85 g x 50 pieces

COD. 1736

size 3 - 85 g ca. x 12 pz.
size 3 - approx. 85 g x 12 pieces

COD. 1738

size 3 x 12. (trio ostriche)
size 3 x 12 (trio of oysters)

P

P

P



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

OSTRICHE
OYSTERS

OSTRICHE TSARSKAYA

TSARSKAYA OYSTERS

IT Nata nel 2004 in onore degli zar di Russia, viene allevata ed affinata a Cancale, in Bretagna. Ostrica carnosa dal gusto unico, sottilmente iodato e leggermente simile alle nocciole. La "Tsarskaya" ha bisogno di tempo per sprigionare tutto il suo gusto, prima di raggiungere, sul finale, una leggera nota di acidità simile al tocco di tannino in un grande vino.

EN *Developed in 2004 in homage to the Russian Tsars, it is farmed and processed at Cancale in Brittany. A fleshy oyster with a unique flavour, with a note of iodine and slightly reminiscent of hazelnuts. The "Tsarskaya" needs time to fully develop its flavour, before reaching a slightly acidic final note, similar to the touch of tannin in a great wine.*



OSTRICHE "TSARSKAYA"
"TSARSKAYA" OYSTERS

COD. 1724

giganti - 140 g ca. x 50 pz.
disponibilità limitata
giant - approx. 140 g x 50
pieces limited availability

P

COD. 1717

medie - 70 g ca. x 50 pz.
medium - approx. 70 g x 50 pieces

COD. 1746

grosse - 100 g ca. x 50 pz.
large - approx. 100 g x 50 pieces

P

COD. 1737

medie - 70 g ca. x 12 pz.
medium - approx. 70 g x 12 pieces

COD. 1734

size 3 - 85 g ca. x 36 pz.
size 3 - approx. 85 g x 36 pieces

P

OSTRICHE MUIRGEN

MUIRGEN OYSTERS

IT Ostrica concava con polpa compatta, cresciuta in Irlanda e maturata, per l'ultimo periodo di tempo, nella baia di Mont Saint Michel. L'ostrica Muirgen, che nell'antica lingua irlandese significa nata dal mare, soddisfa gli amanti delle ostriche più morbide: la sua carne beige racchiude un'elevata purezza, è carnosa e nasconde una rara delicatezza al palato.

EN *A concave oyster with dense flesh, raised in Ireland and matured for the last period in the Mont Saint Michel bay area. The Muirgen oyster, that in the old Irish language means born from the sea, satisfies the palate of the soft-oyster lovers: the beige flesh encapsulates an exalted purity and it's meaty tissue hides a rare delicacy.*



OSTRICHE IRLANDESI
IRISH OYSTERS

P

COD. 1730

giganti - 140 g ca. x 50 pz.
disponibilità limitata
giant - approx 140 g x 50
pieces limited availability

COD. 1731

grosse - 100 g ca. x 50 pz.
large - approx. 100 g x 50

COD. 1732

medie - 70 g ca. x 50 pz.
medium - approx. 70 g x 50

COD. 1733

N°2 - 120 g ca. x 24 pz.
N°2 - approx. 120 g x 24 pieces



OSTRICHE
OYSTERS



OSTRICHE - MARCONIL
MARCONIL - OYSTERS

IT Pura innovazione e amore per la qualità: le ostriche Marconil vengono allevate in mare aperto. Grazie all'altissima qualità dell'acqua, non hanno bisogno di purificazione. Le ostriche di Marconil sono allevate nelle acque fredde dell'oceano, vicino al golfo di Cádiz, che si trova a pochi chilometri dallo stretto di Gibilterra. Gli allevamenti di oltre 872.000 m² si trovano a 7 km dal porto di Conil, dove l'azienda prende il suo nome. Qui è dove l'Oceano Atlantico e il Mar Mediterraneo convergono, un'area riconosciuta in tutto il mondo per l'alta qualità delle sue acque.

EN Pure innovation and a passion for quality: Marconil oysters are raised in the open sea. Thanks to the excellent quality of the waters in which they grow, they don't need to be purified. Marconil oysters are raised in the cold waters of the ocean, near the Gulf of Cádiz, which is just a few kilometers from the Straits of Gibraltar. The farms, which cover more than 872,000 m² are located 7 km from the port of Conil, from which the company takes its name. This is where the Atlantic and the Mediterranean meet, an area known all over the world for the excellent quality of its waters.



OSTRICHE CONCAVE MARCONIL
CONCAVE OYSTERS MARCONIL

COD. 1790 size 00 - 150 g ca. x 12 pz. approx. 150 g x 12 pieces	P	COD. 1791 size 00 - 150 g ca. x 24 pz. approx. 150 g x 24 pieces	P
COD. 1792 size 0 - 121/149 g ca. x 12 pz. approx. 121/149 g x 12 pieces	P	COD. 1796 size 0 - 121/149 g ca. x 24 pz. approx. 121/149 g x 24 pieces	P
COD. 1797 size 1 - 101-120 g ca. x 12 pz. approx. 101-120 g x 12 pieces		COD. 1799 size 1 - 101-120 g ca. x 24 pz. approx. 101-120 g x 24 pieces	P
COD. 1800 size 1 - 101-120 g ca. x 36 pz. approx. 101-120 g x 36 pieces		COD. 1801 size 2 - 81-100 g ca. x 24 pz. approx. 81-100 g x 24 pieces	P
COD. 1802 size 2 - 81-100 g ca. x 36 pz. approx. 81-100 g x 36 pieces			



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

CROSTACEI
CRUSTACEANS



ARAGOSTA - BROLOS
BROLOS - LOBSTER

IT Le aragoste di Brolos, marchio premium di aragoste selvagge di roccia della Geraldton Fishermen's Co-operative, vengono pescate 365 giorni all'anno nelle acque incontaminate e cristalline dell'Oceano Indiano, al largo delle coste dell'Australia occidentale.

EN Brolos lobsters, a premium brand of wild rock lobsters from Geraldton Fishermen's Co-operative, are caught 365 days a year in the pristine, crystal-clear waters of the Indian Ocean off the coast of Western Australia.

**ARAGOSTA AUSTRALIANA
SELVAGGIA**
AUSTRALIAN WILD LOBSTER 
COD. 3150 **COD. 3151**
490/600 g 740/850 g



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT



CROSTACEI
CRUSTACEANS



Don Gambero
From Sicily with love

PESCATO DI SICILIA -
DON GAMBERO

DON GAMBERO -
SICILIAN FISH

IT Don Gambero, l'autorevole firma di una linea di eccellenza di prodotti congelati a bordo del mare siciliano. Un ricco catalogo per dare identità a persone e luoghi grazie alla selezione del miglior pescato locale. Mazara, Sciacca, Isole Egadi e Trapani sono le marine-rie dalle quali partono e arrivano le motobarche selezionate da Don Gambero.

EN Don Gambero is the authoritative name of a line of top-quality frozen on board products from the seas of Sicily. A rich catalogue that gives identity to people and places thanks to the selection of the best local fishing. Mazara, Sciacca, Egadi Islands and Trapani are the locations where the boats selected by Don Gambero set out on their fishing trips.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

CROSTACEI
CRUSTACEANS

CROSTACEI ❄️

SHELLFISH



GAMBERO ROSSO DI MAZARA
INTERO

MAZARA WHOLE RED PRAWN

COD. 16501

king - 16/18 pz. - conf. da 1 kg
congelato a bordo
king - 16/18 pieces - 1 kg pack
frozen on board

COD. 16586

I - 20/22 pz. - conf. da 1 kg
congelato a bordo
size I - 20/22 pieces - 1 kg pack
frozen on board

COD. 16585

II - 30/32 pz. - conf. da 1 kg
congelato a bordo
size II - 30/32 pieces - 1 kg pack
frozen on board

COD. 16992

III - 40+ pz. - conf. da 1 kg
congelato a bordo
size III - 40+ pieces - 1 kg pack
frozen on board

COD. 1667

II - conf. da 300 g congelato
a bordo
II - 300 g pack frozen on
board

COD. 3103

IV 50 + pz. - conf. da 4 kg
congelato a bordo
IV - 50 + pz. - 4 kg pack
frozen on board



GAMBERO VIOLA
INTERO

WHOLE PURPLE PRAWN

COD. 16508

king - 16/18 pz. - conf. da 1 kg
congelato a bordo
king - 16/18 pieces - 1 kg pack
frozen on board

COD. 16531

I - 20/22 pz. - conf. da 1 kg
congelato a bordo
size I - 20/22 pieces - 1 kg pack
frozen on board

COD. 16535

II - 30/32 pz. - conf. da 1 kg
congelato a bordo
size II - 30/32 pieces - 1 kg pack
frozen on board

COD. 16536

III - 40+ pz. - conf. da 1 kg
congelato a bordo
size III - 40+ pieces - 1 kg pack
frozen on board

COD. 3100

IV - 50 + pz. - conf. da 4 kg - congelato a bordo
size IV 50 + pieces - 4 kg pack frozen on board

GAMBERO ROSSO DI
MAZARA CODE

MAZARA RED PRAWN TAILS

COD. 3105

60/65 pz. - conf. da 1 kg - congelato a bordo
60/65 pieces - 1 kg pack - frozen on board

TESTE DI GAMBERO ROSSO
RED PRAWN HEADS

COD. 16994

P



GAMBERO GOBETTO
GOBETTO PRAWN

COD. 16517

80/85 pz. - conf. da 1 kg
congelato a bordo
80/85 pieces - 1 kg pack
frozen on board

CROSTACEI E CEFALOPODI
CRUSTACEANS AND CEPHALOPODS



GAMBERO ROSA
INTERO

WHOLE PINK SHRIMP

COD. 16510

king - 60/65 pz. - conf. da 1 kg
congelato a bordo

king - 60/65 pieces - 1 kg pack
frozen on board

COD. 16511

I - 80/85 pz. - conf. da 1 kg
congelato a bordo

size I - 80/85 pieces - 1 kg pack
frozen on board

COD. 3101

II - 90/110 pz. - conf. da 4 kg
congelato a bordo

size II - 90/110 pieces - 4 kg
pack frozen on board



MAZZANCOLLA
INTERA

WHOLE CARAMOTE PRAWN

COD. 16518

king - 16/18 pz. - conf. da 1 kg
congelato a bordo

king - 16/18 pieces - 1 kg pack
frozen on board

COD. 16519

I - 20/22 pz. - conf. da 1 kg
congelato a bordo

size I - 20/22 pieces - 1 kg pack
frozen on board

COD. 16629

II - 30/32 pz. - conf. da 1 kg
congelato a bordo

size II - 30/32 pieces - 1 kg pack
frozen on board

COD. 2860

III - 40+ pz. - conf. da 1 kg
congelato a bordo

size III - 40+ pieces - 1 kg pack
frozen on board

COD. 3104

IV - 40 + pz. - conf. da 1 kg -
congelato a bordo

size IV - 40 + pieces - 1 kg pack
frozen on board



GAMBERETTO ROSA
(GAMBERESSA)

SHRIMP GLASS SHRIMP (GAMBERESSA)

COD. 1666

conf. da 500 g

500 g pack frozen on
board



SCAMPO

LANGOUSTINE

COD. 2862

king - 4/6 pz. - conf. da 1 kg
congelato a bordo

king - 4/6 pieces - 1 kg pack
frozen on board

COD. 16587

I - 10-12 pz. - conf. da 1 kg
congelato a bordo

size I - 10/12 pieces - 1 kg pack
frozen on board

COD. 16990

II - 20/25 pz. - conf. da 1 kg
congelato a bordo

size II - 20/25 pieces - 1 kg pack
frozen on board

COD. 3102

III - 40+ pz. - conf. da 4 kg
congelato a bordo

size III - 40+ pieces - 4 kg
pack frozen on board

MOLLUSCHI CEFALOPODI



CEPHALOPODS



POLPO

OCTOPUS

COD. 2866

T2 - conf. IQF sottovuoto da 2,5/3,5 kg
T2 - IQF 2,5/3,5 kg vacuum packed

COD. 2867

T3 - conf. IQF sottovuoto da 1,7/2,5 kg
T3 - IQF 1,7/2,5 kg vacuum packed

COD. 2868

T4 - conf. IQF sottovuoto da 1,5/2,0 kg
T4 - IQF 1,5/2,0 kg vacuum packed

COD. 2869

T5 - conf. IQF sottovuoto da 1,0/1,5 kg
T5 - IQF 1,0/1,5 kg vacuum packed



SEPPIA PULITA

CLEANED CUTTLEFISH

COD. 2873

M - 10 pz. ca. - conf. IQF sottovuoto da 300 g
M - approx. 10 pieces - IQF 300 g vacuum packed

COD. 2874

P - 20 pz. ca. - conf. IQF sottovuoto da 150g
P - approx. 20 pieces - IQF 150 g vacuum packed

COD. 2875

PP - 60 pz. ca. - conf. IQF sottovuoto da 50g
PP - approx. 60 pieces - IQF 50 g vacuum packed



CALAMARO 20/25 cm

SQUID 20/25 cm

COD. 2877

IQF confezione da 3kg
IQF 3 kg packed



TOTANO 12/20 cm

SHORTFIN SQUID 12/20 CM

COD. 2879

30 pz. ca. - IQF
approx. 30 pieces - IQF

PRODOTTI ITTICI
SEAFOOD PRODUCTS

I LAVORATI
PROCESSED PRODUCTS



Don Gambero
From Sicily with love



MISTO DI PESCE DELISCATO PER FRITTO E ZUPPE
(code di gambero rosso, code di gambero di rosa, filetto di acciuga, pesce sciabola, calamaretto spillo e seppiola - in base alla disponibilità)

BONELESS MIXED FISH - FOR FRYING AND SOUP (red prawn tails, rose shrimp tails, anchovy fillet, silver scabbardfish, midsize squid, little cuttlefish - based on availability)

COD. 1668 **COD. 2472**
ct da 500 g - IQF ct da 3 kg - IQF
500 g bag - IQF 3 kg bag - IQF



ANELLI CALAMARO E GAMBERO ROSA - PER FRITTO
SQUID RINGS AND PINK SHRIMP FOR FRYING

COD. 1669
ct da 500 g - IQF
500 g bag - IQF



COD. 2882
ct da 3 kg - IQF
3 kg bag - IQF



ARAGOSTA MEDITERRANEO
MEDITERRANEAN LOBSTER

COD. 2475
ct da 500/1000 g
500/1000 g pack



COD. 2480
ct da 300/500 g
300/500 g pack



BOTTARGA DI TONNO PINNE GIALLE
YELLOWFIN TUNA BOT TARGA

COD. 0220
busta sottovuoto da 200/500 g
200/500 g vacuum packed bag



UOVA DI RICCIO
SEA URCHIN ROE

COD. 2476
10 pz. da 100 g - conf. da 1 kg
10 pieces (100 g) - 1 kg pack



CUORE DI TONNO ESSICATO
CURED TUNA HEART

COD. 0241
200 g



FILETTO DI PESCE SPADA SENZA PELLE (xiphias gladius)
SKINLESS SWORDFISH FILLET (xiphias gladius)

COD. 7289
1/1,5 kg - sottovuoto
1/1,5 kg - vacuum packed bag



FILETTO DI ACCIUGA DELISCATA
BONELESS ANCHOVY FILLET

COD. 2884
conf. da 500 g
500 g vacuum packed bag



TENTACOLO DI POLPO T3
OCTOPUS TENTACLE T 3

COD. 2872
busta sottovuoto in plastica alimentare da 500/600 g (2 pz. di 200/250 g)
500/600 g (2 pieces of 200/250 g)
vacuum packed bag chill&cook



PRODOTTI ITTICI
SEAFOOD PRODUCTS

I PRONTI ALL'USO



READY TO EAT

GAMBERO ROSSO



GAMBERO ROSSO DI MAZARA - SGUSCIATO
MAZARA RED PRAWN -SHELLED

COD. 16579

conf. da 1 kg - 90/100 pz.
1 kg pack - 90/100 pieces

GAMBERO ROSSO DI MAZARA - SGUSCIATO E DEVENATO
MAZARA RED PRAWN -SHELLED AND DEVENATE

COD. 3107

5 buste sottovuoto da 200 g - conf. da 1 kg
5 vacuum packed bags (200 g) - 1 kg pack

GAMBERO ROSA



GAMBERO ROSA - SGUSCIATO
ROSE SHRIMP- SHELLED

COD. 3110

5 buste sottovuoto da 200 g - conf. da 1 kg
5 vacuum packed bags (200 g) - 1 kg pack

GAMBERO VIOLA



GAMBERO VIOLA SGUSCIATO E DEVENATO
SHUCKED AND DEVENATED PURPLE SHRIMP

COD. 3116

5 buste sottovuoto da 200 g - conf. da 1 kg
5 vacuum packed bags (200 g) - 1 kg pack

SCAMPI



SCAMPO SGUSCIATO E DEVENATO
SHUCKED AND DEVENATED LANGOUSTINE

COD. 3115

5 buste sottovuoto da 200 g - conf. da 1 kg
5 vacuum packed bags (200 g) - 1 kg pack



TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA - PREMIUM
MAZARA RED PRAWN TARTARE-PREMIUM

COD. 2908

10 buste sottovuoto da 100 g - conf. da 1 kg
10 vacuum packed bags (100 g) - 1 kg pack



TARTARE DI GAMBERO ROSA - PREMIUM
ROSE SHRIMP TARTARE - PREMIUM

COD. 2925

10 buste sottovuoto da 100 g - conf. da 1 kg
10 vacuum packed bags (100 g) - 1 kg pack



TARTARE DI GAMBERO VIOLA - PREMIUM
PURPLE SHRIMP TARTARE - PREMIUM

COD. 02906

10 buste sottovuoto da 100 g - conf. da 1 kg
10 vacuum packed bags (100 g) - 1 kg pack



TARTARE DI SCAMPO PREMIUM
PREMIUM LANGOUSTINE TARTARE

COD. 2928

10 buste sottovuoto da 100 g - conf. da 1 kg
10 vacuum packed bags (100 g) - 1 kg pack



TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA
MAZARA RED PRAWN TARTARE

COD. 3097

10 buste sottovuoto da 100 g - conf. da 1 kg
10 vacuum packed bags (100 g) - 1 kg pack



TARTARE DI GAMBERO ROSA
PINK PRAWN TARTARE

COD. 2924

10 buste sottovuoto da 100 g - conf. da 1 kg
10 vacuum packed bags (100 g) - 1 kg pack



GAMBEROROSSO DI MAZARA - CODE SELEZIONE
MAZARA RED PRAWN - SELECTED TAILS

COD. 3108

5 buste sottovuoto da 200 g - conf. da 1 kg
5 vacuum packed bags (200 g) - 1 kg pack



CARPACCI

CARPACCI



CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO
RED PRAWN CARPACCIO

COD. 3122

4 conf. da 5 pz x 60 g
4 x 60 g pack - 5 pieces

COD. 3126

8 conf. da 5 pz x 30 g
8 x 30 g pack - 5 pieces



CARPACCIO DI GAMBERO ROSA
PINK PRAWN CARPACCIO

COD. 3123

4 conf. da 5 pz x 60 g
4 x 60 g pack - 5 pieces

COD. 3127

8 conf. da 5 pz x 30 g
8 x 30 g pack - 5 pieces



CARPACCIO DI GAMBERO VIOLA
PURPLE PRAWN CARPACCIO

COD. 3124

4 conf. da 5 pz x 60 g
4 x 60 g pack - 5 pieces

COD. 3128

8 conf. da 5 pz x 30 g
8 x 30 g pack - 5 pieces



CARPACCIO DI SCAMPO
LANGOUSTINE CARPACCIO

COD. 3125

4 conf. da 5 pz x 60 g
4 x 60 g pack - 5 pieces

COD. 3129

8 conf. da 5 pz x 30 g
8 x 30 g pack - 5 pieces

PRODOTTI ITTICI
SEAFOOD PRODUCTS



TARTARE DI MAZZANCOLLA -
PREMIUM
SHRIMP TARTARE - PREMIUM



COD. 2927

10 buste sottovuoto da 100 g - conf. da 1 kg
10 vacuum packed bags (100 g) - 1 kg pack



TAGLIATELLA DI CALAMARO
SQUID RIBBONS



COD. 3000

10 buste sottovuoto da 100 g - conf. da 1 kg
10 vacuum packed bags (100 g) - 1 kg pack



TOTANO 5/9 cm
SHORTFIN SQUID 5/7 CM



COD. 3109

5 buste sottovuoto da 200 g - conf. da 1 kg
5 vacuum packed bags (200 g) - 1 kg pack



Don Gambero
From Sicily with love



NESSUN RISCIAQUO
NO RINSE



SENZA GLASSATURA
NO GLAZING



GIÀ PORZIONATO
PRE-PORTIONED



MAZZANCOLLA SGUSCIATA
E DEVENATA
SHELLED SHRIMP AND DEVENATE



COD. 3114

5 buste sottovuoto da 200 g - conf. da 1 kg
5 vacuum packed bags (200 g) - 1 kg pack



SEMPIOLA O CAPPUCETTO
SEMPIOLA O LITTLE HOOD



COD. 3112

5 buste sottovuoto da 200 g - conf. da 1 kg
5 vacuum packed bags (200 g) - 1 kg pack



CALAMARETTO 3/5 cm
MIDSIZE SQUID 3/5 CM



COD. 2481

conf. da 1 kg (25% glassa)
1 kg pack (25% icing)

COD. 3106

5 buste sottovuoto da 200 g - conf. da 1 kg
5 vacuum packed bags (200 g) - 1 kg pack



ESSENZA DI
GAMBERO ROSSO
RED SHRIMP ESSENCE



COD. 3140

100 g





GRANCHIO REALE - VAAG
VAAG - KING CRAB

IT MS Donna è stata fondata per realizzare l'ambizione del suo proprietario di rivoluzionare il mercato del granchio reale in Norvegia e di offrirlo alle migliori cucine del mondo. Dopo aver imparato l'arte della pesca del granchio dai pescatori più esperti della regione finlandese del Finmark, Kjell e il suo socio decidono di tornare nella loro città natale, vicino a Oslo, e rivoluzionare il mercato norvegese del granchio reale.

EN MS Donna was formed to carry out its proprietor's ambition to revolutionize the market of king crab in Norway and to offer it to the world's best kitchens. After having mastered the art of fishing for crab from the most expert fishermen of the Finmark region of Finland, Kjell and his partner decide to return to their home town, near Oslo, and revolutionize the Norwegian king crab market.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

CROSTACEI
CRUSTACEANS



CHELA DI GRANCHIO REALE
DECORTICATA

SHELLED KING CRAB CLAW



COD. 9810

100/150 g ca.
approx. 100/150 g



SPALLA DI GRANCHIO REALE
DECORTICATA

SHELLED KING CRAB SHOULDER



COD. 9811

200 g ca.
approx. 200 g



FUMETTO DI GRANCHIO
REALE

KING CRAB BROTH



COD. 9807

0,3 l



PESCE
FISH

glacier 51

TOOTHFISH

GLACIER 51
AUSTRAL FISHERIES

AUSTRAL FISHERIES GLACIER 51

IT Il Glacier 51 è un prodotto unico nel suo genere, considerato come l'equivalente marino della carne wagyu e molto apprezzato sia dai migliori chef del mondo che dai loro clienti più esigenti. Questo pesce viene pescato a 2.000 metri di profondità nelle acque ghiacciate sub-antartiche, a più di 4.000 km dall'Australia continentale nei pressi dell'isola Heard, luogo estremamente selvaggio in cui viene applicata una delle pesche maggiormente regolamentata di tutto il globo. La quantità che può essere pescata è molto limitata, il pesce viene pulito, congelato e confezionato direttamente a bordo e qualsiasi scarto non viene rilasciato in mare, tutto per mantenere la stabilità di questo ecosistema particolarmente delicato. La sua carne bianca come la neve e le ampie scaglie sminuzzate mostrano un sapore pulito e dolce con un elegante equilibrio di sapore e consistenza raramente ritrovabili in altri filetti di pesce.

EN Glacier 51 is a unique product of its kind, considered as the marine equivalent of wagyu meat and highly appreciated by both the best chefs in the world and their most demanding customers. This fish is caught 2.000 meters deep in the sub-Antarctic ice waters, more than 4.000 km from continental Australia near the island Heard, an extremely wild place where one of the most regulated fishing methods on the planet is practised. The amount that can be fished is very limited, the fish is cleaned, frozen and packaged directly on board and any waste is not released into the sea, all to maintain the stability of this particularly delicate ecosystem. Its snow-white flesh and large flaked scales present a clean and sweet taste with an elegant balance of flavour and consistency rarely found in other fish fillets.



GLACIER 51
GLACIER 51



COD. 9750

filetto da 3,5 kg
filet of 3,5 kg



**GLACIER 51 -
PORZIONATO**

GLACIER 51 - PORTIONED

COD. 9790

150/300 g



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

PESCE
FISH



TROTA IRIDEA E SALMONE - PETUNA
PETUNA - RAINBOW TROUT AND SALMON

IT Petuna è la prima azienda di acquacoltura al mondo ad ottenere la certificazione “Best Aquaculture Practices” (BAP) sia per la trota oceanica sia per il salmone. Le responsabilità ambientali e sociali sono fondamentali per l’attività di Petuna tra cui le relazioni con la comunità, la sicurezza dei dipendenti, la sicurezza alimentare, la salute degli animali e la cura della fauna selvatica. La trota oceanica Petuna proviene dalla remota costa sud-occidentale della Tasmania, dove le fresche acque dei fiumi Franklin e Gordon si scontrano con l’acqua salata del Grande Oceano Meridionale nel porto di Macquarie, patrimonio dell’umanità della Tasmania. Questo mix di acqua dolce e salata, noto come acqua salmastra, imita l’ambiente naturale in cui la trota oceanica prospera e cresce. Da questo ambiente incontaminato nasce la trota oceanica più pura.

EN Petuna is the world's first aquaculture company to attain Best Aquaculture Practices (BAP) certification for both Salmon and Ocean Trout. Environmental and social responsibilities are key to the Petuna business including community relations, employee safety, food safety, animal health and care of wildlife. Petuna Ocean Trout comes from the remote South-West coast of Tasmania, where the cool fresh waters of the Franklin-Gordon Rivers collide with the salt water of the Great Southern Ocean in Tasmania's Macquarie Harbour. This mix of fresh and salt water, known as brackish water, mimics the natural environment where Ocean Trout thrives and grows, creating the purest Ocean Trout from this pristine environment.



FILETTO DI TROTA IRIDEA DELLA TASMANIA PORZIONATO
PORTIONED TASMANIAN RAINBOW TROUT FILLET
COD. 1678
150/200 kg



FILETTO DI TROTA IRIDEA TASMANIA
TASMANIAN RAINBOW TROUT FILLET
COD. 1676
0,8/1,2 kg



FILETTO DI SALMONE DELLA TASMANIA PORZIONATO
PORTIONED TASMANIAN ATLANTIC SALMON FILLET
COD. 1677
150/200 g



FILETTO ATLANTICO DI SALMONE TASMANIA
TASMANIAN ATLANTIC SALMON FILLET
COD. 1675
0,8/1,2 kg



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

CEFALOPODI
CEPHALPODS



POLPO COTTO - GIRLMAR

GILMAR - COOKED OCTOPUS

IT Azienda familiare, situata nel cuore della Spagna, dedicata esclusivamente alla lavorazione del polpo. Il totale controllo della filiera produttiva, dalla selezione della materia prima al suo confezionamento, consente di offrire un prodotto con una consistenza e un gusto unici.

EN A family-run business located in the heart of Spain, dedicated exclusively to processing octopus. With complete control over the whole production chain, from the selection of the raw ingredients right through to the packaging, they can ensure a product with a unique flavour and consistency.



POLPO COTTO INTERO T4

WHOLE COOKED OCTOPUS T4

COD. 2563

1,2/1,5 kg



POLPO COTTO T3 SOLO TENTACOLO

COOKED OCTOPUS TENTACLE T3

COD. 2897

500 g

NUOVO PRODOTTO

NEW PRODUCT

CARPACCIO DI POLPO OCTOPUS CARPACCIO

COD. 2898

1 kg



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

PRODOTTI ITTICI
SEAFOOD PRODUCTS

ALTRI PRODOTTI ITTICI
OTHER FISH PRODUCTS



FILETTO DI RICCIOLA
DEL PACIFICO
PACIFIC AMBERJACK FILLET



COD. 9590
900 g



CAPASANTA AMERICANA
SENZA GUSCIO E CORALLO
AMERICAN SCALLOP WITHOUT SHELL
AND CORAL



COD. 9701
1 kg



ASTICE
DECORTICATO

HUBBED LOBSTER



COD. 9745

140 g ca. x 10 pz
approx. 140 g x 10 pieces

COD. 9755

100 g ca. x 25 pz
approx. 100 g x 25 pieces



COZZE "MEJILLONES"
GALIZIANA SELEZIONE
GALICIAN SELECTION MUSSELS
"MEJILLONES"

COD. 9720

2 kg - pulite e in sottovuoto
2 kg - cleaned and vacuum packed

NUOVO PRODOTTO
NEW PRODUCT



FILETTO DI BLACK COD
ALASKA

BLACK COD ALASKA FILLET

COD. 2725

1,1 kg







SPECIALITÀ ITTICHE

CAVIALE
CAVIAR

LONGINO & CARDENAL CAVIALE

CAVIALE

CAVIAR

IT Da anni riconfezioniamo direttamente nel nostro laboratorio, il primo in Italia ad aver ottenuto l'autorizzazione, un caviale eccellente che viene distribuito nei migliori ristoranti e nelle più ricercate gastronomie d'Italia.

EN *For many years we have been re-packaging our own excellent caviar here at our plant - the first in Italy to gain authorization - to distribute to the best restaurants and finest delicatessens across Italy.*



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT



CAVIALE
CAVIAR

CAVIALE BAIKAL

BAIKAL CAVIAR

COD. 0063	10 g	COD. 0067	100 g
COD. 0064	30 g	COD. 0068	200 g
COD. 0066	50 g	COD. 0069	500 g
COD. 0061	1 kg		

NUOVO PRODOTTO
NEW PRODUCT

CAVIALE CLASSIC ASETRA

CLASSIC ASETRA CAVIAR

COD. 0071	10 g	COD. 0074	100 g
COD. 0072	30 g	COD. 0075	200 g
COD. 0073	50 g	COD. 0076	500 g
COD. 0077	1 kg		

CAVIALE ASETRA

ASETRA CAVIAR

COD. 0081	10 g	COD. 0084	100 g
COD. 0082	30 g	COD. 0086	200 g
COD. 0083	50 g	COD. 0087	500 g
COD. 0088	1 kg		

CAVIALE PURE

PURE CAVIAR

COD. 0011	10 g	COD. 0015	100 g
COD. 0012	30 g	COD. 0016	200 g
COD. 0014	50 g	COD. 0017	500 g
COD. 0018	1 kg		



CAVIALE
CAVIAR

CAVIALE KALUGA AMUR
KALUGA AMUR CAVIAR

COD. 0091	10 g	COD. 0094	100 g
COD. 0092	30 g	COD. 0096	200 g
COD. 0093	50 g	COD. 0097	500 g
COD. 0100	1 kg		



CAVIALE KARABURUN
KARABURUN CAVIAR

COD. 0051	10 g	COD. 0054	100 g
COD. 0052	30 g	COD. 0055	200 g
COD. 0053	50 g	COD. 0056	500 g
COD. 0060	1 kg		



CAVIALE BELUGA
BELUGA CAVIAR

COD. 0036	10 g	COD. 0039	100 g
COD. 0037	30 g	COD. 0043	200 g
COD. 0038	50 g	COD. 0048	500 g
COD. 0049	1 kg		



CAVIALE
CAVIAR



CAVIALE BAIKAL LUXURY BOX
BAIKAL CAVIAR LUXURY BOX

COD. 0030 100 g COD. 0031 200 g



CAVIALE CLASSIC ASETRA LUXURY BOX
CLASSIC ASETRA CAVIAR LUXURY BOX

COD. 0041 100 g COD. 0042 200 g

CAVIALE KALUGA AMUR LUXURY BOX
KALUGA AMUR CAVIAR LUXURY BOX

COD. 0028 100 g COD. 0029 200 g

CAVIALE ASETRA LUXURY BOX
ASETRA CAVIAR LUXURY BOX

COD. 0026 100 g COD. 0027 200 g

CAVIALE PURE LUXURY BOX
PURE CAVIAR LUXURY BOX

COD. 0032 100 g COD. 0033 200 g

CAVIALE KARABURUN LUXURY BOX
KARABURUN CAVIAR LUXURY BOX

COD. 0024 100 g COD. 0025 200 g

CAVIALE BELUGA LUXURY BOX
BELUGA CAVIAR LUXURY BOX

COD. 0022 100 g COD. 0023 200 g



L&C CAVIAR EXPERIENCE
L&C CAVIAR EXPERIENCE

COD. 0020 5X30 g COD. 0021 5X50 g

CAVIALE
CAVIAR

ETICHETTA PERSONALIZZATA
CUSTOMISED LABEL

IT È possibile creare etichette personalizzate con il tuo logo per tutti i caviali da 10, 30, 50, 100, 200, 500 grammi e 1 chilo

EN It is possible to create personalized labels with your logo for all 10, 30, 50, 100, 200, 500 grams and 1 kilo caviar

CAVIALE PERSONALIZZATO
CUSTOMISED CAVIAR

P



BLINIS
BLINIS

COD. 0040 16x 8,5 g

CUCCHIAINI IN MADREPERLA
MOTHER OF PEARL SPOONS

COD. 9030 5 pz. 5 pieces



APRILATTA CAVIALE L& C
APRILATTA CAVIAR L&C

COD. 9034 1 pz. 1 pieces



SPECIALITÀ ITTICHE
MARINE SPECIALTIES



KENMARE

SELECT

SALMONE AFFUMICATO IN IRLANDA - KENMARE

KENMARE - SALMON SMOKED IN IRELAND

IT Nostro partner storico, Kenmare utilizza una tecnica di affumicatura tradizionale che rende il processo più lento, ma fornisce un gusto eccellente. L'azienda utilizza solo salmone fresco pescato due volte alla settimana. Questo significa che il tempo medio che trascorre dal momento in cui il salmone viene pescato al suo confezionamento non supera mai una settimana. Tutti i processi di lavorazione vengono fatti a mano rendendo il salmone Kenmare un vero prodotto artigianale, naturale e privo di conservanti.

EN Kenmare is a long-standing partner. The firm uses a traditional smoking technique which makes for slower processing, but ensures an excellent flavour. It only ever uses fresh salmon, delivered twice weekly. This means that the average time between catching the fish and packaging the finished product is about a week. All processing is done by hand, making Kenmare salmon a truly artisanal product, natural and free of preservatives.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

SPECIALITÀ ITTICHE
MARINE SPECIALTIES

SPECIALITÀ ITTICHE



SALMONE AFFUMICATO IRLANDA INTERO
IRISH WHOLE SMOKED SALMON

COD. 0410
600/800 g
COD. 0411
800/1000 g

S
S

COD. 0412
1/1,5 kg
COD. 0413
1,4/1,6 kg

S



FILETTO "MILD"
"MILD" FILLET

COD. 0440
450/550 g

COD. 0441
250/300 g



SALMONE AFFUMICATO IRLANDA
INTERO ALLE ERBE
IRISH WHOLE MARINATED SMOKED SALMON

COD. 0445
1/1,5 kg



SALMONE AFFUMICATO IRLANDA PREAFFETTATO
PRE-SLICED IRISH SMOKED SALMON

COD. 0420
600/800 g
COD. 0421
800/1000 g

S
S

COD. 0422
1/1,3 kg
COD. 0423
1,5/1,7 kg

S



SALMONE AFFUMICATO IRLANDA PREAFFETTATO
A MANO "MILD"
HAND SLICED "MILD" IRISH SMOKED SALMON

COD. 0430
100 g

COD. 0431
200 g

SCATOLE REGALO

GIFT BOXES



SALMONE AFFUMICATO
FETTA LUNGA
SMOKED SALMON LONG SLICE

COD. 0424
1/1,3 kg

P **S**

SALMONE AFFUMICATO
MINIFETTA
SMOKED SALMON MINI SLICE

COD. 0447
1 kg ca.
approx. 1 kg



SCATOLA REGALO
GIFT BOX

COD. 9411
per codici / for codes: 0410
- 0420 0411 - 0421 - 0412 -
0422

S

COD. 9412
per codici / for codes: 0440

S

COD. 9413
per codici / for codes: 0413



SELEZIONE IL PESCATO

IL PESCATO SELECTION

IT “Il Pescato” offre prodotti di qualità con una grande cura dei processi. I controlli di qualità sono continui e completi in tutte le fasi di lavorazione. Confezioni specificatamente create per il professionista permettono di conservare, stoccare e manipolare meglio il prodotto.

EN “Il Pescato” offers carefully-processed high-quality products, with constant and thorough quality control through all stages of production. The product packs are designed specifically for professionals, making for better conservation, storage and handling of the products.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

SPECIALITÀ ITTICHE
MARINE SPECIALTIES

SPECIALITÀ ITTICHE



**FILETTO DI SALMONE
SASHIMI EXTRA DRY**
EXTRA DRY SASHIMI SALMON FILLET

COD. 2948
600/800 g



**SALMONE AFFUMICATO
NORVEGESE INTERO**
WHOLE SMOKED NORWEGIAN SALMON

COD. 1512
1,3/1,6 kg

**SALMONE AFFUMICATO
NORVEGESE PREAFFETTATO**
PRE-SLICED SMOKED NORWEGIAN SALMON

COD. 1522
1,3/1,6 kg



**MERLUZZO MACERATO
PREAFFETTATO**
PRE-SLICED MACERATED COD

COD. 1091
400 g



TONNO AFFUMICATO
SMOKED TUNA

COD. 0630
1,5/2,5 kg



PESCE SPADA AFFUMICATO
SMOKED SWORDFISH

COD. 0620
1,5/2,5 kg



TARTARE DI SALMONE
SALMON TARTARE

COD. 29011
6 X 80 g



TARTARE DI PESCE SPADA
SWORDFISH TARTARE

COD. 29012
6 X 80 g



TARTARE DI TONNO
TUNA TARTARE

COD. 29013
6 X 80 g



BOTTARGA DI MUGGINE - TRIKALINOS

TRIKALINOS - GREY MULLET BOTTARGA

IT Seguendo la tradizione di famiglia che iniziò nel 1856, Zafeiris Trikalinos rileva l'attività negli anni 90 e implementa una serie di significative innovazioni allo scopo di rivelare l'umami che caratterizza il prodotto. Il processo di produzione certificato preserva la ricchezza di tutti i nutrienti, permettendo ai prodotti Trikalinos di distinguersi per l'eccellente qualità, il gusto e i benefici salutari legati al consumo.

EN "Following the family tradition which started in 1856, Zafeiris Trikalinos took over the avgotaraho (bottarga) business in late 90's and implemented a number of significant innovations to reveal the umami characteristic of the product. The certified production process is preserving the richness of nutrients, making all Trikalinos products to stand out for their exceptional quality, their pure taste and the health benefits that are related to their consumption."



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

SPECIALITÀ ITTICHE
MARINE SPECIALTIES



BOTTARGA DI MUGGINE IN POLVERE
MULLET POWDER

COD. 0231 40 g

COD. 0236 250 g



BOTTARGA DI MUGGINE
MULLET ROE

COD. 0232 185 g

COD. 0235 200/300 g



**SALE ALLA BOTTARGA
DI MUGGINE**
MULLET ROE SALT

COD. 0239 45 g



Roset

Angulas del Delta del Ebro

ANGUILLE - ANGULAS ROSET ANGULAS ROSET - EELS

IT Angulas Roset ha sede nel cuore del Delta del fiume Ebro, zona da sempre famosa per la pesca e l'allevamento delle anguille. Il metodo di pesca è completamente artigianale e l'intera filiera avviene all'interno delle stesse strutture aziendali nella piena tracciabilità e sostenibilità delle materie prime. Oggi, dopo tre generazioni e oltre 50 anni di esperienza, Angulas Roset è un'azienda riconosciuta a livello europeo che si è consolidata nella distribuzione delle anguille in vari formati e differenti lavorazioni: naturali, affumicate, precotte.

EN Angulas Roset is located in the heart Ebro Delta, a place that has always been known for fishing and farming eels. The breeding process is completely artisanal and the whole chain of production is executed in the same farmhouses, to consciously track and sustainably use the raw materials. Today, after three generations and 50 years of experience, Angulas Roset is a company known all over Europe, specialist in distributing eels as au naturel, smoked and pre-cooked.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

SPECIALITÀ ITTICHE
MARINE SPECIALTIES

SPECIALITÀ ITTICHE



ANGUILLA AFFUMICATA INTERA
WHOLE SMOKED EEL

COD. 0600
500/800 g



FILETTI DI ANGUILLA AFFUMICATA
FILLETTS SMOKED REEL

COD. 0601
500 g

COD. 0602
100 g



CECHE (ANGULAS) PRECOTTE
PRECOOKED ELVERS (ANGULAS)

COD. 0606
100 g

S P



FILETTI DI ANGUILLA
AL NATURALE GELO
FROZEN FILLETTS EEL AU NATUREL

COD. 0609
100 g

FILETTI DI ANGUILLA
SHIRAYAKI GELO
SHIRAYAKI FROZEN FILLETTS EEL

COD. 0613
100 g



FILETTO DI ANGUILLA KABAYAKI
KABAIKI FILLET EEL

COD. 0614
200/400 g



SPECIALITÀ ITTICHE
MARINE SPECIALTIES



BACCALÀ DISSALATO - GIRALDO

GIRALDO - DESALTED COD

IT I baccalà (Gadus Morhua Giraldo) viene pescato rigorosamente ad amo nell'Oceano Atlantico, nelle acque cristalline dell'Islanda e delle Isole Faroe. Subito dopo la pesca, viene immerso in acqua ghiacciata e inizia il processo di salatura, prima in salamoia e poi sotto sale. Dopo un minimo di tre mesi, inizia il lento processo di dissalatura, realizzato in modo naturale, senza conservanti o sbiancanti.

EN Giraldo cod (Gadus Morhua) is strictly line-fished in the Atlantic Ocean, in the crystal-clear waters of Iceland and the Faroes. Immediately after fishing, it is submerged in iced water, and the salt curing process begins, first in brine, and then sottosale. After a minimum of three months, the gradual process of desalting begins; it is performed naturally, without the use of preservatives or bleaches.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

SPECIALITÀ ITTICHE
MARINE SPECIALTIES

LINEA CRUDI

RAW LINE

SPECIALITÀ ITTICHE



**BACCALÀ DISSALATO
“LOMO ESPECIAL” FAO27**
DESALTED CODFISH LOMO
ESPECIAL FAO27

COD. 1061

1 kg ca.
(2 filetti selezione da 500 g senza spine)
approx. 1 kg (2 selected 500 g boneless
fillets)



**BACCALÀ DISSALATO
“SOLOMILLO” FAO27**
DESALTED CODFISH
SOLOMILLO FAO27

COD. 1070

1 kg ca. (4 filetti da 250g senza spine)
approx. 1 kg (4 selected 250 g boneless fillets)



**BACCALÀ DISSALATO
“FILETTO BASSO” FAO27**
DESALTED COD
“LOW FILLET” FAO27

COD. 1068

4 filetti x 250 g
4 x 250 g fillets



**BACCALÀ DISSALATO
DESMIGADO TC FAO27**
DESALTED CODFISH DESMIGADO
FAO27

COD. 1067

1 kg ca.
approx. 1 kg



**BACCALÀ DISSALATO
“PINTXSOS PREMIUM” FAO27**
DESALTED CODFISH PREMIUM
PINTXSOS FAO27

COD. 1076

1 kg ca.
approx. 1 kg



**BACCALÀ DISSALATO
DESMIGADO**
DESALTED CODFISH
DESMIGADO

COD. 1078

1 kg ca.
approx. 1 kg



**BACCALA' DISSALATO PELLE
DIBACCALA FAO27**
DESALTED CODFISH SKIN FAO27

COD. 1081

1 kg ca.
approx. 1 kg



**BACCALÀ DISSALATO
CALLOS**
DESALTED CODFISH
CALLOS

COD. 1079

1 kg ca.
approx. 1 kg



**BACCALA' DISSALATO
KOKOTXAS FAO 27**
DESALTED CODFISH KOKOTXAS FAO27

COD. 1080

500 g ca.
approx. 500 g



SPECIALITÀ ITTICHE
MARINE SPECIALTIES

PRONTI DA CUOCERE - LINEA 60°

READY TO BAKE - 60° LINE



**BACCALA' DISSALATO LOMO
AUTOR FA027**
DESALTED CODFISH LOMO AUTOR FA027

COD. 1094

135 g ca.
approx. 135 g



**BACCALA' DISSALATO LOMO
DEGUSTA FA027**
DESALTED CODFISH LOMO DEGUSTA
FA027

COD. 1098

135 g ca.
approx. 135 g



CROCCHETTE
CROQUETTES

COD. 1072

300 g (12 crocchette)
300 g (12 croquettes)



BRANDADA
BRANDADA

COD. 1096

1 kg ca.
approx. 1 kg



SALSA PIL PIL
PIL PIL SAUCE

COD. 1119

125 g ca.
approx. 125 g





PARQUE NATURAL
VETA LA PALMA

PLANCTON MARINO VETA LA PALMA

VETA LA PALMA MARINE PLANKTON

IT Plancton Marino Veta la Palma® è un alimento esclusivo che arriva in cucina per intensificare l'autentico sapore di mare. L'aroma e il valore nutritivo delle microalghe marine hanno suscitato l'interesse del noto Angel León, conosciuto come lo "Chef del mare" (3 stelle Michelin con il suo ristorante "Aponiente"), il quale ha introdotto i benefici del plancton marino in cucina, consentendogli di rinnovarsi continuamente. Il Plancton Marino conferisce un autentico sapore di mare senza bisogno di utilizzare grandi quantità di prodotti ittici.

EN *Plancton Marino Veta la Palma® is an exclusive food which is debuting in the culinary world, enhancing recipes by adding the authentic flavour of the sea. The aroma and nutritional value of marine microalgae awakened the interest of the well-known "Chef of the sea", Angel León (3 Michelin Stars for "Aponiente"). He introduced the benefits of marine plankton to fine dining, aware that this ingredient would enable him to take a step further in his constant experimenting in the kitchen using only a subtle amount. With Marine Plankton it is now possible to capture the authentic aroma of the sea without the need to use large quantities of marine product.*



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT



SPECIALITÀ ITTICHE
MARINE SPECIALTIES



PLANCTON MARINO
MARINE PLANKTON

COD. 2810

15 g

COD. 2811

50 g - sottovuoto/vacuum packed

COD. 2812

100 g - sottovuoto/vacuum packed

COD. 2813

250 g - sottovuoto/vacuum packed



SFERE DI PLANCTON MARINO
MARINE PLANKTON SPHERES

COD. 17585

50 g



CREMA DI MARE AL PLANCTON
PLANKTON SEA CREAM

COD. 17588

15 g

COD. 17590

40 g

ALGHE
SEAWEED

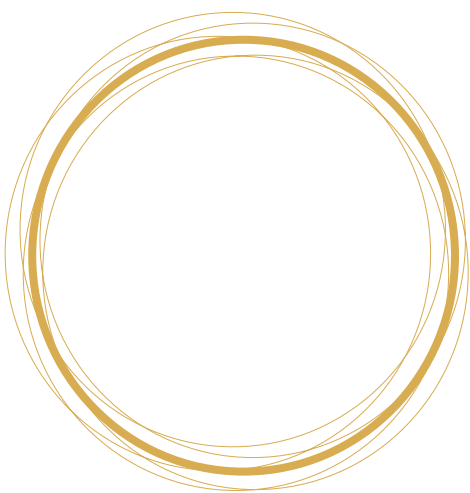


ALGHE - PORTO MUIÑOS

PORTO MUIÑOS - SEAWEED

IT Porto-Muiños è un'azienda familiare costituita da marito e moglie, Antonio Muíños e Rosa Mirás, nel 1998, quando cominciarono a lavorare le alghe per poi venderle in forma secca o in scatola. Oggi i loro prodotti si trovano in polvere, sotto sale e freschi, questi ultimi in particolare stanno avendo un grande successo. Antonio e Rosa hanno costruito il successo della loro azienda sullo studio e sulla diffusione delle caratteristiche organolettiche delle alghe.

EN *Porto-Muiños is a family company formed by husband and wife team Antonio Muíños and Rosa Mirás, who started to sell seaweed in 1998. During the first years they processed seaweed to sell it dried and canned. Nowadays their products can be found in powdered, salted and fresh forms, the latter being very successful. Antonio and Rosa base the success of their company on the study and popularization of the organoleptic characteristics of seaweed.*



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

ALGHE
SEAWEED



UOVA DI RICCIO
UNI GELO
FROZEN SEA URCHIN EGGS
"UNI"



COD.2574

50 g



ANEMONI DI MARE
NATURALE GELO
FROZEN SEA ANEMONES AU
NATUREL



COD.2571

500 g



ANEMONI DI MARE
INFARINATE GELO
FROZEN FLOURED SEA
ANEMONES



COD.2572

500 g



ALGA UVA DI MARE
SOTTOSALE
SEA GRAPE SEAWEED IN SALT

COD.17416

100 g



ALGHE WAKAME
SOTTO SALE BIO
ORGANIC WAKAME SEAWEED IN
SALT

COD.2564

500 g (sotto sale)
500 g (in salt)



ALGHE KOMBU BIO
ORGANIC KOMBU SEAWEED

COD.2566

500 g (sotto sale)
500 g (in salt)

COD.2567

500 g (da zucchero)
500 g (sugar)



ALGA GIGARTINA
PISTILLATA SOTTOSALE
GIGARTINA PISTILLATA SEAWEED IN
SALT

COD.2569

500 g



ALGA MUSCHIO STELLATO
SOTTOSALE BIO
ORGANIC STAR MOSS SEAWEED IN SALT

COD.2573

500 g



ALGA CODIUM
SOTTOSALE BIO
ORGANIC CODIUM
SEAWEED IN SALT

COD.2553

500 g



ALGHE LATTUGA DI
MARE SOTTOSALE
SEA LETTUCE SEAWEED IN SALT

COD.2568

500 g



SPAGHETTI DI MARE
FRESH SEA SPAGHETTI

COD.2565

500 g





Makurazaki France
Katsuobushi

MAKURAZAKI FRANCE KATSUOBUSHI

MAKURAZAKI FRANCE KATSUOBUSH

IT Da oltre 300 anni, l'azienda Makurazaki produce Katsuobushi di altissima qualità utilizzando i migliori ingredienti e seguendo il metodo tradizionale. Infatti il katsuobushi di Makurazaki è considerato il migliore anche perché viene prodotto in Francia secondo gli insegnamenti degli artigiani della penisola di Satsuma, nella prefettura di Kagoshima, in Giappone.

EN For over 300 years, the Makurazaki company has been producing the highest quality katsuobushi using the best ingredients and following the traditional method. In fact, Makurazaki's katsuobushi is also considered the best because it is made in France according to the teachings of artisans on the Satsuma Peninsula in Kagoshima Prefecture, Japan.



**FOGLIE BONITO ESSICATE
KATSUOBUSHI**

DRIED KATOBUSHI BONITO LEAVES

COD. 5030

20 g

COD. 5031

100 g

COD. 5032

500 g



**FOGLIE BONITO
KATSUOBUSHI SPESSE**

THICK KATSUOBUSHI BONITO LEAVES

COD. 5033

100 g



**FOGLIE BONITO KATSUOBUSHI
POLVERE**

KATSUOBUSHI BONITO LEAVES POWDER

COD. 5034

20 g



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT





FILETTI DI ACCIUGHE DEL
MAR CANTABRICO - NARDIN

NARDIN - CANTABRIAN
SEA ANCHOVY FILLETS

IT Esperienza ed abilità nel trattare i filetti di acciughe sono stati tramandati da generazioni dalla famiglia Nardin. Le acciughe del Mar Cantabrico sono le migliori per dimensioni e per quell'aroma inconfondibile che le contraddistingue. I processi di lavorazione tradizionali e l'altissima qualità del pesce motivano l'eccellenza del prodotto finale.

EN Experience and skill in handling anchovy fillets have been handed down through the generations of the Nardin family. Their Cantabrian Sea anchovies are the best in terms of their dimensions and their unmistakably distinctive aroma. The traditional processing and extremely high quality of the fish make for an excellent end product.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

CONSERVE ITTICHE
PRESERVED FISH AND SEAFOOD



FILETTI DI ACCIUGHE MINIS
MINIS ANCHOVY FILLETS

COD. 0902

25 pz. - 50 g (disponibilità limitata)
25 pieces - 50 g (limited availability)



FILETTI DI ACCIUGHE
ANCHOVY FILLETS

COD. 0929

25 pz. - 50 g



**FILETTI DI ACCIUGHE
"SELEZIONE"**

"SELECTION" ANCHOVY FILLETS

COD. 0907

90 g



**FILETTI DI ACCIUGHE
"SELEZIONE"**

"SELECTION" ANCHOVY FILLETS

COD. 0910

550 g



**FILETTI DI ACCIUGHE
AFFUMICATE "SELEZIONE"**

"SELECTION" SMOKED ANCHOVY FILLETS

COD. 0912

100 g



**FILETTI DI ACCIUGHE
MARINATE "SELEZIONE"**

"SELECTION" MARINATED ANCHOVY
FILLETS

COD. 0915

100 g



FILETTI DI ACCIUGHE

ANCHOVY FILLETS

COD. 0911

550 g



FILETTI DI ACCIUGHE "PUNTE"

"TIPS" ANCHOVY FILLETS

COD. 0909

0,9 kg - disponibilità limitata 0,9
kg - limited availability



**FILETTI DI ACCIUGHE
SELEZIONE"**

"SELECTION" ANCHOVY FILLETS

COD. 0925

250 g



FILETTI DI ACCIUGHE

ANCHOVY FILLETS

COD. 0904

100 g



FILETTI DI ACCIUGHE

ANCHOVY FILLETS

COD. 0905

250 g



**FILETTI DI ACCIUGHE
MARINATE "SELEZIONE"**

"SELECTION" MARINATED ANCHOVY
FILLETS

COD. 0922

850 g



**FILETTI DI SGOMBRO
AFFUMICATI "SELEZIONE"**

"SELECTION" S MOKED MACKEREL
FILLETS

COD. 0916

100 g



ACCIUGHE SALATE

SALTED ANCHOVIES

COD. 0927

5 kg (165 pesci ca.)



CONSERVE DI MARE DELLA
GALIZIA - LOS PEPERETES

LOS PEPERETES - GALICIAN
PRESERVED SEAFOOD

IT Il brand Los Peperetes è stato creato con un unico e grande obiettivo: produrre eccellenti cibi inscatolati in confezioni ben curate e colorate. Una marca innovativa, accattivante che utilizza metodi tradizionali e manuali per produrre vere e proprie leccornie dai gusti raffinati e decisi che dilettono il palato.

EN The Los Peperetes brand was created with one major objective: to produce excellent tinned food in beautifully presented packaging. An innovative and engaging brand that uses traditional and manual methods to produce veritable delicacies of strong yet refined taste to delight the palate.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

CONSERVE ITTICHE
PRESERVED FISH AND SEAFOOD



UOVA DI RICCIO DELLA
GALIZIA
GALICIAN URCHIN EGGS

COD.0892
120 g

COD.0896
80 g



MEJILLONES "COZZE"

MEJILLONES GALICIAN

COD.0894
120 g (alla Gallela)
120 g (Galician style)

COD. 0895
120 g (marinate)
120 g (marinated)



ALMEJAS "VONGOLE"
30 PEZZI

ALMEJAS "CLAMS" 30 PIECES

COD. 0893
120 g



CHIPIRONES "CALAMARI"

CHIPIRONES "SQUID"

COD.0890
120 g (in olio)
120 g (in oil)

COD.0889
120 g (nel nero)
120 g (in blackl)



GRANCHIO DELLA GALIZIA

GALICIAN CRAB

COD.0891
120 g



NAVAJAS "CANNOLICCHI"
6-8 PEZZI

NAVAJAS "RAZOR CLAMS" 6-8 PIECES

COD.0878
120 g



SARDINILLAS "PICCOLE
SARDINE"

SARDINILLAS "LITTLE SARDINES"

COD.0884
120 g (cotte)
120 g (cooked)

COD.0885
120 g (in olio)
120 g (in oil)

COD.0886
120 g (piccanti)
120 g (spicy)



POLPO

OCTOPUS

COD.0887
120 g (in olio)
120 g (in oil)

COD.0888
120 g (con paprika)
120 g (with paprika)



RICCIO DELLE ASTURIE -
AGROMAR

AGROMAR - ASTURIAN SEA
URCHIN

IT La storia dell'azienda risale al 1948, quando Armando Barrio Mata, da Gijón, ebbe l'originale idea di confezionare le uova di riccio di mare. Nel 1968 depose finalmente il marchio CONSERVAS AGROMAR, oggi conosciuto come azienda giovane e innovativa.

EN The history of the company goes back to 1948 when Armando Barrio Mata, from Gijón, had the original idea of packaging sea urchin roe. He finally registered the trademark CONSERVAS AGROMAR in 1968, today known as a young and innovative company.



UOVA DI RICCIO

SEA URCHIN EGGS

COD. 0540

120 g



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT



SARDINE AFFUMICATE -
FISH GOURMET

FISH GOURMET -
SMOKED SARDINES

IT Piccola azienda familiare situata nel cuore della Spagna, dal 1985 si dedica con passione all'affumicatura delle sardine. Negli anni si è specializzata nella realizzazione di un prodotto artigianale di altissima qualità.

EN A small family-run business established in 1985 in the heart of Spain, with a heart-felt passion for smoking sardines. Over the years the firm has specialized in the creation of an artisanal product of superlative quality.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

FILETTI DI SARDINE
AFFUMICATE
SMOKED SARDINE FILLETS

COD. 0972

350 g





TONNO BIANCO SOTT 'OLIO BONITO
NORTE SERRATS

NORTE SERRATS WHITE BONITO
TUNA IN OIL

IT Le conserve di “Hijos de José Serrats” vengono elaborate seguendo un diligente processo artigianale che garantisce conserve di qualità eccezionale. Il tonno Serrats si riconosce subito per la sua carne molto più saporita, delicata, tenera e soprattutto più bianca rispetto agli altri tonni.

EN “Hijos de José Serrats” preserved fish are prepared according to a diligent artisanal procedure that guarantees exceptionally good quality products. Serrats tuna is immediately reconizable due to the great flavour of its flesh, which is delicate, tender, and considerably whiter than other tunas.



TONNO SOTT'OLIO
TUNA IN OIL

COD. 0807
167 g



FILETTO DI TONNO SOTT'OLIO
(morillo)
TUNA FILLET IN OIL (morillo)
COD. 0815
320 g



TONNO SOTT'OLIO
TUNA IN OIL
COD. 0816
320 g



FILETTO DI TONNO (morillo)
TUNA FILLET (morillo)
COD. 0817
115 g



VENTRESCA DI TONNO
SOTT'OLIO
TUNA BELLY IN OIL
COD. 0808
115 g



TONNO SOTT'OLIO
TUNA IN OIL
COD. 0804
1,85 kg
COD. 0805
550 g



TONNO SOTT'OLIO YELLOWFIN
YELLOWFIN TUNA IN OIL
COD. 0850
1,85 kg



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

ALTRE SPECIALITÀ ITTICHE
OTHER MARINE SPECIALTIES



UOVA DI MUGGINE
MULLET EGGS

COD. 29005 **COD. 29006**
100 g 130 g

COD. 29007
180 g



BOTTARGA DI TONNO ROSSO
BLUEFIN TUNA ROE

COD. 3142
1,2 kg

FUENTES
EL ATÚN ROJO
EST. 1984



UOVA SALMONE
SALMON ROE

COD. 0150 **COD. 0151** **COD. 0152**
pastorizzate 50 g pastorizzate 100 g fresche 200 g
pasteurised 50 g pasteurised 100 g "qualità sushi"
fresh "sushi
quality" 200 g



NERO DI SEPIA
SEPIA BLACK

COD. 17132
180 g



COLATURA DI ALICI
ANCHOVIES DRIPPING

COD. B16484
100 ml







CARNE E VOLATILI

BOVINI
BEEF



PARDOO WAGYU

WAGYU PARDOO

IT Pardoo Wagyu è sinonimo di eccellenza nella carne Wagyu premium, nata dalla visione di Bruce Cheung nel 2014. Nella remota regione del Pilbara, Australia Occidentale, ha trasformato un territorio aspro in una terra ideale per l'allevamento di Wagyu di razza pura. Grazie a risorse naturali uniche – terreni minerali e abbondanti acque artesiane – e a una cura meticolosa, oggi oltre 10.000 Wagyu pascolano liberamente su 800.000 ettari, producendo carne sicura e sostenibile. Il Wagyu MS 9+ di Pardoo è acclamato per i suoi aromi intensi e la texture burrosa, un simbolo di qualità e tradizione. Presente in 12 mercati globali, Pardoo ridefinisce il Pilbara come modello di innovazione e eccellenza culinaria.

EN *Pardoo Wagyu stands for excellence in premium Wagyu beef, born from Bruce Cheung's visionary initiative in 2014. In the remote Pilbara region of Western Australia, he transformed a rugged landscape into the perfect setting for raising purebred Wagyu cattle. Leveraging unique natural resources – mineral-rich soils and abundant artesian water from one of Australia's largest underground aquifers – Pardoo Wagyu embraces a sustainable approach, ensuring natural, safe nutrition for the cattle while preserving the local environment and water supply. Today, over 10,000 purebred Wagyu graze freely across 800,000 hectares, producing beef of exceptional quality. The MS 9+ Wagyu, renowned for its intense aromas and buttery melt-in-the-mouth texture, reflects Pardoo's commitment to quality and tradition. Operating in 12 global markets, Pardoo Wagyu redefines the Pilbara as a model of innovation, sustainability, and culinary excellence.*



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

NUOVI PRODOTTI

BOVINI BEEF



**FILETTO S/C WAGYU
AUSTRALIA MB 8-9**
FILLET S/C WAGYU AUSTRALIA MB 8-9

COD. 4913

5,5 kg ca.
approx. 5,5 kg



**CUBEROLL WAGYU
AUSTRALIA MB 8-9**
CUBEROLL WAGYU AUSTRALIA MB 8-9

COD. 4914

5,5 kg ca.
approx. 5,5 kg



**ROASTBEEF WAGYU
AUSTRALIA MB 8-9**
ROAST BEEF WAGYU AUSTRALIA MB 8-9

COD. 4915

6 kg ca.
approx. 6 kg



**TOMAHAWK WAGYU
AUSTRALIA MB 8-9**
TOMAHAWK WAGYU AUSTRALIA MB 8-9

COD. 4912

6 kg ca.
approx. 6 kg



**T-BONE WAGYU
AUSTRALIA MB 8-9**
T-BONE WAGYU AUSTRALIA MB 8-9

COD. 4910

10 kg ca.
approx. 10 kg



**COSTATA 5 COSTE
WAGYU AUSTRALIA MB 8-9**
5 RIB WAGYU AUSTRALIA MB 8-9

COD. 4911

5 kg ca.
approx. 5 kg

**FESA WAGYU
AUSTRALIA MB 8-9**
RUMP WAGYU AUSTRALIA MB 8-9

COD. 4916

6 kg ca.
approx. 6 kg



BOVINI
BEEF



TERROIR
AND
TRADITION
JAPAN

WAGYU GIAPPONESE

JAPANESE WAGYU

IT La bontà del wagyu, il manzo giapponese dal manto nero, è riconosciuta in tutto il mondo e risiede nella caratteristica tenerezza delle sue carni dovuta all'accumulo di grassi monoinsaturi nelle fasce muscolari, detta marezza-tura (in giapponese "sashi"). Il nostro wagyu è di qualità A5, il massimo sia dal punto di vista della purezza genetica sia della marmorizzazione.

EN *Wagyu, the beef from Japanese black cattle, is renowned worldwide for its exquisiteness, thanks to the characteristic tenderness of its flesh, which is due to the accumulation of monounsaturated fats in its muscle fasciae, known as marbling (sashi in Japanese). Our Wagyu is of A5 quality, the highest grade in terms of both genetic purity and marbling.*



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

BOVINI
BEEF

CARNE E VOLATILI



ROASTBEEF WAGYU
GIAPPONE

WAGYU JAPAN ROASTBEEF

COD. 4313

4/5 kg



RIBEYE WAGYU GIAPPONE

WAGYU JAPAN RIBEYE

COD. 4312

1,5/2 kg



FILETTO WAGYU GIAPPONE

WAGYU JAPAN TENDERLOIN

COD. 4314

2 kg



FESA RIPULITA (top round)

TOP ROUND

COD. 17840

8 kg - suddivisa in 2 sottovuoti
8 kg - 2 vacuum packs

FASCIA WAGYU GIAPPONE

WAGYU JAPAN RIB-CAP

COD. 4306

2 kg ca.
approx. 2 kg



ROASTBEEF WAGYU PREMIUM
PORZIONATO

PREMIUM WAGYU ROAST BEEF STEAK

COD. 17827

300 g



RIBEYE WAGYU GIAPPONE
PORZIONATO

JAPANESE WAGYU RIBEYE STEAK

COD. 17846

300 g



FILETTO WAGYU GIAPPONE
PORZIONATO

JAPANESE WAGYU TENDERLOIN STEAK

COD. 17844

200 g



HAMBURGER
KAISERWAGYU

KAISERWAGYU HAMBURGER

COD. 9341

60 g x 5 pz.
60 g x 5 pieces



MINI HAMBURGER
KAISERWAGYU

KAISERWAGYU MINI HAMBURGER

COD. 9334

30 g x 50 pz.
30 g x 50 pieces



TRITA
KAISERWAGYU

KAISERWAGYU GROUND BEEF

COD. 15792

250 g



BOVINI
BEEF



VACCA VECCHIA - VACUM

VACUM - AGED BEEF

IT Vacum utilizza carni e tagli selezionati da José Rosell, fondatore e titolare dell'azienda Carni di Lusso Vacum. I prodotti etichettati Vacum sono sinonimo della migliore qualità di carne disponibile sul mercato. Ogni settimana Carni di Lusso Vacum seleziona le carni della più alta qualità dai migliori macelli in Europa. L'elevato grado di marmorizzazione garantisce ai nostri clienti il massimo sapore, succulenza e tenerezza.

EN Vacum utilises meats and cuts selected by José Rosell, the founder and owner of the Vacum Luxury Meats company. The Vacum brand is a guarantee of the best-quality meats available on the market. Every week Vacum Luxury Meats selects meats of premium quality from the best abattoirs in Europe. The high grade of marbling in these meats ensures superior flavour, succulence and tenderness for our clients.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

BOVINI
BEEF

CARNE E VOLATILI



**COSTATA 8 COSTE
CON COPERTINA**
8-RIB CAP-ON CARVERY

P

COD. 9253
14 kg ca. (Vacuum 21 GG.)
approx. 14 kg



TOMAHAWK INTERA
WHOLE TOMAHAWK

P

COD. 16369
12 kg



SPANISH RACK 5 COSTE
5 RIBS SPANISH RACK

COD. 17542
4/5 kg ca.
approx. 4/5 kg



RIB-EYE
RIB-EYE

COD. 9250
5 kg ca. (Vacum 12 GG.)
approx. 5 kg



ROASTBEEF
ROASTBEEF

COD. 9251
4 kg ca. (Vacum 12 GG.)
approx. 4 kg



FILETTO
FILET

COD. 9252
3 kg ca. (Vacum 12 GG.)
approx. 3 kg



PICANHA
PICANHA

COD. 9249
2 kg ca.
approx. 2 kg



TATAKI
TATAKI

COD. 17543
1/1,2 kg ca.
approx. 1/1,2 kg



OSSA VACUM SEGATE
SAWN VACUM BONES

COD. 17506
1 kg ca.
approx. .1 kg

BOVINI
BEEF

RUBIA GALLEGA
RUBIA GALLEGA



LOMBATA 8 COSTE
DRY AGED

8 RIB DRY AGED RUBIA LOIN

P

COD.17563

17 kg ca. (Rubia 12 GG.)
approx. 17 kg

LOMBATA CON OSSO 12
COSTE RUBIA

12 RIB BONE-IN RUBIA LOIN

P

COD.17500

25 kg ca. (Rubia 21 GG.)
approx. 25 kg

COD.17555

26 kg ca. (Rubia 10 GG.)
approx. 26 kg

LOMBATA C/OSSO E
FILETTO

SIRLOIN WITH BONE AND THREAD

P

COD.17539

30 kg ca. (Rubia 10 GG.)
approx. 30 kg



RIB-EYE RUBIA DRY AGED

DRY AGED RUBIA RIB-EYE

COD.17501

4 kg ca. (Rubia 21 GG.)
approx. 4 kg



CONTROFILETTO RUBIA
DRY AGED 21GG

21 DAYS DRY AGED RUBIA STRIPLIN

COD.17502

4 kg ca.
approx. 4 kg



FILETTO RUBIA DRY AGED

DRY AGED RUBIA TENDERLOIN

COD.17503

3 kg ca. (Rubia 21 GG.)
approx. 3 kg



COSTATA RUBIA DRY
AGED 21GG

21 DAYS DRY AGED RUBIA STEAK

COD.17766

1 kg ca.
approx. 1 kg



TB ONE RUBIA DRY AGED 21GG

21 DAYS DRY AGED RUBIA T-BONE

COD.17768

600/800 g ca.
approx. 600/800 g



CHULETON ALTO VETADO

CHULETON ALTO VETADO

COD.17832

1,3 kg ca.
approx. 1,3 kg



COSTINA DI RUBIA COTTA A
BASSA TEMPERATURA

SLOW COOKED RUBIA RIBS

COD.17550

1,3 kg ca.
approx. 1,3 kg

VACUM RAZZE
VACUM RACES

MINHOTA



BARROSA



TERNERA

CAZURRA



LOMBATA CON OSSO
12 COSTE

12 RIB BONE-IN SIRLOIN

P

COD.17814

25 kg ca. (Minhota
con filetto 12 GG.)
approx. 25 kg

COD.17548

25 kg ca. (Minhota 12 GG.)
approx. 25 kg



LOMBATA CON OSSO
12 COSTE

12 RIB BONE-IN SIRLOIN

P

COD.17531

25 kg ca. (Barrosa 12 GG.)
approx. 25 kg



LOMBATA CON OSSO
12 COSTE

12 RIB BONE-IN SIRLOIN

P

COD.17645

25 kg ca. (Ternera 12 GG.)
approx. 25 kg



LOMBATA CON OSSO
12 COSTE

12 RIB BONE-IN SIRLOIN

P

COD.17540

25 kg ca. (Cazurra 21 GG.)
approx. 25 kg



BOVINI
BEEF



MADAMA BIANCA - AMICI DELLA PIEMONTESE AMICI DELLA PIEMONTESE - MADAMA BIANCA

IT Madama Bianca Amici della Piemontese nasce a Carrù nel 2018 come associazione di allevatori con l'intento di valorizzare la Piemontese, razza bovina autoctona italiana che conta circa 300.000 capi in più di 4.000 allevamenti in Italia. La razza bovina Piemontese ed in particolare la Madama Bianca (selezione speciale delle migliori fassone), caratterizzata dal manto bianco e dall'inconfondibile eleganza, viene allevata quasi interamente in Piemonte ma è famosa nel mondo grazie alle sue caratteristiche uniche quali l'ipertrofia muscolare, che consente un'alta resa al macello e la composizione del grasso, ricco di acidi grassi insaturi omega3 che rendono la carne di Piemontese eccezionalmente salubre e gustosa.

EN "Amici della Piemontese Madama Bianca" was born in Carrù in 2018 as an association for the promotion of the "Piemontese", Italian autoctonus breed counting 300'000 specimens in more than 4000 farms in Italy. La Piemontese bovine breed in particular Madama Bianca (a special selection of the best female fassonas), distinguished by its white coat and its unique elegance, is raised almost entirely in Piedmont but it is well known thanks to its unmatched features like muscular hypertrophy, allowing a high yield at the slaughterhouse and the composition of the fat, rich in omega3 fatty acids making "La Piemontese" meat exceptionally healthy and savory.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT



BOVINI
BEEF

CARNE E VOLATILI



LOMBATA INTERA CON TESTA
WHOLE SIRLOIN WITH HEAD
COD.15658 **P**
32 kg



TRONCHETTO PER FIORENTINA
WHOLE FIORENTINA
COD.15567 **P**
15 kg



COSTATA PORZIONATA
RIB STEAK
COD.15565
700/800 g



FIORENTINA PORZIONATA
FIORENTINA STEAK
COD.15566
1,2/2,6 kg



POLPA PER BATTUTA
LEAN MEAT FOR TARTARE
COD.15572
200 g conf. da 10 pz.
200 g 10 pieces pack



BATTUTA
STEAK TARTARE
COD.15571
100 g conf. da 10 pz.
100 g 10 pieces pack



MAGATELLO DI COSCIA
LEG ROUND STEAK - "MAGATELLO"
COD.15568
4 kg



REALE
CHUCK ROLL
COD.15569
5/7 kg



SALSICCIA DI MADAMA BIANCA
MADAMA BIANCA SAUSAGE
COD.15574
10 pz. da 100 g conf. da 1 kg
10 pieces (100 g) - 1 kg pack



TAGLIATA DI MADAMA BIANCA
MADAMA BIANCA STEAK
COD.15576
200 g



DIAFRAMMA
STEAK SKIRT
COD.15587
300 g



OSSA CON MIDOLLO
BONES WITH MARROW
COD.15588
400 g



SCAMONE
RUMP
COD.15560 **P**
5/6 kg sottovuoto
5/6 kg vacuum packed



SOTTOFESA
TOP ROUND
COD.15561 **P**
6/7 kg sottovuoto
6/7 kg vacuum packed



CARPACCIO (NOCE)
CARPACCIO (SIRLOIN CAP)
COD.15562
0,7/1 kg sottovuoto
0,7/1 kg vacuum packed



HAMBURGER
HAMBURGER
COD.15573
150 g conf. da 10 pz
150 g 10 pieces pack

BOVINI
BEEF



VACCA DA LATTE - DIERENDONCK

DIERENDONCK - MILK COW

IT Un nome che rappresenta una speciale selezione di bovini del Benelux, frutto dell'esperienza del team Dierendonck, in grado di scegliere i migliori tagli di carne sulla base di caratteristiche come il colore, la marezzatura, la consistenza e la struttura. Questi capi vengono fatti maturare dai 45 ai 60 giorni, rendendo questa carne unica per sapore e morbidezza. Molto apprezzati sono anche i salumi di questa selezione, come coppa e pastrami.

EN A name that represents a special selection of cattle from the Benelux area, a result of the experience of the Dierendonck team, able to choose the best cuts of meat based on characteristics such as color, marbling, consistency and structure. These cuts are matured from 45 to 60 days, making this meat unique in taste and tenderness. The salami of this selection, such as the coppa and pastrami, are also highly appreciated.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

BOVINI
BEEF

CARNE E VOLATILI



**COSTATA 8 COSTE
OEDSLACH DRY AGED 45 GG**
8-RIB 45 DAYS DRY AGED OEDSLACH SIRLOIN

COD. 18220

15 kg

P



**COSTATA 8 COSTE WEST
FLEMISH DRY AGED 28 GG**
8-RIB 28 DAYS DRY AGED WESTFLAISH SIRLOIN

COD. 18221

13 kg

P

**LOMBATA 13COSTE
WESTFLEMISH DRYAGED 28GG**
13-RIB 28 DAYS DRY AGED WESTFLEMISH SIRLOIN

COD. 18235

P

**LOMBATA 13 COSTE OEDSLACH
DRY AGED 45GG**
13-RIB 45 DAYS DRY AGED OEDSLACH SIRLOIN

COD. 18234

P



**COSTATA OEDSLACH DRY
AGED 45 GG**
45 DAYS DRY AGED OEDSLACH RIB STEAK

COD. 18224

850 g



**COSTATA WEST FLEMISH DRY
AGED 28 GG**
28 DAYS DRY AGED WESTFLEMISH RIB STEAK

COD. 18227

1,2 kg



T-BONE OEDSLACH

T-BONE OEDSLACH

COD. 18233

P

15 kg ca.
approx. 15 kg



BOVINI
BEEF



SCOTTONA BAVARESE - KAISERIN

KAISERIN - BAVARIAN "SCOTTONA" HEIFER

IT Per poter fregiare le nostre carni dell'esclusivo brand Kaiserin, seguiamo un processo di selezione molto accurato: scegliamo solo tagli che rispettano requisiti di conformazione ed infiltrazione di grasso elevati (15-17%) e le frolliamo per 21 giorni. Le porzionature che realizziamo soddisfano tutte le necessità di qualità e di diversificazione dei vari clienti.

EN Before assigning the exclusive Kaiserin brand to our meats, we follow a very thorough selection process: we only choose cuts of meat that meet with high compliance to requirements in terms of conformation and infiltration of fat (15-17%), and hang it to 21 days. We produce an assortment of portions and packs to satisfy the widest range of demands and quality for all our clients.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

BOVINI
BEEF

CARNE E VOLATILI



LOMBATA 8 COSTE
SCOTTONA BAVARESE
WHOLE 8 RIBS SIRLOIN

COD. 4192

24 kg ca.
approx. 24 kg



TRONCHETTO 8 COSTE
8 RIBS SIRLOIN

COD. 6491

15 kg ca.
approx. 15 kg

P



TRONCHETTO PER
FIORENTINA
WHOLE FIORENTINA

COD. 6493

10 kg ca.
approx. 10 kg

P



FIORENTINA PORZIONATA
SINGOLA
FIORENTINA STEAK

COD. 6463

1 kg

COD. 9325

1,5 kg

P



COSTATA
PORZIONATA SINGOLA
RIB STEAK

COD. 6441

0,7 kg

COD. 9216

1,1 kg ca.
approx. 1,1 kg



TESTA DI FILETTO
TENDERLOIN HEAD

COD. 6464

1,5 kg ca.
approx. 1,5 kg



SCAMONE
RUMP

COD. 4153

4 kg ca.
approx. 4 kg



CUBE ROLL
CUBE ROLL

COD. 7641

2,7 kg ca.
approx. 2,7 kg



MINI HAMBURGER
MINI HAMBURGER

COD. 9310

30 g x 50 pz.
approx. 30 g x 50 pieces



HAMBURGER
HAMBURGER

COD. 9316

150 g (ct. 1,5 kg ca.)
150 g (box, approx. 1,5 kg)

COD. 9321

200 g (ct. 2 kg ca.)
200 g (box, approx. 2 kg)



BOVINI
BEEF



BOVINO INGLESE - RIDINGS RESERVE

RIDINGS RESERVE - ENGLISH BEEF

IT Ridings Reserve produce manzo inglese rispettando l'elevato standard produttivo moderno, utilizzando collaudatissimi metodi di macellazione tradizionali. Il risultato è un manzo inglese succulento e tenero, con la consistenza ed il sapore tipici delle migliori carni inglesi.

EN *Ridings Reserve produces mature English Beef that consistently performs to today's high standards. This standard is achieved using tried and trusted traditional butchery methods. The result is succulent, tender English beef, which has the texture and flavour expected from a traditionally matured English product.*



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

BOVINI
BEEF

CARNE E VOLATILI



COSTATA CON OSSO
BONE-IN RIB STEAK

COD. 4331

5,5 + kg



COSTATA TOMAHAWK 5 COSTE
5 RIB TOMAHAWK STEAK

COD. 17709

5/6 kg ca.
approx. 5/6 kg



ROASTBEEF INTERO
WHOLE ROASTBEEF

COD. 4332

7 + kg



CUBE ROLL
CUBE ROLL

COD. 4330

3 kg ca.
approx. 3 kg



FILETTO DI BOVINO INGLESE
ENGLISH BEEF TENDERLOIN

COD. 4333

2,2 + kg

FILETTO DI BOVINO INGLESE SENZA CORDONE
ENGLISH BEEF TENDERLOIN WITHOUT STRING

COD. 17726

2,2+ kg



SCAMONE A CUORE
RUMP HEART

COD. 4317

3 kg



PICANHA
PICANHA

COD. 17710

1/1,5 kg ca.
approx. 1/1,5 kg



MAGATELLO
EYE OF ROUND

COD. 7633

3 kg ca.
approx. 3 kg



COPERTINA SPALLA DI MANZO
BEEF CLOY SHOULDER

COD. 4433

3 kg ca.
approx. 3 kg



GUANCE DI MANZO

BEEF CHEEKS

COD 4359

3,5 kg ca.
approx. 3,5 kg



DIAFRAMMA

SKIRT STEAK

COD. 17755

4 kg

CUORE DI REALE BOVINO INGLESE
HEART OF ROYAL ENGLISH BEEF

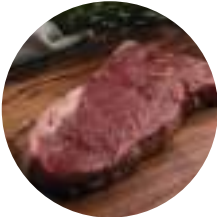
COD. 4307



COSTATA TOMAHAWK PORZIONATO
SINGLE TOMAHAWK STEAK

COD. 17727

1 kg x 2 pz.
approx. 1 kg x 2 pieces



ROASTBEEF PORZIONATO

ROASTBEEF STEAK

COD. 4318

300 g ca.
approx. 300 g



FILETTO PORZIONATO

TENDERLOIN STEAK

COD. 4339

200 g ca.
approx. 200 g

BOVINI
BEEF



VITELLO - BAHLMANN

BAHLMANN - VEAL

IT Un'alimentazione naturale e ricca di sostanze nutrienti è una condizione importante per un vitello naturale. Per allevare i vitelli Bahlmann utilizza solamente mangimi di propria produzione. Latte insieme a miscele di paglia, müesli e cereali rappresentano ancora oggi il mangime per i vitelli. Il risultato di questo metodo sono vitelli sani e resistenti.

EN *Natural, nutrient-rich feeding is an important condition for natural veal. Bahlmann uses exclusively its own animal feed to raise the calves. Milk, together with cobs of hay, muesli and grain are still the main foods for the calves. The result of this approach is healthy, robust calves.*



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

BOVINI
BEEF

CARNE E VOLATILI



CARRÈ 6 COSTE SCALZATO
"FRENCH RACK"

6-RIB CAP-OFF "FRENCH RACK"

COD.4530

2 kg



FILETTO LUNGO

LONG TENDERLOIN

COD.4505

1 kg



CONTROFILETTO

STRIPLOIN

COD.4516

4,5 kg



CUORE DI SCAMONE

RUMP HEART

COD.4508

1/1,2 kg ca.
approx. 1/1,2 kg



OSSOBUCO

BONE MARROW

COD.4595

170 g x 30 pz.
approx. 170 g x 30 pieces



GIRELLO (magatello)

EYE ROUND ("magatello")

COD.4519

0,8 kg ca.
approx. 0,8 kg



COPERTINA DI SPALLA (aletta)

SHOULDER CLOD CAP

COD.4524

1 kg ca.
approx. 1 kg



OSSA DI VITELLO SEGATE

SAWN CALF BONES

COD.4596

5 kg ca.
approx. 5 kg



ANIMELLE DI VITELLO

VEAL SWEETBREADS

COD.4502

1 kg

SUINI
PORK

jamones
Blázquez



MAIALE IBERICO - BLÁZQUEZ

BLAZQUEZ - IBERIAN PORK

IT Nei dintorni di Salamanca la famiglia Blázquez, nel 1932, ha fondato un'azienda di prosciutti. Blázquez propone anche il "fresco" con tagli nobili del maiale tipici della tradizione iberica (pluma, secreto, coppa, solomillo e corona), distinguibili per la loro prelibatezza, tenerezza e succosità. Tagli che potranno stupire se serviti con una cottura leggermente al sangue.

EN The Blázquez family founded their ham-production business near Salamanca in 1932. Blázquez also offers a selection of fresh meats, including noble pork cuts in the typical iberian tradition (pluma, secreto, coppa, solomillo and corona), distinguishable for their delicious taste, tenderness and succulence. These are cuts that will pleasantly surprise diners if served slightly rare.



SUINI
PORK

CARNE E VOLATILI



PRESA (coppa)
PRESA (pork neck)



COD. 2148

1,3 kg ca. - sottovuoto - da 2 pz.
approx. 1,3 kg - vacuum packed -
approx. 2 pieces



SOLOMILLO (filetto)
SOLOMILLO (tenderloin)



COD. 2156

330 g ca. - sottovuoto - da 1 kg ca.
approx. 330 g - vacuum packed -
approx. 1 kg



PLUMA
PLUMA



COD. 2157

900 g ca. - sottovuoto - da 3 pz.
approx. 900 g - vacuum packed -
approx. 3 pieces



SECRETO
"SECRETO" STEAK



COD. 2158

1,5 kg ca. - sottovuoto - da 3 pz.
approx. 1,5 kg - vacuum packed -
approx. 3 pieces



ABANICO
ABANICO



COD. 2159

1 kg ca. - sottovuoto - da 5 pz.
approx. 1 kg - vacuum packed -
approx. 5 pieces



GUANCIALE
PORK CHEEKS



COD. 2189

7x140 g



CORONA
CROWN



COD. 2200

1,6 kg ca.
approx. 1,6 kg



COSTINE
SPARE RIBS



COD. 2201

800 g ca.
approx. 800 g



CARRÈ
IBERIAN PORK RACK



COD. 2269

5 kg ca. - sottovuoto
approx. 5 kg - vacuum packed



**BRACIOLE DRY AGED
(60 gg)**
60 DAYS DRY AGED CHOPS



COD. 2297

3 x 200 g

DIERENDONCK - MENAPI
MENAPI - DIERENDONCK



**LOMBO CON OSSO MAIALE
DRY AGED (21 gg)**
21 DAYS DRY AGED PORK LOIN WITH BONE

COD.18228

8 kg



**COSTATA "TOMAPUNK"
DRY AGED (21 gg)**
21 DAYS DRY AGED TOMAPUNK RIB STEAK

COD.18229

700 g



**COSTINE MAIALE COTTE A
BASSA TEMPERATURA**
SLOW COOKED PORK RIBS

COD.18230

3,5 kg

LOZA - MAIALE DUROC
DUROC PORK - LOZA



PLUMA DI MAIALE DUROC
DUROC PORK PLUMA

COD.21900

150/350 g x 5 pz.
150/350 g x 5 pieces



SECRETO DI MAIALE DUROC
DUROC PORK SECRETO

COD.21901

1 kg



GUANCE DI MAIALE DUROC
DUROC PORK CHEEKS

COD.21909

850 g





SUINI
PORK



MAIALINO DA LATTE
TABLADILLO

TABLADILLO
SUCKLING PIG

IT Se esiste un prodotto che possa rappresentare al meglio la Castiglia, questo è, senza alcun dubbio, il maialino da latte Toston di Segovia: il Cochinillo. Si tratta di un suino d'allevamento che fin dalla nascita si nutre esclusivamente di latte materno e per questo motivo ha una carne pregiata e molto tenera. Inoltre i suini vengono macellati quando raggiungono un massimo di 21 giorni di età.

EN If there is one product that could best represent the Castilian regions, it must without doubt be the Toston di Segovia: the Cochinillo suckling pig. This farm-raised animal is only fed mother's milk from birth, and this is why its flesh is highly valued and very tender. Moreover, the piglets are slaughtered when they reach a maximum of 21 days from birth.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

SUINI
PORK

MAIALINO DA LATTE "COCHINILLO"

"COCHINILLO" SUCKLING PIG



COCHINILLO DI SEGOVIA

"COCHINILLO" SUCKLING PIG FROM SEGOVIA

COD. 4065

3/4 kg ca.
approx. 3/4 kg

COD. 4066

6/7 kg ca.
approx. 6/7 kg

CARNE E VOLATILI



PRONTO DA CUOCERE 2 ORE
READY TO COOK - 2 HOURS



CARRÈ DI COCHINILLO
"PRONTO DA FORNO"

OVEN-READY RACK

COD. 17629

0,8/1 kg

P



QUARTO DI COCHINILLO
"PRONTO DA FORNO"

OVEN-READY QUARTER

COD. 17630

1/1,5 kg

P



PRONTO DA CUOCERE 50 min.
READY TO COOK - 50 min



COCHINILLO INTERO
WHOLE COCHINILLO

COD. 17820

3,8/1 kg

P



MEZZO COCHINILLO
HALF COCHINILLO

COD. 17821

2 kg

P



ARROTOLATO DI COCHINILLO
ROLLED COCHINILLO (ROTI)

COD. 17822

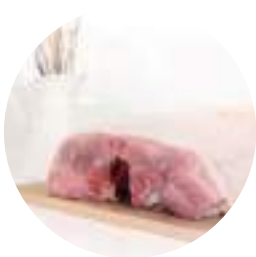
800 g

P

SUINI
PORK

MAIALINO "LECHON"

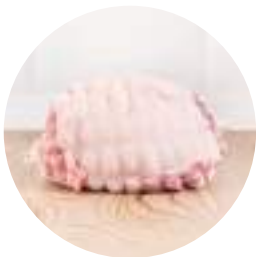
"LECHON" PIGLET



SELLA DI MAIALINO LECHON
LECHON PORK SADDLE

COD. 4070

3,3 kg



PANCIA ARROTOLATA LECHON
ROLLED LECHON BELLY

COD. 4071

1,2 kg

COD. 34069

1/2 kg



COPPA DI MAIALINO LECHON
LECHON PORK NECK

COD. 4072

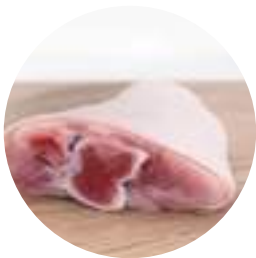
1,6 kg



CARRÈ DI MAIALINO LECHON
LECHON PORK RACK

COD. 4073

2,2 kg



STINCHI DI MAIALINO LECHON
LECHON PORK SHANKS

COD. 4074

1,4 kg x 3 pz

1,4 kg x 3 pieces

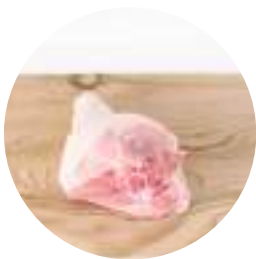


FILETTO DI MAIALINO LECHON
LECHON PORK TENDERLOIN

COD. 4075

1 kg x 3 pz.

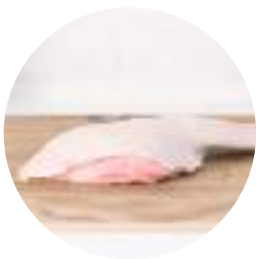
1 kg x 3 pieces



COSCIA DI MAIALINO LECHON
LECHON PORK LEG

COD. 4077

2 kg



SPALLA DI MAIALINO LECHON
LECHON PORK SHOULDER

COD. 4078

1,5 kg ca.

approx. 1,5 kg

COD. 34078

1,5 kg ca.

approx. 1,5 kg



GUANCIALI DI MAIALINO LECHON
LECHON PORK CEEKS

COD. 4080

400 g ca.

approx. 400 g



ARROTOLATO DI MAIALINO LECHON
LECHON ROLLED PORK

COD. 17605

2/3 kg

PANCIA STESA LECHON
LECHON PORK BELLY

COD. 4069

1/2 kg

COD. 4068

2/3 kg





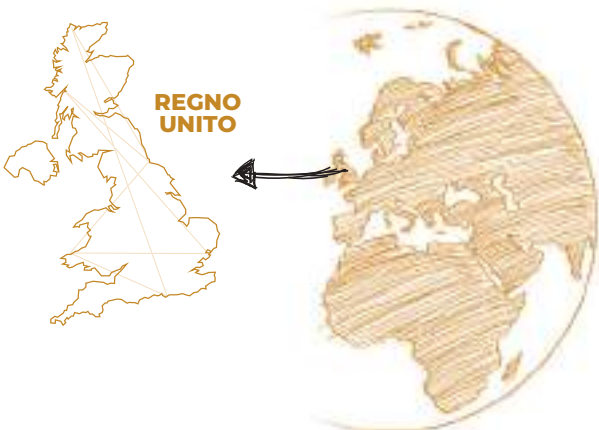


AGNELLO INGLESE -
RIDINGS RESERVE

RIDINGS RESERVE -
ENGLISH LAMB

IT L'assortimento dei prodotti ovini biologici della Ridings Reserve proviene direttamente da allevamenti selezionati che si dedicano alla produzione di carne di qualità superiore, con tutte le caratteristiche naturali dell'agricoltura biologica.

EN *Ridings Reserve's organic range of Lamb is sourced directly from selected farms who are dedicated to producing a superior meat product with all the natural characteristics associated with organic farming.*



B2B.longino.it



OVINI E CAPRINI
LAMB AND GOAT

CARNE E VOLATILI



CARRÈ FRENCH RACK
SENZA COPERTINA

FRENCH RACK - NO CAP

COD. 4340

0,7 kg (2 carrè sottovuoto)
(2 vacuum packed racks) 0,7 kg



CARRE FRENCH RACK CON
COPERTINA

FRENCH RACK WITH CAP

COD. 15050

1,3 kg



SELLA

SADDLE

COD. 4341

3 kg ca.
approx. 3 kg



COSCIA

LEG

COD. 4342

2 kg ca.
approx. 2 kg



STINCHI

SHANKS

COD. 4343

8 stinchi sottovuoto da 450 g ca
8 vacuum packed shanks - approx. 450 g



CONTROFILETTO

STRIPLOIN

COD. 4347

6 pezzi sottovuoto da 150 g ca.
6 pieces vacuum packed - approx. 150 g



SCAMONE

RUMP

COD. 4349

1,5 kg, (4 pezzi sottovuoto da 400 g ca.)
(4 pieces vacuum packed - approx. 400 g) 1,5 kg



SPALLA

SHOULDER

COD. 4348

1,8 kg



SPALLA DISSOSSATA
E ARROTOLATA

DEBONED AND ROLLED SHOULDER

COD. 7639

1,5 kg



AGNELLO DA LATTE - HERMANOS MASA
HERMANOS MASA - SUCKLING LAMB

IT Hermanos Masa è un'azienda a conduzione familiare specializzata nella vendita di agnelli da latte di altissima qualità: i Lechazos. Grazie alle sue 3 generazioni di storia, Hermanos Masa è un'azienda esperta nel settore: le partnership con gli allevatori, il monitoraggio delle attività ed il rispetto della tradizione sono da sempre i punti di forza della famiglia Masa.

EN *Hermanos Masa is a family-run company specializing in the sale of high-quality suckling lambs: the Lechazos. With its 3 generations of history, Hermanos Masa is an expert in the field: partnerships with breeders, monitoring activities and respect for tradition have always been the strengths of the Masa family.*



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

OVINI E CAPRINI
LAMB AND GOAT

LECHAZO

LECHAZO



LECHAZO A METÀ
CON ROGNONI
HALF LECHAZO WITH KIDNEYS

COD. 18593
2,7 kg (sottovuoto)
2,7 kg (vacuum packed)



CARRÈ DI LECHAZO

LECHAZO RACK

COD. 18592
1,4 kg (sottovuoto)
1,4 kg (vacuum packed)



COSCIA DI LECHAZO

LECHAZO LEG

COD. 18591
700 g (sottovuoto)
700 g (vacuum packed)



SPALLA DI LECHAZO

LECHAZO SHOULDER

COD. 18590
500 g (sottovuoto)
500 g (vacuum packed)



ANIMELLE DI LECHAZO

LECHAZO SWEETBREADS

COD. 18596
1 kg (sottovuoto)
1 kg (vacuum packed)



COSTOLETTE DI
LECHAZO

LECHAZO RIBS

COD. 18597
1 kg (sottovuoto)
1 kg (vacuum packed)



CUORE DI AGNELLO

HEART OF LAMB

COD. 18604
1 kg



POLMONE DI AGNELLO

LAMB LUNG

COD. 18605
1 kg ca.



LINGUA DI AGNELLO

TONGUE OF LAMB

COD. 18606
1 kg



CARCASSE DI LECHAZO

LECHAZO CARCASSES

COD. 18607
25 kg



SELLA DI AGNELLO

SADDLE OF LAMB

COD. 18610
2/3 kg



PRONTO DA CUOCERE
READY TO COOK



QUARTO DI LECHAZO PRECOTTO

PRE-COOKED LECHAZO QUARTER

COD. 18594
1 kg ca.
approx. 1 kg



SPALLA DI LECHAZO PRECOTTO

PRE-COOKED LECHAZO SHOULDER

COD. 18595
500 kg ca.
approx. 500 kg



OVINI E CAPRINI
LAMB AND GOAT

CAPRETTO

KID



CARRÈ DI CAPRETTO

KID RACK

P

COD.18600

1,5 kg (sottovuoto)
1,5 kg (vacuum packed)

CAPRETTO AMETÀ
CON ROGNONI

HALF KID WITH KIDNEYS

P

COD.18601

2,7 kg (sottovuoto)
2,7 kg (vacuum packed)

COSCIA DI CAPRETTO

KID LEG

P

COD.18599

500 g (sottovuoto)
500 g (vacuum packed)



PRONTO DA CUOCERE

READY TO COOK



QUARTO DI CAPRETTO
PRECOTTO

PRE-COOKED KID QUARTER

P

COD.18603

1,2 kg ca.
approx. 1,2 kg



SPALLA DI CAPRETTO
PRECOTTO

PRE-COOKED KID SHOULDER

P

COD.18602

500 g ca.
approx. 500 g



AGNELLO IBERICO
PASTORES

PASTORES
IBERICO LAMB

IT Agnello mediterraneo di razza “Aragonesa”, selezionato per la straordinaria capacità di crescita e di ingrassamento. La qualità del suo grasso, specialmente infiltrato nella carne, risiede nell’elevata percentuale di grasso insaturo, ricco di acido oleico, che ne fa un prodotto salutare e non dannoso per il colesterolo. È una delle carni più sane del mercato.

EN The Aragonesa Mediterranean sheep is selected for its extraordinary ability to grow and fatten. The particular quality of fat permeating its flesh is rich in unsaturated fat and oleic acid, which results in a product that is healthy and low in cholesterol. It is one of the healthiest meats on the market.



CONTROFILETTO (magret)
STRIPLOIN (magret)

COD. 9295

700 g (2 pezzi sottovuoto da 350 g ca.)
(2 vacuum packed pieces - approx. 350 g)
700 g



SPALLA DISSOSSATA
DEBONED SHOULDER

COD. 9298

800 g - sottovuoto
vacuum packed - 800 g



COSCIA CON OSSO
LEG WITH BONE

COD. 9299

1,75 kg - sottovuoto
vacuum packed - 1,75 kg



SPALLA CON OSSO
SHOULDER WITH BONE

COD. 9297

1,3 kg - sottovuoto
vacuum packed - 1,3 kg



SARATOGA FRENCH RACK
SARATOGA FRENCH RACK

COD. 17293

2 pezzi sottovuoto da 270 g
2 vacuum packed pieces - approx. 270 g



TOURNEDOS
TOURNEDOS (Medallions)

COD. 9294

360 g - sottovuoto
vacuum packed - 360 g



COSTINE (churrasco)
RIBS (churrasco)

COD. 9296

2,4 kg (4 pezzi sottovuoto da 600 g ca.)
(4 vacuum packed pieces - approx. 600 g)
2,4 kg



FRENCH RACK
FRENCH RACK

COD. 17292

1,2 kg (2 pezzi sottovuoto da 600 g)
1,2 kg (2 vacuum packed pieces - approx. 600 g)



B2B.longino.it

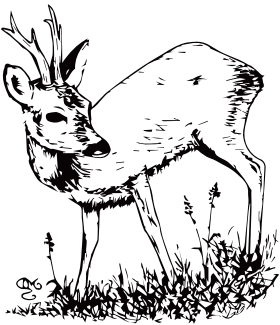


ENTRA
VISIT

SELVAGGINA E CACCIAGIONE
GAME

TORRECAZA - CACCIAGIONE

GAME - TORRECAZA



COSCIA DI CERVO
ROSSO
RED DEER LEG

COD. 15547

3/6 kg ca.
approx. 3/6 kg



SELLA DI CERVO
ROSSO
RED DEER SADDLE

COD. 15548

3 kg ca.
approx. 3 kg



CONTROFILETTO DI
CERVO ROSSO
RED DEER STRIPLOIN

COD. 15549

2 kg ca.
approx. 2 kg



COSCIA DI CERVO
DISSOCCATA 4 TAGLI
4 CUTS RED DEER DEBONED LEG

COD. 15551

5 kg ca.
approx. 5 kg



SPALLA DI CERVO
ROSSO SENZA OSSO
RED DEER BONELESS SHOULDER

COD. 15552

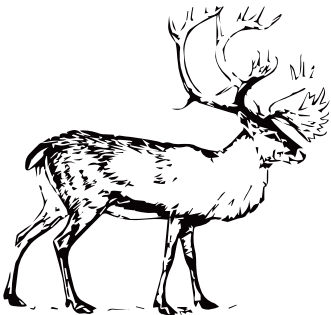
5 kg ca.
approx. 5



COSCIA DI CAPRIOLO CON OSSO
ROE DEER LEG WITH BONE

COD. 15553

2,5 kg ca.
approx. 2,5 kg



CONTROFILETTO DI
CAPRIOLO
ROE DEER STRIPLOIN

COD. 15554

500/700 g ca.
approx. 500/700 g



GULASH DI CERVO
ROSSO
RED DEER GULASH

COD. 15555

2,5 kg ca.
approx. 2,5 kg



FILETTO DI CERVO
DEER TENDERLOIN

COD. 15604

1 kg ca.
approx. 1 kg



SELLA DI CAPRIOLO

ROE DEER SADDLE

COD. 15536

3 kg ca.
approx. 3 kg



SELLA DI LEPRE

HARE SADDLE

COD. 15539

400 g ca.
approx. 400 g



LEPRE INTERA

WHOLE HARE

COD. 15541

2/3 kg ca.
approx. 2/3 kg



COSCIA DI CINGHIALE SENZA
OSSO
BONELESS BOAR LEG

COD. 15609

3 kg ca.
approx. 3 kg



SPALLA DI CAPRIOLO CON
OSSO
BONE-IN ROE DEER SHOULDER

COD. 15543

1,5 kg ca.
approx. 1,5 kg



SPALLA DI CERVO CON OSSO
DEER SHOULDER WITH BONE

COD. 15607

3 kg ca.
approx. 3 kg



COSCIA DI CERVO SENZA OSSO
BONELESS DEER LEG

COD. 15603

6,5 kg ca.
approx. 6,5 kg



STEAKS DI CERVO
DEER STEAKS

COD. 15606

1 kg ca.
approx. 1 kg



FAGIANO SELVAGGIO

WILD PHEASANT

COD. 15694

700/900 g ca.
approx. 700/900 g



SELLA DI CINGHIALE CON OSSO
BONE-IN BOAR SADDLE

COD. 15700

6 kg ca.
approx. 6 kg



SPALLA DI CINGHIALE SENZA
OSSO
BONELESS BOAR SHOULDER

COD. 15608

5 kg ca.
approx. 5 kg



COSCIA DI CINGHIALE CON
OSSO
BONE IN BOAR LEG

COD. 15701

4 kg ca.
approx. 4 kg



CONTROFILETTO DI
CINGHIALE
BOAR STRIPLOIN

COD. 15702

800 g ca.
approx. 800 g



OSSA DI CERVIDE
CERVID BONES

COD. 15601

6 kg ca.
approx. 6 kg



FRENCHED RACKS DI
CINGHIALE
FRENCHED WILD BOAR RACKS

COD. 15722

1/2 kg



SELVAGGINA E CACCIAGIONE
GAME

TORRECAZA - CACCIAGIONE
GAME - TORRECAZA

SPALLA DI CINGHIALE CON
OSSO

BOAR SHOULDER WITH BONE

COD.15703

2 kg ca.
approx. 2 kg



GULASH EXTRA DI CINGHIALE

BOAR EXTRA GOULASH

COD.15704

60 g ca.
approx. 60 g



FILETTO DI CINGHIALE

BOAR TENDERLOIN

COD.15705

600 g ca.
approx. 600 g



CONIGLIO DI MONTAGNA

MOUNTAIN RABBIT

COD.15711

650 g ca.
approx. 650 g



GULASH DI CAPRIOLO
EXTRA

ROE DEER EXTRA GOULASH

COD.15714

50 g ca.
approx.50 g



GERMANO REALE
SELVAGGIO

WILD MALLARD

COD.15716

2 x 500 g



COLOMBACCIO PULITO

CLEAN PIGEON

COD.15717

4 x 280 g



PERNICE SELVAGGIA ROSSA

WILD RED PARTRIDGE

COD.15718

4 x 250 g



FAGIANO
SELVAGGIO

WILD PHEASANT

COD.15719

600 g ca.
approx. 600 g



GULASH DI CINGHIALE

BOAR GOULASH

COD.15720

60 g ca.
approx.60 g



FRENCHED RACKS DI CERVO

DEER FRENCHED RACKS

COD.15721

2 kg ca.
approx. 2 kg



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT





VOLATILI DI BRESSE - MIÉRAL MIÉRAL - BRESSE BIRDS

IT 100 anni di incomparabile esperienza ed un'attenzione estrema per la qualità, rendono questa famiglia uno tra i fornitori di pollame più rinomati nel panorama mondiale. Ogni esemplare viene accuratamente selezionato, al giusto livello di maturità, da allevatori con un know-how d'eccellenza. Le partnership con gli allevatori, il monitoraggio delle attività di allevamento all'aperto, la nutrizione 100% naturale, il rispetto delle tradizioni, della terra e la passione per il lavoro, sono da sempre i punti di forza della famiglia Miéral.

EN After 100 years of valuable experience, and constantly mindful of preserving quality, this family of poultry specialist is well-known and held in high regard in gourmet cuisine circles. Each fowl is carefully selected, at the right level of maturity, from passionate farmers with unrivalled know-how. The partnerships formed with farmers, monitoring of breeding, free range farming practices, 100% natural feed, the upholding of traditions, respect for the lands and passion for one's work remain the key words characterising the MIERAL family's ethos.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

ANIMALI DA CORTILE E FOIE GRAS
FARMYARD ANIMALS AND FOIE GRAS

CARNE E VOLATILI



PICCIONE EXCELLENCE
EFFILE

DE DOMBES BARBERIE DUCK

COD. 4636

500 g x 10 pz.
500 g x 10 pieces



PICCIONE EXCELLENCE
ETOUFFÉ

EXCELLENCE ETOUFFÉ PIGEON

COD. 46036

530 g ca. x 10 pz.
530 g x 10 pieces

P



POLLO DI BRESSE AOP

AOP BRESSE CHICKEN

COD. 4622

2 kg x 3 pz.
2 kg x 3 pieces



POULARDE DI
BRESSE AOP

AOP BRESSE POULARDE

COD. 4624

2 kg ca. x 3 pz.
2 kg - x 3 pieces

P

PUOLETTE DI
BRESSE AOP

AOP BRESSEPOULARDE

COD. 4637

1,6 kg ca. x 3 pz.
1,6 kg - x 3 pieces

P



ANATRA BARBERIE DE
DOMBES

BARBERIE DUCK DE DOMBES

COD. 4633

2,3 kg ca. x 3 pz.
2,3 kg x 3 pieces

P



PETTI D'ANATRA
BARBERIE

BARBERIE DUCKB REASTS

COD. 4649

230 g ca. x 10 pz.
230 g ca. x 10 pieces

P



COSCIA D'ANATRA
BARBERIE

BARBERIE DUCK LEG

COD. 4609

220 g ca. x 10 pz.
220 g - x 10 pieces

P



ANATRA EXCELLENCE

EXCELLENCE DUCK

COD. 4626

2,5 kg ca. x 5 pz.
2,5 kg - x 5 pieces

P



FARAONA FERMIERE
LABEL ROUGE

LABEL ROUGE FERMIERE GUINEA FOWL

COD. 4632

1,8 kg ca. x 3 pz.
1,8 kg x 3 pieces

P



FARAONA EXCELLENCE

EXCELLENCE GUINEA FOWL

COD. 4625

2,2 kg ca. x 3 pz.
2,2 kg - x 3 pieces

P



SUPREME DI FARAONA
FERMIERE

FERMIERE GUINEA FOWL SUPREME

COD. 46049

240 g ca. x 10 pz.
240 g - x 10 pieces

P



COSCIA DI FARAONA
FERMIERE

FERMIERE GUINEA FOWL LEG

COD. 46009

200 g ca. x 10 pz.
200 g x 10 pieces

P



GALLETTO MIERAL
PAC

READY TO COOK COCKEREL

COD. 4639

600 g x 10 pz.
600 g x 10 pieces

P



POLLO FERMIERE NERO
LABEL ROUGE

LABEL ROUGE FERMIERE BLACK CHICKEN

COD. 4631

2 kg x 3 pz.
2 kg x 3 pieces

P

ANIMALI DA CORTILE E FOIE GRAS
FARMYARD ANIMALS AND FOIE GRAS



CAPPONE DI BRESSE AOP

AOP BRESSE CAPON

COD. 4644

4 kg

S



CAPPONE "LE PRINCE" LABEL ROUGE

LABEL ROUGE "LE PRINCE" CAPON

COD. 4647

4 kg

S



OCA "EXCELLENCE"

"EXCELLENCE" GOOSE

COD. 4646

6 kg

S



TACCHINELLA DI BRESSE AOP

AOP BRESSE TURKEY

COD. 4645

3,8 kg

S



TACCHINELLA "LE PRINCE" LABEL ROUGE

LABEL ROUGE "LE PRINCE" TURKEY

COD. 4648

4 kg

S





POLLAME - LES FERMIERES LANDAIS

LES FERMIERES LANDAIS - POULTRY

IT Les Fermiers Landais sono pionieri dell'allevamento semibrado di "Label Rouge" in Francia. In mezzo alle foreste, il pollame cresce libero per un minimo di 81 giorni in rifugi appositi. La dieta è 100% vegetale, basata sui cereali prodotti localmente dagli agricoltori. Questa dieta, unita allo stile di vita del pollame, rende la carne particolarmente gustosa e tenera.

EN Les Fermiers Landais are "Label Rouge" free-range breeding pioneers in France. In the middle of the forests, the poultry are raised in total freedom for a minimum of 81 days in small portable huts. Based on a 100% vegetable feed, mainly cereals produced locally by our farmers. This cereal-rich diet balanced with the free-range farm gives a tasty and tender meat.



GALLETTO GIALLO BABY
BABY YELLOW COCKEREL

COD. 7281

500/600 g ca. - PAC (pronto da cuocere)
approx. 500/600 g - PAC (ready to cook)



POLLO FERMIER GIALLO "LABEL ROUGE" ALLEVATO 81 GG
"ROUGE LABEL" BRED 81 DAYS FREE RANGE YELLOW CHICKEN

COD. 7181

2 kg ca. x 4 pz.
approx. 2 kg x 4 pieces



SUPREME DI POLLO GIALLO "LABEL ROUGE"
"ROUGE LABEL" YELLOW CHICKEN SUPREME

COD. 4858

6 petti x conf. - 220 g
6 breasts box - 220 g



PETTO DI POLLO "LABEL ROUGE" CON PELLE
"ROUGE LABEL" CHICKEN BREAST WITH SKIN

COD. 7288

10 petti x conf. - 180 g
10 breasts box - 180 g



COSCIA DI POLLO GIALLO "LABEL ROUGE"
"ROUGE LABEL" YELLOW CHICKEN LEG

COD. 7287

6 cosce da 1,8 kg ca.
6 thighs - approx. 1,8 kg



POLLO GIALLO DISOSSATO PALETOT
PALETOT DEBONED YELLOW CHICKEN

COD. 7296

1kg ca. sottovuoto
approx. 1 kg vacuum seal



PETTO DI POLLO SENZA PELLE
SKINLESS CHICKEN BREAST

COD. 5832

10 petti x conf. - 180 g
10 breasts box - 180 g



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT



VOLATILI - LES CHARMILLES

LES CHARMILLES - BIRDS

IT L'azienda Les Charmilles, con i suoi 150 collaboratori e la presenza in oltre 20 paesi nel mondo, è leader nell'abbattimento di piccioni, arrivando a sfiorare i circa 50.000 esemplari a settimana. Lavorando sul concetto di filiera, Les Charmilles ha creato una stretta relazione con gli oltre 100 allevatori che le forniscono i volatili, non rinunciando per questo ad uno stretto controllo della qualità.

EN With its 150 employees and representation in over 20 countries around the world, Les Charmilles is a leading pigeon slaughterer, coming close to 50,000 birds per week. Using the short supply chain concept, Les Charmilles has created a close relationship with the over 100 breeders that supply the birds, whilst maintaining its strict quality control process.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

ANIMALI DA CORTILE E FOIE GRAS
FARMYARD ANIMALS AND FOIE GRAS

CARNE E VOLATILI



PICCIONE ROYAL
PIGEON "ROYAL"

COD.4801
560 g ca. x 8 pz.
approx. 560 g x 8 pieces



PETTO DI PICCIONE DISSOSSATO
DEBONED PIGEON BREAST

COD.4830
10 petti sottovuoto da 60 g ca.
10 vacuum packed breasts - approx. 60 g



PETTO D'ANATRA BARBERIE
BARBERIE DUCK BREAST

COD.4826
2 pezzi sottovuoto da 200 g ca.
2 vacuum packed pieces - approx. 200 g



COSCIA D'ANATRA BARBERIE
BARBERIE DUCK LEG

COD.4811
200 g ca. x 2 pz.
approx. 200 g x 2 pieces



QUAGLIA ROYAL GIGANTE PULITA
CLEANED GIANT ROYAL QUAIL

COD.4802
220 g ca. x 10 pz.
approx. 220 g x 10 pieces



QUAGLIA DISSOSSATA
DEBONED QUAIL

COD.4817
90 g ca. x 4 pz.
approx. 90 g x 4 pieces



COSCIA DI QUAGLIA
SEMIDISSOSSATA TULIPE
SEMI-BONED QUAIL LEG TULIPE

COD.4742
20 g ca. x 10 pz.
approx. 20 g x 10 pieces



PETTO DI FARAONA CON ALA
GUINEA FOWL BREAST WITH WINGS

COD.4813
200 g ca. x 4 pz.
approx. 200 g x 4 pieces



UOVA DI QUAGLIA
QUAIL EGGS

COD.4807
18 uova
18 eggs

UOVA DI QUAGLIA COTTE
COOKED QUAIL EGGS

COD.6733
24 uova
24 eggs





FOIE GRAS E ANATRA - LAFITTE

LAFITTE - FOIE GRAS AND DUCK

IT Fondata nel 1920 da Pierre Lafitte, nel villaggio di Montaut a Chalosse nelle Lande Francesi, l'azienda offre il migliore Foie Gras d'anatra delle Lande. Le anatre provengono da un ceppo antico a crescita lenta e vengono ingrassate con grandi mais interini non OGM. Tutti i prodotti Lafitte in conserva sono realizzati artigianalmente, senza additivi e conservanti.

EN *Pierre Lafitte established his company in the village of Montaut à Chalosse in the French Landes in 1920, and it now offers the best Duck Foie Gras in the region. The slow-growing ducks come from ancient stock, and are fattened with whole non-OGM corn kernels. All Lafitte preserves are crafted using traditional methods, without additives or preservatives.*



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

ANIMALI DA CORTILE E FOIE GRAS
FARMYARD ANIMALS AND FOIE GRAS

CARNE E VOLATILI



FEGATO GRASSO
D'ANATRA EXTRA
EXTRA DUCK FOIE GRAS

COD.3650

700 g



FEGATO GRASSO
D'ANATRA EXTRA A FETTE
EXTRA DUCK FOIE GRAS SLICED



COD.3664

conf. 1 kg - 50 g

FEGATO GRASSO
D'ANATRA EXTRA A FETTE
SLICED EXTRA DUCK FOIE GRAS



COD.3663

conf. 1 kg - 30 g



FEGATO GRASSO D'ANATRA
EXTRA DEVENATO
WHOLE AND DEVEINED EXTRA DUCK
FOIE GRAS



COD.3666

conf. 4 kg - 500 g



FEGATO GRASSO
D'ANATRA DEVENATO
DEVENED DUCK FOIE GRAS

P

COD.3654

550 g ca.
approx. 550 g



PETTO D'ANATRA GRASSO
MULARD
FAT MULARD DUCK BREAST

COD.4835

400 g



PETTO D'ANATRA
AFFUMICATO INTERO
WHOLE SMOKED DUCK BREAST

COD.4794

350 g



PETTO D'ANATRA STAGIONATO
INTERO
WHOLE SEASONED DUCK BREAST

COD.4691

350 g

PETTO D'ANATRA AFFUMICATO
PREAFFETTATO
PRE-SLICED SMOKED DUCK BREAST

COD.4690

380 g



PETTO D'ANATRA
AFFUMICATO
PREAFFETTATO
PRE-SLICED SMOKED DUCK BREAST

COD.4693

90 g - sottovuoto
90 g - vacuum packed



COSCIA D'ANATRA IN
CONFIT
CONFIT DUCK LEG

COD.4790

300 g ca.
approx. 300 g



GRASSO D'ANATRA
DUCK FAT

COD.3625

1 kg





FOIE GRAS - GEORGES BRUCK

GEORGES BRUCK - FOIE GRAS

IT Georges Bruck è dal 1852 il principale ambasciatore nel mondo del Foie Gras de Strasbourg. La qualità della produzione di Georges Bruck è il risultato di una lunga esperienza, unita ad una tecnologia all'avanguardia. Il fregato grasso crudo, dopo essere stato svenato, salato e speziato, viene messo a cuocere e diventa, grazie a precise lavorazioni, il migliore foie gras al mondo.

EN *Georges Bruck has been the leading worldwide ambassador for Foie Gras de Strasbourg since 1852. The quality of its production is the fruit of long-standing experience, combined with cutting-edge technology. Having been bled, salted and spiced, the raw fat liver is then cooked, and following specific processes, it becomes the best foie gras in the world.*



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

ANIMALI DA CORTILE E FOIE GRAS
FARMYARD ANIMALS AND FOIE GRAS



CARNE E VOLATILI

FEGATO GRASSO D'OCA
A FETTE - SCALOPPE

SLICED GOOSE FATTY LIVER - ESCALOPES



COD.3601

conf. 1 kg - 50 g

FEGATO GRASSO D'OCA
A FETTE - SCALOPPE

SLICED GOOSE FATTY LIVER - ESCALOPES



COD.3604

conf. 1 kg - 30 g

FEGATO GRASSO D'ANATRA
A FETTE - SCALOPPE

SLICED DUCK FATTY LIVER - ESCALOPES



COD.3656

conf. 1 kg - 50 g

FEGATO GRASSO D'OCA
"CUIT AU TORCHON"

GOOSE FOIE GRAS COOKED "AU TORCHON"



COD.3001

1,2 kg ca.

approx. 1,2 kg

COD.3004

300 g ca.

approx. 300 g

FEGATO GRASSO D'ANATRA
"CUIT AU TORCHON"

DUCK FOIE GRAS COOKED "AU TORCHON"



COD.3606

1,2 kg ca.

approx. 1,2 kg

COD.3003

300 g ca.

approx. 300 g



LINGOTTO DI FEGATO D'OCA

GOOSE FOIE GRAS INGOT

COD.3016

250 g

COD.3026

500 g



LINGOTTO DI FEGATO
D'ANATRA

DUCK FOIE GRAS INGOT

COD.3018

250 g

COD.3028

500 g



BLOC FEGATO D'ANATRA
SAUTERNES

SAUTERNES DUCK LIVER BLOCK



COD.3616

1,6 kg

FEGATO GRASSO D'ANATRA
TERRINA SAUTERNES

TERRINE SAUTERNES DUCK FOIE GRAS

COD.3673

180 g



BLOCK DI FEGATO GRASSO
"EN TRANCHE"

SLICED FOIE GRAS BLOCK

OCA - GOOSE

COD.3012

(2 fette - slices) 40 g x 2

ANATRA - DUCK

COD.3615

(2 fette - slices) 40 g x 2



MOUSSE DI FEGATO
D'ANATRA

DUCK LIVER MOUSSE

COD.3047

180 g

COD.3048

500 g



FOIE GRAS D'ANATRA
"PRONTO DA CUOCERE"

"READY TO COOK" DUCK FOIE GRAS

COD.3670

220 g

ANIMALI DA CORTILE E FOIE GRAS
FARMYARD ANIMALS AND FOIE GRAS



FEGATO GRASSO INTERO D'OCA
SEMICONSERVATO
SEMI-PRESERVED WHOLE DUCK FOIE GRAS

COD.3010

120 g



FEGATO GRASSO INTERO
D'OCA SEMICONSERVATO
SEMI-PRESERVED WHOLE DUCK FOIE GRAS

COD.3011

50 g



FEGATO D'OCA VASO IN
VETRO
GOOSE FOIE GRAS IN GLASS JAR

COD.3025

120 g

FEGATO D'ANATRA VASO
IN VETRO

DUCK FOIE GRAS IN GLASS JAR

P

COD.3631

120 g



PUR  55% DI FEGATO D'OCA
55% DUCK FOIE GRAS PUREE

COD.3050

80 g

COD.3052

330 g

COD.3051

200 g



PARFAIT FEGATO D'OCA
GOOSE LIVER PARFAIT

COD.3040

210 g



FEGATO D'ANATRA EN
TRANCHE
DUCK LIVER EN TRANCHE

P

COD.8954

75 g



FEGATO D'OCA
TARTUFATO A FETTE
SLICED TRUFFLED GOOSE LIVER

P

COD.8909

75 g

COD.8911

305 g



BLOC FEGATO D'OCA
GOOSE LIVER BLOCK

COD.3057

65 g



FEGATO D'ANATRA INTERO
WHOLE DUCK LIVER

P

COD.3630

24 x 200 g



CONFIT DI GEWURZTRAMINER
GEWURZTRAMINER CONFIT

COD.3043

85 g



CONFIT DI PINOT NERO
PINOT NOIR CONFIT

COD.3044

85 g

ANIMALI DA CORTILE E FOIE GRAS
FARMYARD ANIMALS AND FOIE GRAS

CARNE E VOLATILI



FEGATO D'OCA CONFEZIONE
TRAPEZIO

GOOSE LIVER IN TRAPEZE PACKAGING

P

COD.3632

145 g



BLOC FEGATO D'OCA AL TARTUFO
CONFEZIONE TRAPEZIO

TRUFFLE GOOSE LIVER IN TRAPEZE PACKAGING

COD.3634

210 g



PARFAIT FEGATO D'OCA
CONFEZIONE TRAPEZIO

GOOSE LIVER PARFAIT IN TRAPEZE PACKAGING

P

COD.3636

24 x 305 g



GRASSO D'OCA

GOOSE FAT

P

COD.3035

370 g



FEGATO D'OCA IN LATTA

CANNED GOOSE LIVER

COD.3033

200 g



FEGATO D'ANATRA IN LATTA

CANNED DUCK LIVER

P

COD.8952

200 g

COD.8953

135 g



FEGATO D'OCA TARTUFATO

TRUFFLED GOOSE FOIE GRAS

P

COD.3639

145 g

FEGATO D'OCA EN TRANCHE

GOOSE LIVER EN TRANCHE

P

COD.3030

75 g



FEGATO D'OCA TERRINA
TARTUFATO

TRUFFLED GOOSE TERRINE FOIE GRAS

P

COD.3059

100 g



GELATINA AL
MOSCATO D'ALSAZIA

MOSCATO D'ALSACE JELLY

P

COD.3695

200 g - 24 pz.
approx. 200 g x 24 pieces



LUMACHE - MAISON GRANDJEAN

MAISON GRANDJEAN - WILD SNAILS

IT Fondata nel 1938, l'azienda Henri Maire si è sempre dedicata alla selezione e preparazione delle migliori lumache selvatiche raccolte in libertà, nel rispetto dei periodi e delle quantità previsti dalla regolamentazione in materia. L'eccellente qualità, le grosse dimensioni ed il rigoroso processo di pulitura permettono ad Henri Maire di offrire un prodotto davvero esclusivo e naturale al 100%.

EN Established in 1938, the Henri Maire company has always been involved in the selection and preparation of the best free-range wild snails, while strictly adhering to regulations regarding collection and quantity. Its excellent quality, large size and the strict cleaning process used enable Henri Maire to offer a truly exclusive, 100% natural product.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

ANIMALI DA CORTILE E FOIE GRAS
FARMYARD ANIMALS AND FOIE GRAS



LUMACHE HELIX GIGANTI

HUGE HELIX SNAILS

COD. 1008

5 dozzine
5 doz



LUMACHE HELIX EXTRA GROSSE

EXTRA LARGE HELIX SNAILS

COD. 1003

1 dozzina e 1/2
1,5 doz

COD. 1004

6 dozzine
6 doz



LUMACHE HELIX MEDIE

MEDIUM HELIX SNAILS

COD. 1027

36 lumache
36 snails

LUMACHE HELIX GROSSE

LARGE HELIX SNAILS

COD. 1005

8 dozzine
8 doz



GUSCI VUOTI LUMACHE
GIGANTI

GIANT EMPTY SNAIL SHELLS

P

COD. 1023

60 lumache
60 snails



LUMACHE HELIX EXTRA GROSSE
CON GUSCI

EXTRA BIG HELIX SNAIL WITH SHELL

COD. 1002

1 dozzina e 1/2
1,5 doz

LUMACHE HELIX MEDIE CON
GUSCI

MEDIUM HELIX SNAILS WITH SHELL

COD. 1026

36 lumache
36 snails

UOVA
EGGS



UOVA DI MONTAGNA
UOVA DI MONTAGNA

IT Giovane azienda situata in Trentino a 600 slm, nata con il desiderio di produrre il miglior uovo sul mercato. L'allevamento produce uova provenienti da galline livornesi con becco integro che vivono in gruppi non superiori ai 100 esemplari. Questo metodo, che supera di gran lunga gli standard imposti dal regolamento biologico, consente alle galline di muoversi e nutrirsi naturalmente. Inoltre, un'attenta integrazione alimentare, come ad esempio l'inserimento nella loro dieta di portulaca, ricca di omega 3, consente di ottenere una struttura proteica fuori dal comune.

EN A young company located in the Trentino region at 600 meters above sea level born with the desire to produce the best egg on the market. The farm produces eggs coming from Livornese hens with an intact beak that live in groups of no more than 100 specimens. This method, which far exceeds the standards set by the biological regulation, allows hens to move and feed naturally. Moreover, careful dietary integration, such as the inclusion of portulaca in their diet, rich in omega 3, allows for an extraordinary protein structure to be attained.



UOVA DI MONTAGNA
MOUNTAIN EGGS

COD. 3080

32 uova
32 eggs

COD. 3081

8 uova
8 eggs



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT







SALUMI

SALUMI
HAMS AND SALAMIS

jamones
Blázquez



IBÉRICO - BLÁZQUEZ

BLÁZQUEZ - IBERIAN

IT Nel 1932, nei dintorni di Salamanca, la culla del Jamón ibérico, Isidoro Blázquez e Teresa Martín fondarono un'azienda di prosciutti realizzati seguendo scrupolose tecniche artigianali, ancora oggi rispettate dalla quarta generazione. Con dedizione e con l'obiettivo di offrire un prosciutto unico per i palati più raffinati, Blázquez si fa strada come moderna azienda a conduzione familiare fedele ai valori tradizionali. Il prodotto finale è l'eccellenza della gastronomia iberica: il prosciutto pata negra, simbolo della Spagna nei mercati internazionali più prestigiosi.

EN In 1932, on the outskirts of Salamanca, the home of Jamón ibérico, Isidoro Blázquez and Teresa Martín founded a ham company made following scrupulous artisanal techniques, still respected today by the fourth generation. With dedication and with the goal of offering a unique ham for the most refined palates, Blázquez is making its way as a modern family-run company faithful to traditional values. The final product is the excellence of Iberian gastronomy: pata negra ham, a symbol of Spain in the most prestigious international markets.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

SALUMI
HAMS AND SALAMIS



sigillo nero: **BELLOTA UNIQO**
(100% iberico)



**JAMON DE BELLOTA UNIQO
CON OSSO 100% IBERICO**
100% IBERIAN JAMON DE BELLOTA UNIQO WITH BONE
COD.2280
10 kg ca.
approx. 10 kg

**JAMON DE BELLOTA UNIQO
SENZA OSSO 100% IBERICO**
BONELESS 100% IBERIAN JAMON DE BELLOTA UNIQO
COD.2281
4 kg ca.
approx. 4 kg

**PALETA IBERICA BELLOTA
SENZA OSSO 100% IBERICO**
BONELESS 100% PALETA IBERICA BELLOTA
COD.2282

sigillo rosso: **BELLOTA ADMIRATION**
(50% iberico)



**JAMON DE BELLOTA
ADMIRACION CON OSSO**
JAMON DE BELLOTA ADMIRACION WITH BONE
COD.2170
stagionato 36 mesi - 9,5 kg
aged 36 months - 9,5 kg

**JAMON DE BELLOTA
ADMIRACION DISOSSATO**
BONELESS JAMON DE BELLOTA ADMIRACION
COD.2171
5 kg ca.
approx. 5 kg

**PALETA DE BELLOTA
ADMIRACION DISOSSATA**
BONELESS PALETA DE BELLOTA ADMIRACION
COD.2172
3 kg ca.
approx. 3 kg

sigillo verde: **CEBO DE CAMPO**



**JAMON IBERICO CEBO
DE CAMPO CON OSSO**
JAMON DE CEBO WITH BONE
COD.2290
stagionato 30 mesi - 7,5 kg
aged 30 months - 7,5 kg

**JAMON IBERICO CEBO DE
CAMPO SENZA OSSO**
BONELESS JAMON IBERICO CEBO DE CAMPO
COD.2291
5 kg ca.
approx. 5 kg

**PALETA IBERICA CEBO DE
CAMPO SENZA OSSO**
BONELESS PALETA IBERICA CEBO DE CAMPO
COD.2292
3 kg ca.
approx. 3 kg

sigillo bianco: **CEBO**



**JAMON DE CEBO CON
OSSO**
JAMON DE CEBO WITH BONE
COD.2190
tagionato 24 mesi 8,5 kg ca.
aged 24 months 8,5 kg

**JAMON DE CEBO
DISOSSATO**
BONELESS JAMON DE CEBO
COD.2191
4,8 kg ca.
approx. 4,8 kg

**PALETA IBERICA DE CEBO
SENZA OSSO**
BONELESS PALETA IBERICA DE CEBO
COD.2192
3 kg ca.
approx. 3 kg

PREAFFETTATO A MANO
PRE-SLICED BY HAND



**JAMON BELLOTA ADMIRACION
AFFETTATO A MANO**
HAND-SLICED JAMON BELLOTA ADMIRACION
COD.2197
80 g

**COFANETTO BELLOTA
ADMIRACION AFFETTATO
A MANO**
HAND-SLICED BELLOTA ADMIRACION BOX SET
COD.2188
50 g x 10 pz.
approx. 50 g x 10 pieces



**COFANETTO BELLOTA
ADMIRACION PREAFFETTATO
A MANO**
PRE-HAND SLICED BELLOTA ADMIRACION BOX SET
COD.2198
80 g x 5 pz.
approx. 80 g x 5 pieces



**TACO JAMONB ELLOTA
ADMIRACION**
TACO JAMONB ELLOTA ADMIRACION
COD.2199
500 g ca.
approx. 500 g

SALUMI
HAMS AND SALAMIS



LOMO DE BELLOTA
ADMIRACION

BELLOTA ADMIRACION PORK LOIN

COD. 2176

1,2 kg



CHORIZO DE BELLOTA
ADMIRACION

BELLOTA ADMIRACION PORK CHORIZO

COD. 2177

1,2 kg



SALSICHÓN DE BELLOTA
ADMIRACION

BELLOTA ADMIRACION PORK SAUSAGE

COD. 2178

1,2 kg



CHORIZO VELA DE CEBO

VELA DE CEB O CHORIZO

COD. 2152

400 g



SALSICHÓN VELA DE CEBO

VELA DE CEBO SAUSAGE

COD. 2153

250 g



MORCÓN BELLOTA
ADMIRACION

BELLOTA ADMIRACION BLOOD SAUSAGE

COD. 2151

900 g ca.
approx. 900 g



SECRETO DI PAPADA
(guanciale)

PAPADA SECRETO (CURED PORK CHEEK)

COD. 7370

450 g - 700 g



SALUMI
HAMS AND SALAMIS



JAMÓN DE BELLOTA A
ADMIRACION PREAFFETTATO
PRE-SLICED BELLOTA ADMIRACION HAM

COD.2168

100 g



JAMÓN DE CEBO
PREAFFETTATO
PRE-SLICED CEBO HAM

COD.2195

100 g



PALETA DE BELLOTA
ADMIRACION PREAFFETTATO
PRE-SLICED BELLOTA ADMIRACION
SHOULDER HAM

COD.2169

100 g



SALSICHON DE BELLOTA
ADMIRACION PREAFFETTATO
PRE-SLICED BELLOTA ADMIRACION SAUSAGE

COD.2174

100 g



LOMO DE BELLOTA
ADMIRACION PREAFFETTATO
PRE-SLICED BELLOTA ADMIRACION PORK LOIN

COD.2175

100 g



LOMO DE CEBO PREAFFETTATO
PRE-SLICED CEBO PORK LOIN

COD.2193

100 g



CHORIZO DE BELLOTA
ADMIRACION PREAFFETTATO
PRE-SLICED BELLOTA ADMIRACION CHORIZO

COD.2173

100 g



GRISSINO NUVOLA BLAZQUEZ
BLAZQUEZ CLOUD BREADSTICK

COD.2185

130 pz
130 pieces

SALUMI





IBÉRICO COTTO - MRM

MRM - IBERICO CURED HAM

IT Azienda artigianale specializzata in prodotti cotti ed affumicati di maiale iberico, una razza che cresce in libertà nutrendosi di ghiande, nei pascoli del sud est della Spagna. Per ottenere un autentico prosciutto iberico di ghianda è necessario un lungo e costoso processo di trasformazione che può durare fino a tre anni.

EN MRM is a traditional salami and sausage manufacturer that specialises in cooked and smoked pork products. The Iberico is an acorn-feeding breed of free-range pig that grazes in pastures located in the South East of Spain. A lengthy and costly transformation process, which can take up to three years, is necessary in order to produce an authentic acorn-fed Iberico ham.



PALETA COTTA AFFUMICATA DIVISA IN 2

2 HALVES SMOKED SHOULDER HAM

COD. 4000

4,2 kg.ca.
approx. 4,2 kg



JAMON IBERICO COTTO SENZA OSSO

BONELESS COOKED IBERIAN HAM

COD. 4003

9/11 kg

JAMON IBERICO COTTO CON OSSO

COOKED IBERIAN HAM WITH BONE

COD. 4002

10/12 kg



BACON PANCETTA AFFUMICATO INTERO

BACON PANCETTA SMOKED WHOLE

COD. 4011

2 kg



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT



CECINA DE LEON - FEBLAME
CECINA DE LEON - FEBLAME

IT Questa particolare carne stagionata, caratteristica di Astorga, nella regione di Leon, si ottiene selezionando i tagli migliori della coscia dei bovini provenienti da pascoli del nord-ovest della Spagna. Il lungo processo di salatura, affumicatura e stagionatura, che dura circa 12 mesi, la rende una carne squisita e con un basso contenuto di grassi.

EN *This special type of aged meat, which is a speciality of Astorga in the Leon area, is obtained by selecting the best cuts from legs of cattle from the north-western pasture of Spain. The lengthy process of salting, smoking and ageing lasts around 12 months, and produces an exquisite, low-fat meat.*



CECINA DE LEON D.O.P
P.D.O. LEON CECINA

COD. 2030
stagionatura 12 mesi 5,5 kg
aged 12 months - 5,5 kg



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT



SALUMI DI PARMA - SQUISITO

SQUISITO - COLD MEATS FROM PARMA

IT Piccolo laboratorio di Diolo di Soragna dove si produce tutto quello che il maiale può regalare. La lavorazione artigianale segue scrupolosamente il disciplinare del Consorzio e la stagionatura avviene in cantine umide e ventilate, tipiche della bassa parmense, dove sviluppa gusti e profumi inconfondibili.

EN A small-scale business in Diolo di Soragna where every part of the pig is handcrafted into pork cold cuts. The traditional production process scrupulously follows Consortium guidelines, which entail ageing in the damp, well-ventilated cellars typical of the lower Parma area where unique tastes and aromas are produced.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

SALUMI
HAMS AND SALAMIS



**CULATELLO ZIBELLO
STAGIONATO INTERO**
WHOLE AGED CULATELLO ZIBELLO

COD. 2240

4 kg

**CULATELLO ZIBELLO
STAGIONATO 2 METÀ**
2 HALVES AGED CULATELLO
ZIBELLO

COD. 2241

3,8 kg - sottovuoto

2 x vacuum packed halves - 3,8 kg



CULATTA DELLA BASSA
"CULATTA DELLA BASSA"

COD. 2252

5,2 kg ca.

approx. 5,2 kg



FIOCCO DI CULATELLO PULITO

CLEANED CULATELLO

COD. 2244

1,8 kg - sottovuoto

vacuum packed - 1,8 kg



**SPALLA COTTASAN SECONDO
METÀ**

HALF "SAN SECONDO" COOKED SHOULDER HAM

COD. 2251

4 kg - sottovuoto

vacuum packed - 4 kg



**MORTADELLA EXTRA CON
PISTACCHI**

EXTRAM ORTADELL AW ITHP ISTACHIOS

COD. 2267

con pistacchi - 8 kg ca.

with pistachios - approx. 8 kg



CUOR DI PROSCIUTTO

CLEANED "COPPA DELLA BASSA"

COD. 2265

5 kg ca.

approx. 5 kg



COPPA DELLA BASSA PULITA

CLEANED "COPPA DELLA BASSA"

COD. 2245

2 kg - sottovuoto

vacuum packed - 2 kg



**PANCETTA
ARROTOLATA METÀ**

HALF ROLL PANCETTA - BACON

COD. 2246

4 kg - sottovuoto

vacuum packed - 4 kg



**SALAME
STROLGHINO**

"STROLGHINO" SALAMI

COD. 2249

300 g singolo - sottovuoto

vacuum packed single - 300 g



SALAME GENTILE

"GENTILE" SALAMI

COD. 2247

0,7 kg



SALAME ZIBALDINO

ZIBALDINO SALAMI

COD. 2248

400 g

SALUMI



PROSCIUTTO CRUDO
DI PARMA S.GIACOMO

S.GIACOMO PROSCIUTTO CRUDO
DI PARMA

IT Il prosciuttificio San Giacomo nasce nel 1975 a Sala Baganza, nel cuore della zona di produzione del prosciutto di Parma DOP. Il Parma 20 mesi, prodotto in esclusiva per Longino & Cardenal, nasce da un'accurata selezione di fornitori certificati e di fiducia, da cui vengono scelte solo le cosce di primissima qualità per garantire un prodotto finito che vada oltre gli standard del disciplinare. Dopo un'accurata salatura a cura del mastro salatore, inizia il processo di stagionatura che dura per 20 mesi. Ne risulta un prodotto finito dal profumo unico e dall'inconfondibile sapore dolce e fragrante.

EN The "prosciuttificio" san Giacomo was born in 1975 in Sala Baganza, in the heart of the "Parma DOP" production zone. The 20 months aged Parma is exclusively produced for Longino & Cardenal and comes from a careful selection of certificated and trusted suppliers. San Giacomo only selects first choice thighs in order to obtain an over the standard finished product. After the precisely salting of the curing master "mastro salatore", the aging process begins going on for the next 20 months. The result is a finished "prosciutto" with a unique perfume and an unmistakable sweet and fragrant flavour.



**PROSCIUTTO CRUDO
DI PARMA 20 MESI ADDOBBO
SENZA OSSO DOP**
20 MONTHS AGED BONELESS PROSCIUTTO DI PARMA
"ADDOBBO"

COD. 2361

7 kg



**PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
20 MESI CON OSSO DOP**
20 MONTHS AGED PROSCIUTTO DI PARMA
WITH BONE

COD. 2360

10 kg



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT



Schwarzwälder Qualität,
die man schmeckt

PROSCIUTTO DELLA FORESTA
NERA - TANNENHOF

TANNENHOF -
BLACK FOREST HAM

IT L'originale prosciutto della Foresta Nera Tannenhof viene afumicato a freddo usando rametti di abete e ginepro in camini in mattone, tradizionali della Foresta Nera, sulle dolci colline della Eschachtal a 800 metri sul livello del mare.

EN The original Tannenhof Black Forest ham is cold-smoked in typical Black Forest brick-lined chimneys, over fir and juniper twigs, over the gentle hills of the Eschachtal region, 800 meters above sea level.



MEZZO PROSCIUTTO DISOSSATO

HALF DEBONED "PROSCIUTTO"

COD.2051

1,7 kg ca.
approx. 1,7 kg



PROSCIUTTO INTERO DISOSSATO

WHOLE DEBONED "PROSCIUTTO"

COD.2050

3 kg ca.
approx. 3 kg



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

SALUMI
HAMS AND SALAMIS

ALTRI SALUMI

OTHER DELI PRODUCTS



IBERICO BEEFVACUM
VACUM- IBERICO BEEF

COD.9254

1,5 kg sottovuoto
vacuum packed - 1,5 kg

IBERICO BEEF EXTRA PREMIUM
EXTRA PREMIUM IBERICO BEEF

COD.17749

2,5 kg



BRISAOLA DI WAGYU
GIAPPONE A5
JAPANESE A5 WAGYU BRISAOLA

COD.2137

1,5 kg ca.
approx. 1,5 kg



PASTRAMI BOVINO -
NEW YORK STYLE
NEW YORK STYLE BEEF PASTRAMI

COD.18232

2,5 kg ca.
approx. 2,5 kg



BRISAOLA DI MAGATELLO

MAGATELLO BRISAOLA

COD. 2133

2 kg ca.
approx. 2 kg



BRISAOLA O SLINZEGA
DI SPINACIO

SPINACINO BRISAOLA OR SLINZEGA

COD.2139

800 g ca.
approx. 800 g



JAMON SERRANO DUROC S/OSSO

JAMON SERRANO DUROC WITHOUT BONE

COD. 21904

6/7,5 kg ca.
approx. 6/7,5 kg



PALETA SERRANO DUROC S/OSSO

PALETA SERRANO DUROC WITHOUT BONE

COD.21905

3 kg ca.
approx. 3 kg



COPPA "CABEZADA"
SERRANO DUROC

COPPA "CABEZADA" SERRANO DUROC

COD. 21907

800 g ca.
approx. 800



JAMON SERRANO DUROC CON OSSO

JAMON SERRANO DUROC WITH BONE

COD.21903

8/9 kg ca.
approx. 8/9 kg



SALUMI
HAMS AND SALAMIS

ALTRI SALUMI

OTHER DELI PRODUCTS



LARDO STAGIONATO
IN CONCA DI MARMO

LARD AGED IN MARBLE MOULD

COD. 2055

stagionatura 6 mesi - 2 kg sottovuoto
aged 6 months - vacuum packed - 2 kg



GUANCIALE GOTA DI
MONTALCINO

"GUANCIALE" - PORK CHEEK FROM
MONTALCINO

COD. 2006

1,8 kg ca.
approx. 1,8 kg



BLACK ANGUS
AFFUMICATO

SMOKED BLACK ANGUS BEEF

COD. 2056

2 kg ca. - sottovuoto
approx. 2 kg - vacuum packed



CARPACCIO CERVO
AFFUMICATO

SMOKED DEER CARPACCIO

COD. 2407

1,1 kg ca.
approx. 1,1 kg

BRESAOLA DI CERVO

DEER BRESAOLA

COD. 2121

1,3 kg ca.
approx. 1,3 kg



SALAME DI CINGHIALE

WILD BOAR SALAMI

COD. 2109

500 g ca.
approx. 500 g



SALAME DI CERVO

DEER SALAMI

COD. 2116

500 g ca.
approx. 500 g



SALSICCIA DI CINGHIALE

BOAR SAUSAGE

COD. 2108

800 g ca.
approx. 800 g

SALAME TOSCANO

TUSCAN SALAMI

COD. 2300

3 kg ca.
approx. 3 kg

SPECK QUALITA' TRENTINO

TRENTINO QUALITY SPECK

COD. 2210

3 kg ca. (metà)
approx. 3 kg

COD. 2208

6 kg ca. (intero)
approx. 6 kg



FINOCCHIONA
TOSCANA

TUSCAN "FINOCCHIONA" SALAMI

COD. 2302

3 kg ca.
approx. 3 kg



PETTO OCA AFFUMICATO
ARROTOLATO

ROLLED SMOKED GOOSE BREAST

COD. 2209

750 g ca.
approx. 750 g



PROSCIUTTO CERVO
DISSOSSATO

BONELESS DEER HAM

COD. 2102

1,3 kg ca.
approx. 1,3 kg



FINOCCHIATA

FINOCCHIATA

COD. 2058

1,7 kg ca.
approx. 1,7 kg



PROSCIUTTO DI CINGHIALE
DISSOSSATO

BONELESS BOAR HAM

COD. 2101

1,3 kg ca.
approx. 1,3 kg



PANCETTA COTTA AL
FORNO

OVEN-BAKED "PANCETTA"

COD. 2306

2/3 kg ca.
approx. 2/3 kg



CARNE SALADA QUALITA'
TRENTINO

TRENTINO QUALITY SALAD MEAT

COD. 2106

2,6 kg ca.
approx. 2,6 kg



COPPA DI TESTA DI CINGHIALE

BOAR CURED MEAT WITH NECK AND HEAD

COD. 2117

3,5 kg



MORTADELLA DI
CINGHIALE

BOAR MORTADELLA

COD. 8156

4 kg

P

SALUMI



ACCESSORI E VARIE
ACCESSORIES AND VARIOUS ITEMS



JAMONERA BLÁZQUEZ
"JAMONERA" BLÁZQUEZ

COD. 9023

portaprosciutto con pinza rotante a 360° e base di legno inclinata verticale
ham carving appliance with 360° rotating damp and vertically inclined wooden base



COLTELLO PER PROSCIUTTO
HAM KNIFE

COD. 2167





LATTICINI



BURRO, FORMAGGI FRANCESI E YOGURT - BEILLEVAIRE

BEILLEVAIRE - BUTTER, FRENCH CHEESES AND YOGURT

IT Beillevaire è stata fondata nel 1980 da Pascal e Claudine Beillevaire. Avevano 50 mucche e producevano formaggio bianco, crema non pastorizzata e burro non pastorizzato, prodotti venduti nei mercati locali. Ora ha 20 negozi di formaggi, 10 food hall ed è presente in 50 mercati la settimana. Il successo e la crescita esponenziale da piccola azienda a grande player del mercato non hanno cambiato la mission di Pascal: è infatti l'unica azienda in Francia che lavora a latte crudo e che manteca il burro in zangole di legno.

EN *Beillevaire has been founded in 1980, by Pascal and Claudine Beillevaire. They had 50 cows and made fromage blanc, unpasteurized cream and unpasteurized butter, selling products in local markets. They now have 20 cheeseshops, 10 food halls and sell in 50 markets per week. The success and exponential growth from a small company to a major player in the market have not changed Pascal's mission: it is in fact the only company in France that works with raw milk and that uses churns to make butter.*



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

FORMAGGI E LATTICINI
CHEESES AND OTHER DAIRY PRODUCTS

BURRO
BUTTER



BURRO NATURALE A LATTE
CRUDO MONOPORZIONE

SINGLE-SERVING RAW MILK NATURAL
BUTTER

COD. 15103

20 g - conf. da 50 pz.
20 g - pack of 50 pieces

BURRO CLASSICO
PASTORIZZATO
MONOPORZIONE

SINGLE-SERVING CLASSIC PASTEURIZED BUTTER

COD. 15098

20 g - conf. da 50 pz.
20 g - pack of 50 pieces

BURRO A LATTE CRUDO
CLASSICO

CLASSIC RAW MILK BUTTER

COD. 15112

125 g

BURRO CON SALE IN CRISTALLI
A LATTE CRUDO

RAW MILK BUTTER WITH SALT CRYSTALS

COD. 15121

125 g - conf. legno
125 g - wooden pack

BURRO AROMATIZZATO
CON SCORZA DI LIMONE

LEMON ZEST FLAVORED BUTTER

COD. 15116

125 g - conf. legno
125 g - wooden pack

BURRO SALATO
A LATTE CRUDO

SALTED RAW MILK BUTTER

COD. 15130

3 kg - conf. legno
3 kg - wooden pack

BURRO NATURALE
PASTORIZZATO

PASTEURIZED NATURAL BUTTER

COD. 15142

5 kg - conf. legno
5 kg - wooden pack

BURRO SALATO A LATTE
CRUDO MONOPORZIONE

SINGLE-SERVING RAW MILK SALTED
BUTTER

COD. 15101

20 g - conf. da 50 pz.
20 g - pack of 50 pieces

BURRO SALATO
PASTORIZZATO
MONOPORZIONE

SINGLE SERVING PASTEURIZED SALTED BUTTER

COD. 15096

20 g - conf. da 50 pz.
20 g - pack of 50 pieces

BURRO A LATTE CRUDO
SALATO

RAW MILK SALTED BUTTER

COD. 15110

125 g

BURRO SALATO
A LATTE CRUDO

SALTED RAW MILK BUTTER

COD. 15120

125 g - conf. legno
125 g - wooden pack

BURRO NATURALE
A LATTE CRUDO

NATURAL RAW MILK BUTTER

COD. 15132

3 kg - conf. legno
3 kg - wooden pack

BURRO A LATTE CRUDO CON
CRISTALLI DI SALE

RAW MILK BUTTER WITH SALT CRYSTALS

COD. 15131

3 kg - conf. legno
3 kg - wooden pack

COD. 15141

5 kg - conf. legno
5 kg - wooden pack

BURRO CON SALE
IN CRISTALLI A LATTE CRUDO
MONOPORZIONE

SINGLE SERVING RAW MILK BUTTER WITH SALT
CRYSTALS

COD. 15102

20 g - conf. da 50 pz.
20 g - pack of 50 pieces

BURRO CON CRISTALLI DI
SALE PASTORIZZATO
MONOPORZIONE

SINGLE SERVING PASTEURIZED BUTTER
WITH SALT CRYSTALS

COD. 15097

20 g - conf. da 50 pz.
20 g - pack of 50 pieces

BURRO A LATTE CRUDO
CON CRISTALLI DI SALE

RAW MILK BUTTER WITH SALT
CRYSTALS

COD. 15111

125 g

BURRO A LATTE CRUDO
CLASSICO

CLASSIC RAW MILK BUTTER

COD. 15122

125 g - conf. legno
125 g - wooden pack

BURRO SALATO
PASTORIZZATO

PASTEURIZED SALTED BUTTER

COD. 15140

5 kg - conf. legno
5 kg - wooden pack

LATTICINI

FORMAGGI E LATTICINI
CHEESES AND OTHER DAIRY PRODUCTS



BURRO AROMATIZZATO
AL PEPE NERO

BLACK PEPPER FLAVOURED BUTTER

COD.15113

125 g



BURRO AROMATIZZATO
AL PEPERONCINO

CHILI FLAVORED BUTTER

COD.15114

125 g



BURRO AROMATIZZATO
ALLE ALGHE

SEAWEED FLAVOURED BUTTER

COD.15115

125 g

P



BURRO PASTORIZZATO
CLASSICO DU MARCHE

CLASSIC PASTEURIZED BUTTER DU MARCHE

COD.15143

250 g



BURRO PASTORIZZATO
SALATO DU MARCHE

SALTY PASTEURIZED BUTTER DU MARCHE

COD.15144

250 g



BURRO CHIARIFICATO

CLARIFIED BUTTER

COD.15107

2 kg

BURRO PERSONALIZZATO
CUSTOMISED BUTTER

IT È possibile incidere il proprio logo sul burro da 20 grammi

EN It is possible to engrave your own logo on the 20 gram butter



BURRO PERSONALIZZATO
CUSTOMISED BUTTER

P

FORMAGGI E LATTICINI
CHEESES AND OTHER DAIRY PRODUCTS

FORMAGGI
CHEESE S



COMTE 12 MESI

12 MONTHS COMTE

COD.15421

1,7 kg ca.
approx. 1,7 kg



COMTE 24 MESI

24 MONTHS COMTE

COD.15423

1,7 kg ca.
approx. 1,7 kg

COD.15424

3 kg ca.
approx. 3 kg

P



COMTE 30 MESI

30 MONTHS COMTE

COD.15425

1,5 kg ca.
approx. 1,5 kg



CAMEMBERT DU NORMANDIE
BONCHOIX A LATTE CRUDO

RAW MILK CAMEMBERT DU NORMANDIE
BONCHOIX

COD.15405

250 g



SAINT FELICIEN D'ARDECHE

SAINT FELICIEN D'ARDECHE

COD.15415

200 g



BRILLAT SAVARIN

BRILLAT SAVARIN

COD.15450

600 g



EPOISSES FERMIER

EPOISSES FERMIER

COD.15431

290 g



LONG CENDRÉ

LONG CENDRE

COD.15447

180 g



COULOMMIERS

COULOMMIERS

COD.15463

550 g

P



CAMEMBERT A LATTE CRUDO
AL TARTUFO

RAW MILK TRUFFLED CAMEMBERT

COD.15407



MACÉOULAIS

MACÉOULAIS

COD.15413

140 g



PONT L'EVEQUE PAYS D'AUGE

PONT L'EVEQUE PAYS D'AUGE

COD.15437

350 g



VACHERIN MONT D'OR PETIT
MODELE

VACHERIN MONT D'OR PETIT MODELE

COD.15441

400 g

S



SAINT SIMEON

SAINT SIMEON

COD.15479

200 g



CHABICHOU DU
POITOU

CHABICHOU DU POITOU

COD.15409

150 g

LATTICINI

FORMAGGI E LATTICINI
CHEESES AND OTHER DAIRY PRODUCTS



MORBIER
MORBIER

COD. 15439

1,5 kg

COD. 15454

200 g



SAINT HERAY
SAINT HERAY

COD. 15476

180 g



TOMME AUX 7 FLEURS
7-FLOWER TOMME

COD. 15471

1 kg ca.
approx. 1 kg



TOMME BRULÉE
TOMME BRULÉE

COD. 15403

750 g ca.
approx. 750 g



TETE DE MOINE

TETE DE MOINE

COD. 15492

850 g

P



BUCHE DE CHEVRE DU MARAIS
POITEVIN

BUCHE DE CHEVRE DU MARAIS POITEVIN

COD. 15419

1 kg



REBLOCHON FERMIER

REBLOCHON FERMIER

COD. 15433

560 g ca.
approx. 560 g



BRIE DE MAUX FLEUR ROUGE

BRIE DE MAUX FLEUR ROUGE

COD. 15427

1,5 kg



PETIT PLATEAU -
ASSORTIMENTO MISTO

PETIT PLATEAU - MIXED ASSORTMENT

COD. 15495

170 g



FORMAGGIO FETA GRECA
LIMNOU

LIMNOU GREEK FETA CHEESE

COD. 15478

200 g

FORMAGGI E LATTICINI
CHEESES AND OTHER DAIRY PRODUCTS



ROQUEFORT D'ARTISAN
BERGER

ROQUEFORT D'ARTISAN BERGER

COD.15429

1,2 kg



ROCHE MONTAGNE

ROCHE MOUNTAINS

COD.15464

570 g

CREME

CREAMS



CREME FRAICHE 36%

CREMEF RAICHE 36%

COD.15302

500 g



CREME CHEESE

CREAM CHEESE

COD.15308

2 kg

P



PANNA FRESCA "CREME
BAIGNES"

"CREME BAIGNES" FRESH CREAM

COD.15311

1 lt

CREME CRUE 44%

CREME CRUE 44%

COD.15301

500 g

LATTICINI

FORMAGGI E LATTICINI
CHEESES AND OTHER DAIRY PRODUCTS



CREME VEGETALI

PLANT BASED CREAMS

CREMOSO VEGETALE
ALBICOCCA BIO

ORGANIC APRICOT PLANT BASED DESSERT

COD.15480

125 g x 8

P

CREMOSO VEGETALE
CIOCCOLATO BIO

ORGANIC CHOCOLATE PLANT BASED DESSERT

COD.15481

125 g x 8

CREMOSO VEGETALE
BIANCO BIO

ORGANIC WHITE PLANT BASED DESSERT

COD.15482

125 g x 8

P

CREMOSO VEGETALE
FRAGOLA BIO

ORGANIC STRAWBERRY PLANT BASED DESSERT

COD.15484

125 g x 8

P

CREMOSO VEGETALE
VANIGLIA BIO

ORGANIC VANILLA PLANT BASED DESSERT

COD.15485

125 g x 2

P

CREMOSO VEGETALE
PUDDING RISO BIO

ORGANIC RICE PUDDING BASED DESSERT

COD.15483

125 g x 2

P



YOGURT

YOGURT

INTERO

FULL FAT YOGURT

COD.15200

125 g - conf. 8 pz. - vetro

125 g - pack of 8 pieces - glass

MAGRO

LOW FAT YOGURT

COD.15201

125 g - conf. 8 pz. - vetro

125 g - pack of 8 pieces - glass

LATTE DI CAPRA

GOAT MILK YOGURT

COD.15202

125 g - conf. 8 pz. - vetro

125 g - pack of 8 pieces - glass

ALBICOCCA

APRICOT YOGURT

COD.15203

125 g - conf. 8 pz. - vetro

125 g - pack of 8 pieces - glass

MIRTILLO

BLUEBERRY YOGURT

COD.15204

125 g - conf. 8 pz. - vetro

125 g - pack of 8 pieces - glass

LIMONE

LEMON YOGURT

COD.15205

125 g - conf. 8 pz. - vetro

125 g - pack of 8 pieces - glass

P

PESCA

PEACH YOGURT

COD.15206

125 g - conf. 8 pz. - vetro

125 g - pack of 8 pieces - glass

FRUTTI ROSSI

RED FRUITS YOGURT

COD.15207

125 g - conf. 8 pz. - vetro

125 g - pack of 8 pieces - glass

FRAGOLA

STRAWBERRY YOGURT

COD.15208

125 g - conf. 8 pz. - vetro

125 g - pack of 8 pieces - glass

VANIGLIA

VANILLA YOGURT

COD.15209

125 g - conf. 8 pz. - vetro

125 g - pack of 8 pieces - glass

MORA

BLACKBERRY YOGURT

COD.15210

125 g - conf. 8 pz. - vetro

125 g - pack of 8 pieces - glass

P

MANGO

MANGO YOGURT

COD.15211

125 g - conf. 8 pz. - vetro

125 g - pack of 8 pieces - glass

LAMPONE

RASPBERRY YOGURT

COD.15212

125 g - conf. 8 pz. - vetro

125 g - pack of 8 pieces - glass

P

LATTE DI PECORA

SHEEP MILK YOGURT

COD.15213

125 g - conf. 8 pz. - vetro

125 g - pack of 8 pieces - glass





FORMAGGI - LUIGI GUFFANTI
LUIGI GUFFANTI - CHEESES

IT Tutto ebbe inizio con un Gorgonzola e una miniera d'argento abbandonata in Valganna. Là sotto, dove la temperatura e l'umidità erano costanti tutto l'anno, Luigi Guffanti, nel 1876, portò per la prima volta a maturare il formaggio. Passano cinque generazioni, ma l'attenzione per la qualità artigianale del prodotto caseario e la passione per un'accurata affinatura continuano a caratterizzare la famiglia Guffanti-Fiori.

EN *It all began with one Gorgonzola cheese and an abandoned silver mine in Valganna, 60 kms north-west of Milan. In 1876, Luigi Guffanti took the cheese to mature inside the mine, where the temperature and humidity were constant all year round. Five generations later, the Guffanti-Fiori family is still renowned-known for its attention to artisanal-quality products and passion for the ageing process.*



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

FORMAGGI E LATTICINI
CHEESES AND OTHER DAIRY PRODUCTS

SUPER FRESCHI

SUPER-FRESH CHEESE



BURRATA (Puglia)

BURRATA (Apulia)

COD. 5418

3x300/400 g



BURRATA SENZA TESTA (Puglia)

BURRATA WITHOUT HEAD (Apulia)

COD. 9948

2x125 g ca.
approx. 2x125 g



STRACCIATELLA DI BURRATA (Puglia)

STRACCIATELLA DI BURRATA (Apulia)

COD. 9990

4x250 g



MASCARPONE ARTIGIANALE

ARTISAN MASCARPONE

COD. 9972

1,5 kg

RICOTTE

RICOTTA



RICOTTA DURA AFFUMICATA CARNICA (Friuli)

SMOKED RICOTTA FROM CARNIA (Friuli)

COD. 5354

0,7 kg ca.
approx. 0,7 kg



RICOTTA DI PECORA SEIRASS (Piemonte)

"SEIRASS" S HEEP'S RICOTTA (Piedmont)

COD. 7616

250 g x 4



RICOTTA AFFUMICATA CALABRA

SMOKED RICOTTA CALABRA

COD. 5581

200 g ca.
approx. 200 g

PECORINI

SHEEP'S CHEESE



PECORINO PIENZAS TAGIONATO GRAN RISERVA (Toscana)

"GRAN RISERVA" AGED PIENZA PECORINO

COD. 5447

1,5 kg ca.
approx. 1,5 kg



PECORINO ROMANO D.O.P. (Sardegna)

P.D.O. PECORINO ROMANO (Sardinia)

COD. 5384

3 kg ca.
approx. 3 kg



PECORINO DI PIENZA SEMISTAGIONATO

SEMI-AGED PIENZA PECORINO

COD. 5310

1,5 kg ca.
approx. 1,5 kg



FORMAGGIO ALLO ZAFFERANO (Sicilia)

SAFFRON CHEESE (Sicily)

COD. 5436

2 kg ca.
approx. 2 kg



FIORE SARDO D.O.P. (Sardegna)

P.D.O. FIORE SARDO (Sardinia)

COD. 5593

3,5 kg ca.
approx. 3,5 kg



PECORINO ROMANO D.O.P.

P.D.O. PECORINO ROMANO

COD. 5556

6 kg ca.
approx. 6 kg

FORMAGGI E LATTICINI
CHEESES AND OTHER DAIRY PRODUCTS

A PASTA DURA

HARD CHEESE



**PARMIGIANO REGGIANO
VACCHE ROSSE
(Emilia Romagna)**
RED COW PARMIGIANO REGGIANO
(Emilia-Romagna)

COD. 5351

2,5 kg

COD. 5520

1 kg

COD. 6856

500 g



**BAGOSS INVERNALE
(Lombardia)**
WINTER BAGÖS (Lombardy)

COD. 6821

1/16

P



**TOMA AL TARTUFO
"TRIFULIN" (Piemonte)**
"TRIFULIN" TOMA WITH TRUFFLE
(Piedmont)

COD. 5499

500/1000 g



**FORMAGGIO DI FOSSA DI
SOGLIANO**
SOGLIANO FOSSA CHEESE

COD. 5311

1,7 kg ca.

approx. 1,7 kg



PROVOLONE DEL MONACO
PROVOLONE DEL MONACO

COD. 5386

2 kg ca.

approx. 2 kg

P



**CACIOCAVALLO MOLISANO
(Molise)**
MOLISE CACIOCAVALLO (Molise)

COD. 5760

2 kg ca.

approx. 2 kg



ASIAGO VECCHIO D.O.P.
OLD ASIAGO P.D.O.

COD. 5455

2 kg ca.

approx. 2 kg



CASTELMAGNO D.O.P.
P.D.O. CASTELMAGNO

COD. 9944

1,5 kg ca.

approx. 1,5 kg

A PASTA MOLLE

SOFT CHEESE



**TALEGGIO D.O.P.
(Lombardia)**
P.D.O. TALEGGIO (Lombardy)

COD. 6823

2 kg



TALEGGIO T10 (Lombardia)
TALEGGIO T10 (Lombardy)

COD. 6824

2 kg

P



**TORTA DI PEGHERA
(Lombardia)**
TORTA DI PEGHERA (Lombardy)

COD. 6810

2,5 kg ca.

approx. 2,5 kg



**STRACCHINO DI CAPRA
(Lombardia)**
GOAT STRACCHINO (Lombardy)

COD. 5584

2 kg ca.

approx. 2 kg

P



LA BOMBA
CHEESE BOMB

COD. 18059

850 g ca.

approx. 850 g



**BRESCIANELLA ALL'ACQUAVITE
(Lombardia)**
BRESCIANELLA ACQUAVITE
(Lombardy)

COD. 5472

300/400 g



**MACCAGNO BIELLESE
LATTE CRUDO**
RAW MILK MACCAGNO BIELLESE
CHEESE

COD. 5350

2 kg ca.

approx. 2 kg



TOMA PIEMONTESE D.O.P.
PIEDMONT TOMA P.D.O.

COD. 5539

2 kg ca.

approx. 2 kg



TOMA VALLE ELVO
ELVO VALLEY TOMA

COD. 5319

2 kg ca.

approx. 2 kg



CHEDDAR BLOC (senza crosta)
CHEDDAR BLOC (without rind)

COD. 6884

FORMAGGI E LATTICINI
CHEESES AND OTHER DAIRY PRODUCTS



A PASTA MORBIDA

SEMI-HARD CHEESE



**ROBIOLA DI LANGA
(Piemonte)**
THREE-MILK ROBIOLA DI LANGA
(Piedmont)

COD. 5463

300 g (3 lattl)
300 g (3 milks)



**ROBIOLA DI ROCCAVERANO
D.O.P. (Piemonte)**
ROBIOLA DI ROCCAVERANO P.D.O.
(Piedmont)

COD. 5550

300 g ca. x 6 pz.



**ROBIOLA DI CAPRA
LANGAROLA (Piemonte)**
LANGAROLA GOAT ROBIOLA (Piedmont)

COD. 5347

8x150 g



**UBRIACO SPECIALE AL VINO
ROSSO (Veneto)**

UBRIACO SPECIALE WITH RED WINE (Veneto)

COD. 5331

2 kg ca.
approx. 2 kg

P



**TOMINO DA PADELLA
LATTE VACCINO**
COW MILK TOMINO

COD. 17317

11 pezzi - 90 g ca.
11 pieces - approx. 90 g



**SCIMUDIN
(Lombardia)**
SCIMUDIN (Lombardy)

COD. 6817

2 kg



**FONTINA D.O.P.
(Valle D'aosta)**
FONTINA P.D.O. (Valle D'aosta)

COD. 5332

2 kg ca.
approx. 2 kg



ROBIOLA DI BUFALA
BUFFALO ROBIOLA

COD. 16297

4 pz x 250 g
250 g x 4 pieces



PUZZONE DI MOENA
PUZZONE OF MOENA

COD. 5379

2 kg ca.
approx. 2 kg

ERBORINATI

BLUE CHEESE



BLU DEL MONCENISIO
BLU DEL MONCENISIO CHEESE

COD. 5334

2,5 kg ca.
1 approx. 2,5 kg



**GORGONZOLA D.O.P.
DOLCE EXTRA (Piemonte)**
P.D.O. GORGONZOLA DOLCE EXTRA
(Piedmont)

COD. 5328

1,5 kg ca.
approx. 1,5 kg



**GORGONZOLA DOLCE DA
CUCCHIAIO**
GORGONZOLA DOLCE

COD. 17332

1/2 forma - 6 kg ca.
approx. 6 kg - half wheel



**STILTON COLTON
BASSET (Inghilterra)**
STILTON COLTON BASSET (England)

COD. 5368

1 kg ca.
approx. 1 kg

P



**ERBORINATO
SANCARLONE AL CAFFÈ**
SANCARLONE BLUE CHEESE WITH COFFEE

COD. 17326

1,7 k g ca.
approx. 1,7 kg



**GORGONZOLA D.O.P. PICCANTE
EXTRA (Piemonte)**
P.D.O. GORGONZOL A PICCANTE E XTRA
(Piedmont)

COD. 5342

1,5 kg ca.
approx. 1,5 kg

LATTICINI



PARMIGIANO REGGIANO
DI MONTAGNA - CASEIFICIO BORGOTARO

CASEIFICIO BORGOTARO -
“PARMIGIANO REGGIANO”
MOUNTAIN CHEESE

IT Dal lontano 1967, le forme di Parmigiano Reggiano sono stagionate sfruttando i pregi dell'areazione naturale e trascorrono due estati in stagionatura. Il latte, che arriva al caseificio entro solo due ore dalla mungitura, deriva dalla Bruna Alpina, rinomata per la produzione di latte pregiato ad alto contenuto di caseina.

EN Ever since 1967, whole Parmesan cheeses have been aged over a period of two summers here, taking advantage of natural air conditions. The high-quality milk from Bruna Alpina cows, which arrives at the dairy within just two hours of milking, is renowned for its high content of casein proteins.



**PARMIGIANO REGGIANO DI
MONTAGNA 24 MESI**
24 MONTHS MOUNTAIN PARMIGIANO REGGIANO

COD. 5657
2,5 kg
COD. 6368
500 g



**PARMIGIANO REGGIANO DI
MONTAGNA 1 FORMA**
1 WHEEL MOUNTAIN PARMIGIANO REGGIANO

COD. 6364
37 kg ca.
approx. 37 kg

P

**PARMIGIANO REGGIANO DI
MONTAGNA 1/2 ORIZZONTALE**
1/2 HORIZONTAL MOUNTAIN PARMIGIANO REGGIANO

COD. 6163
20 kg ca.
approx. 20 kg

P



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT





CASTELMAGNO - DES MARTIN DES MARTIN - CASTELMAGNO

IT Nato per necessità di chi restava isolato in alta montagna, ma diventato subito nobile sul finire del 1200, il Castelmagno è un formaggio particolare, dalla grana friabile di un bel colore bianco perlaceo, dal profumo e dal gusto persistente che rimanda ai fiori e alle erbe dei pascoli d'altura. Des Martin porta avanti questa tradizione nella sua versione estremamente rara "d'alpeggio" D.O.P. prodotto esclusivamente da latte crudo, munto e trasformato sul territorio, sopra i 1000 m s.l.m. e unicamente tra maggio e ottobre, tutto per garantire un prodotto di massima qualità e dal sapore inconfondibile.

EN Born in response to the needs of those who remained isolated in the high mountains, but rapidly becoming noble at the end of 1200, Castelmagno is a unique cheese, with a crumbly texture and a beautiful pearly white colour. It has a scent and persistent taste reminiscent of the flowers and herbs of high-altitude pastures. Des Martin continues this tradition in his extremely rare version of "alpeggio" P.D.O. produced exclusively with raw milk, milked and processed in land over 1000m above sea level, and only between May and October, all to guarantee a product of the highest quality and unmistakable taste.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

FORMAGGI E LATTICINI
CHEESES AND OTHER DAIRY PRODUCTS



**CASTELMAGNO ALPEGGIO DOP
STAGIONATO 6 MESI**
P.D.O. 6 MONTH SEASONED CASTELMAGNO
ALPEGGIO

COD. 19001

5/7 kg ca. (forma intera)
approx. 5/7 kg (whole wheel)

COD. 19002

1,2/1,5 kg ca. (1/4)
approx. 1,2/1,5 kg (1/4)



**FORMAGGIO UNICO DI
NARBONA STAGIONATO 4 MESI**
4 MONTH SEASONED "UNICO DI NARBONA"

COD. 19007

4,5/6 kg ca.
approx. 4,5/6 kg (whole wheel)

COD. 19014

1,2/1,5 kg ca. (1/4)
approx. 1,2/1,5 kg (1/4)



**FORMAGGIO UNICO DI
VALLIERA STAGIONATO 4 MESI**
4 MONTH SEASONED "UNICO DI VALLIERA"

COD. 19006

1,7/2 kg ca. (forma intera)
approx. 1,7/2 kg (whole wheel)

**FORMAGGIO UNICO DI
VALLIERA STAGIONATO 2 MESI**
2 MONTH SEASONED "UNICO DI VALLIERA"

COD. 19005

1,7/2 kg ca. (forma intera)
approx. 1,7/2 kg (whole wheel)



**FORMAGGIO BLU DI
OLLASCA 4 MESI**
4 MONTH OLLASCA BLUE CHEESE

COD. 19013

1,5/2 kg ca. (forma intera)
approx. 1,5/2 kg (whole wheel)



**FORMAGGIO GRAN VALLIERA
STAGIONATO 4 MESI**
4 MONTH SEASONED "GRAN VALLIERA"

COD. 19032

6 kg ca. (forma intera)
approx. 6 kg (whole wheel)

COD. 19033

1,5 kg ca.
approx. 1,5 kg



**TAGLIERE ASSORTITO DES
MARTIN**
CHEESE SELECTION

COD. 19016

Castelmagno d'Alpeggio D.O.P., Cauri,
Unico di Narbona, Croce 200 g

Castelmagno d'Alpeggio, Cauri cheese,
Unico di Narbona cheese, Croce cheese,
approx. 200 g



FORMAGGI DI BUFALA - LA CILENTANA

LA CILENTANA - BUFFALO MILK CHEESES

IT Solo bufale di razza mediterranea della Piana del Sele in provincia di Salerno, questo è il segreto della bontà delle mozzarelle di bufala del Caseificio “La Cilentana Soc. Coop.”. Un’azienda moderna e all’avanguardia che mantiene sempre viva la produzione artigianale per ottenere prodotti della più alta qualità con passione e impegno.

EN Only Mediterranean breed buffaloes from the Piana del Sele in the province of Salerno, this is the secret of the goodness of the buffalo mozzarella from the “La Cilentana Soc. Coop.” dairy. A modern and cutting-edge company that always keeps artisanal production alive to obtain the highest quality products with passion and commitment.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

FORMAGGI E LATTICINI
CHEESES AND OTHER DAIRY PRODUCTS



MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA D.O.P.

P.D.O. BUFFALO MOZZARELLA FROM
CAMPANIA

COD. 5010

250 g

COD. 5011

125 g



MOZZARELLA BUFALA
AFFUMICATA

SMOKED BUFFALO MOZZARELLA

P

COD. 5020

250 g x 10 pz.
250 g x 10 pieces



BOCCONCINI DI BUFALA

BUFFALO BOCCONCINI

COD. 5012

12x20 g

COD. 5021

5/50 g

P



BURRATA DI BUFALA

BUFFALO BURRATA

COD. 5022

250 g



RICOTTINE DI BUFALA

BUFFALO SMALL RICOTTAS

P

COD. 5025

20x50 g

COD. 5026

2x500 g



STRACCIATELLA DI BUFALA

BUFFALO STRACCIATELLA

COD. 5023

250 g



AVERSANA DI BUFALA
CAMPANA D.O.P.

P.D.O. BUFFALO AVERSANA
FROM CAMPANIA

P

COD. 5013

2x500 g

COD. 5014

1 kg

COD. 5029

3 kg



TRECCIA DI BUFALA

P.D.O. BUFFALO CHEESE BRAID

COD. 5016

1 kg

COD. 5015

10x100 g

COD. 5028

2 kg

COD. 5009

5 kg

P

P

P



SCAMORZA DI BUFALA
AFFUMICATA

SMOKED BUFFALO SCAMORZA

COD. 5019

4x250 g

LATTICINI





FRUTTA E VERDURA



ERBE E FIORI - ALPIN HERBS

ALPIN HERBS - FLOWERS
AND HERBS

IT Le erbe e i fiori eduli Alpin Herbs vengono prodotti nelle alpi dell'Alto Adige. La passione per la riscoperta di nuovi e vecchi sapori ha portato Alpin Herbs ad avere un assortimento senza paragoni. Tutti i prodotti vengono raccolti a mano e confezionati in tempi brevissimi, per una shelf life di 10 giorni.

EN The edible flowers and herbs from Alpin Herbs are produced in the South Tyrol region of the Alps. A passion for the rediscovery of old and new flavours has led Alpin Herbs to put together an unparalleled assortment. All products are hand-picked and packaged as quickly as possible, ensuring a ten-day shelf life.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

FIORI, GERMOGLI ED ERBE AROMATICHE
FLOWERS, SPROUTS AND AROMATIC HERBS

L PARTENZA DA LONGINO
DEPARTURE FROM LONGINO

A PARTENZA DAL FORNITORE
DEPARTURE FROM SUPPLIER

CRESCIONI SU FIBRA DI CANAPA

P

HEMP FIBER CRESS



CRESCIONE ASIA MIX RECISO

CUT ASIAN CRESS MIX

COD. 71563 COD. 71441

50 g (in vaso)

CRESCIONE ALPIN HERBS RECISO

CUT ALPIN HERBS CRESS

COD. 71564 COD. 71418

50 g (in vaso)

CRESCIONE CORIANDOLO RECISO

CUT CILANTRO CRESS

COD. 71565 COD. 71339

50 g (in vaso)

CRESCIONE DI PISELLI RECISO

CUT PEA CRESS

COD. 71567 COD. 71397

70 g (in vaso)

CRESCIONE RAVANELLO VERDE RECISO

CUT GREEN RADISH CRESS

COD. 71568

50 g

CRESCIONE RAVANELLO ROSSO RECISO

CUT RED RADISH CRESS

COD. 71569

50 g

CRESCIONE PICANTO MIX RECISO

CUT SPICY MIX CRESS

COD. 71570

50 g

PREZZEMOLO RECISO

CUT PARSLEY

COD. 71571

70 g

CRESCIONE SENAPE VERDE RECISO

CUT GREEN MUSTARD CRESS

COD. 71572

70 g

CRESCIONE MELISSA LIMONE RECISO

CUT LEMON BALM CRESS

COD. 71573

70 g

CRESCIONE DI SENAPE ROSSA

RED MUSTARD CRESS

COD. 71451

(in vaso)

MISTICANZE, ERBE E MICROERBE MIX

P

MIXED SALAD, HERBS AND MICRO HERBS MIX



ERBE MISTE

MIXED HERBS

COD. 71183

50 g

MISTICANZA SELVATICA

WILD SALAD

COD. 71143 COD. 71341

50 g 500 g

MISTICANZA SELVATICA CON FIORI

WILD SALAD WITH FLOWERS

COD. 71144 COD. 71466

50 g 250 g

MICRO ERBE MIX ALPIN HERBS

ALPIN HERBS MIXED MICRO HERBS

COD. 71345

10 g

MICRO MISTICANZA ALPIN HERBS

ALPIN HERBS MICRO SALAD

COD. 71392

50 g

FIORI E PETALI

P

FLOWERS AND PETALS



FIORI DI BOCCA DI LEONE

SNAPDRAGON FLOWERS

COD. 71001

10 g

FIORI DI GAROFANO

CARNATIONS FLOWERS

COD. 71005

10 g

FIORI DI VIOLA CORNUTA

HORNED VIOLET FLOWERS

COD. 71009

10 g

FIORI DI FIORDALISO

CORNFLOWER FLOWERS

COD. 71004

10 g

FIORI DI NASTURZIO

NASTURTIUM FLOWERS

COD. 71103

10 g

FIORI EDULI MIX

MIXED EDIBLE FLOWERS

COD. 71010

10 g

FIORI DI TAGETE

MARIGOLD FLOWERS

COD. 71082

10 g

FIORI DI CALENDULA

POT MARIGOLD FLOWERS

COD. 71138

10 g

FIORI DI CRISANTEMO

CHRYSANTHEMUM FLOWERS

COD. 71094

50 g

FIORI DI VIOLA

VIOLET FLOWERS

COD. 71008

ROSE ROSSE INTERE

WHOLE RED ROSES

COD. 71148

FIORI DI LAVANDA

LAVENDER FLOWERS

COD. 71085

ASSORTIMENTO FIORITO

FLOWERY ASSORTMENT

COD. 7114

FIORI, GERMOGLI ED ERBE AROMATICHE
FLOWERS, SPROUTS AND AROMATIC HERBS

L

PARTENZA DA LONGINO
DEPARTURE FROM LONGINO

A

PARTENZA DAL FORNITORE
DEPARTURE FROM SUPPLIER

NUOVO PRODOTTO
NEW PRODUCT

P

PETALI DI ROSE

PETALS OF ROSES

COD. 71031

PETALI DI CRISANTEMO
GIALLO

YELLOW CHRYSANTHEMUM PETALS

COD. 71201

15 g

PETALI DI CRISANTEMO
BIANCO

WHITE CHRYSANTHEMUM PETALS

COD. 71203

15 g

PETALI DI CRISANTEMO
ARANCIONE

ORANGE CHRYSANTHEMUM PETALS

COD. 71200

15 g

PETALI DI CRISANTEMO
GIALLO

YELLOW CHRYSANTHEMUM PETALS

COD. 71201

15 g

ASSORTIMENTO PETALI
DI CRISANTEMO

ASSORTMENT OF CHRYSANTHEMUM PETALS

COD. 71204

15 g

PETALI DI CRISANTEMO
VIOLA

VIOLET CHRYSANTHEMUM PETALS

COD. 71202

15 g

AROMATICHE

AROMATICS

P

CERFOGLIO

CERFOLIO

COD. 7150

50 g

SALICORNIA

SALICORNIA

COD. 7174

50 g

ANETO

ANETO

COD. 7171

50 g

LEVISTICO

LEVISTICO

COD. 7164

50 g

ORIGANO

ORIGANO

COD. 7167

50 g

SANTOREGGIA

SANTOREGGIA

COD. 7169

50 g

DRAGONCELLO

DRAGONCELLO

COD. 7151

50 g

ACETOSA

ACETOSA

COD. 71536

50 g

TIMO

TIMO

COD. 7156

50 g

ACETOSELLA

ACETOSELLA

COD. 7153

50 g

FINOCCHIETTO

FINOCCHIETTO

COD. 7176

50 g

PREZZEMOLO

PARSLEY

COD. 7173

50 g

ERBA CIPOLLINA

CHIVE HERB

COD. 7152

50 g

MAGGIORANA

MAGGIORANA

COD. 7160

50 g

CORIANDOLO

CORIANDOLO

COD. 7157

50 g

PREZZEMOLO RICCIO

CURLY PARSLEY

COD. 7172

50 g

MENTA

MINT

COD. 7161

50 g

ROSMARINO

ROSMARINE

COD. 7170

50 g

NUOVO PRODOTTO
NEW PRODUCT

P

GERMOGLI
DI BARBABIETOLA

BEETROOT SPROUTS

COD. 71210

50 g

GERMOGLI DI TRIFOGLIO

CLOVER SPROUTS

COD. 71211

80 g

GERMOGLI ALFA ALFA

ALPHA ALPHA GERMS

COD. 71212

80 g

GERMOGLI DI BROCCOLO

BROCCOLI SPROUTS

COD. 71213

80 g

GERMOGLI DI RAVANELLO
ROSSO

RED RADISH SPROUTS

COD. 71216

80 g

GERMOGLI DI CAVOLO ROSSO

RED CABBAGE SPROUTS

COD. 71217

60 g

GERMOGLI DI CIPOLLA
E PORRO

ONION AND LEEK SPROUTS

COD. 71214

60 g

GERMOGLI DI
RAVANELLO ROSA

PINK RADISH SPROUTS

COD. 71215

80 g

FIORI, GERMOGLI ED ERBE AROMATICHE
FLOWERS, SPROUTS AND AROMATIC HERBS

L PARTENZA DA LONGINO
DEPARTURE FROM LONGINO

A PARTENZA DAL FORNITORE
DEPARTURE FROM SUPPLIER

FOGLIE E PUNTE

LEAVES AND TIPS

P



FOGLIE DI ACETOSA

SORREL LEAVES

COD. 71012

10 g

FOGLIE DI ACETOSA ROSSA

RED SORREL LEAVES

COD. 71013

10 g

FOGLIE DI CUMINO

CUMIN LEAVES

COD. 71016

10 g

PUNTE DI BASILICO SELVATICO

WILD BASIL TIPS

COD. 71039

10 g

PUNTE DI ERBA FUNGO

MUSHROOM HERB TIPS

COD. 71044

10 g

FOGLIE DI GERANIO AL
PROFUMO DI LIMONE

LEMON-SCENTED GERANIUM LEAVES

COD. 71129

10 g

ACETOSA A SCUDO

SHIELD SORREL

COD. 71132

10 g

FOGLIE DI SENAPE ROSSE

RED MUSTARD LEAVES

COD. 71139

10 g

MENTA AL BERGAMOTTO

BERGAMOT MINT

COD. 71271

10 g

FOGLIE DI CAMOMILLA

CHAMOMILE LEAVES

COD. 71044

10 g

PUNTE DI
GINEPRO

JUNIPER TIPS

COD. 71049

10 g

PUNTE DI AMARANTO

AMARANTH TIPS

COD. 71327

10 g

PUNTE DI
ORIGANO

OREGANO TIPS

COD. 71067

10 g

FOGLIE DI ARTEMISIA

MUGWORT LEAVES

COD. 71248

10 g

PUNTE DI
MAGGIORANA

MARJORAM TIPS

COD. 71053

10 g

PUNTE DI MENTA
MESSICANA

MEXICAN MINT TIPS

COD. 71064

10 g

PUNTE DI ERBA LIMONCINA

LEMON GRASS TIPS

COD. 71045

10 g

PUNTE DI FINOCCHIETTO VERDE

GREEN FENNEL TIPS

COD. 71048

10 g

PUNTE DI MENTA ALLA CIOCCOLATA

CHOCOLATE MINT TIPS

COD. 71059

10 g

PUNTE DI ORIGANO PICCANTE

SPICY ORIGANO TIPS

COD. 71068

10 g

PUNTE DI PIMPINELLA

PIMPINELLA TIPS

COD. 71070

10 g

PUNTE DI LAVANDA

LAVENDER TIPS

COD. 71050

10 g

PUNTE DI MENTA AL FICO

FIG MINT TIPS

COD. 71054

10 g

PUNTE DI MENTA AL LIMONE

LEMON MINT TIPS

COD. 71055

10 g

PUNTE DI MENTA ALLA MELA

APPLE MINT TIPS

COD. 71061

10 g

PUNTE DI MENTA MAROCCHINA

MOROCCAN MINT TIPS

COD. 71063

10 g

FOGLIE DI
CAPPERO

CAPER LEAVES

COD. 71167

10 g

FOGLIE DI SENAPE ROSSA "red giant"

LEAVES OF "red giant" SENAPE

COD. 71542

10 g

FOGLIE DI
CUMINO

CARAWAY LEAVES

COD. 71016

10 g

FOGLIE AL AROMA DI CANNELLA

CINNAMON-FLAVOURED LEAVES

COD. 71011

10 g

PUNTE DI
MENTA ARGENTINA

ARGENTINE MINT TIPS

COD. 71062

10 g

PUNTE DI TIMO

THYME POINTS

COD. 71077

10 g

PUNTE DI SALVIA AL ANANAS

PINEAPPLE SAGE TIPS

COD. 71072

10 g

PUNTE DI SANTOREGGIA MONTANA

MOUNTAIN SAVORY TIPS

COD. 71075

10 g

RUCOLA WASABI

ARUGULA WASABI

COD. 71087

10 g

FOGLIE DI NASTURZIO

NASTURTIUM LEAVES

COD. 71088

10 g

ERBA GHIACCIO

ICE HERB

COD. 71090

10 g

FOGLIE DI BASILICO ROSSO

RED BALISIC LEAVES

COD. 71110

10 g

PUNTE DI ASPERULA

WOODRUFF TIPS

COD. 71033

10 g

FOGLIE DI MIZUNA ROSSA

RED MIZUNA LEAVES

COD. 71199

10 g

FOGLIE DI MILLEFOGLIE

YARROW LEAVES

COD. 71023

10 g

PUNTE DI ORIGANO CUBANO

CUBAN OREGANO TIPS

COD. 71558

10 g

PUNTE DI MENTA

PEPPERMINT TIPS

COD. 71065

10 g

PUNTE DI SALVIA MESSICANA

MEXICAN SAGE TIPS

COD. 71073

10 g

FOGLIE DI ERBA
DI CORVO

RAVEN GRASS LEAVES

COD. 71017

10 g

FOGLIE DI SALVIA VERDE

GREEN SAGE LEAVES

COD. 71028

10 g

PUNTE DI
SANTOLINA

SANTOLINA TIPS

COD. 71074

10 g

FRUTTA E VERDURA

FIORI, GERMOGLI ED ERBE AROMATICHE
FLOWERS, SPROUTS AND AROMATIC HERBS

L

PARTENZA DA LONGINO
DEPARTURE FROM LONGINO

A

PARTENZA DAL FORNITORE
DEPARTURE FROM SUPPLIER

FOGLIE E PUNTE

LEAVES AND TIPS

P

ASSORTIMENTO DI BASILICO
BASIL ASSORTMENT

COD. 7110

conf. 4 tipologie
pack 4 types

AGLIO VERDE DA TAGLIO
GREEN GARLIC

COD. 71150

10 g

FOGLIE DI GERANIO ALLA MELA
APPLE GERANIUM LEAVES

COD. 71020

10 g

ERBA ALLE OLIVE
GRASS WITH OLIVES

COD. 71117

10 g

PUNTE DI BASILICO AL LIMONE
LEMON BASIL TIPS

COD. 71034

10 g

PUNTE DI BASILICO AL PEPE
PEPPER BASIL TIPS

COD. 71035

10 g

PUNTE DI BASILICO ALLA CANNELLA
CINNAMON BASIL TIPS

COD. 71036

10 g

PUNTE DI BASILICO GRECO
GREEK BASIL TIPS

COD. 71037

10 g

PUNTE DI BASILICO THAI
THAI BASIL TIPS

COD. 71040

10 g

PUNTE DI ERBA LIQUIRIZIA
LICORICE HERB TIPS

COD. 71046

10 g

PUNTE DI MENTA AL POMPELMO
GRAPEFRUIT MINT TIPS

COD. 71056

10 g

PUNTE DI MENTA ALLA FRAGOLA
STRAWBERRY MINT TIPS

COD. 71060

10 g

PUNTE DI ROSMARINO
ROSEMARY TIPS

COD. 71071

10 g

PUNTE DI TIMO AL ARANCIO
ORANGE THYME TIPS

COD. 71078

10 g

FOGLIE DI TELEPHIUM
TELEPHIUM LEAVES

COD. 71030

10 g

FOGLIE DI CORIANDOLO
CORIANDER LEAVES

COD. 71095

10 g

PUNTE DI SALVIA ALLA PESCA
PEACH SAGE TIPS

COD. 71096

10 g

PUNTE DI ERBA CURRY
CURRY GRASS TIPS

COD. 71043

10 g

PUNTE DI STEVIA
STEVIA TIPS

COD. 71076

10 g

MENTA
MINT

COD. 71102

10 g

MENTUCCIA
LESSER CALAMINT

COD. 71296

10 g

AGHI DI PINO BIANCO
WHITE PINE NEEDLES

COD. 71385

10 g

PUNTE DI ANETO
ANETO POINTS

COD. 71099

10 g

PUNTE DI TIMO AL LIMONE
LEMON THYME TIPS

COD. 71079

10 g

PUNTE DI NEPITELLA
NEPITELLA TIPS

COD. 71107

10 g

FOGLIE DI EUCALIPTO
EUCALYPTUS LEAVES

COD. 71168

10 g

PORTULACA INVERNALE
WINTER PURSLANE

COD. 71118

10 g

MIZUNA NERA
BLACK MIZUNA

COD. 71130

10 g

MIZUNA VERDE
GREEN MIZUNA

COD. 71131

10 g

SEDANO DA TAGLIO
CELERY

COD. 71177

10 g

MENTA GLACIALE
GLACIAL MINT

COD. 71275

10 g

PUNTE DI BASILICO
GENOVESE

GENOVESE BASIL TIPS

COD. 71125

10 g

FOGLIE DI BABY SPINACINO
BABY SPINACH LEAVES

COD. 71180

10 g

FOGLIE DI TARASSACO
DANDELION LEAVES

COD. 71342

10 g

ASSORTIMENTO
MEDITERRANEO
MEDITERRANEAN ASSORTMENT

COD. 71544

SHISO ROSSO
RED SHISO

COD. 71029

10 g

SHISO VERDE
GREEN SHISO

COD. 71169

10 g

ASSORTIMENTO
GOLOSO
MOUTH-WATERING ASSORTMENT

COD. 71112

conf. 4 tipologie
pack 4 types

ASSORTIMENTO
DELICATO
DELICATE ASSORTMENT

COD. 71113

conf. 4 tipologie
pack 4 types

ASSORTIMENTO
SAN VALENTINO
SAN VALENTINE'S ASSORTMENT

COD. 71115

conf. 4 tipologie
pack 4 types

ASSORTIMENTO
VIOLE
PANSY ASSORTMENT

COD. 71116

conf. 4 tipologie
pack 4 types

FOGLIE DI GERANIO
ALLA NOCCIOLA
HAZELNUT GERANIUM LEAVES

COD. 71121

10 g

FOGLIE DI BORRAGINE
BORAGE LEAVES

COD. 7158

10 g







ERBE E FIORI - ORDINE CONTADINO

ORDINE CONTADINO - FLOWERS AND HERBS

IT Ordine Contadino nasce a Gresta, un villaggio di montagna in provincia di Trento dove si respira un'atmosfera di distacco dalla realtà ma allo stesso tempo ogni cosa è parte di un unico paesaggio naturale. Per Ordine Contadino la terra è l'elemento esclusivo di ricchezza, alla riscoperta del cibo primitivo. La ricerca di Ordine Contadino è volta ad attivare spazi spenti attraversando la natura per creare un nuovo equilibrio. L'ascolto dei racconti degli abitanti è servito alla comprensione del luogo: riqualificare il paesaggio come intervento di miglioramento, ma anche per rianimare lo spirito del luogo e degli abitanti e far rinascere lontane tradizioni.

EN Ordine Contadino was born in Gresta, a mountain village in the province of Trento where there is an atmosphere of detachment from reality but at the same time everything is part of a single natural landscape. For Ordine Contadino, the land is the exclusive element of wealth, the rediscovery of primitive food. Ordine Contadino's research is aimed at activating dull spaces by crossing nature to create a new balance. Listening to the stories of the inhabitants served to understand the place: redeveloping the landscape as an improvement intervention, but also to revive the spirit of the place and the inhabitants and revive distant traditions.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

FIORI, GERMOGLI ED ERBE AROMATICHE
FLOWERS, SPROUTS AND AROMATIC HERBS

ERBE E FIORI

FLOWERS AND HERBS



FINOCCHIETTO ESSICCATO

DRIED WILD FENNEL

COD. 91011

10 g

LEVISTICO ESSICCATO

DRIED LOVAGE

COD. 91012

10 g

MAGGIORANA ESSICCATA

DRIED MARJORAM

COD. 91013

15 g

MELISSA ESSICCATA

DRIED LEMON BALM

COD. 91014

10 g

MISTO FIORDALISO ESSICCATO

DRIED MIXED CORNFLOWER

COD. 91023

5 g

PETALI DI ROSA ESSICCATI

DRIED ROSE PETALS

COD. 91025

5 g

MENTA ESSICCATA

DRIED MINT

COD. 91015

15 g

ORIGANO ESSICCATO

DRIED OREGANO

COD. 91016

10 g

SANTOREGGIA ESSICCATA

DRIED SAVORY

COD. 91017

15 g

TIMO ESSICCATO

DRIED THYME

COD. 91018

25 g

MALVA ESSICCATA

DRIED MALLOW

COD. 91024

2 g

TIMO LIMONE ESSICCATO

DRIED LEMON THYME

COD. 91019

15 g

VERBENA LIMONE ESSICCATA

DRIED LEMON VERBENA

COD. 91020

10 g

CALENDULA ESSICCATA

DRIED MARIGOLD

COD. 91021

5 g

CAMOMILLA ESSICCATA

DRIED CHAMOMILE

COD. 91022

10 g

FIORI MISTI ESSICCATI

DRIED MIXED FLOWERS

COD. 91026

10 g

SAMBUCO ESSICCATO

DRIED ELDERBERRY

COD. 91027

5 g

TARASSACO ESSICCATO

DRIED DANDELION

COD. 91028

10 g

ANETO ESSICCATO

DRIED DILL

COD. 91029

15 g

DRAGONCELLO ESSICCATO

DRIED TARRAGON

COD. 91032

10 g

BASILICO ESSICCATO

DRIED BASIL

COD. 91010

10 g

ERBE E FIORI - POLVERE

FLOWERS AND HERBS - POWDER



POLVERE DI SANTOREGGIA

SAVORY POWDER

COD. 91036

15 g

POLVERE DI ANETO

DILL POWDER

COD. 91037

15 g

POLVERE DI TIMO LIMONE

LEMON THYME POWDER

COD. 91038

15 g

POLVERE DI MAGGIORANA

MARJORAM POWDER

COD. 91039

15 g

POLVERE DI MELISSA

LEMON BALM POWDER

COD. 91040

15 g

PETALI DI FINOCCHIETTO

WILD FENNEL POWDER

COD. 91035

15 g

POLVERE DI TIMO

THYME POWDER

COD. 91041

15 g

POLVERE DI ORIGANO

OREGANO POWDER

COD. 91042

15 g

POLVERE DI VERBENA LIMONE

LEMON VERBENA POWDER

COD. 91043

15 g

POLVERE DI LEVISTICO

LOVAGE POWDER

COD. 91044

15 g

POLVERE DI MENTA

MINT POWDER

COD. 91045

15 g

POLVERE DI MALVA

MALLOW POWDER

COD. 91051

10 g

POLVERE DI BASILICO

BASIL POWDER

COD. 91046

15 g

POLVERE DI ALLORO

LAUREL POWDER

COD. 91047

15 g

POLVERE DI DRAGONCELLO

TARRAGON POWDER

COD. 91048

15 g

POLVERE DI CAMOMILLA

CHAMOMILE POWDER

COD. 91049

10 g

POLVERE DI ROSA

ROSE POWDER

COD. 91050

10 g

POLVERE DI SAMBUCO

ELDERBERRY POWDER

COD. 91052

10 g

NUOVO PRODOTTO

NEW PRODUCT

PETALI DI RADICE DI

TARASSACO TOSTATO

ROASTED DANDELION ROOT POWDER

COD. 91055

15 g

POLVERE DI GERMOGLI

DI ABETE

FIR SHOOT POWDER

COD. 91056

15 g

POLVERE DI MIRTILLO

BLUEBERRY POWDER

COD. 91057

15 g

FRUTTA E VERDURA

PATATE
POTATOES



BLEU D'ARTOIS
BLEU D'ARTOIS POTATOES

COD. 7698
5 kg

VIOLA
VIOLET POTATOES

COD. 17714
5 kg



B2B.longino.it



GRENAILLE
GRENAILLE POTATOES

COD. 1953
10 kg



CHERIE (Roseval)
CHERIE (Roseval) POTATOES

COD. 1954
12,5 kg



LA RATTE MIGNON
LA RATTE MIGNON POTATOES

COD. 1955
5 kg

RATTE MEDIE
MEDIUM RATTE POTATOES

COD. 5286
12,5 kg



POMPADOUR
POMPADOUR POTATOES

COD. 7668
5 kg



BELLE DE FONTENAY
BELLE DE FONTENAY POTATOES

COD. 6950
5 kg

AGRIA
AGRIA POTATOES

COD. 7535
25 kg



SCORZONERA
SCORZONERA POTATOES

COD. 1928
5 kg



TOPINAMBUR (Tubero)
JERUSALEM ARTICHOKE (Tuber)

COD. 1924
5 kg



MINI VERDURA
MINIATURE VEGETABLE



MINI CAROTINE RAINBOW
MINI RAINBOW CARROTS

COD.7680



MINI FINOCCHI
MINI FENNEL

COD.1935

MINI CAROTINE CON VERDE
MINI CARROTS WITH TOPS

COD.1934

150 g

MINI RAPE BIANCHE "NAVETTE"
MINI WHITE "NAVETTE" TURNIPS

COD.1944



CUORE DI LATTUGA
HEART OF LETTUCE

COD.5245



MINI ASPARAGI VERDI THAILANDIA
MINI THAI GREEN ASPARAGUS

COD.5191

MINI PEPERONI GIALLI
MINI YELLOW PEPPERS

COD.1931

P



MINI PATISSON GIALLI
MINI YELLOW PATTYPAN SQUASHES

COD.1936

P



MINI PATISSON VERDI
MINI GREEN PATISSONS

COD.1943

P

FINGER LIME CAVIAR
FINGER LIME CAVIAR

COD.7504

100 g



B2B.longino.it



MINI ZUCCHINI
MINI COURGETTES

COD.1947

200 g

COD.7529

750 g

P



FRUTTA E VERDURA
FRUIT AND VEGETABLES



MINI PORRI
MINI LEEKS

COD. 1970
150 g



MINI BARBABIETOLE ROSSE
MINI BEETROOTS

COD. 7522

MINI BARBABIETOLE CHIOGGIA
MINI CHIOGGIA BEETS

COD. 15039

P



MINI CAVOLO CINESE PAK-SOY
MINI PAK CHOI CHINESE CABBAGE

COD. 5119
1 kg

MINI RAPE MIX
MINI CORN COBS

COD. 16381
400 g x 4 pz
400 g x 4 pieces



MINI MELANZANE VIOLA
MINI PURPLE AUBERGINES

COD. 1973
8/10 pz

MINI MELANZANE THAI
MINI THAI AUBERGINES

COD. 18288
250 g x 4

P



TACCOLE PULITE
CLEAN HEELS

COD. 1919
250 g



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT



YAMAAOI - WASABI

WASABI - YAMAAOI

IT Yamaaoi Wasabi nasce nell'ottobre 2018, dopo diversi anni di ricerca sulla coltivazione del wasabi, considerata una delle più complesse al mondo. Oltre ad essere il primo produttore di wasabi in tutto il Mediterraneo, Yamaaoi è importatore di wasabi giapponese fresco di alta qualità

EN Yamaaoi Wasabi was established in October 2018, after several years of research into wasabi cultivation, considered one of the most complex in the world. In addition to being the first wasabi producer in the entire Mediterranean, Yamaaoi is an importer of high-quality fresh Japanese wasabi



**GRATTUGIA WASABI
"RALLADOR CHOJIRO" - L**
"RALLADOR CHOJIRO" WASABI GRATER - SIZE L

COD. 17987

1 pz



**PENNELLO "CEPILLO FIBRA S"
PER WASABI**
PINCEL WASABI FIBRA

COD. 17988

1 pz

**RIZOMA DI WASABI
FRESCO GIAPPONESE**
FRESH WASABI RHIZOME JAPANESE

COD. 17991

100 g





AGLIO NERO E SCALOGNO NERO - UMAMI

UMAMI - BLACK GARLIC AND BLACK SHALLOT

IT Umami è una giovane azienda situata tra le Langhe e il Roero specializzata nella produzione di aglio nero e scalogno nero, realizzati con metodi tradizionali e materie prime italiane di altissima qualità. La ricerca e lo studio hanno portato Umami a specializzarsi nella trasformazione naturale degli alimenti, esplorando nuovi gusti e sfumature di sapore capaci di esaltare ogni piatto. Le eccellenze firmate Umami, con il loro gusto unico e avvolgente, sono proposte sia intere sia in forma di creme.

EN *Umami is a young company based in Piedmont between Langhe and Roero, focused in the production of black garlic and black shallot, made with traditional techniques and the best quality italian raw materials. Researches and studies brought Umami to specialise in natural food transformation, exploring new flavours and nuances capable to enhance every course. Umami excellences, with their unique and enchanting taste, are available whole and as spreads.*



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

FRUTTA E VERDURA
FRUIT AND VEGETABLES



CREMA DI AGLIO NERO ITALIANO
ITALIAN BLACK GARLIC CREAM

COD.15612	COD.15616
190 g	90 g



SCALOGNO NERO ITALIANO MATURATO
ITALIAN FERMENTED BLACK SHALLOT

COD.15611	COD.15617
180 g	60 g



KETCHUP ALL' AGLIO NERO
BLACK GARLIC KETCHUP

COD.15624
130 g



AGLIO NERO ITALIANO
ITALIAN FERMENTED BLACK GARLIC

COD.15610	COD.15615
180 g	60 g

HUMMUS ALL' AGLIO NERO
BLACK GARLIC HUMMUS

COD.15625
130 g

AGLIO NERO ITALIANO IN SPICCHI
ITALIAN BLACK GARLIC CLOVES

COD.15622
35 g



ACETO DI MELOGRANO
POMEGRANATE VINEGAR

COD.15628	COD.15629
250 ml	500 ml



TAGLIOLINI ALL' AGLIO NERO
BLACK GARLIC TAGLIOLINI

COD.15640
250 g

ACETO DI POMODORO
TOMATO VINEGAR

COD.15626	COD.15627
250 ml	500 ml

SUCCHI
JUICES



SUCCHI DI FRUTTA E VERDURE
ATELIER PATRICK FONT

ATELIER PATRICK FONT
FRUITS AND VEGETABLES JUICES

IT Atelier Patrick Font produce una collezione di succhi e nettari che uniscono eccellenza, autenticità e artigianato. Con un know-how agricolo, radicato nella tradizione di famiglia, Patrick Font sviluppa ricette che sublimano frutta e verdura locali accuratamente selezionate e della migliore qualità. Nel corso degli anni, il laboratorio ha sviluppato una vasta gamma di succhi e nettari riconosciuti nel mondo della gastronomia e presenti sulle tavole dei più grandi chef.

EN *Atelier Patrick Font creates a collection of juices and nectars that combine excellence, authenticity and handcraft. With an agricultural know-how, rooted in the family tradition, Patrick Font develops recipes that sublimate thoroughly selected, best quality local fruits and vegetables. Over the years, the workshop has developed a wide range of juices and nectars that are recognised in the world of gastronomy and are present on the tables of the greatest chefs.*



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

SUCCHI
JUICES



NETTARE DI PESCA BIANCA
WHITE PEACH NECTAR

COD.0826
25 cl - conf. da 12 pz.
25 cl - pack of 12 pieces

NETTARE DI PESCA GIALLA
YELLOW PEACH NECTAR

COD.0843
100 cl - conf. da 6p z.
100 cl - pack of 6 pieces

NETTARE FRUTTO DELLA
PASSIONE BIO
ORGANIC PASSION FRUIT NECTAR

COD.0849
100 cl - conf. da 6p z.
100 cl - pack of 6 pieces

SUCCO DI MELA BIO

ORGANIC APPLE JUICE
COD.0868
25 cl - conf. da 12 pz.
25 cl - pack of 12 pieces

NETTARE DI ALBICOCCA
APRICOT NECTAR

COD.0844
100 cl - conf. da 6p z.
100 cl - pack of 6 pieces

NETTARE MANGO BIO
ORGANIC MANGO NECTAR

COD.0861
100 cl - conf. da 6p z.
100 cl - pack of 6 pieces

NETTARE DI PESCA GIALLA
YELLOW PEACH NECTAR

COD.0831
25 cl - conf. da 12 pz.
25 cl - pack of 12 pieces

NETTARE DI ALBICOCCA
APRICOT NECTAR

COD.0832
25 cl - conf. da 12 pz.
25 cl - pack of 12 pieces

NETTARE DI PERA
PEAR NECTAR

COD.0833
25 cl - conf. da 12 pz.
25 cl - pack of 12 pieces

SUCCO DI ARANCIA
ORANGE JUICE

COD.0834
25 cl - conf. da 12 pz.
25 cl - pack of 12 pieces

SUCCO DI ARANCIA
ORANGE JUICE

COD.0845
100 cl - conf. da 6p z.
100 cl - pack of 6 pieces

NETTARE FRUTTO DELLA
PASSIONE BIO
ORGANIC PASSION FRUIT NECTAR

COD.0864
25 cl - conf. da 12 pz.
25 cl - pack of 12 pieces

SUCCO DI POMPELMO ROSA
PINK GRAPEFRUIT JUICE

COD.0835
25 cl - conf. da 12 pz.
25 cl - pack of 12 pieces

NETTARE DI MIRTILLO
BLUEBERRY NECTAR

COD.0838
25 cl - conf. da 12 pz.
25 cl - pack of 12 pieces

SUCCO DI ANANAS
PINEAPPLE JUICE

COD.0839
25 cl - conf. da 12 pz.
25 cl - pack of 12 pieces

SUCCO DI POMODORO
TOMATO JUICE

COD.0842
25 cl - conf. da 12 pz.
25 cl - pack of 12 pieces

NETTARE DI FRAGOLA
STRAWBERRY NECTAR

COD.0848
100 cl - conf. da 6p z.
100 cl - pack of 6 pieces

NETTARE MANGO BIO
ORGANIC MANGO NECTAR

COD.0866
25 cl - conf. da 12 pz.
25 cl - pack of 12 pieces





CONSERVE DI FRUTTA
E VERDURA - EL NAVARRICO

EL NAVARRICO - FRUIT
AND VEGETABLE PRESERVES

IT A metà degli anni 50 Amalia Herce e Josè Salced cominciarono a produrre le prime conserve di pomodori nello scantinato della casa di famiglia. Molte cose sono cambiate da quei primi anni ad oggi: nell'azienda vengono lavorati più di 50 prodotti diversi, ma sempre mantenendo inalterato lo spirito della vecchia azienda di famiglia.

EN In the mid-50s Amalia Herce and Josè Salced began producing their first tomato preserves in the basement of their family home. Many things have changed from those early years to today: the company now processes over 50 different products, but it still maintains unaltered the spirit of the old family business.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

CONSERVE
PRESERVES



PEPERONI PIQUILLO D.O.P.
VASO
JAR OF P.D.O. PIQUILLO BELL PEPPERS

COD.0770

225 g

COD.0773

2,5 kg (latta)
2,5 kg (tin)



PEPERONI PIQUILLO D.O.P.
VASO STRISCE
P.D.O. PIQUILLO BELL PEPPERS STRIPS

COD.0771

225 g



PEPERONI PIQUILLO D.O.P.
VASO
JAR OF P.D.O. PIQUILLO BELL PEPPERS

COD.0775

1900 g



FUMETTO DI PESCE

FISH STOCK

COD.0560

950 ml



PEPERONI CRYSTAL

CRYSTAL BELL PEPPERS

COD.0556

135 ml



CARCIOFI INTERI
EXTRA MARINATI
MARINATED WHOLE ARTICHOKE EXTRA

COD.0558

780 g



ASPARAGI BIANCHI
EXTRA NATURALE
WHITE ASPARAGUS EXTRA AU NATUREL

COD.0550

500 g (6/8 frutti)
500 g (6/8 pieces)

COD.0551

390 g (latta)
390 g (tin)



CECI EXTRA NATURALE

CHICKPEAS EXTRA AU NATUREL

COD.0553

325 g



HUMMUS DI CECI

CHICKPEAS HUMMUS

COD.0559

400 g



FAGIOLI BIANCHI
EXTRA NATURALE
WHITE BEAN SE XTRA AU NATUREL

COD.0552

325 g



CARCIOFINI INTERI
EXTRA
WHOLE ARTICHOKES EXTRA

COD.0554

325 g (naturale)
325 g (natural)



BABY FAVE FRITTE
IN OLIO OLIVA
FRIED BABY BROAD BEANS IN OLIVE OIL

COD.0555

500 g



PEPERONI PIQUILLO D.O.P.
LATTA
TIN OF P.D.O. PIQUILLO BELL PEPPERS

COD.0780

390 g



CONFETTURA DI PEPERONI
BELL PEPPER JAM

COD.0697

215 g



CONFETTURADI CIPOLLE
ONION JAM

COD.0698

215 g



CONFETTURADI POMODORO
TOMATO JAM

COD.0699

215 g



ASPARAGI GRIGLIATI
MARINATI"CRUCHY"
CRUNCHY MARINATED GRILLED ASPARAGUS

COD.0557

310 g



MANDORLE - ALMONDELI
ALMONDELI - ALMONDS

IT Mandorle fritte e salate senza l'aggiunta di conservanti e coloranti. Le mandorle Almondeli sono coltivate ancora oggi con metodi tradizionali e si trovano sulla costa mediterranea della Spagna. La Marcona è caratterizzata da un cuore unico nel suo genere: piccolo, rotondo e relativamente dolce; la Valencia ha un sapore deciso, secco e lascia in bocca un equilibrato retrogusto amaro.

EN *Fried, salted almonds with no added preservatives or colouring. To this day, Almondeli almonds are still grown using traditional methods on the Mediterranean coastlands of Spain. The Marcona is distinguished by its truly unique heart: small, round, and fairly sweet; the Valencia has a stronger, drier flavour, and leaves a well-balanced bitter aftertaste in the mouth.*



NUOVO PRODOTTO
NEW PRODUCT



**MANDORLA MARCONA
PELATA**
PEELED MARCONA ALMOND
COD. 7130
2,3 kg



**MANDORLA MARCONA
PELATA**
PEELED MARCONA ALMOND
COD. 7131
125 g



**MANDORLA VALENCIA
CON PELLE**
VALENCIA ALMOND WITH PEEL
COD. 7133
2,3 kg



**MANDORLA VALENCIA
SENZA PELLE PICCANTE**
SPICY SKINLESS VALENCIA ALMOND
COD. 7137
125 g



**MANDORLA VALENCIA SENZA
PELLE AL TARTUFO**
VALENCIA ALMOND WITHOUT TRUFFLE SKIN
COD. 7123 **COD. 7124**
125 g 2,6 kg



**MANDORLA VALENCIA
CON PELLE**
VALENCIA ALMOND WITH PEEL
COD. 7132
125 g



**MANDORLA VALENCIA PELATA
CON ERBE**
PEELED VALENCIA ALMOND WITH HERBS
COD. 7135 **COD. 7136**
2,3 kg 125 g



MIX GOURMET
MIX GOURMET
COD. 7125 **COD. 7126**
100 g 2,3 g



Reietó

OLIVE - REIETÓ

REIETÓ - OLIVES

IT Reietó produce le migliori olive spagnole da oltre 50 anni. L'azienda venne fondata nel 1964, a partire da una bancarella nel famoso mercato della Boquería di Barcellona. Il proprietario, Gaspar Perelló Soler, vendeva le migliori olive spagnole provenienti dagli uliveti andalusi. La sua attività e la sua reputazione di qualità crebbero sempre di più e quando Gaspar andò in pensione affidò Reietó alla sua migliore cliente ovvero Monika Linton per continuare la sua storia.

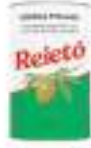
EN Reietó has been producing the best Spanish olives for more than 50 years. The company was founded in 1964, starting from a stall in Barcelona's famous Boquería market. The owner, Gaspar Perelló Soler, sold the best Spanish olives from the Andalusia olive groves. His business and reputation for quality grew more and more, and when Gaspar retired he entrusted Reietó to his best customer Monika Linton to continue his story.



**OLIVE GORDAL
DENOCCIOLATA LATTA**
CANNED PITTED GORDAL OLIVES
COD.6540
2 kg



**OLIVE GORDAL
INTERA LATTA**
CANNED WHOLE GORDAL OLIVES
COD.6541
2,5 kg



**OLIVE GORDAL PICCANTE
DENOCCIOLATA LATTA**
CANNED PITTED SPICY GORDAL OLIVES
COD.6542
2 kg



**OLIVE GORDAL DENOCCIOLATA
VETRO**
PITTED GORDAL OLIVES GLASS
COD.6545



**OLIVE MANZANILLA
DENOCCIOLATA LATTA**
CANNED PITTED MANZANILLA OLIVES
COD.6543
2 kg



**OLIVE MANZANILLA
INTERA LATTA**
CANNED WHOLE MANZANILLA OLIVES
COD.6544
2,5 kg



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

OLIVE
OLIVES



OLIVE - TERRE TAGGIASCHE

TERRE TAGGIASCHE - OLIVES

IT L'azienda Belmonte opera nel campo olivicolo dal 1905, ma nel 1996, è Antonio a prendere in mano l'azienda e nel 2011, insieme ad Ester, fonda Terre Taggiasche: inizia un rinnovamento sia agronomico sia tecnologico. Tutto il ciclo produttivo avviene in azienda, dalla coltivazione alla trasformazione.

EN The Belmonte company has been growing olives since 1905, but in 1996, Antonio took the helm, and in 2011, together with Ester, founded Terre Taggiasche: this heralded a period of renewal in both agronomic and technological terms. The entire production cycle takes place in-house, from cultivation to transformation.



**OLIVE TAGGIASCHE
SNOCCIOLATE BIO**
ORGANIC PITTED TAGGIASCA OLIVES

COD. 8150
620 g

COD. 8151
230 g

COD. 8152
2,7 kg



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT







CONDIMENTI E SPEZIE



BRODI, FONDI E RIDUZIONI -BONEMASTERS

BONEMASTERS - BROTHS, STOCKS AND REDUCTIONS

IT Bonemasters produce fondi, brodi e riduzioni della più alta qualità per i professionisti della ristorazione internazionale. I fondi e le riduzioni presentano un profilo aromatico unico e potente, sono creati utilizzando ingredienti freschi e di provenienza locale, combinati con un tradizionale processo di riduzione a bollitore aperto per produrre un prodotto di qualità incomparabile.

EN Bonemasters produces the highest quality stocks, broths and reductions for international foodservice professionals. The stocks and reductions feature a unique and potent flavor profile, are created using fresh, locally sourced ingredients, combined with a traditional open kettle reduction process to produce a product of incomparable quality.



RIDUZIONEDI VITELLO VEAL REDUCTION

COD. 7801

1 kg



BRODO DI VITELLO

VEAL BROTH

COD. 7800

2 kg



BRODO DI MANZO

BEEF BROTH

COD. 7808

2 kg



RIDUZIONE DI AGNELLO

LAMB REDUCTION

COD. 7805

1 kg



FONDO DI ANATRA

DUCK STOCK

COD. 7803

1kg



FONDO DI POLLO

CHICKEN STOCK

COD. 7807

1 kg



FONDO DI MANZO

BEEF STOCK

COD. 7809

1 kg



FONDO AL VINO ROSSO

RED WINE STOCK

COD. 7810

1 kg



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT





OLI E SALSE - TENUTA CHIARAMONTE

TENUTA CHIARAMONTE - OILS AND SAUCES

IT Tenuta Chiaramonte produce e sigla oli extravergini d'oliva biologici, tra i quali due DOP e un IGP, che eccellono per qualità e caratteristiche organolettiche, riconosciute e premiate anche in prestigiosi concorsi internazionali. Gli oli, nelle loro quattro versioni, sono racchiusi e proposti al mercato in bottiglie contraddistinte da etichette artistiche molto particolari, che vedono riprodotti i mascheroni tipici del barocco ragusano. A completare il catalogo, anche latte e contenitori studiati per ogni altra esigenza di consumo.

EN Tenuta Chiaramonte produces and distributes several organic extra virgin olive oils under its label, including two DOP and one IGP, which stand out for their quality and organoleptic properties, which have been recognized and rewarded, also in prestigious international competitions. The oils, in four versions, are marketed in bottles distinguished by very unusual artistic labels, depicting the typical gargoyles of Ragusan baroque architecture. The catalogue is completed by metal cans and other containers for all kinds of consumption needs.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

CONDIMENTI E SPEZIE
CONDIMENTS AND SPICES

OLI
OILS



OLIO EVO "IL GALANTE" BIO

"IL GALANTE" ORGANIC EVO OIL

COD. 16082

12 x 250 ml

COD. 16099

6 x 500 ml

OLIO EVO "IL PRIMIZIO"
VERDESE BIO

"IL PRIMIZIO" ORGANIC VERDESE EVO OIL

COD. 16084

12 x 250 ml

COD. 16100

6 x 500 ml

OLIO EVO "L'AMABILE"
BLEND BIO

"L'AMABILE" ORGANIC EVO OIL BLEND

COD. 16086

12 x 250 ml

COD. 16089

5 lt (latta)

5 lt (tin)

COD. 16101

6 x 500 ml

COD. 16102

1 l (latta)

1 l (tin)

OLIO EVO "IL DISTINTO" BIO

"IL DISTINTO" ORGANIC EVO OIL

COD. 16080

12 x 250 ml

COD. 16098

6 x 500 ml

SALSA
SAUCES



SALSA CILIEGINO BIO

ORGANIC CHERRY SAUCE

COD. 16090

12 x 330 g

COD. 16110

690 g

SALSA DATTERINO BIO

ORGANIC DATTERINO SAUCE

COD. 16091

12 x 330 g

COD. 16109

690 g

CONDIMENTI
CONDIMENTS



CONDIMENTO OLIVE E
LIMONE BIO

ORGANIC OLIVE AND LEMON DRESSING

COD. 16094

12 x 250 ml

CONDIMENTO OLIVE E
MANDARINO BIO

ORGANIC OLIVE AND TANGERIN DRESSING

COD. 16095

12 x 250 ml

CONDIMENTO OLIVE E
ROSMARINO BIO

ORGANIC OLIVE AND ROSEMARY DRESSING

COD. 16107

250 ml

CIPOLLA DI GIARRATANA
AL FORNO BIO

ORGANIC BAKED GIARRATANA ONION

COD. 16105

1 kg

COD. 16106

160 g

CAPPERI AL SALE BIO

ORGANIC SALT CAPERS

COD. 16093

1 kg

CONDIMENTI E SPEZIE



OLIO - CENTUMBRIE

CENTUMBRIE - OIL

IT L'azienda Centumbrie è rappresentata dalla storia di due famiglie che hanno deciso di creare un'intera filiera a Km 0 costituita da un frantoio all'avanguardia, per produrre un incredibile olio d'oliva. Vicino Perugia, Michele Cinaglia ha investito in terreni, boschi e oliveti sulle rive del Lago Trasimeno.

EN The Centumbrie company is represented by the story of two families who decided to create an entire Km 0 supply chain consisting of a state-of-the-art olive mill to produce incredible olive oil. Near Perugia, Michele Cinaglia has invested in land, woods and olive groves on the shores of Lake Trasimeno.



B2B.longino.it



CONDIMENTI E SPEZIE
CONDIMENTS AND SPICES

OLI
OILS



OLIO CENTUMBRIE KITCHEN
CENTUMBRIE KITCHEN OIL
COD. 6618
5 lt



OLIO NUOVO CENTUMBRIE
NEW CENTUMBRIE OIL
COD. 6600
550 ml



OLIO EVO DOP CENTUMBRIE
P.D.O. CENTUMBRIE EVO OIL
COD. 6605
40 x 100 ml
COD. 6607
6 x 250 ml
COD. 6609
6 x 250 ml



OLIO EVO FRANTOIO BIO
LIVE-PRESSED ORGANIC EVO OIL
COD. 6614
48 x 100 ml
COD. 6615
6 x 250 ml
COD. 6617
6 x 500 ml



OLIO EVO BLEND CENTOLEUM
CENTOLEUM EVO OIL BLEND
COD. 6601
48 x 100 ml
COD. 6602
6 x 250 ml
COD. 6603
6 x 500 ml

FARINE E LEGUMI
FLOURS AND LEGUMES



FARINA TIPO1 CENTUMBRIE
BIO
SOFT ORGANIC TYPE 1 WHEAT FLOUR
COD. 6626
1 kg
COD. 6627
5 kg



FARINA TIPO2 CENTUMBRIE
BIO
ORGANIC TYPE 2 WHEAT FLOUR
COD. 6629
1 kg
COD. 6635
5 kg



FARINA INTEGRALE
CENTUMBRIE BIO
ORGANIC WHOLE WHEAT FLOUR
COD. 6634
1 kg
COD. 6636
5 kg



CECI SECCHI
CENTUMBRIE
CENTUMBRIE DRIED CHICKPEAS
COD. 6619
500 g



LENTICCHIE SECCHIE
CENTUMBRIE
CENTUMBRIE DRIED LENTIS
COD. 6622
500 g



LEGUME FAGIOLINA
CENTUMBRIE
CENTUMBRIE FAGIOLINA BEANS
COD. 6625
250 g





ACETO - BONINI

BONINI - VINEGAR

IT Nata dalla passione per l'Aceto Balsamico Tradizionale, Bonini srl ha sede alle porte di Modena. È quindi esclusivamente seguendo la tradizione modenese che vengono realizzati l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. e i condimenti, una visione che prevede l'utilizzo di un unico ingrediente: il mosto d'uva Trebbiano cotto. La lenta acetificazione del mosto dà vita ad un prodotto di estrema qualità che, negli anni, ha conquistato alcune tra le tavole più ambite di tutto il mondo.

EN Born from the passion for Traditional Balsamic Vinegar, Bonini srl is based near Modena. It therefore exclusively follows Modena's tradition by which the Traditional Balsamic Vinegar of Modena P.D.O. and condiments are made; a vision that involves the use of a single ingredient - the Trebbiano cooked grape must. The slow acetification of the must gives life to a product of extreme quality that, over the years, has conquered some of the most coveted tables in the world.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

CONDIMENTI E SPEZIE
CONDIMENTS AND SPICES



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
DI MODENA DOP - 12 ANNI
PDO MODENA TRADINIONAL BALSAMIC VINEGAR - 12 YEAS

COD.1360
100 ml



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
DI MODENA DOP - 25 ANNI
PDO MODENA TRADINIONAL BALSAMIC VINEGAR - 25 YEAS

COD.1361
100 ml



CONDIMENTO BONINI VIVACE - 3 ANNI
VIVACE BONINI CONDIMENT - 3 YEARS

COD.1362
250 ml

COD.1376
5 lt



CONDIMENTO BONINI GUSTOSO - 8 ANNI
GUSTOSO BONINI CONDIMENTI - 8 YEARS

COD.1363
250 ml



CONDIMENTO BONINI AFFINATO - 12 ANNI
AFFINATO BONINI CONDIMENT - 12 YEARS

COD.1364
250 ml

COD.1367
100 ml

COD.1371
40 ml



CONDIMENTO BONINI STRAVECCHIO - 25 ANNI
STRAVECCHIO BONINI CONDIMENT - 25 YEARS

COD.1366
250 ml

COD.1369
100 ml

COD.1373
40 ml



CONDIMENTO BONINI RISERVA - 50 ANNI
RISERVA BONINI CONDIMENT - 50 YEARS

COD.1370
100 ml

COD.1374
40 ml



CONDIMENTO BONINI “5 OLLECTION”
5 BOTTLLS COLLECTION BONINI CONDIMENT

COD. 1377
6 x 17 ml

ACETI
VINEGARS

VERJUS DU PERIGORD

VERJUS DU PERIGORD

COD. 5962
50 cl

P

ACETO DI VINO UVA
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GRAPE WINE VINEGAR

COD. 5908
1 lt

ACETO DI VINO BIANCO
CHARDONNAY

CHARDONNAY WHITE WINE VINEGAR

COD. 7184
0,25 lt

ACETO DI MELE
APPLE VINEGAR

COD. 5860
500 ml

ACETO DI LAMPONE
RASPBERRY VINEGAR

COD. 6121
1 lt

ACETO DI XERES RISERVA
XERES RESERVA VINEGAR

COD. 5953
500 ml

ACETO DI VINO
ROSSOC ABERNET

CABERNET RED WINE VINEGAR

COD. 6268
250 ml

ACETO DI
BAROLO

BAROLO WINE VINEGAR

COD. 5954
50 cl

P



SALE - CORNISH

CORNISH SEA SALT CO.

IT Situata nella penisola di Lizard, nel sud ovest dell'Inghilterra, la Cornish Sea Salt può vantare la produzione di un sale molto speciale, con oltre 60 nutrienti essenziali naturali. Il sale marino Cornish viene raccolto a mano nelle rive sud-ovest dell'Inghilterra, area circondata dall'Oceano che dona ai fiocchi di sale una salinità delicata molto speciale.

EN Located on the Lizard Peninsula in southwest England, Cornish Sea Salt can boast of producing a very special salt with more than 60 natural essential nutrients. Cornish Sea Salt is harvested by hand in the southwest shores of England, an area surrounded by the Ocean that gives the salt flakes a very special delicate saltiness.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

CONDIMENTI E SPEZIE
CONDIMENTS AND SPICES



**FIOCCHI DI SALE MARINO
CORNISH**

CORNISH SEA SALT FLAKES

COD. 7000

150 g

COD. 7001

1 kg



**FIOCCHI SALE MARINO
CORNISH AFFUMICATO**

CORNISH SMOKED SEA SALT FLAKES

COD. 7002

125 g



**FIOCCHI SALE MARINO E PEPE
CORNISH**

CORNISH SEA SALT FLAKES AND BLACK PEPPER

COD. 7006

60 g



FIOCCHI SALE E CHILLI CORNISH

CORNISH SEA SALT FLAKES AND CHILI

COD. 7007

50 g



**FIOCCHI SALE MARINO E AGLIO
CORNISH**

CORNISH SEA SALT FLAKES AND GARLIC

COD. 7008

55 g



**FIOCCHI SALE TIMO E LIMONE
CORNISH**

CORNISH SEA SALT FLAKES, THYME AND LEMON

COD. 7009

55 g



CONDIMENTI E SPEZIE



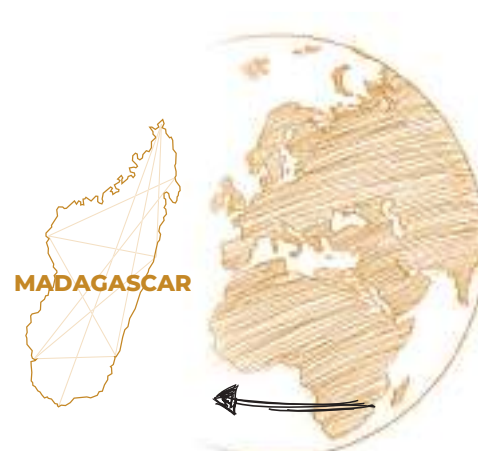
Excellence de Madagascar

SPEZIE DEL MADAGASCAR - SAMBAVA

SAMBAVA - MALAGASY SPICES

IT Sambava si avvale di piccoli produttori malgasci, scelti in modo accurato, con l'obiettivo di offrire spezie eccellenti, preservando il territorio, l'originalità delle materie prime ed il benessere dei collaboratori. Prima di essere lavorati, i prodotti Sambava, sono sottoposti ad una serie di analisi accurate per selezionare unicamente i lotti conformi a standard qualitativi elevati.

EN Sambava works with carefully-selected small Malagasy producers, with the aim of offering excellent spices, protecting the environment, the origins of the raw materials and the wellbeing of the workers. Before processing, Sambava products undergo strict analysis to select only the batches that comply with the company's high standards.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

SUPER FOOD
SUPER FOOD



CHIODO DI GAROFANO INTERI
WHOLE CLOVES

COD. 74059
60 g



CURRY, MISCELA 13 SPEZIE
13 SPICES MIX CURRY

COD. 74055
70 g



PEPERONCINO ROSSO MACINATO
GROUND RED CHILI

COD. 74056
80 g



PEPERONCINO ROSSO INTERO
WHOLE RED CHILI

COD. 74067
40 g



CURCUMA MACINATA
GROUND TURMERIC

COD. 74054
70 g

PEPE DEL MADAGASCAR
MADAGASCAR PEPPER



PEPE NERO GRANI
BLACK PEPPERCORNS

COD. 74068
60 g



PEPE NERO CONCASSÈ
CRUSHED BLACK PEPPER

COD. 74052
80 g



PEPE NERO MACINATO
GROUND BLACK PEPPER

COD. 74053
80 g



PEPE ROSA 2^
GRADAZIONE BACCHE
PINK PEPPERCORNS COLOUR CATEGORY 2

COD. 74072
30 g



PEPE SELVATICO BIANCO
GRANI
WILD WHITE PEPPERCORNS

COD. 74063
60 g



PEPE SELVATICO NERO
GRANI
WILD BLACK PEPPERCORNS

COD. 74066
60 g



PEPE SELVATICO NERO
CONCASSÈ
CRUSHED WILD BLACK PEPPER

COD. 74050
80 g



PEPE SELVATICO
NERO MACINATO
GROUND WILD BLACK PEPPER

COD. 74051
80 g

CONDIMENTI E SPEZIE
CONDIMENTS AND SPICES

FIOR DI SALE
SALT FLOWER



**FIOR DI SALE
NATURALE CRISTALLI**
FLEUR DE SEL NATURAL CRYSTALS

COD. 74060
150 g



**FIOR DI SALE AROMA AL
PEPE SELVATICO CRISTALLI**
FLEUR DE SEL CRYSTALS FLAVOURED
WITH WILD PEPPER

COD. 74061
150 g



**FIOR DI SALE AROMA ALLA
VANIGLIA CRISTALLI**
FLEUR DE SEL CRYSTALS FLAVOURED WITH VANILLA

COD. 74062
150 g

PASTICCERIA GOURMET
GOURMET PASTRY



CANNELLA POLVERE
CINNAMON POWDER

COD. 74071
70 g



**FAVE DI CACAO TORREFATTE
1^ QUALITÀ INTERE**
WHOLE ROASTED COCOA BEANS - 1ST CLASS

COD. 74070
80 g



**VANIGLIA 16/19cm 1^
QUALITÀ F.C.C.* BACCELLI**
VANILLA PODS 16/19 cm 1ST CLASS F.C.C.*

COD. 74057
20 g

COD. 7460
200 g



**CANNELLA IN BASTONCINI
MADAGASCAR**
MADAGASCAR CINNAMON STICKS

COD. 74058
80 g





PAPRIKA AFFUMICATA - LA CHINATA

LA CHINATA - SMOKED PAPRIKA

IT Azienda familiare fondata nel 1975, realizza una paprika affumicata di altissima qualità. Un prodotto realizzato interamente nella sua terra di origine e sottoposto a numerosi e rigorosi controlli, dal momento in cui la materia prima viene acquistata dagli agricoltori, fino alla realizzazione del prodotto finito.

EN *This family firm founded in 1975 produces smoked paprika of superlative quality. The product is entirely locally made, and undergoes numerous strict controls, from the time of purchase of the raw ingredients from the local farmers to the creation of the finished product.*



PAPRIKA AFFUMICATA DOLCE IN FIOCCHI

SWEET SMOKED PAPRIKA FLAKES

COD. 67002

25 g

PAPRIKA AFFUMICATA AGRODOLCE IN FIOCCHI

BITTER SWEET SMOKED PAPRIKA FLAKES

COD. 67003

25 g

PAPRIKA AFFUMICATA PICCANTE IN FIOCCHI

SPICY SMOKED PAPRIKA FLAKES

COD. 67004

25 g

PERLAGE DI PAPRIKA AFFUMICATA DOLCE

SMOKED SWEET PAPRIKA PERLAGE

COD. 67001

50 g



DOLCE

SWEET

COD. 6736

70 g

COD. 6739

160 g

PICCANTE

HOT

COD. 6738

70 g

COD. 6741

160 g

AGRODOLCE

BITTERSWEET

COD. 6737

70 g

COD. 6740

160 g



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT



ZAFFERANO - ANTONIO SOTOS

ANTONIO SOTOS - SAFFRON

IT Lo zafferano di Antonio Sotos si coltiva unicamente nella regione di Castilla la Mancha nella zona di Albacete, Toledo. Il processo produttivo è ancora tradizionale, con raccolta manuale dei fiori e successiva separazione degli stimmi, mentre l'essiccazione si realizza sopra filtri a setaccio di seta.

EN Antonio Sotos' saffron is cultivated exclusively around the city of Albacete, Toledo, in the region of Castilla la Mancha, Spain. The production process is traditional, with the flowers harvested by hand before the stigmas are separated, to be dried on sieves with a silk mesh.



PISTILLI 1
PISTILS 1

COD. 6010
1 g



PISTILLI 2
PISTILS 2

COD. 6015
2 g

PISTILLI 3
PISTILS 3

COD. 6373
8 g



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

SALSA DI SOIA E MISO
SOY SAUCE AND MISO



SALSA SOIA MARUDAIZU

MARUDAIZU SOY SAUCE

COD. 7430

500 ml



SALSA SOIA KOIKUCHI

KOIKUCHI SOY SAUCE

COD. 7431

500 ml



SALSA SOIA PREMIUM
GOBU TAMARI

GOBU TAMARI PREMIUM SOY SAUCE

COD. 7432

500 ml



MISO KOMEAKAKOSHI

MISO KOMEAKAKOSHI

COD. 7433

300 g



MISO SHIRO

MISO SHIRO

COD. 7434

300 g



MISO AKADASHI

MISO AKADASHI

COD. 7435

300 g

SENAPI
MUSTARD

SENAPE MEAUX
ORIGINALE

MEAUX MUSTARD ORIGINAL

COD. 67010

100 g

COD. 67011

250 g

COD. 67012

500 g

SENAPE DIJON

DIJON MUSTARD

COD. 67013

250 g



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

CONDIMENTI E SPEZIE
CONDIMENTS AND SPICES

PRODOTTI ETNICI
ETHNIC PRODUCTS



PANE PANKO
PANKO BREAD

COD. 6756
170 g



FARINA DI TEMPURA
TEMPURA FLOUR

COD. 6757
500 g



PASTA FILLO
FROZEN FILLO PASTA

COD. 2711
450 g x 12 pz.
450 g x 12 pieces



PASTA KATAIFI
FROZEN KATAIFI PASTA

COD. 2710
500 g x 12 pz.
500 g x 12 pieces



SUCCO DI YUZU
YUZU JUICE

COD. 6758
150 ml



SALSA PONZU SHODOSHIMA
SHODOSHIMA PONZU SAUCE

COD. 6751
200 ml



THE MATCHA IN POLVERE SHIZUOKA
SHIZUOKA MATCHA TEA POWDER

COD. 6760
30 g



ASAKURA SANSHO
ASAKURA SANSHO

COD. 8423
50 g



ACETO DI RISO
SCURO KAGOSHIMA
KAGOSHIMA DARK RICE VINEGAR

COD. 6752
900 ml



ACETO DI RISO
GIALLO SATSUMA
SATSUMA YELLOW RICE VINEGAR

COD. 6753
500 ml



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT





PANE E PASTICCERIA

PANE, PASTA E RISO
BREAD, PASTA AND RICE

TRITICUM

Just for bread lovers

PANE - TRITICUM

TRITICUM - BREAD

IT Triticum è una piccola azienda spagnola nata con un unico semplice scopo: fornire alla ristorazione pane di qualità surgelato. Si tratta di una realtà giovane e intraprendente nata nel 2006. Da allora è cresciuta velocemente in progetti, clienti e prodotti.

EN Triticum is a small Spanish company created with one simple aim: to supply quality frozen bread for the catering industry. This young, enterprising business was founded in 2006. It has grown rapidly since then in terms of projects, clients and products.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

PANE, PASTA E RISO
BREAD, PASTA AND RICE

I PICCOLI



ROLLS



RUSTICO
RUSTIC

COD. 7400

40 g x 100 pz.
40 g x 100 pieces



CEREALI
GRAINS

COD. 7401

40 g x 120 pz.
40 g x 120 pieces



OLIVE E NOCI
OLIVES AND WALNUTS

COD. 7425

40 g x 108 pz.
40 g x 108 pieces



MEDITERRANEO
MEDITERRANEAN

COD. 7403

40 g x 120 pz.
40 g x 120 pieces



BASTONCINO NEUTRO
NEUTRAL STICK

COD. 7361

40 g x 140 pz.
40 g x 140 pieces

P



**PANINO AL BURRO, CURRY
E CIPOLLA**
BUTTER, CURRY AND ONION BREAD

COD. 7348

35 g x 96 pz.
35 g x 96 pieces



PANINO AL BURRO
BUTTER BREAD

COD. 7347

35 g x 96 pz.
35 g x 96 pieces



IDRO AI CEREALI
IDRO WITH CEREALS

COD. 7342

58 g x 90 pz.
58 g x 90 pieces



IDRO
IDRO

COD. 7341

60 g x 90 pz.
60 g x 90 pieces

PANE IN CASSETTA



TIN LOAVES



**PANE IN CASSETTA
ENERGETICO 10x24**
ENERGETIC TIN LOAF

COD. 7411

750 g x 8 pz.
750 g x 8 pieces

P



**PANE IN CASSETTA AL VINO
"CELLER DE CAN ROCA" 10x10**
WINE-FLAVOURED TIN LOAF

COD. 7412

350 g x 16 pz.
350 g x 16 pieces

P



**PANE IN CASSETTA AL TE VERDE
MATCHA E ARANCIA 10x10**
MATCHA TEA AND ORANGE TIN LOAF

COD. 7413

250 g x 16 pz.
250 g x 16 pieces



PANE CASSETTA AL LATTE
MILK CASSETTE BREAD

COD. 7350

500 g x 8 pz.
500 g x 8 pieces



**PANE IN CASSETTA CON
NOCCIOLE E CIOCCOLATO 10x10**
HAZELNUT AND CHOCOLATE
TIN LOAF

COD. 7414

290 g x 16 pz.
290 g x 16 pieces



**PANE IN CASSETTA A SFOGLIA
10x10**
FLAKY IN LOAF

COD. 7415

190 g x 16 pz.
190 g x 16 pieces



**PAN BRIOCHE IN
CASSETTA**
BRIOCHE BREAD TIN LOAF

COD. 7346

225 g x 10 pz.
225 g x 10 pieces

PANE, PASTA E RISO
BREAD, PASTA AND RICE

GRANDI FORMATI



LARGE FORMATS



PANE ALLE OLIVE E NOCI
ESSENCIA

ROUND WITH OLIVES

COD. 7383

500 g x 8 pz.
500 g x 8 pieces



PANE NATURALE ESSENCIA

ESSENCIA NATURAL BREAD

COD. 7384

850 g x 6 pz.
850 g x 6 pieces



PANE DELLA TRADIZIONE
ESSENCIA

ESSENCIA BREAD OF THE TRADITION

COD. 7380

850 g x 6 pz.
850 g x 6 pieces



PANE INTEGRALE ESSENCIA

ESSENCIA WHOLEMEAL BREAD

COD. 7384

500 g x 8 pz.
500 g x 8 pieces



PANE AI 6 CEREALI ESSENCIA

ESSENCIA 6-GRAIN BREAD

COD. 7382

850 g x 6 pz.
850 g x 6 pieces



NERO

BLACK

COD. 7345

650 g x 10 pz.
650 g x 10 pieces



FOCACCIA DELUXE

FOCACCIA DELUXE

COD. 7440

1100 g x 6 pz.
1100 g x 6 pieces



FOCACCIA CON OLIVE

FOCACCIA WITH OLIVES

COD. 7349

1 kg x 6 pz.
1 kg x 6 pieces



ALGHE DELUXE EDIZIONE
LIMITATA

LIMITED EDITION SEAWEED DELUXE

COD. 7409

650 g x 10 pz.
650 g x 10 pieces



PETIT SARRASIN

PETIT SARRASIN

COD. 7351

800 g x 6 pz.
800 g x 6 pieces

SPECIALITÀ



SPECIALITIES



CROISSANT AL BURRO

BUTTER CROISSANT

COD. 7423

30 g x 195 pz.
30 g x 195 pieces

COD. 7426

70 g x 60 pz.
70 g x 60 pieces



CROISSANT INTEGRALE

WHOLE WHEAT CROISSANT

COD. 7438

30 g x 200 pz.
30 g x 200 pieces



LINGUA DI SFOGLIA INVERTITA

INVERTED PUFF PASTRY TONGUE

COD. 7390

9 g x 350 pz.
9 g x 350 pieces



PAIN AU CHOCOLAT

CHOCOLATE CROISSANT

COD. 7427

75 g x 60 pz.
75 g x 60 pieces

COD. 7424

30 g x 180 pz.
30 g x 180 pieces



MINI CESTINO TATIN

MINI TATIN BASKET

COD. 7356

40 g x 200 pz.
40 g x 200 pieces



BRIOCHE ROTONDO
HAMBURGER

ROUND HAMBURGER BRIOCHE

COD. 7387

55 g x 35 pz.
55 g x 35 pieces

COD. 7388

20 g x 160 pz.
20 g x 160 pieces



PALA ROMANA

PALA ROMANA

COD. 7386

250 g x 16 pz.
250 g x 16 pieces



MINI BASTONCINO PRALINATO

MINI PRALINE STICK

COD. 7358

35 g x 150 pz.
35 g x 150 pieces

PANE, PASTA E RISO
BREAD, PASTA AND RICE

SENZA GLUTINE



GLUTEN FREE



THE ONLY SENZA GLUTINE

THE ONLY GLUTEN FREE

COD. 7436

85 g x 30 pz.
85 g x 30 pieces



FOCACCIA SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE FOCACCIA

COD. 7353

60 g x 30 pz.
60 g x 30 pieces



DUO SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE DUO BREAD

COD. 7417

2x45 g x 30 pz.
2x45 g x 30 pieces



RUSTICO A FETTE
SENZA GLUTINE

SLICED GLUTEN FREE RUSTIC

COD. 7352

2 x 50 g x 30 pz.
2 x 50 g x 30 pieces



FOCACCIA OLIVE
KALAMATA SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE KALAMATA OLIVES FOCACCIA

COD. 7354

60 g x 30 pz.
60 g x 30 pieces



PANE HAMBURGER
SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE HAMBURGER BREAD

COD. 7453

95 g x 30 pz.
95 g x 30 pieces



PANE IN CASSETTA
SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE CASSETTE BREAD

COD. 7471

2 x 40 g x 36 pz.
2 x 40 g x 36 pieces



MUFFIN CIOCCOLATO
SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE CHOCOLATE MUFFINS

COD. 7480

100 g x 36 pz.
100 g x 36 pieces



MUFFIN SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE MUFFINS

COD. 7472

100 g x 36 pz.
100 g x 36 pieces



MUFFIN ENERGY
SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE ENERGY MUFFINS

COD. 7475

100 g x 36 pz.
100 g x 36 pieces



SANDWICH TACCHINO/FORMAG.
SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE HAMBURGER BREAD

COD. 7481

130 g x 36 pz.
130 g x 36 pieces



LINEA CO(K)

CO(K) LINE



CO(K) DELUXE ALLE ALGHE

SEAWEED CO(K) DELUXE

COD. 7420

350 g x 10 pz.
350 g x 10 pieces



CO(K) DELUXE

CO(K) DELUXE

COD. 7419

280 g x 10 pz.
280 g x 10 pieces

I TONDI



TONDS



PANE RUSTICO TONDO
DELUXE

DELUXE RUSTIC ROUND BREAD

COD. 7418

180 g x 36 pz.
180 g x 36 pieces

COD. 7398

60 g x 90 pz.
60 g x 90 pieces



PANE TONDO DELUXE
OLIVE E NOCI 180G CONG

ROUND BREAD OLIVES AND NUTS DELUXE

COD. 7344

180 g x 36 pz.
180 g x 36 pieces



PANE RUSTICO TONDO
CEREALI

RUSTIC ROUND CEREAL BREAD

COD. 7385

180 g x 36 pz.
180 g x 36 pieces

PANE, PASTA E RISO
BREAD, PASTA AND RICE



GRISSINI & CO. -
DAVID DE CASTRO

DAVID DE CASTRO -
BREADSTICKS & CO.

IT Giovane azienda andalusa, specializzata nella produzione di prodotti di panificazione artigianali tipici e di altissima qualità, che realizza con estrema cura una grande varietà di grissini e di “regañá”, prodotto dalla sfoglia sottile e dalla trama eccezionale. Questi alimenti sono molto apprezzati sia come singola pietanza che come accompagnamento alle classiche tapas o ad altri piatti più elaborati.

EN A young Andalusian company, specialized in the production of typical and high quality artisanal bakery products, which carefully realizes a great variety of breadsticks and “regañá”, produced with a thin sheet and an exceptional texture. These foods are very appreciated both as a single dish and as an accompaniment to the classic tapas or other more elaborate dishes.



GRISSINO "EL PALO"
"EL PALO" BREADSTICK

COD. 8331

1 ct. x 60 confezioni da 20 g ca. con 2 grissini all'interno
1 box x 60 packages of approx. 20 g with 2 breadsticks inside



GRISSINO "PALISSIMO"
"PALISSIMO" BREADSTICK

COD. 8330

1 ct. x 12 confezioni da 250 g ca.
1 box x 12 packages of approx. 250 g



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

RISO CARNAROLI - MOTTA

MOTTA - CARNAROLI RICE

IT Situata nel Parco Lombardo della valle del Ticino, l'Azienda Agricola Motta continua una tradizione agricola che si tramanda di padre in figlio da almeno sette generazioni. L'intero processo produttivo, dalla coltivazione al confezionamento, viene svolto direttamente in azienda.

EN Located in the Parco Lombardo, in the Ticino valley, the Motta farm maintains agricultural traditions that have been handed down from father to son for at least seven generations. The entire production process, from cultivation to packaging, takes place on the farm.



RISO CARNAROLI GOURMET
GOURMET CARNAROLI RICE

COD. 6301

1 kg

COD. 6300

2 kg



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

PRODOTTI PER PASTICCERIA
PRODUCTS FOR PASTRY

TARTELLETTE
PASTRY

COUPELLE ALTA FUCSIA
HIGH RIM FUCHSIA COUPELLE

COD.8801
60 pz. - 60 pieces

COUPELLE ALTA GIALLO
HIGH RIM YELLOW COUPELLE

COD.8805
60 pz. - 60 pieces

COUPELLE ALTA ARANCIO
HIGH RIM ORANGE COUPELLE

COD.8804
60 pz. - 60 pieces

COUPELLE ALTA NERA
HIGH RIM BLACK COUPELLE

COD.8806
60 pz. - 60 pieces



CANAPÈ NEUTRALE
NEUTRAL CANAPÉ SHELL

COD.8807
60 pz. - 60 pieces

CUCCHIAIO NEUTRALE
NEUTRAL SPOON

COD.8810
81 pz. - 81 pieces

COUPELLE NEUTRALE
NEUTRAL COUPELLE

COD.8808
75 pz. - 75 pieces

TARTELETTE NEUTRALE
NEUTRAL TARTELET

COD.8812
10 pz. - 10 pieces

COUPELLE ALTA NEUTRALE
HIGH RIM NEUTRAL COUPELLE

COD.8809
60 pz. - 60 pieces

CUCCHIAIO POMODORO

TOMATO SPOON

COD.8813
81 pz. - 81 pieces

COUPELLE ALTA ALLO
SCALOGNO

HIGH RIM SHALLOT COUPELLE

COD.8814
60 pz. - 60 pieces

COUPELLE ALTA
ALLA BARBABIETOLA

HIGH RIM BEETROOT COUPELLE

COD.8815
60 pz. - 60 pieces



PASTA SFOGLIA AL BURRO

BUTTER PUFF PASTRY

COD. 5837
3 kg



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

NUOVO PRODOTTO
NEW PRODUCT



**MINI TARTELLETTA
DOLCE ROTONDA**
MINI ROUND SWEET TARTLET

COD. 7060

7 g x 245 pz
7 g x 245 pieces



**TARTELLETTA DOLCE
ROTONDA MEDIA**
MEDIUM ROUND SWEET TARTLET

COD. 7061

12,8 g x 100 pz
12,8 g x 100 pieces



**TARTELLETTA DOLCE
ROTONDA GRANDE**
LARGE ROUND SWEET TARTLET

COD. 7062

24 g x 60 pz
24 g x 60 pieces



**MINI TARTELLETTA
DOLCE QUADRATA**
MINI SQUARE SWEET TARTLET

COD. 7063

7 g x 245 pz
7 g x 245 pieces



**TARTELLETTA DOLCE
QUADRATA**
SQUARE SWEET TARTLET

COD. 7064

21 g x 75 pz
21 g x 75 pieces



**ASSORTIMENTO MINI
CONI SALATI**
MINI SALTED CONES ASSORTMENT

COD. 7080

5 g x 180 pz
5 g x 180 pieces





PRODOTTI - PARIANI PARIANI - PRODUCTS

IT Pariani è un'azienda familiare che ha iniziato la sua attività nel 2010 con la produzione di Olio di Nocciola realizzato esclusivamente con "Nocciole Piemonte" I.G.P. Dall'immediato successo dell'olio di nocciola tra i professionisti del settore è nata l'intera gamma di oli da frutta secca rigorosamente italiana. La gamma Pariani si è poi allargata e completata con semilavorati per gelateria, tra i quali paste, farine, granelle, canditi, essenze e ingredienti speciali.

EN Pariani is a family business that started its activity in 2010 with the production of Hazelnut Oil made of "Nocciola Piemonte" P.G.I. hazelnuts. This oil had an immediate success among the professionals in the field, and soon Pariani developed the whole range of oils obtained from Italian nuts. The Pariani range has been completed with semi-finished products for ice cream and pastry making like pure pastes, flours, grains, candied fruits, extracts and special ingredients.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

PRODOTTI PER PASTICCERIA
PRODUCTS FOR PASTRY

PASTE E CREME
PASTES AND SPREAD

PASTA DI NOCCIOLA
PIEMONTE IGP
PIEDMONT PGI HAZELNUT PASTE

COD.3781
1 kg

PASTA DI PISTACCHIO VERDE
DI BRONTE DOP
P.D.O. GREEN PISTACHIO OF BRONTE PASTE

COD.3783
1 kg

PASTA DI MANDORLA, PELATA
E TOSTATA
ALMOND PASTE, PEELED AND TOASTED

COD.3789
1 kg

PASTA DI MANDORLA
CRUDA
RAW ALMOND PASTE

COD.3879
1 kg

PASTA DI PISTACCHIO
CRUDO
RAW PISTACHIO PASTE

COD.3934
1 kg

CREMA PARIANI NOCCIOLA E
CACAO
PARIANI HAZELNUT AND COCOA CREAM

COD.3801
200 g

COD.3802
1 kg

PASTA DI PISTACCHIO
ESTERO
FOREIGN PISTACHIO PASTE

COD.3917
1kg

PASTA DI NOCI PURA
100%
100% PURE NUT PASTE

COD.3782
1 kg

PASTA DI PISTACCHIO
SICILIANO
SICILIAN PISTACHIO PASTE

COD.3785
1 kg

PASTA DI MANDORLA
"AMARETTO"
"AMARETTO" ALMOND PASTE

COD.3790
1 kg

PASTA DI TORRONCINO ALLA
NOCCIOLA
HAZELNUT NOUGAT PASTE

COD.3793
1 kg

CREMA DI MARRONE
CHESTNUT CREAM

COD.3811
1,9 kg

CREMA PARIANI AL
PISTACCHIO
PARIANI PISTACHIO CREAM

COD.3804
200 g

COD.3805
1 kg



PRODOTTI PER PASTICCERIA
PRODUCTS FOR PASTRY

MATERIE PRIME

RAW MATERIALS



"NOCCIOLA PIEMONTE" I.G.P., TOSTATA
ROASTED P.G. I. "NOCCIOLA PIEMONTE"
HAZELNUT

COD.3726

1 kg

COD.3725

150 g

P



GRANELLA DI "NOCCIOLA PIEMONTE" I.G.P., TOSTATA
CHOPPED P.G. I. "NOCCIOLA PIEMONTE"
ROASTED HAZELNUT

COD.3729

1 kg

P



FARINA DI "NOCCIOLA PIEMONTE" I.G.P., TOSTATA
ROASTED P.G. I. "NOCCIOLA PIEMONTE"
HAZELNUT FLOUR

COD.3732

1 kg



PISTACCHIO SICILIANO, PELATO
PEELED SICILIAN PISTACHIO

COD.3737

1 kg



PISTACCHIO SICILIANO, SGUSCIATO
RAW SICILIAN PISTACHIO

COD.3736

1 kg

P



GRANELLA DI PISTACCHIO SICILIANO
CHOPPED SICILIAN PISTACHIO

COD.3742

1 kg



FARINA DI MANDORLA SICILIANA PELATA
PEELED SICILIAN ALMOND FLOUR

COD.3762

1 kg



NOCE PECAN
WALNUT PECAN

COD.3874

1 kg



ANACARDI CRUDI
RAW CASHEWS

COD.3931

1 kg

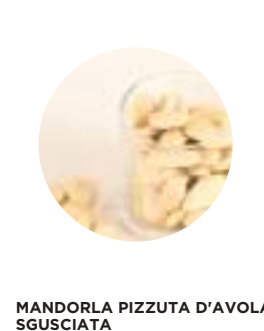
P



PINOALO ITALIANO 1° SCLTA
1ST CHOICE ITALIAN PINE NUT

COD.3772

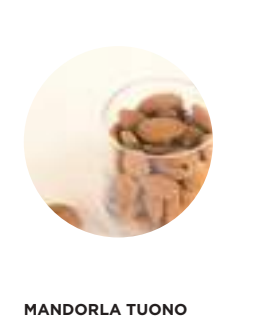
1 kg



MANDORLA PIZZUTA D'AVOLA SGUSCIATA
SHELLED ALMOND PIZZUTA D'AVOLA

COD.3747

1 kg



MANDORLA TUONO
THUNDER ALMOND

COD.3749

1 kg (sgusciata)

COD.3750

1 kg (pelata)

1 kg (bald)



FARINA DI PISTACCHIO PARZIALM. DISOLEATA
PISTACHIO FLOUR PARTIALLY DE-OILED

COD.3746

1 kg

P



GHERIGLI DI NOCE LARA
LARA WALNUT KERNELS

COD.3766

1 kg

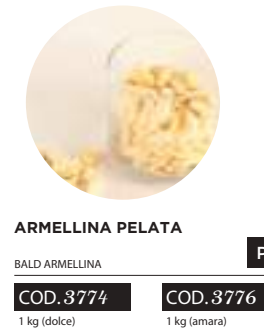


GRANELLA MANDORLA SICILIANA PELATA
PEELED SICILIAN ALMOND KERNELS

COD.3759

1 kg

P



ARSELLINA PELATA
BALD ARSELLINA

COD.3774

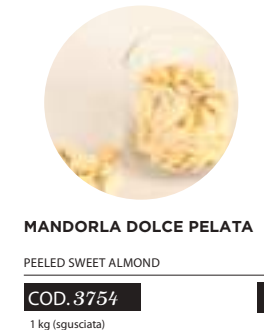
1 kg (dolce)

COD.3776

1 kg (amara)

1 kg (bitter)

P



MANDORLA DOLCE PELATA
PEELED SWEET ALMOND

COD.3754

1 kg (sgusciata)

1 kg (shelled)

P



NOCE MACADAMIA
MACADAMIA WALNUT

COD.3873

1 kg

PRODOTTI PER PASTICCERIA
PRODUCTS FOR PASTRY

APERITIVO

APERITIF

MANDORLA TOSTATA CON CHILLI
TOASTED ALMOND WITH CHILLI

COD. 3949 COD. 3955
300 g 1,5 kg

NOCCIOLA TOSTATA CON SALE HIMALAYA
TOASTED HAZELNUT WITH HIMALAYA SALT

COD. 3948 COD. 3954
300 g 1,5 kg

NOCE PECAN TOSTATA CON TANDOORI MASALA
TOASTED PECAN WITH TANDOORI MASALA

COD. 3951 COD. 3957 P
300 g 1,2 kg

PISTACCHIO TOSTATO CON SALE HIMALAYA
TOASTED PISTACHIO WITH HIMALAYA SALT

COD. 3953 COD. 3959
300 g 1,5 kg

ANACARDI TOSTATI CON GARAM MASALA
TOASTED CASHEWS WITH GARAM MASALA

COD. 3950 COD. 3956
300 g 1,5 kg

NOCE MACADAMIA TOSTATA CON BAHARAT
TOASTED MACADAMIA WALNUT WITH BAHARAT

COD. 3952 COD. 3958
300 g 1,5 kg

OLIO DI NOCCIOLA PIEMONTE TOSTATA
ROASTED PIEDMONT HAZELNUT OIL

COD. 3703
250 ml



KIT APERITIVO

APERITIF KIT
COD. 3773
160 g

FRUTTA CANDITA E ESSICATA
DRIED AND CANDIED FRUIT

AMARENA DI CANTIANO CANDITA
CANDIED CANTIANO CHERRY

COD. 3940
1 kg

SCORZE DI LIMONE SICILIANO CANDITO
SICILIAN CANDIED LEMON PEELS

COD. 3815 P
1 kg

SCORZE DI BERGAMOTTO CALABRESE CANDITO
CANDIED BERGAMOT PEELS

COD. 3816 P
1 kg

CHINOTTO DI SAVONA INTERO CANDITO
WHOLE CANDIED CHINOTTO (SOUR ORANGE)

COD. 3819 P
1 kg

MARRONE INTERO CANDITO
WHOLE CANDIED CHESTNUT

COD. 3820 P
2 kg

CUBETTI DI CEDRO CANDITO
CANDIED CITRON IN SMALL CUBES 10x10

COD. 3823 P
1 kg

CUBETTI DI ARANCIA CANDITA
CANDIED ORANGE IN SMALL CUBES 10x10

COD. 3824
1 kg

SAMBUCO SEMICANDITO
SEMI-CANDIED ELDERBERRY

COD. 3834 P
3 kg

ZENZERO CANDITO IN FILETTI
CANDIED GINGER FILLETS

COD. 3880
2 kg

POMODORI CANDITI
CANDIED TOMATOES

COD. 3841 P
1,8 kg

ALBICOCCHESSECCATE
DRIED APRICOTS

COD. 3893 P
1 kg

FICHI ESSICCATI
DRIED FIGS

COD. 3894 P
1 kg

NOCI VERDI CANDITE
CANDIED GREEN WALNUTS

COD. 3812 P
250 g

CUBETTI DI LIMONE CANDITO
CANDIED LEMON CUBES

COD. 3825
1 kg

SCORZE DI ARANCIO SICILIANO CANDITO
CANDIED SICILIAN ORANGE PEELS
COD. 3814
1 kg



PRODOTTI PER PASTICCERIA
PRODUCTS FOR PASTRY

SCIROPPI

SYRUP

SCIROPPO DI ZENZERO CANDITO
CANDIED GINGER SYRUP

COD.3907 P
500 ml

SCIROPPO DI CHINOTTO CANDITO
CANDIED CHINOTTO SYRUP

COD.3843 P
500 ml

SCIROPPO DI NOCE VERDI
GREEN WALNUT SYRUP

COD.3842 P
500 ml

SCIROPPO DI LIMONE CANDITO
CANDIED LEMON SYRUP

COD.3844 P
500 ml



AROMI NATURALI AD USO ALIMENTARE

NATUR AL FLAVOURING

AROMA NATURALE DI EUCALIPTUS
NATURAL EUCALIPTUS AROMA

COD.3911 P
15 ml

AROMA NATURALE DI LEMONGRASS
NATURAL LEMONGRASS AROMA

COD.3913 P
15 ml

AROMA NATURALE DI VANIGLIA
NATURAL VANILLA AROMA

COD.3938 P
15 ml

AROMA NATURALE DI BERGAMOTTO
NATURAL BERGAMOT AROMA

COD.3848 P
15 ml

AROMA NATURALE DI ARANCIA
NATURAL ORANGE AROMA

COD.3850 P
15 ml

AROMA NATURALE DI MANDARINO
NATURAL MANDARIN AROMA

COD.3852 P
15 ml

AROMA NATURALE DI PINO MUGO
NATURAL MOUNTAIN PINE AROMA

COD.3854 P
15 ml

AROMA NATURALE DI LAVANDA - MONTE BIANCO
NATURAL MONTE BIANCO LAVENDER AROMA

COD.3912 P
15 ml

AROMA NATURALE DI ZENZERO
NATURAL GINGER AROMA

COD.3915 P
15 ml

AROMA NATURALE AL BASILICO
NATURAL BASIL AROMA

COD.3926 P
15 ml

AROMA NATURALE DI LIMONE
NATURAL LEMON AROMA

COD.3849 P
15 ml

AROMA NATURALE DI ARANCIA AMARO
NATURAL BITTER ORANGE AROMA

COD.3851 P
15 ml

AROMA NATURALE DI MENTA PIPERITA
NATURAL PEPPERMINT AROMA

COD.3853 P
15 ml





ORIGINI BY PARIANI

ORIGINI BY PARIANI

IT “ORIGINI Materie prime dal mondo” è il marchio Pariani che prosegue e allarga la tradizione di “Ricerca ed eccellenza”, proponendo una selezione delle migliori materie prime coltivate nei diversi continenti. La selezione è nata dai viaggi che Mattia Pariani ha fatto nel corso degli anni per far conoscere all'estero i suoi prodotti, sempre con la curiosità dell'esploratore che tiene gli occhi bene aperti su altri orizzonti, altri frutti, altre eccellenze.

EN “ORIGINI Materie prime dal mondo” is Pariani’s Brand continuing and expanding the tradition of “Research and Excellence”, presenting a selection of the best raw materials cultivated in all the continents. This selection is the result of the overseas trips made by Mattia Pariani over the last few years to introduce abroad his products, always with the curiosity of the explorer with wide opened eyes on other horizons, other fruits, other excellences.



OLIO DI PINOLO ITALIANO
ITALIAN PINE NUT OIL

COD. 3715
250 ml

P

OLIO DI NOCCIOLA PIEMONTE TOSTATA
ROASTED PIEDMONT HAZELNUT OIL

COD. 3701
40 ml

OLIO DI NOCE "LARA" - VENETO
"LARA" WALNUT OIL- VENETO

COD. 3707
250 ml

P

OLIO DI MANDORLA SICILIANA
SICILIAN ALMOND OIL

COD. 3718
250 ml

OLIO DI PISTACCHIO BRONTE TOSTATO
ROASTED BRONTE PISTACHIO OIL

COD. 3710
100 ml



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT



CIOCCOLATO - WEISS

WEISS - CHOCOLATE

IT Eugenio Weiss è l'inventore del Cioccolato superiore, ovvero l'arte di raccogliere le fave delle differenti terre per creare un cioccolato di una grande finezza aromatica e di una rara regolarità. Gli amanti del cioccolato riconoscono ad occhi chiusi un cioccolato Weiss: la loro ricetta originale, gelosamente custodita, è stata trasmessa di generazione in generazione ai maestri della maison, che ha scritto le più belle pagine della grande chocolaterie.

EN *Eugenio Weiss is the inventor of superior chocolate: the art of harvesting beans from different lands to create a chocolate of exceptional aromatic refinement and regularity. Chocolate lovers can recognize a Weiss chocolate with their eyes closed: their jealously-guarded original recipe has been handed down through the generations to the masters of this maison that has written some of the finest pages in the history of gourmet chocolate.*



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

PRODOTTI PER PASTICCERIA
PRODUCTS FOR PASTRY

PASTIGLIE IN SECCHI

PASTILLES IN TUBS



ANEO 34% BIANCO

ANEO 34% WHITE CHOCOLATE

COD. 8223

5 kg

COD. 8578

1 kg

MAHOE LAIT 43%

MILK CHOCOLATE DROPS MAHOW 43%

COD. 8259

5 kg

NEVEA 29% BIANCO

NEVEA 29% WHITE CHOCOLATE

COD. 8270

5 kg

LAIT SUPREME 38% AL LATTE

LAIT SUPREME 38% MILK CHOCOLATE

COD. 8239

5 kg

ORYOLA 30% BIANCO
ALLA NOCCIOLA

ORYOLA 30% WHITE CHOCOLATE WITH HAZELNUTS

COD. 8246

5 kg

GALAXIE LATTE 41%

GALAXIE 41% MILK CHOCOLATE

COD. 8231

5 kg

COD. 8577

1 kg

MADALAIT 35% LATTE

MADALAIT 35% MILK CHOCOLATE

COD. 8250

5 kg

ACARIGUA 70% FONDENTE

ACARIGUA 70% DARK CHOCOLATE

COD. 8245

5 kg

KACINKOA 85%
FONDENTE

KACINKOA 85% DARK CHOCOLATE

COD. 8258

5 kg

LI CHU 64% PURE VIETNAM

LI CHU 64% PURE VIETAM

COD. 8222

5 kg

COD. 8576

1 kg

GALAXIE NOIR 67% FONDENTE

GALAXIE NOIR 67% DARK CHOCOLATE

COD. 8232

5 kg

COD. 8575

1 kg

SANTAREM 65%

SANTAREM 65%

COD. 8241

5 kg

EBENE 72% FONDENTE

EBENE 72% DARK CHOCOLATE

COD. 8256

5 kg

COD. 8574

1 kg

ATIVAO 67%

ATIVAO 67%

COD. 8233

5 kg

ADZOPE 55%

ADZOPE 55%

COD. 8282

5 kg

CEIBA 64% REPUBBLICA
DOMINICAN

CEIBA 64% REPUBLIC DOMINICANA

COD. 8215

5 kg

BASSAM 69%

BASSAM 69%

COD. 8243

5 kg

ORICAO 58%
FONDENTE

ORICAO 58% DARK CHOCOLATE

COD. 8247

5 kg

ALTARA 63% FONDENTE

ALTARA 63% DARK CHOCOLATE

COD. 8248

5 kg

MBO 71% FONDENTE

MBO 71% DARK CHOCOLATE

COD. 8249

5 kg

LAIT CARAMEL 38% LATTE

LAIT CARAMEL 38% MILK CHOCOLATE

COD. 8285

5 kg

PRALINATO DI NOCCIOLA
PIEMONTE 5 KG

PIEDMONT HAZELNUT PRALINE

COD. 8435

5 kg

P

VEGANI

VEGANS

VAO ORGANIC CHOC
DROPS LATTE 42%

ORGANIC MILK CHOCOLATE DROPS 42%

COD. 8257

5 kg

P

VAO 35% BIANCO

VAO 35% WHITE CHOCOLATE

COD. 8255

5 kg

P



DARK CHOC SUBLIME 55%

DARK CHOCOLATE SUBLIME 55%

COD. 8260

12 kg

P

MILK CHOC SUBLIME 29%

MILK CHOCOLATE SUBLIME 29%

COD. 8262

12 kg

P

WHITE CHOC SUBLIME 23%

WHITE CHOCOLATE SUBLIME 23%

COD. 8261

12 kg

P

SUBLIME

SUBLIME

PRODOTTI PER PASTICCERIA
PRODUCTS FOR PASTRY

LINEA RISTORAZIONE
CATERING LINE



NAPOLITAINS MIX PURE
ORIGINE

MIXED NAPOLITAINS PURE ORIGIN

COD. 8230

2 kg

NAPOLITAINS KACINKOA 85%

NAPOLITAINS KACINKOA 85%

COD. 8602

2 kg

P

NAPOLITAINS LAIT ENTIER 37%

NAPOLITAINS LAIT ENTIER 37%

COD. 8228

2 kg

NAPOLITAINS ASSORTITI

ASSORTED NAPOLITAINS

COD. 8229

2 kg

GIANDUJA

GIANDUJA

COD. 8212

1 kg

CREMA SPALMABILE WEISS

WEISS SPREADABLE CREAM

COD. 8237

200 g

SESAMO PRALINATO

SESAME PRALINE

COD. 8433

2,5 kg - zucchero e sesamo

2,5 kg - sugar and sesame

P

CACAO IN POLVERE

COCOA POWDER

COD. 8273

4 kg

GRUE DI CACAO

COCOA GRUE

COD. 8579

800 g

TAVOLETTE
TABLES



TAVOLETTA EBENE
72%

EBENE 72% CHOCOLATE BAR

COD. 8530

90 g

P

TAVOLETTA IBARIA 67%
C/ARANCIO

TABLET IBARIA 67% W/ORANGE

COD. 8533

90 g

TAVOLETTA CHOUCOU
LAIT 38%

CHOUCOU LAIT 38% CHOCOLATE BAR

COD. 8573

90 g

TAVOLETTA GIANDUIA

GIANDUIA CHOCOLATE BAR

COD. 8548

90 g

TAVOLETTA CAMELATTE
SALATO

SALTED CARAMEL CHOCOLATE BAR

COD. 8572

90 g

TAVOLETTA
CACAO 100%

COCOA 100% CHOCOLATE BAR

COD. 8571

90 g

TAVOLETTA
FRUTTA ROSSA

RED BERRIES CHOCOLATE BAR

COD. 8537

90 g

TAVOLETTA KACINKOA 85%

KACINKOA 85% CHOCOLATE BAR

COD. 8536

90 g

PRODOTTI PER PASTICCERIA
PRODUCTS FOR PASTRY

PRALINERIA

PRALINES



GANACHE FRAMBOISE
CIOCCOLATO FONDENTE

DARK CHOCOLATE GANACHE FRAMBOISE

COD. 8290

ganache ai lamponi con granelli di lampone
conf. 100 praline
raspberry ganache with raspberry sprinkles
pack of 100 pralines



PALET CIOCCOLATO
FONDENTE

DARK CHOCOLATE PALET

COD. 8291

ganache naturali decorate con foglie
d'oro 24 carati - conf. 100 praline
natural ganaches decorated with 24-carat
gold leaf - pack of 100 pralines



ROCHER CIOCCOLATO
FONDENTE

DARK CHOCOLATE ROCHER

COD. 8292

ganache alle mandorle di Valencia e nocciole romane
con granelli di nougatine
conf. 100 praline
Valencia almond and Roman hazelnut ganache with
nougatine sprinkles pack of 100 pralines



ORANGETTES
CIOCCOLATO FONDENTE

DARK CHOCOLATE ORANGETTES

COD. 8293

scorze d'arancia Navel candite con granelli
di nougatine - 1,6 kg
candied navel orange peel with nougatine
sprinkles - 1,6 kg



PIEMONTAISE CIOCCOLATO
AL LATTE

MILK CHOCOLATE PIEMONTAISE

COD. 8297

ganache con granelli di nocciole piemontesi
conf. 100 praline
ganache with crushed Piedmontese hazelnuts
pack of 100 pralines



NOUGAT CIOCCOLATO AL
LATTE

MILK CHOCOLATE NOUGAT

COD. 8296

nougat alle mandorle di Valencia, nocciole romane,
pistacchi di Sicilia e miele
conf. 100 praline
nougat with Valencia almonds, Roman hazelnuts,
Sicilian pistachios and honey pack of 100 pralines



CAPRICE CIOCCOLATO
BIANCO

WHITE CHOCOLATE CAPRICE

COD. 8299

praline alle mandorle di Valencia e nocciole
romane con granelli di nougatine
conf. 100 praline
Valencia almond and Roman hazelnut
praline with nougatine sprinkles
pack of 100 pralines



ASSORTIMENTO 10
PRALINE

ASSORTMENT OF 10 PRALINES

COD. 8279

palet, ganache alla fragola, caffè, Rocher
fondente, Rocher latte, Caraques latte,
Caprice bianco, Reines di Sicilia, Carres
all'arancia, Caramello - conf. 100 praline
palet, strawberry ganache, coffee, dark
Rocher, milk Rocher, milk Caraques, white
Caprice, Sicilian Reines, Orange Carres,
Caramel - pack of 100 pralines

LINEA DETTAGLIO

RETAIL LINE



ORANGETTES

ORANGETTES

COD. 8543

200 g



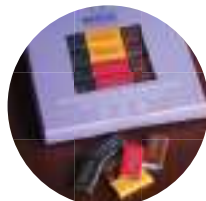
CIOCCOLATINI MISTI

MIXED CHOCOLATES

COD. 8540

200 g

P



NAPOLITAINS ASSORTITI

ASSORTED NAPOLITAINS

COD. 8515

7 g - 250 g



PUREE E FRUTTA IQF - SICOLY

SICOLY - PURÉES AND IQF FRUITS

IT La cooperativa SICOLY è stata creata nel 1962 con l'unione di un gruppo di produttori al fine di promuovere i loro frutti sul mercato nazionale francese. Oggi produce e raccoglie ogni anno 10.000 tonnellate di prodotti di alta qualità su 570 ettari di frutteti attraverso tecniche rispettose della frutta e dell'ambiente, praticando un'agricoltura sostenibile e responsabile.

EN The SICOLY cooperative was created in 1962 with the union of a group of producers in order to promote their fruits on the French national market. Today it produces and collects 10,000 tonnes of high quality products on 570 hectares of orchards each year using techniques that respect the fruit and the environment, practising sustainable and responsible agriculture.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

PRODOTTI PER PASTICCERIA
PRODUCTS FOR PASTRY

PURÈ DI ALBICOCHE
APRICOT PURÉE



COD. 7240
1 kg

PURÈ DI FRAGOLE
STRAWBERRY PURÉE



COD. 7242
1 kg

PURÈ DI FRUTTO DELLA
PASSIONE
PASSION FRUIT PURÉE



COD. 7244
1 kg

PURÈ DI MANDARINI
TANGERINE PURÉE



COD. 7246
1 kg

PURÈ DI MIRTILLI
BLUEBERRY PURÉE



COD. 7249
1 kg

PURÈ DI RABARBARO
RHUBARB PURÉE



COD. 7254
1 kg

PURÈ DI LITCHI
LYCHEES PURÉE



COD. 7258
1 kg

PURÈ DI BANANA
BANANA PURÉE



COD. 7271
1 kg

PURÈ DI ANANAS
PINEAPPLE PURÉE



COD. 7241
1 kg

PURÈ DI LAMPONI
RASPBERRY PURÉE



COD. 72420
1 kg (non zuccherato)
1 kg (unsweetened)

PURÈ DI AMARENA
SOUR CHERRY PURÉE



COD. 7245
1 kg

PURÈ DI MANGO
MANGO PURÉE



COD. 7247
1 kg

COD. 72422
1 kg (non zuccherato)
1 kg (unsweetened)

PURÈ DI COCCO
COCONUT PURÉE



COD. 7250
1 kg

PURÈ DI
BERGAMOTTO
BERGAMOT PURÉE



COD. 7255
1 kg

ZEST LIMONE
GRATTUGGIATO BIO
GRATED ORGANIC LEMON ZEST



COD. 72426
500 g

PURÈ DI PERA
PEAR PURÉE



COD. 7272
1 kg



PURÈ DI GUAVA
GUAVA PURÉE



COD. 7285
1 kg

PURÈ DI PESCHE
BIANCHE
WHITE PEACH PURÉE



COD. 7252
1 kg

PURE' DI POMPELMO
ROSA
PINK GRAPEFRUIT PURÉE



COD. 7256
1 kg

PURÈ DI FRUTTI
DI BOSCO
BERRIES PURÉE



COD. 7260
1 kg - (fragola, lampone, ribes rosso,
mora, amarena)
1 kg - (strawberry, raspberry, redcurrant,
blackberry, morello cherry)

PURÈ DI MORE
BLACKBERRY PURÉE



COD. 7248
1 kg

PURÈ DI MELA VERDE
GREENAPPLE PURÉE



COD. 7251
1 kg (non zuccherato)
1 kg (unsweetened)

PURÈ DI LIME
LIME PURÉE



COD. 7257
1 kg

PURÈ DI YUZU
YUZU PURÉE



COD. 7261
1 kg



TORRONE - GARRIGOS GARRIGOS - NOUGAT

IT Tutti i prodotti della gamma di Pablo Garrigos Ibanez nascono dalla ricerca dei migliori ingredienti naturali e da una lunga tradizione manifatturiera di maestri artigiani del torrone, unite alla continua ricerca di perfezionamento. Le materie prime altamente selezionate raccontano la Spagna: le mandorle Marcona, raccolte nelle zone marittime del mediterraneo, i fiori d'arancio ed il miele di rosmarino tipici delle Montagne del Levante. I torroni di Pablo Garrigos Ibanez sono quindi una delle eccellenze della tradizione dolciaria spagnola.

EN *Pablo Garrigos Ibanez's products come from the best natural ingredients research combined with a long nougat artisan masters manufacturing tradition and a continuous need for self-improvement. The highly selected raw materials recount of Spain: the Marcona almonds, collected from the mediterranean basin, the orange blossoms and the rosemary honey found on the Iberian Levante mountains. Pablo Garrigos Ibanez' nougat are one of the spanish confectionery tradition excellence.*



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

PRODOTTI PER PASTICCERIA
PRODUCTS FOR PASTRY



**TORRONE JIJONA
PREMIUM**
PREMIUM JIJONA NOUGAT

COD. 7700

300 g - 12 pz
300 g - 12 pieces



**TORRONE ALCANTE
PREMIUM**
PREMIUM ALCANTE NOUGAT

COD. 7701

300 g - 15 pz
300 g - 15 pieces



**TORRONE CIOCC. FOND. CON
MAND. PREMIUM**
PREMIUM DARK CHOCOLATE AND ALMONDS NOUGAT

COD. 7703

300 g - 12 pz
300 g - 12 pieces



**TORTA ALCANTE
PREMIUM**
PREMIUM ALCANTE CAKE

COD. 7720

200 g - 10 pz
200 g - 10 pieces



**TORRONE JIJONA
DELICATESSEN**
DELICATESSEN JIJONA NOUGAT

COD. 7740

300 g - 12 pz
300 g - 12 pieces



**TORRONE DI ALCANTE
DELICATESSEN**
DELICATESSEN ALCANTE NOUGAT

COD. 7741

300 g - 12 pz
300 g - 12 pieces



**TORRONE CIOCC. FOND. CON
MANDORLE DELICATESSEN**
DELICATESSEN DARK CHOCOLATE AND ALMONDS NOUGAT

COD. 7748

300 g - 12 pz
300 g - 12 pieces



**TORRONE GUIRLACHE
DELICATESSEN**
DELICATESSEN GUIRLACHE NOUGAT

COD. 7742

2800g - 152 pz
2800g - 152 pieces

COD. 7751

2 kg



**TORTA ALCANTE
DELICATESSEN**
DELICATESSEN ALCANTE CAKE

COD. 7721



TORRONE DI JIJONA SELECTA
SELECT JIJONA NOUGAT

COD. 7786

150 g - 24 pz
150 g - 24 pieces



**TORTA ALCANTE
SELECTA**
NOUGAT ALCANTE SELECTA

COD. 7787

150 g - 24 pz
150 g - 24 pieces



**TORRONE CIOCC LATTE
E MANDORLA SELECTA**
CHOCOLATE MILK AND ALMOND NOUGAT SELECTA

COD. 7842

250 g - 15 pz
250 g - 15 pieces



**TORRONE JIJONA SENZA
ZUCCHERO**
SUGARFREE JIJONA NOUGAT

COD. 7746

300 g - 12 pz
300 g - 12 pieces



**TORRONE 10 PORZIONI
ASSORTITE**
DELICATESSEN MIXED NOUGATS

COD. 7726

10 x 170 g



**TORRONE ALCANTE
MONOPORZIONE**
SINGLE-PORTION ALCANTE NOUGAT

COD. 7750

2 kg



**TORRONE JIJONA
LIQUIDO RAFFINATO**
REFINED LIQUID JIJONA NOUGAT

COD. 7758

2 kg





E ANCORA

CRUMBLE
CRUMBLE

Jordā

CRUMBLE - JORDA'

JORDA' - CRUMBLE

IT Jordà, fondata e gestita da Maarten Jordaens, si distingue nel panorama culinario per la sua produzione di crumble sia dolci che salati, grani soffiati e semi croccanti per guarnire varie creazioni culinarie. Il nome "Jordà" deriva dal cognome del fondatore, che - lavorando in diversi ristoranti stellati - ha trovato l'ispirazione per la realizzazione di topping croccanti e gustosi.

EN Jordà, founded and managed by Maarten Jordaens, stands out on the culinary scene for its production of both sweet and savoury crumbles, puffed grains and crunchy seeds to garnish various culinary creations. The name 'Jordà' comes from the surname of the founder, who - while working in several starred restaurants - found inspiration for the creation of crunchy and tasty toppings.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

CRUMBLE
CRUMBLE



MIX CROCCANTE DI WASABI
E FURITAKE

CRISPY WASABI FURIKAKE MIX

COD. 7300

200 g



CRUMBLE DI BACON
CROCCANTE

CRISPY BACON CRUMBLE

COD. 7301

250 g



CRUMBLE ALLE
ERBE VERDI

GREEN HERBS CRUMBLE

COD. 7302

175 g



CRUMBLE DI SOIA
E WASABI

SOY SAUCE & WASABI CRUMBLE

COD. 7303

175 g



CRUMBLE DI BALSAMICO
E TARTUFO

TRUFFLE & BALSAMICO CRUMBLE

COD. 7304

175 g



RISO CROCCANTE

RICE CRISPS

COD. 7305

1000 g



QUINOA
CROCCANTE

CRISPY QUINOA

COD. 7306

225 g



RISO NERO
CROCCANTE

CRISPY BLACK RICE

COD. 7307

250 g



GRANO SARACENO
CROCCANTE

CRISPY BUCKWHEAT

COD. 7308

300 g



CRUMBLE DI POMODORO

TOMATO CRUMBLE

COD. 7310

175 g



FLAKES DI POMODORO
CROCCANTI

CRISPY TOMATO FLAKES

COD. 7330

300 g



CRUMBLE CESAR SALAD

CRUMBLE CAESAR SALAD

COD. 7309

175 g



CRUMBLE DI CIPOLLA
ARROSTITA

ROASTED ONION CRUMBLE

COD. 7311

175 g



MIX CROCCANTE AL
POMODORO E FURITAKE

CRUNCHY TOMATO AND FURIKAKE MIX

COD. 7331

200 g



CRUMBLE KOREAN STYLE

KOREAN-STYLE CRUMBLE

COD. 7332

200 g

CRUMBLE
CRUMBLE



CROCCANTE AL
CAFFE
ESPRESSO CRUNCH

COD. 7312
400 g



CROCCANTE DI YOGURT
E LAMPONE
RASPBERRY & YOGHURT CRUNCH

COD. 7313
400 g



CROCCANTE
DI YOGURT
YOGHURT CRUNCH

COD. 7314
400 g



CROCCANTE AL MANGO E
PASSION FRUIT
MANGO & PASSION FRUIT CRUNCH

COD. 7315
400 g



CROCCANTE AL
CAREMELLO SALTO
SALTY CARAMEL CRUNCH

COD. 7316
400 g



CRUMBLE AI
FRUTTI ROSSI
RED FRUIT CRUMBLE

COD. 7317
650 g



CROCCANTE DI CIOCCOLATO
71%
CHOCOLATE CRUNCH 71%

COD. 7318
400 g



CROCCANTE AL PISTACCHIO
PISTACHIO CRUNCH

COD. 7319
400 g



PANKO ALLE ERBE
GREEN HERBS PANKO

COD. 7321
650 g



PANKO JAPANESE STYLE
JAPANESE STYLE PANKO

COD. 7320
650 g



PAN GRATTATO
SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE BREADCRUMBS

COD. 7323
450 g



PANKO AL CURRY
ROSSO
RED CURRY PANKO

COD. 7322
650 g

NUOVO PRODOTTO
NEW PRODUCT



MIX PER DECORAZIONI
CROCCANTI SALATE
MIX FOR SAVOURY CRUNCHY DECORATIONS

COD. 7334
550 g



MIX PER DECORAZIONI
CROCCANTI DOLCI
DECORATION MIX SWEET CRUNCHIES

COD. 7335
550 g



MIX PER DECORAZIONI
CROCCANTI CACAO
MIX FOR COCOA CRISPY DECORATIONS

COD. 7336
550 g



STAMPO PER DECORAZIONI
CROCCANTI ALVEARE
MOULD FOR CRISPY BEEHIVE DECORATIONS

COD. 7337



LAMINE VEGETALI
VEGETABLE LAMINAE



LA COCINA DE SENÉN

LA COCINA DE SENÉN

IT La Cocina de Senén, azienda basca dove lo studio e l'applicazione di nuovi concetti culinari hanno portato alla creazione delle lamine vegetali disidratate, un prodotto 100% naturale, saporito e salutare che nasce come ingrediente principale per l'elaborazione di un innovativo sushi mediterraneo e si estende poi ad un'infinità di snack croccanti e differenti ricette di pasta. Tutte creazioni nate nel ristorante Sagartoki che hanno collezionato i più prestigiosi premi gastronomici, come il "Pintxos di uovo", eletto per due anni consecutivi miglior tapas di Spagna.

EN The Cocina de Senén is a Basque establishment investigating and applying new culinary concepts leading to the invention of dehydrated vegetable laminae, a 100% natural, tasty and healthy product which has become the main ingredient for the preparation of an innovative Mediterranean sushi and was later used in an endless number of crispy snacks and various pasta recipes. All of these creations were developed in the Sagartoki restaurant and have received the most prominent gastronomic awards. The "Egg Pintxos" was elected as Spain's best tapas for two consecutive years.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

LAMINE VEGETALI
VEGETABLE LAMINAE

LAMINE VEGETALI

FRESH TRUFFLES



SPINACI
SPINACH

COD. 2821

10 fogli - 220 g
10 sheets - 220 g



PATATE
POTATO

COD. 2822

10 fogli - 220 g
10 sheets - 220 g



PEPERONI
PEPPER

COD. 2823

10 fogli - 220 g
10 sheets - 220 g



BARBABIETOLA
BEETROOT

COD. 2824

10 fogli - 220 g
10 sheets - 220 g



CAROTA
CARROT

COD. 2825

10 fogli - 220 g
10 sheets - 220 g



MISTO
MIX

COD. 2826

10 fogli - 220 g
10 sheets - 220 g

PRONTO DA CUOCERE - FORNO

READY TO BAKE - OVEN



TORILLA DI PATATE CON CIPOLLA

POTATO TORILLA WITH ONION

COD. 2855

2 pz x 180 g
2 pieces x 180 g



CROCCHETTA DI MERLUZZO E
CIPOLLA CARAMELLATA
COD AND CARAMELIZED ONIONS

COD. 2851

24 pz x 31 g
24 pieces x 31 g



CROCCHETTA DI ROQUEFORT
E NOCI
BLUE CHEESE AND WALNUTS

COD. 2852

2 pz x 31 g
24 pieces x 31 g



CROCCHETTA DI JAMON IBERICO

BERIAN HAM AND CRISPY BREAD

COD. 2853

24 pz x 31 g
24 pieces x 31 g



PRONTO DA CUOCERE - FRIGGITRICE

READY TO COOK - FRYER



CROCCHETTE DI PORCINI E PATATE
PORCINO MUSHROOMS AND POTATOES
CROQUETTES

COD. 17756

42 pz. x 17 g
42 pieces x 17 g



CROCCHETTI DI PARMIGIANO
E POMODORO
PARMESAN CHEESE AND TOMATOES CROQUETTES

COD. 17757

42 pz. x 17 g
42 pieces x 17 g



PINTXO DI UOVO (al bacon)

EGG PINTOX (bacon)

COD. 2846

conf. da 25 pz.
25 pieces pack



PINTXO DI UOVO (al chorizo)

EGG PINTOX (chorizo)

COD. 2847

conf. da 25 pz.
25 pieces pack



CROCCHETTE DI
JAMON IBERICO
IBERICO HAM CROQUETTES

COD. 17743

42 pz. x 17 g
42 pieces x 17 g



CROCCHETTE DI MERLUZZO E
CIPOLLA CARAMELLATA
COD AND ONION CROQUETTES

COD. 17744

42 pz. x 17 g
42 pieces x 17 g



CROCCHETTE DI ROQUEFORT
E NOCI
BLUE CHEESE AND WALNUT CROQUETTES

COD. 17741

42 pz. x 17 g
42 pieces x 17 g



PINTXO DI UOVO (al tartufo)

EGG PINTOX (truffle)

COD. 2839

conf. da 25 pz.
25 pieces pack



TARTUFI
TRUFFLES

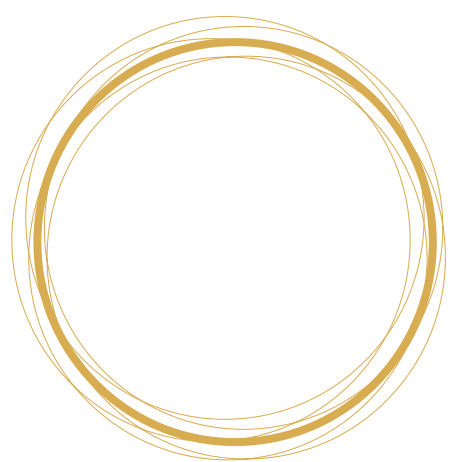


PRODOTTI TIPICI DELLE LANGHE - TARTUFLANGHE

TARTUFLANGHE - TYPICAL PRODUCTS FROM THE LANGHE AREA

IT Domenica Bertolusso e Beppe Montanaro, fondatori dell'azienda, diedero vita a Tartuflanghe nel 1980. L'azienda si fregia da anni del titolo "Eccellenza Artigiana", rilasciato dalla Regione Piemonte quale riconoscimento della sua trentennale esperienza nel mondo dell'artigianato gastronomico di qualità.

EN *Domenica Bertolusso and Beppe Montanaro founded Tartuflanghe in 1980. For years the company has borne the title of "Eccellenza Artigiana" (artisanal excellence), awarded by the region of Piedmont in recognition of its thirty years' experience in the world of quality artisanal gastronomy.*



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

TARTUFI
TRUFFLES

TARTUFI FRESCHI
FRESH TRUFFLES



**TARTUFI BIANCHI FRESCHI
"TUBER MAGNATUM"**
FRESH WHITE "TUBER MAGNATUM"
TRUFFLES

COD.16033

100 g

P

**TARTUFI NERI FRESCHI
"TUBER UNCINATUM"**
FRESH BLACK "TUBER UNCINATUM"
TRUFFLES

COD.16258

100 g

P



**TARTUFI NERI FRESCHI "TUBER
AESTIVUM"**
FRESH BLACK "TUBER AESTIVUM"
TRUFFLES

COD.16036

100 g

P

**TARTUFI NERI FRESCHI
"TUBER MELANOSPORUM"**
FRESH BLACK "TUBER MELANOSPORUM"
TRUFFLES

COD.16644

100 g

P

TARTUFI CONSERVATI
PRESERVED TRUFFLES



**SUCCO DITARTUFO NERO
PREGIATO (tuber
melanosporum) STERILIZZATO**
STERILIZED FINE BLACK (tuber melanosporum)
TRUFFLE JUICE

COD.3200

200 ml



TARTUFO ESTIVO IN PEZZI
SUMMER TRUFFLE IN PIECES

TARTUFO ESTIVO FETTINE
SUMMER TRUFFLE SLICES

COD.3203

400 g

COD.3202

400 g

CONDIMENTI
CONDIMENTS



**CREMA DI FUNGHI PORCINI
E TARTUFO (tuber aestivum vitt.
e tuber albidum)**
PORCINOMUSHROOMSA ND (tuber aestivumvitt.
andtuber albidum) TRUFFLE CREAM

COD.3204

380 g



**BURRO CON TARTUFO
(tuber aestivum vitt.)**

(tuber aestivumvitt.) TRUFFLE
BUTTER

COD.3205

300 g



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
AROMATIZZATO ALTARTUFO
BIANCO**

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FLAVOURED
WITH WHITE TRUFFLE

COD.3208

1 lt

COD.3215

250 ml



**MIELE DI ACACIA CON
TARTUFO BIANCO**

WHITE TRUFFLEACACHIA HONEY

COD.3396

230 g



**SENAPE AL MIEIE E
TARTUFO BIANCO**

MUSTARD WITH HONEY
AND WHITE TRUFFLE

COD.3378

200 g



**SUCCO DI TARTUFO NERO
PREGIATO**

FINE BLACK TRUFFLE JUICE

COD.3200

200 ml



**PURÉ DI TARTUFO
NERO 95% TUBETTO**

BLACK TRUFFLE PUREE 95% TUBE

COD.3281

30 g



**CREMA BURRO ACCIUGA
E TARTUFO**

ANCHOVY AND TRUFFLE BUTTER CREAM

COD.3286

27 g



**CREMA TUORLO CON TARTUFO
BIANCO**

YOLK CREAM WITH TRUFFLE WHITE

COD.3285

27 g



CREMA PESTO E TARTUFO

PESTO AND TRUFFLE CREAM

COD.3287

27 g

TARTUFI
TRUFFLES

DRY LAB
DRY LAB



TARTUFO BIANCO D'ALBA
"noH2O" LIO (ottenuto da 75 g
di tartufo fresco - T. magnatum
Pico)

FREEZE-DRIED "noH2O" WHITE ALBA
TRUFFLE (made from 75 g of fresh truffle -
T. magnatum Pico)

COD. 3210

15 g



TARTUFO NERO PREGIATO
"noH2O" LIO (ottenuto da 75
g di tartufo fresco - T. melano-
sporium)

FREEZE-DRIED "noH2O" FINE BLACK
TRUFFLE (made from 75 g of fresh truffle -
T. melanosporium)

COD. 3211

15 g



TARTUFO NERO ESTIVO
"noH2O" LIO (ottenuto da
75 g di tartufo fresco - Tuber
aestivum)

FREEZE-DRIED "noH2O" BLACK SUMMER TRUFFLE
(made from 75 g of fresh truffle - Tuber aestivum)

COD. 3212

15 g



PESTO IN POLVERE "noH₂O"
LIO (ottenuto da 100 g di
prodotto fresco)

FREEZE-DRIED "noH₂O" POWDERED PESTO
(made from 100 g of fresh product)

COD. 3213

40 g



FIOR DI CAPPERO (PANTELLERIA) TESTE DI GAMBERO ROSSO
"noH₂O" LIO INTERI (ottenuta da
175 g di prodotto fresco)

FREEZE-DRIED "noH₂O" WHOLE CAPER
FLOWERS (PANTELLERIA) (made from
175 g of fresh product)

COD. 3222

20 g



FREEZE DRIED RED PRAWNS HEADS

COD. 3384

25 g



**CONDIMENTO IN POLVERE AL
TARTUFO**

WHITE TRUFFLE CONDIMENT POWDER

COD. 3386

60 g



FORMAGGIO BLU

BLU CHEESE

COD. 3255

200 g ottenuti da 400 g di formaggio
Blu fresco

200 g obtained from 400 g of fresh
Blu cheese



POMODORO IN POLVERE

TOMATO POWDER

COD. 3230

300 g



**BARBABIETOLA IN
POLVERE**

BEET POWDER

COD. 3228

300 g



**SPINACIO IN
POLVERE**

SPINACH POWDER

COD. 3229

300 g



FIOR DI CAPPERO
"noH₂O" LIO

FIOR DI CAPPERO "noH₂O" LIO

COD. 3216

20 g

PATATINE
CHIPS



PATATINE CON TARTUFO
TRUFFLE CHIPS

COD. 3256

45 g



PATATINE CON PESTO
CHIPS WITH PESTO

COD. 3270

100 g



PATATINE CANAPÈ
CANAPÉ CHIPS

COD. 3272

500 g

TARTUFI
TRUFFLES



CAVIAROLI
CAVIAROLI



CAVIAROLI BASILICO
BASIL CAVIAROLI

COD. 3250

50 g

CAVIAROLI ARBEQUINA OLIO
ARBEQUINA OIL CAVIAROLI

COD. 3249

50 g

CAVIAROLI ROSMARINO
ROSEMARY CAVIAROLI

COD. 3251

50 g

CAVIAROLI ACETO
PEDRO XIMENEZ

PEDRO XIMENEZ VINEGAR CAVIAROLI

COD. 3266

50 g

CAVIAROLI ARBEQUINA
ARBEQUINA CAVIAROLI

COD. 3248

200 g

CAVIAROLI PEPERONCINO
CHILI CAVIAROLI

COD. 3252

50 g

CAVIAROLI SESAMO
SESAME CAVIAROLI

COD. 3253

50 g

CAVIAROLI DROPS DI
ALBERT ADRIÀ

ALBERT ADRIA CAVIAROLI DROPS

COD. 3372

90 g

CAVIAROLI AGLIO
GARLIC CAVIAROLI

COD. 3265

50 g

CAVIAROLI AVELLANA NOCCIOLA
APELLANA HAZELNUT CAVIAROLI

COD. 3254

50 g

CAVIAROLI WASABI
WASABI CAVIAROLI

COD. 3267

50 g

PERLE DI OLIO AL TARTUFO
BIANCO

PEARLS OF WHITE TRUFFLE OIL

COD. 3226

200 g

NUOVO PRODOTTO
NEW PRODUCT

CAVIAROLI MANGO
MANGO CAVIAROLI

COD. 3288

50 g

CAVIAROLI LAMPONE
RASPBERRY CAVIAROLI

COD. 3289

50 g

CAVIAROLI SOIA
SOYA CAVIAROLI

COD. 3290

50 g

PERLAGE
PERLAGE



PERLAGE DI PESTO

PESTO PEARLS

COD. 3390

200 g



PERLAGE DI ACCIUGHE

ANCHOVY PEARLS

COD. 3391

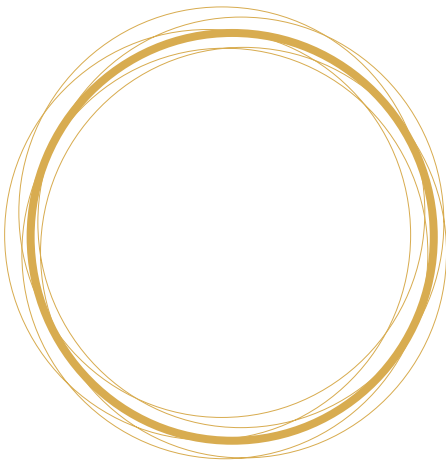
200 g



PERLAGE DI TARTUFO
NERO PREGIATO
FINE BLACK TRUFFLE PEARLS

COD. 3389

200 g



PASTA
PASTA



TAGLIOLINI ALL'UOVO (24%)
LAMINATI E MATASSATI A MANO
TAGLIOLINI EGG PASTA (egg 24%) HAND-ROLLED
AND WOUND

COD. 3209

500 g



TAGLIOLINI ALL'UOVO
CON TARTUFO
TAGLIOLINI EGG PASTA WITH
TRUFFLE

COD. 3375

500 g



RAVIOLI AL PLIN CON
FONDUTA AL TARTUFO

PLIN RAVIOLI WITH TRUFFLE FONDUE

COD. 33702

500 g



RAVIOLI AL PLIN CON
CARNE

PLIN RAVIOLI WITH MEAT

COD. 33701

500 g



RAVIOLI AL PLIN CON
ERBETTE

PLIN RAVIOLI WITH HERBS

COD. 33700

500 g



TOUFOOD - CUCINA MOLECOLARE
MOLECULAR CUISINE -
TOUFOOD

IT Gastrocultura Mediterránea è un'azienda con sede a Barcellona, la quale si occupa dello studio e insegnamento della gastronomia del 21° secolo, da un punto di vista tecnico e scientifico. Per questo ha creato TÖUFOOD, una gamma completa di ingredienti di qualità eccezionale per le ricette e i processi molecolari della cucina moderna. Tutte le ricette innovative possono essere preparate con facilità e creatività, stimolando una sorprendente esperienza culinaria.

EN Gastrocultura Mediterránea is a company based in Barcelona which deals with the study and teaching of 21st century gastronomy, from a technical and scientific point of view. It created TÖUFOOD, a complete and high-quality line of ingredients for the modern cuisine's recipes and molecular processes. All innovative recipes can be prepared with ease and creativity, stimulating an amazing culinary experience.



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT

AGENTI ADDENSANTI
THICKENERS



ALGİNATE

COD.80704

600 g

COD.80738

130 g

GĖLLAN

COD.80705

350 g

COD.80731

85 g

AGĖR

COD. 80703

400 g

COD.80730

100 g

GĖAR

COD.80749

150 g

IÖTA

COD.80706

400 g

COD.80740

110 g

KĖPPA

COD.80707

400 g

COD.80741

95 g

INĖLIN WAXY

COD.80717

500 g

COD.80746

110 g

INĖLIN

COD.80716

500 g

MĖTICEL

COD.80708

400 g

COD.80742

45 g

VEGETALGĖL

COD.80709

500 g

XANTHĖN

COD.80718

600 g

COD.80737

135 g

AGENTI EMULSIONANTI
EMULSIFIERS



SUCRÖ

COD.80702

500 g

COD.80739

120 g

GLYCĖ

COD.80736

90 g

LĖCITIN

COD.80701

300 g

COD.80729

75 g

HOT FOAM

COD.80754

450 g

COLD FOAM

COD.80753

550 g

CITRUS FIBER

COD.80783

450 g

AGENTE SALINO
SALT



GLĖUCOCAL

COD.80721

600 g

COD.80734

130 g

ASCORBĖC

COD.80758

800 g

CITRĖC ACID

COD.80760

800 g

CĖLX

COD.80765

400 g

CITRĖTE

COD.80766

600 g

AMIDI E FIBRE
STARCHES & FIBERS



KĖZU

COD.80710

500 g

COD.80732

100 g

STARCRĖM

COD.80711

500 g

TRISÖL

COD.80712

4 kg

CORNSTĖR

COD.80764

500 g

POLIOLI
POLYOLI



ISOMĖLT

COD.80728

700 g

COD.80735

170 g

MANNITÖL

COD.80768

500 g

XYLITÖL

COD.80767

700 g

PECTINE
PECTINS



PĚCTIN HM YELLOW

COD.80713

600 g

COD.80733

150 g

PĚCTIN LM NAPPAGE

COD.80714

600 g

COD.80743

150 g

MALTODESTRINE
MALT ODEXTRIN



MĀLTO TAPIOCA

COD.80722

1 kg

OVO & LATTO DERIVATI
EGG & DIARY



ALBÜMIN EGG

COD.80719

400 g

COD.80747

80 g

COLORANTI
COLORANTS



BLÄCK

COD.80723

100 g

GRĚEN

COD.80724

100 g

RĚD

COD.80725

100 g

YELLÖW

COD.80726

80 g

SPECIALITÀ
SPECIALITIES



SILICAGEL

COD.80727

90 g

ENZIMI
ENZIMES



ACTIVA TRANSGLUTAMINASA
GS (PESCE)

ACTIVA TRANSGLUTAMINASA GS (FISH)

COD.80781

1 kg

ACTIVA TRANSGLUTAMINASA
EB (CARNE)

ACTIVA TRANSGLUTAMINASA (MEAT)

COD.80782

1 kg

ENZIMI
ENZYMES



AMILASI

COD.80769

100 g

NARINGINASI

COD.80773

100 g

ACTIVA TRANSGLUTAMINASA
EB (CARNE)

COD.80782

1 kg

CELLULASI

COD.80771

100 g

INVERTASI

COD.80774

100 g

ACTIVA TRANSGLUTAMINASA
GS (PESCE)

COD.80781

1 kg

GLUCOSIDASI

COD.80772

250 ml

PECTINASI

COD.80775

100 g

LIOFILIZZATI
LIOFILIZED



FRAGOLA LIOFILIZZATA A FETTE
SLICED FREEZE-DRIED STRAWBERRY

COD.80778

50 g

LAMPONE INTERO LIOFILIZZATO
FREEZE-DRIED WHOLE RASPBERRY

COD.80777

75 g

MAIS INTERO LIOFILIZZATO
FREEZE-DRIED WHOLE CORN

COD.80780

100 g

MIRTILLO INTERO LIOFILIZZATO
FREEZE-DRIED WHOLE BLUEBERRY

COD.80779

150 g



KIT ACCESSORI
ACCESSORIES KIT

COD.80750

ZUCCHERI
SUGARS



DEXTRÖSE

COD.80759

600 g

GLUCÖSE 35 POLVERE

COD.80755

500 g

GLUCÖSE SCIROPPO

COD.80756

1,2 kg

TREHÄLOSE

COD.80761

700 g

INVERT SUGÄR

COD.80757

1,2 kg

ingredienti

OLI ESSENZIALI - INGREDIENTI

INGREDIENTI - ESSENTIAL OILS

IT Massimiliano Alajmo, con l'aiuto del maestro profumiere Lorenzo Dante Ferro, ha creato una linea di oli essenziali purissimi che possono essere utilizzati con grande facilità e precisione su tantissimi piatti e cocktails. Queste essenze non sostituiscono un ingrediente, ma aiutano ad esaltarne l'intensità, fungendo da veri e propri acceleratori del gusto.

EN Massimiliano Alajmo, with the help of master-perfumer Lorenzo Dante Ferro, has created a line of ultra-pure essential oils to be used with great ease and precision on a vast range of dishes and cocktails. These essences do not replace an ingredient, but help to bring out its intensity, serving as veritable flavour 'accelerators'.



ESSENZA DI ANETO
DILL ESSENCE

COD.6580
flacone 35 ml
bottle 35 ml

ESSENZA DI CARDAMOMO
CARDAMOM ESSENCE

COD.6584
35 ml

ESSENZA DI ZENZERO
GINGER ESSENCE

COD.6589
35 ml

ESSENZA DI ANICE STELLATO
STAR ANICE ESSENCE

COD.6581
flacone 35 ml
bottle 35 ml

ESSENZA DI LIMONE
LEMON ESSENCE

COD.6585
35 ml

ESSENZA DI BERGAMOTTO
BERGAMOT ESSENCE

COD.6582
35 ml

ESSENZA DI MANDARINO
MANDARINE ESSENCE

COD.6586
35 ml

ESSENZA DI CANNELLA
CINNAMON ESSENCE

COD.6583
35 ml

ESSENZA DI MENTA PIPERITA
PEPPERMINT ESSENCE

COD.6587
35 ml



B2B.longino.it



ENTRA
VISIT





newyork@longino.it

ordini@longino.it

LONGINO NEL MONDO

LONGINO IN THE WORLD

DUBAI

HONG KONG

orders.dubai@longino.it

hongkong@longino.it



LONGINO & CARDENAL

Cibi Rari e Preziosi

LONGINO & CARDENAL SPA
VIA AMBROGIO MORONI, 8
20005 POGLIANO MILANESE (MI)
+39 02.93.96.851
ORDINI@LONGINO.IT

   – WWW.LONGINO.IT