IL VALORE DELLA RICERCA E DELLA SELEZIONE

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

La nostra storia inizia alla fine degli anni '80, in un momento di grande fermento per la cucina internazionale. Quattro giovani amici, uniti dalla passione per il buon cibo e dalla curiosità per ciò che ancora non era stato scoperto, decidono di trasformare un'intuizione in un progetto imprenditoriale. Sono gli anni della nouvelle cuisine in Francia e di una profonda evoluzione della ristorazione italiana, alla ricerca di nuovi linguaggi, nuovi prodotti, nuove ispirazioni. È in questo contesto che nasce l'idea di portare in Italia il caviale selvaggio iraniano: un prodotto allora quasi sconosciuto, ma perfettamente in sintonia con una cucina che chiedeva raffinatezza, precisione e innovazione. Da quella prima scelta prende forma Longino & Cardenal, un nome evocativo ispirato a due personaggi immaginari – un nobile svizzero e un pescatore cubano – simbolo di mondi lontani accomunati dallo stesso desiderio di esplorare. Da allora, la ricerca è sempre stata il punto di partenza del nostro lavoro. Ricerca intesa come viaggio, osservazione dei mercati, incontro con i produttori e conoscenza dei contesti gastronomici. Un'esperienza costruita nel tempo, che ci ha insegnato a leggere non solo i prodotti, ma anche il modo in cui possono trovare senso all'interno della cucina professionale.

La selezione è il naturale completamento di questo percorso. Non significa scegliere semplicemente ciò che è eccellente, ma individuare ciò che è significativo: prodotti di alta qualità, coerenti con il mercato, interessanti per la ristorazione contemporanea e realmente utilizzabili nel lavoro quotidiano dello chef. Oggi Longino & Cardenal è una realtà internazionale, con migliaia di referenze selezionate da oltre cento fornitori in tutto il mondo. Sono cambiate le dimensioni e le geografie, ma il metodo è rimasto lo stesso: cercare con attenzione, selezionare con criterio, costruire una proposta chiara e riconoscibile. Il tema "**Il valore della ricerca e della selezione**", che accompagna Longino & Cardenal nel 2026, nasce dal desiderio di mettere in evidenza questo approccio. Non come una novità, ma come un tratto distintivo che ci accompagna fin dall'inizio e che oggi sentiamo il bisogno di raccontare con maggiore consapevolezza. Il nostro catalogo è l'espressione di questo metodo: una selezione pensata per parlare il linguaggio della cucina professionale, frutto di esperienza, conoscenza e scelte ponderate. È in questa capacità di cercare e scegliere con attenzione che risiede, da sempre, il valore del nostro lavoro.

THE VALUE OF RESEARCH AND SELECTION

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

Our story begins in the late 1980s, during a period of great transformation for international cuisine. Four young friends, united by their passion for fine food and driven by curiosity for what had yet to be discovered, decided to turn an intuition into a business project. These were the years of the French nouvelle cuisine and of a profound evolution in Italian dining, marked by a search for new languages, new products and new inspirations. It was in this context that the idea of bringing wild Iranian caviar to Italy took shape: a product almost unknown at the time, yet perfectly aligned with a cuisine seeking refinement, precision and innovation. From that first choice, Longino & Cardenal was born — an evocative name inspired by two imaginary characters, a Swiss nobleman and a Cuban fisherman, symbols of distant worlds brought together by the same desire to explore. Since then, research has always been the starting point of our work. Research as travel, as direct observation of markets, as meeting producers and understanding gastronomic cultures. An experience built over time, which has taught us to read not only products, but also the contexts in which they can truly express their value in the professional kitchen.

Selection is the natural completion of this journey. It is not simply about choosing what is excellent, but what is meaningful: products of high quality that are coherent with the market, relevant to contemporary gastronomy and genuinely useful in a chef's daily work. Today, Longino & Cardenal is an international reality, with thousands of references sourced from over one hundred producers worldwide. Dimensions and geographies may have changed, but our method has remained the same: search with care, select with intention, build a clear and recognisable collection. The theme "**The Value of Research and Selection**", which accompanies Longino & Cardenal in 2026, stems from the desire to highlight this approach. Not as a new direction, but as a long-standing trait that has guided us from the very beginning and that we now wish to express with greater clarity. Our catalogue is the expression of this method: a selection designed to speak the language of professional cuisine, shaped by experience, knowledge and thoughtful choices. It is in this ability to search and select with care that the value of our work has always resided.

INDICE

PRODOTTI ITTICI

SPECIALITÀ ITTICHE

CARNE E VOLATILI

SALUMI

LATTICINI

FRUTTA E VERDURA

CONDIMENTI E SPEZIE

PANE E PASTICCERIA

E ANCORA

LEGENDA: P PRODOTTO DA PREORDINARE / PRODUCT TO ORDER — PRODOTTO GELO / FROZEN PRODUCT — S PRODOTTO STAGIONALE / SEASONAL PRODUCT

GRØNN

OLI VERDI - GRONN

GRONN - GREEN OIL

IT Lo chef stellato Michelin Benoit Dewitte e il suo socio in affari Jeremy Meirte hanno lanciato nel maggio 2024 oli sani, a zero sprechi e pronti all'uso, basati su ingredienti locali e freschi. Un prodotto per chef, realizzato da chef. Gli oli di "Gronn", che in danese significa "verde", sono disponibili in diverse varianti. Sono naturali al 100% e non contengono conservanti. Gronn si rifornisce di ingredienti provenienti da aziende agricole locali, ricercando attivamente prodotti apparentemente inutilizzabili. Da Gronn, non si tratta solo di gusto: è anche una scelta sana. Con il 90% di grassi insaturi sani e un'abbondanza di vitamina E, offrono un'alternativa pura agli oli da cucina tradizionali.

EN *Michelin-starred chef Benoit Dewitte and his business partner Jeremy Meirte launched healthy, zero-waste, ready-to-use oils based on local and fresh ingredients in May 2024. A product for chefs, made by chefs. "Gronn" oils, which means "green" in Danish, are available in several variants. They are 100% natural and contain no preservatives. Gronn sources ingredients from local farms, actively seeking out seemingly unusable products. At Gronn, it's not just about taste: it's also a healthy choice. With 90% healthy unsaturated fats and an abundance of vitamin E, they offer a pure alternative to traditional cooking oils.*







NUOVI PRODOTTI

OLI AROMATIZZATI
FLAVORED OILS





OLIO AL PORRO
LEEK OIL
COD. *2060*
250 ml

OLIO AL BASILICO
BASIL OIL
COD. *2061*
250 ml

OLIO THAI
THAI OIL
COD. *2062*
250 ml

OLIO ALL'ANETO
DILL OIL
COD. *2063*
250 ml

OLIO PICCANTE
CHILI OIL
COD. *2064*
250 ml

OLIO AL PREZZEMOLO
PARSLEY OIL
COD. *2065*
250 ml

OLIO AL DRAGONCELLO
DRAGONCELLO OIL
COD. *2066*
250 ml

OLIO ALL'ERBA CIPOLLINA
CHIVE OIL
COD. *2067*
250 ml

OLIO ALL'AGLIO SELVATICO
WILD GARLIC OIL
COD. *2068* S
250 ml

OLIO ALLA VERBENA
VERBENA OIL
COD. *2069* S
250 ml



PERCHÉ

· Patate integre.

· Fritte in olio di oliva.

· Croccanti, pulite e riconoscibili.

WHY

· Whole potatoes.

· Fried in olive oil.

· Crunchy, clean and unmistakable.

PATATE - BONILLA

BONILLA - POTATO CHIPS

IT Quando Salvador Bonilla lasciò la Marina, dove aveva prestato servizio come caporale, decise di seguire la propria strada seguendo la tradizione di famiglia di vendere churros alle fiere . Fin da piccolo, aveva visto suo padre recarsi alle fiere e agli eventi locali offrendo churros. Le patate BONILLA A LA VISTA divennero uno dei prodotti più richiesti dai ristoranti e dai bar locali. César Bonilla, insieme alla moglie Lolita, alla madre e alle sorelle, gestiva l'attività e confezionava le patate . César e suo padre Salvador le friggevano per tutta la notte. Oggi, BONILLA A LA VISTA continua a produrre il suo prodotto artigianale e tradizionale , utilizzando solo patate di alta qualità, sale marino e olio d'oliva, nel suo stabilimento di Sabón (Arteixo). Questo prodotto è già disponibile in diversi mercati internazionali , tra cui Corea, Australia, Stati Uniti e Francia .

EN *When Salvador Bonilla left the Navy, where he had served as a corporal, he decided to follow his own path by continuing the family tradition of selling churros at fairs. From an early age, he had seen his father go to fairs and local events offering churros. BONILLA A LA VISTA potatoes became one of the most sought-after products in local restaurants and bars. César Bonilla, together with his wife Lolita, his mother, and his sisters, ran the business and packaged the potatoes. César and his father Salvador fried them all night long. Today, BONILLA A LA VISTA continues to produce its artisanal and traditional product, using only high-quality potatoes, sea salt, and olive oil, at its factory in Sabón (Arteixo). This product is already available in several international markets, including Korea, Australia, the United States, and France.*





B2B.longino.it

ENTRA
VISIT

NUOVI PRODOTTI

PATATE
POTATO CHIPS



PATATINE IN LATTA

POTATO CHIPS IN A TIN

COD. *2090*
40 g x 12 px.
40 g x 12 pieces

COD. *2091*
275 g x 6 px.
275 g x 6 pieces

COD. *2092*
500 g x 3 px.
500 g x 3 pieces

PATATINE IN BUSTA

POTATO CHIPS IN A BAG

COD. *2093*
30 g x 24px.
30 g x 24 pieces

COD. *2094*
50 g x 30 px.
50 g x 30 pieces

COD. *2095*
150 g x 24 px.
150 g x 24 pieces

COD. *2096*
300 g x 11 px.
300 g x 11 pieces

PATATINE IN BUSTA SENZA SALE

POTATO CHIPS IN A BAG WITHOUT SALT

COD. *2097*
150 g x 18 px.
150 g x 18 pieces



PERCHÉ

· Criocongelazione.

· Congelati singolarmente.

· Facili da decorticare.

WHY

· Cryogenic freezing.

· Individually frozen.

· Easy to shell.

FRUTTI DI MARE - LA ALONDRA SEAFOOD

ALONDRA - SEAFOOD

IT I nostri frutti di mare, di provenienza sostenibile e apprezzati dai migliori chef del mondo, vengono pescati utilizzando il rinomato metodo Noble Harvesting, che garantisce un processo umano e senza stress che preserva i succhi naturali dei frutti di mare, ne esalta il sapore intenso e offre una consistenza ineguagliabile, migliore di quella del pesce fresco, eccezionalmente tenera e facile da sbucciare. Conservato tramite congelamento criogenico avanzato a temperature bassissime, mantiene il suo sapore, la sua consistenza e il suo valore nutrizionale fino a due anni, diventando un punto di riferimento di purezza, qualità ed eccellenza culinaria ai massimi livelli.

EN *Our seafood, sourced sustainably and prized by the world's finest chefs, is harvested using the renowned Noble Harvesting method, which guarantees a humane, stress-free process that preserves the natural juices of the seafood, enhances its intense flavor, and offers an unparalleled texture that is better than fresh fish, exceptionally tender, and easy to peel. Preserved using advanced cryogenic freezing at extremely low temperatures, it retains its flavor, texture, and nutritional value for up to two years, becoming a benchmark of purity, quality, and culinary excellence at the highest levels.*





B2B.longino.it

ENTRA
VISIT

NUOVI PRODOTTI

FRUTTI DI MARE

SEAFOOD



ASTICE BLU EUROPEO SELVAGGIO

WILD EUROPEAN BLUE LOBSTER

COD. *2080*

3/3,5 kg
400-600 g x 6 pz.
400-600 g x 6 pieces

COD. *2081*

2/3,5 kg
600-800 g x 4 pz.
600-800 g x 4 pieces

COD. *2082*

3/3,5 kg
800-1 kg x 4 pz.
800-1 kg x 4 pieces



SCAMPO ALTLANTICO

ATLANTIC LOBSTER

COD. *2084*

0000
2 kg x 3/4 pz. x kg
2 kg x 3/4 pieces x kg

COD. *2085*

000
2 kg x 5/6 pz. x kg
2 kg x 5/6 pieces x kg

COD. *2086*

00
2 kg x 7/10 pz. x kg
2 kg x 7/10 pieces x kg

COD. *2087*

0
2 kg x 10/12 pz. x kg
2 kg x 10/12 pieces x kg

COD. *2088*

0
2 kg x 12/16 pz. x kg
2 kg x 12/16 pieces x kg







SALSE E FUMETTI - GOURMAND & GUIARD

GOURMAND & GUIARD - SAUCES AND BROTH

IT Alain Guiard, grazie alla sua lunga esperienza e conoscenza del mondo gastronomico, ha creato GOURMAND & GUIARD con l'obiettivo di facilitare il lavoro quotidiano dei professionisti del settore. GOURMAND & GUIARD è la cucina centrale di qualsiasi attività commerciale, produciamo e ci adattiamo alle richieste dei nostri clienti con la creazione di prodotti e ricette su misura. GOURMAND & GUIARD è un team di persone impegnate nella produzione tradizionale di salse, fumetti, brodi e basi per ristoranti, catering e comunità. Ci impegniamo a fornire prodotti di alta qualità, freschi e senza conservanti. Utilizziamo una tecnologia di confezionamento HPP ad alta pressione, che ci consente di offrire un'ampia gamma di prodotti pascalizzati, con una durata di conservazione compresa tra 90 e 150 giorni a seconda degli ingredienti utilizzati.



EN *Alain Guiard, with his wide experience and knowledge of the gastronomic world, founded Gourmand & Guiard in order to make the daily work of hospitality professionals easier. Gourmand & Guiard is the core kitchen for any business. We meet our clients' needs with custommade products and recipes. GOURMAND & GUIARD is a team of people involved to the traditional production of sauces, fumets, broths and bases, for restaurant businesses, caterers and communities. We are committed to high quality, fresh and preservative-free products. We use a high-pressure HPP packgin technology, which allows us to offer a wide range of pascalized references, with a shelf life of between 90-150 days depending on the ingredients used.*

B2B.longino.it

ENTRA
VISIT



NUOVI PRODOTTI

SALSE DI PESCE
FISH SAUCES



BISQUE DI ASTICE
LOBSTER BISQUE
COD. 1220
1 l



SALSA AL NERO DI SEPPIA
CUTTLEFISH INK SAUCE
COD. 1221
1 l



SALSA BEURRE BLANC DI PESCE
FISH BEURRE BLANC SAUCE
COD. 1222
1 l

MAIONESI
MAIONEESE



MAIONESE ALLA SENAPE IN GRANI
WHEAT MUSTARD MAYONNAISE
COD. 1230
1 kg



MAIONESE AL WASABI
WASABI MAYONNAISE
COD. 1231
1 kg



MAIONESE ALLO YUZU
YUZU MAYONNAISE
COD. 1232
1 kg



MAIONESE AL KIMCHI
KIMCHI MAYONNAISE
COD. 1233
1 kg

SALSE INTERNAZIONALI
INTERNATIONAL SAUCES



SALSA OLANDESE STILE BENEDICT
HOLLANDESE SAUCE BENEDICT STYLE
COD. 1240
1 kg



SALSA TERYAKY
TERYAKY SAUCE
COD. 1241
1 l



DRESSING AL KIMCHI E YUZU
KIMCHI AND YUZU DRESSING
COD. 1242
1 l



DESSING POKE
POKE DRESSING
COD. 1243
1 l

I COTTI
ALREADY COOCKED



PURE' DI PATATE
POTATO PURÉE
COD. 1250
1 kg



PURE DI SEDANO RAPA AFFUMICATO
PURE SMOKED CELERY ROOT
COD. 1251
500 g



SFILACCIATO DI CODA DI TORO BRASATA
BRAISED BEEF TAIL SHORT RIB
COD. 1252
1 kg



CIPOLLA CARAMELLATA
CARAMELIZED ONION
COD. 1253
1 kg

CBT BLAZQUEZ BY GOURMAND AND GUIARD ❄
BLAZQUEZ SLOW-COOKED BY GOURMAND AND GUIARD



FILETTO DI MAIALE BLAZQUEZ
BLAZQUEZ PORK TENDERLOIN
COD. 1260
ct da 12 conf. (300 g ca. x conf.)
12 packs (approx. 300 g x pack)



COPPA DI MAIALE IBERICO BLAZQUEZ
BLAZQUEZ IBERIAN PORK JOWL
COD. 1261
ct da 6 conf. (600 g ca. x conf.)
6 packs (approx. 600 g x pack)



COSTINE DI MAIALE IBERICO BLAZQUEZ
BLAZQUEZ IBERIAN PORK RIBS
COD. 1262
ct da 6 conf. (600 g ca. x conf.)
6 packs (approx. 600 g x pack)



PLUMA DI MAIALE IBERICO BLAZQUEZ
BLAZQUEZ IBERIAN PORK PLUMA
COD. 1263
ct da 10 conf. (250 g ca. x conf.)
10 packs (approx. 250 g x pack)



SECRETO DI MAIALE IBERICO BLAZQUEZ
SECRET OF IBERIAN PORK BLAZQUEZ
COD. 1264
ct da 6 conf. (300 g ca. x conf.)
6 packs (approx. 300 g x pack)



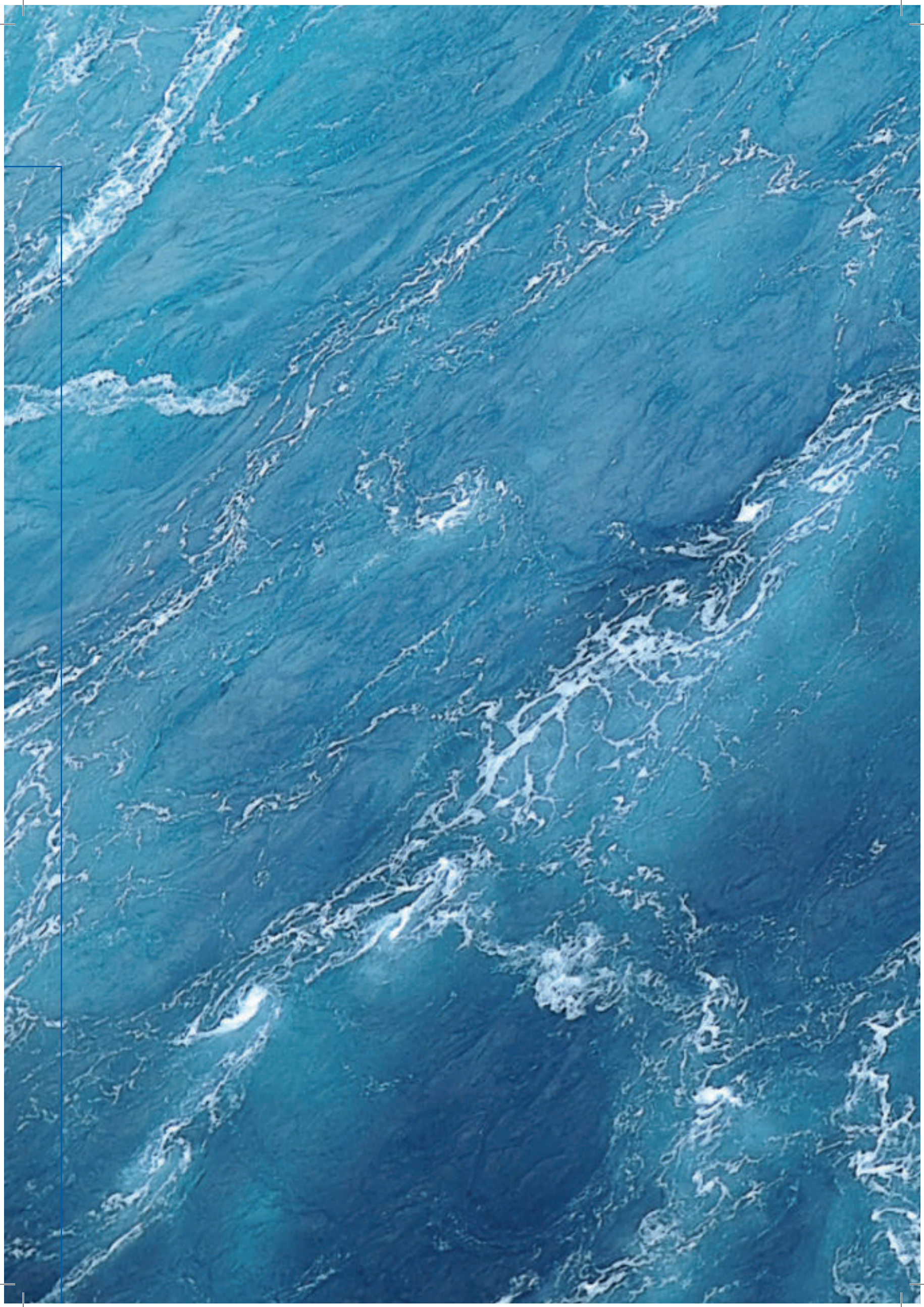
GUANCIA DI MAIALE IBERICO BLAZQUEZ
BLAZQUEZ IBERIAN PORK CHEEK
COD. 1265
ct da 10 conf. (2 pz. da 80 g x conf.)
10 packs (2 pieces x 80 g packs)

Jamones Blázquez

GOURMAND & GUIARD









PRODOTTI ITTICI

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!*

PERCHÉ
- Lingue grandi e integre.
- Riproduzione naturale.
- Crescita lenta di 4 anni.

WHY
- Large, intact tongues.
- Natural reproduction.
- Slow growth over 4 years.





RICCIO DI MARE
UNI GIAPPONE 14 LINGUE
JAPAN SEA URCHIN UNI 14 LANGUAGES

COD. *0190*

50 g

RICCIO DI MARE
GIAPPONE A VAPORE
JAPAN SEA URCHIN STEAMED

COD. *0191*

100 g



B2B.longino.it

ENTRA
VISIT

RICCIO DI MARE
SEA URCHIN







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
con testa + coda
with head + tail

COD. 29308
senza testa + coda
without head + tail



FILETTO+VENTRESCA TONNO ROSSO
BLUEFIN TUNA FILLET + BELLY

P

COD. 29009
15 kg (Harakami)

COD. 29027
25 kg ca.
approx 25 kg



FILETTO DI TONNO ROSSO
BLUEFIN TUNA FILLET

P

COD. 29020
5 kg

COD. 29021
15 kg

COD. 29023
10 kg

COD. 29024
3 kg

COD. 29029
25 kg



VENTRESCA DI TONNO ROSSO
BLUEFIN TUNA BELLY

P

COD. 29028
7/9 kg

COD. 29025
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



OSSOBUCO DI TONNO ROSSO
BLUEFIN TUNA MARROWBONE

P

COD. 29306
3 kg

SOLUZIONI
SOLUTIONS



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

COD. 29019
conf. da 30 g - 5 pz.
30 g pack - 5 pieces

ESTEROS LUBIMAR

BRANZINI E ORATE DI MAREA

SEA BASS AND SEA BREAM FROM THE TIDE

IT Lubimar vanta una lunga esperienza in acquacoltura marina a terra, specializzata nella produzione di pesce in acquacultura. 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.*

PERCHÉ

· Fino a un terzo di cibo naturale.

· Bassissima densità di allevamento.

· Stress ridotto al minimo.

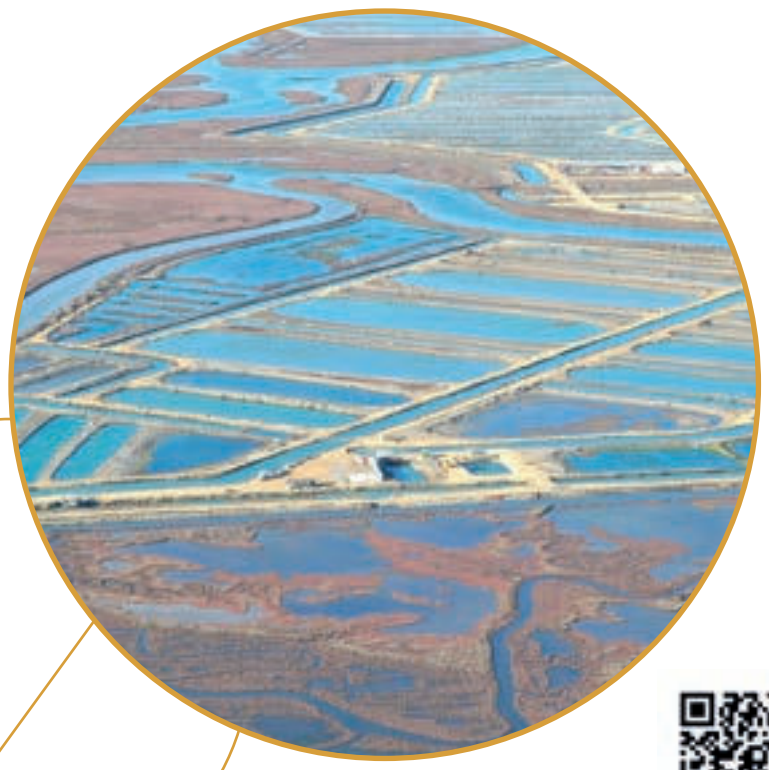
WHY

· Up to one third natural feed.

· Very low stocking density.

· Minimal stress.





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	P



FILETTO DI BRANZINO DEL DELTA
DELTA SEA BASS FILET

COD. 1887	300/350 g	❄



FILETTO DI ORATA DEL DELTA
DELTA SEA BREAM FILET

COD. 1885	200/250 g	❄

Stolt Sea Farm

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 — 1/1,5 kg — P
COD. 1811 — 0,6/0,8 kg — P
COD. 1815 — 3/4 kg
COD. 2602 — 2/2,5 kg — P
COD 1810 — 1,5/2 kg — P
COD. 1812 — 2,5/3 kg — P
COD. 1816 — 5/6 kg



SOGLIOLA
SOLE

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



FILETTO DI ROMBO CHIODATO CON PELLE
TURBOT FILLET WITH SKIN

COD. 1820 — 200/250 g
COD. 2603 — 150/200 g — P

B2B.longino.it
ENTRA
VISIT

CROSTACEI
CRUSTACEANS

MARISCOS
CALAFATE
DESDE 1984

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

SORLUT
Huîtres France

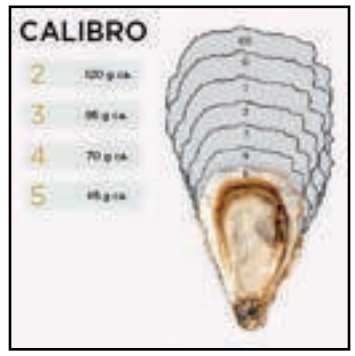
OSTRICHE - DANIEL SORLUT
DANIEL SORLUT - OYSTERS

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

COD. *1782* P
N°2 - 120 g ca. x 12 pz.
approx. 120 g x 12 pieces

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.

SPÉCIALE DANIEL SORLUT BABY

DANIEL SORLUT SPECIALE - BABY



N°5

COD. *1779* P
N°5 - 65 g ca. x 48 pz.
approx. 65 g x 48 pieces

FINE DE CLAIRES BY SORLUT

FINE DE CLAIRES BY SORLUT



N°3

COD. *1774*
N°3 - 85 g ca. x 48 pz.
approx. 85 g x 48 pieces

FINE DE CLAIRES VERDE LABEL ROUGE

FINE DE CLAIRES GREEN LABEL ROUGE



N°3

COD. *1776* S P
N°3 - 85 g ca. x 48 pz.
approx. 85 g x 48 pieces

SPÉCIALE DE CLAIRES BY SORLUT

SPECIALE DE CLAIRES BY SORLUT



N°3

COD. *1789* P
N°3 - 85 g ca. x 48 pz.
approx. 85 g x 48 pieces

COD. *1788* P
N°3 - 85 g ca. x 12 pz.
approx. 85 g x 12 pieces



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 Càdiz, 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 Càdiz, 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*	P	COD. *1791*	P
size 00 - 150 g ca. x 12 pz.		size 00 - 150 g ca. x 24 pz.	
approx. 150 g x 12 pieces		approx. 150 g x 24 pieces	
COD. *1792*	P	COD. *1796*	P
size 0 - 121/149 g ca. x 12 pz.		size 0 - 121/149 g ca. x 24 pz.	
approx.1 21/149 g x 12 pieces		approx. 121/149 g x 24 pieces	
COD. *1797*		COD. *1799*	P
size 1 - 101-120 g ca. x 12 pz.		size 1 - 101-120 g ca. x 24 pz.	
approx .101-120 g x 12 pieces		approx. 101-120 g x 24 pieces	
COD. *1800*		COD. *1801*	P
size 1 - 101-120 g ca. x 36 pz.		size 2 - 81-100 g ca. x 24 pz.	
approx .101-120 g x 36 pieces		approx. 81-100 g x 24 pieces	
COD. *1802*			
size 2 - 81-100 g ca. x 36 pz.			
approx .81-100 g x 36 pieces			



B2B.longino.it
ENTRA
VISIT

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.*

PERCHÉ

- Allevate in alto mare.
- Non serve spurgo.
- Più polpa nel guscio.

WHY

- Offshore farmed.
- No purging required.
- More meat in the shell.





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
P

B2B.longino.it
ENTRA
VISIT

PERCHÉ

· Aragosta selvaggia.

· Prezzo stabile tutto l'anno.

· Abbattuta entro 12 ore dalla pesca.

WHY

· Wild lobster.

· Stable pricing year-round.

· Processed within 12 hours of harvest.

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. *3153*
5 kg

COD. *3154*
5 kg

COD. *3155*
1 pz



B2B.longino.it
ENTRA
VISIT





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 marinerie 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 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**
2 kg ca.
approx. 2 kg



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 GOBETTO
GOBETTO PRAWN

COD. 16517
80/85 pz. - conf. da 1 kg congelato a bordo
80/85 pieces - 1 kg pack frozen on board



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

NUOVO PRODOTTO
NEW PRODUCT

SOLUZIONI
SOLUTIONS



CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO E PLANCTON
RED SHRIMP AND PLANKTON CARPACCIO

COD. *3134* ❄
4 conf. da 5 pz x 60 g
4 x 60 g pack - 5 pieces

COD. *3135* ❄
8 conf. da 5 pz x 30 g
8 x 30 g pack - 5 pieces



CARPACCIO DI GAMBERO ROSA E PLANCTON
PINK SHRIMP AND PLANKTON CARPACCIO

COD. *3136* ❄
4 conf. da 5 pz x 60 g
4 x 60 g pack - 5 pieces

COD. *3137* ❄
8 conf. da 5 pz x 30 g
8 x 30 g pack - 5 pieces

PERCHÉ LE SOLUZIONI
WHY SOLUTIONS

NESSUN RISCIACQUO
NO RINSE

SENZA GLASSATURA
NO GLAZING

GIÀ PORZIONATO
PRE-PORTIONED

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

SGUSCIATI

SHELLED



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 - 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 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



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



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

TARTARE

TARTARE



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 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

GAMBERO ROSSO 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



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 ROSA
PRAWN TARTARE PINK

COD. *2924*
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. *2906*
10 buste sottovuoto da 100 g - conf. da 1 kg
10 vacuum packed bags (100 g) - 1 kg pack



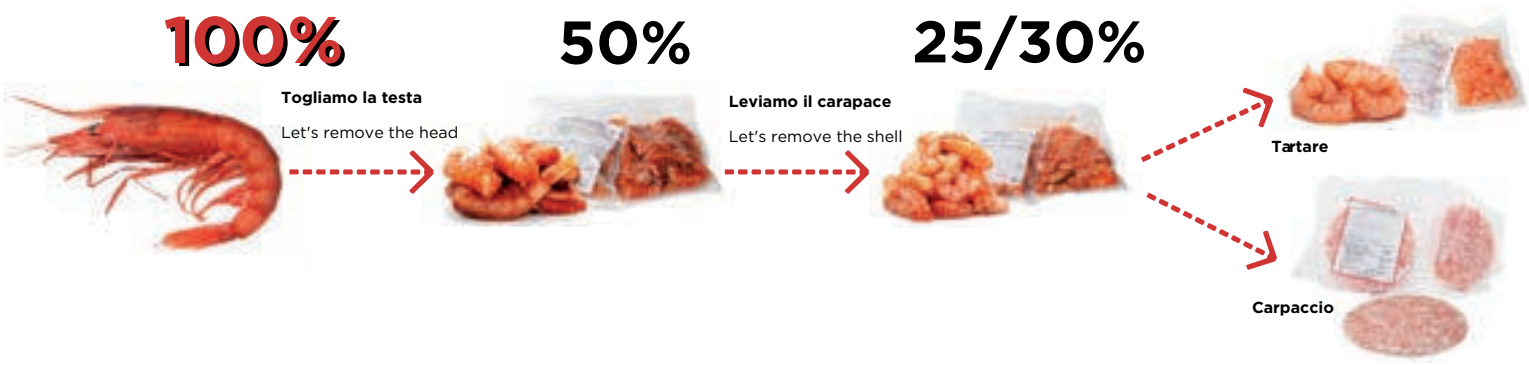
TARTARE DI SCAMPO - PREMIUM
PREMIUM LANGOUSTINE TARTARE

COD. *2928*
10 buste sottovuoto da 100 g - conf. da 1 kg
10 vacuum packed bags (100 g) - 1 kg pack



TARTARE DI 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



PRODOTTI ITTICI
SEAFOOD PRODUCTS



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 MIXEDFISH - FOR FRYING AND SOUP (red prawn tails, rose shrimp tails, anchovy fillet, silver scabbardfish, midsize squid, little cuttlefish - based on availabilty)

COD. *1668*

ct da 500 g - IQF
500 g bag - IQF



UOVA DI RICCIO

SEA URCHIN ROE

COD. *2476*

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



Don Gambero
From Sicily with love



ESSENZA DI GAMBERO ROSSO
RED SHRIMP ESSENCE

COD. *3140*

100 g



CALAMARETTO 3/5 cm

MIDSIZE SQUID 3/5 CM

COD. *2481*

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

COD. *3406*

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



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



POLPA DI GRANCHIO REALE DECORTICATA
SHELLED KING CRAB MEAT

COD. *9816*

300 g ca.
approx. 300 g

glacier 51
TOOTHFISH

GLACIER 51 - PESCE AUSTRALIANO

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 - PORZIONATO
GLACIER 51 - PORTIONED

COD. 9790
150/300 g



GLACIER 51 - FILETTO PORZIONATO
GLACIER 51 - PORTIONED FILLET

COD. 9751
1,3 kg ca.
approx. 1,3 kg

GLACIER 51 - FILETTO
GLACIER 51 - FILLET

COD. 9750
3,5 kg ca.
approx. 3,5 kg



B2B.longino.it
ENTRA
VISIT

PESCE

FISH

Petuna
BY PETER & UNA ROCKLIFF

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 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

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 buisness 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.



SOLUZIONI
SOLUTIONS



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



CARPACCIO DI POLPO
OCTOPUS CARPACCIO
COD. *2898*
1 kg



B2B.longino.it
ENTRA
VISIT

PRODOTTI ITTICI
SEAFOOD PRODUCTS

NUOVO PRODOTTO
NEW PRODUCT



FILETTO DI MADAI RIFILATO
TRIMMED MADAI FILLET

COD. *9591*
350-550 g



ASTICE DECORTICATO
SHELLED 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



FILETTO DI BLACK COD ALASKA
BLACK COD ALASKA FILLET

COD. *2725*
1,1 kg

ALTRI PRODOTTI ITTICI
OTHER FISH PRODUCTS



FILETTO DI RICCIOLA DEL PACIFICO
PACIFIC AMBERJACK FILLET

COD. *9590*
900 g



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

COD. *9720*
2 kg - pulite e in sottovuoto
2 kg - cleaned and vacuum packed



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

COD. *9701*
1 kg







SPECIALITÀ ITTICHE

LONGINO & CARDENAL
CAVIALE

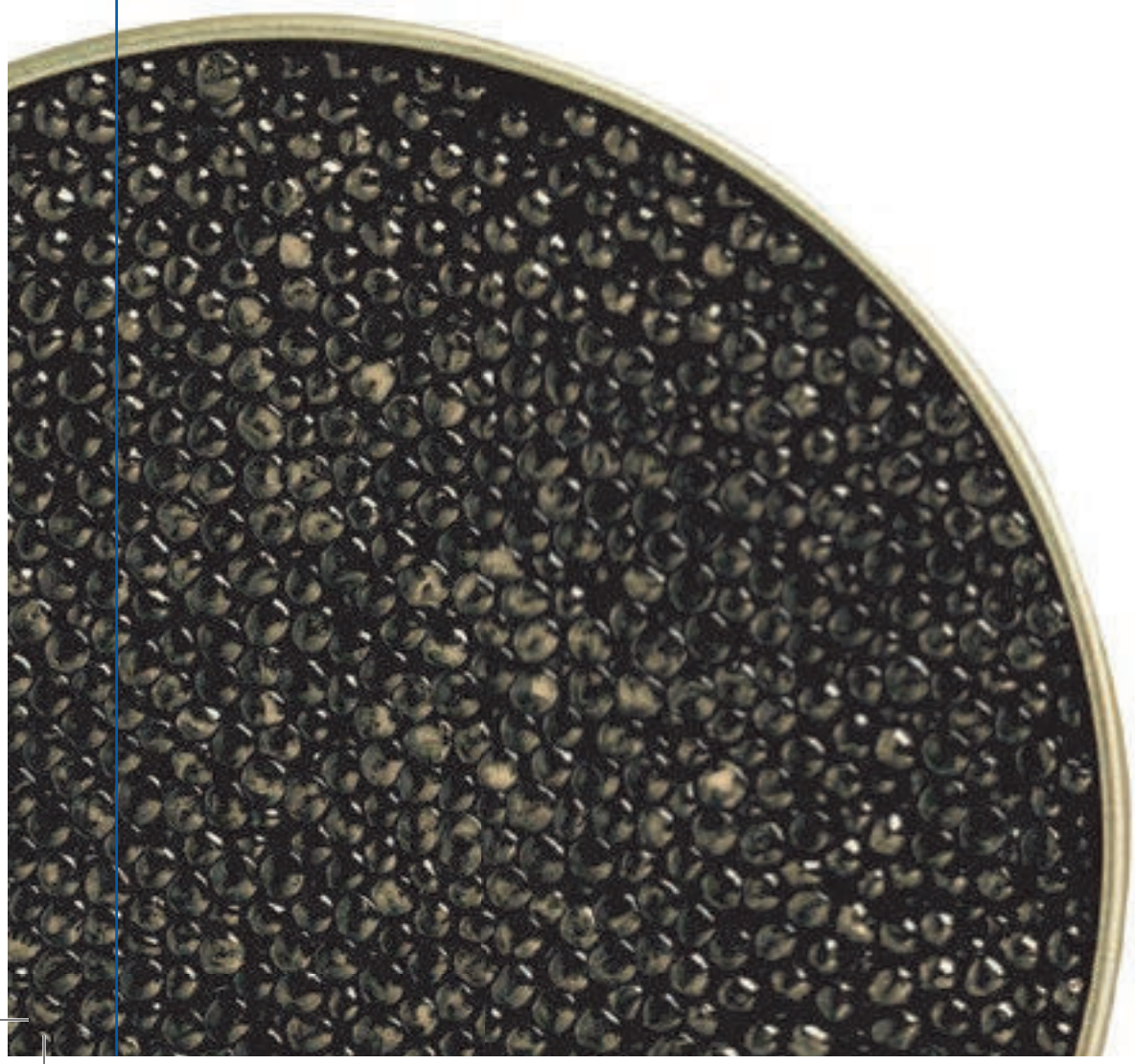
CAVIALE

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		



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 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

ETICHETTA PERSONALIZZATA

CUSTOMISED LABEL

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

EN *It is possible to create personalized labels with your logo for all 10, 30, 50, 100, 200 grams of 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


KALUGA KAVIAR

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 processidi 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



SALMONE AFFUMICATO IRLANDA INTERO
IRISH WHOLE SMOKED SALMON

COD. 0410 — 600/800 g — S
COD. 0411 — 800/1000 g — S
COD. 0412 — 1/1,5 kg — S
COD. 0413 — 1,4/1,6 kg



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 — S
COD. 0421 — 800/1000 g — 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



SALMONE AFFUMICATO IRLANDA BUFFET
IRISH SMOKED SALMON BUFFET

COD. 0448 — 1,2 kg ca. approx. 1,2 kg

SCATOLE REGALO
GIFT BOXES



SALMONE AFFUMICATO FETTA LUNGA
SMOKED SALMON LONG SLI CE

COD. 0424 — 1/1,3 kg — P — S

SALMONE AFFUMICATO MINIFETTA
SMOKED SALMONE 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



FILETTO DI SALMONE SASHIMI EXTRA DRY
EXTRA DRY SASHIMI SALMON FILLET

COD. *2948*
600/800 g



SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE INTERO
WHOLES MOKED 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

EST.1856
Trikalinos
GREY MULLET
BOTTARGA

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'eccezionale 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 ROE 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

ANGUL AS 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 artisinal 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



ANGUILLA AFFUMICATA INTERA
WHOLE SMOKED EEL

COD. 0600
500/800 g



FILETTI DI ANGUILLA AFFUMICATA
FILLETS 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 FILLETS EEL AU NATUREL

COD. 0609
100 g

FILETTI DI ANGUILLA SHIRAYAKI GELO
SHIRAYAKI FROZEN FILLETS EEL

COD. 0613
100 g



FILETTO DI ANGUILLA KABAYAKI
KABAIAKI FILLET EEL

COD. 0614
200/400 g



BACCALÀ DISSALATO - GIRALDO

GIRALDO - DESALTED COD

IT l 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 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.*

PERCHÉ

· Già dissalato nei tagli, in acqua fredda e non corrente.

· Sapidità uniforme.

· Scolato un giorno prima del confezionamento.

WHY

· Pre-desalted cuts, using cold, still water.

· Even salinity.

· Drained for one day before packaging.





B2B.longino.it

ENTRA
VISIT

SPECIALITÀ ITTICHE
MARINE SPECIALTIES

LINEA CRUDI
RAW LINE



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

1kg 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 200 g
4 x 200 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 PINTXOS 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



BACCALA' DISSALATO KOKOTXAS FAO 27
DESALTED CODFISH KOKOTXAS FAO27

COD. 1080

500 g ca.
approx. 500 g

PRONTI ALL'USO
READY TO USE



BRANDADA
BRANDADA

COD. 1096

1 kg ca.
approx. 1 kg



SALSA PIL PIL
PIL PIL SAUCE

COD. 1119

125 g ca.
approx. 125 g

SOLUZIONI
SOLUTIONS

PLANCTON MARINO®

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 ot 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

PORTO·MUIÑOS
LAS VERDURAS DEL MAR

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.*

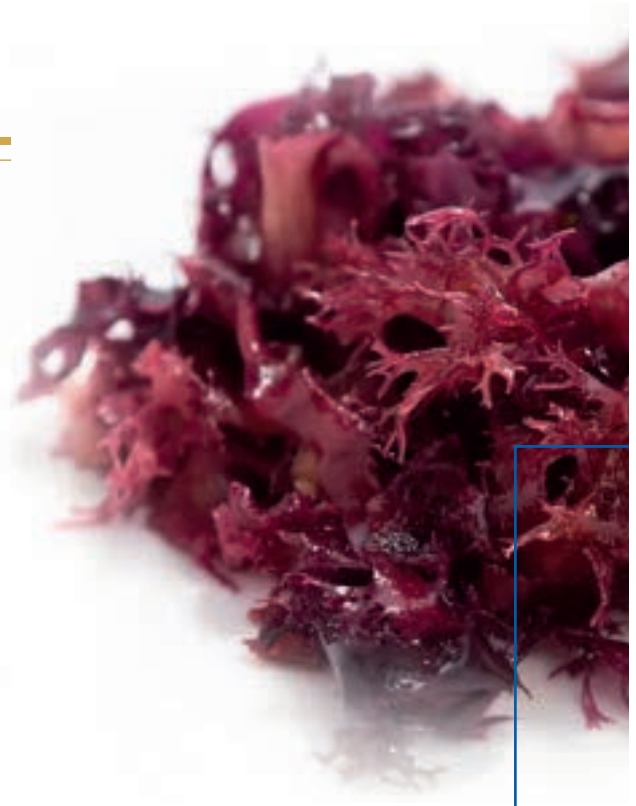




B2B.longino.it
ENTRA
VISIT



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)

COD. 5632
25 g



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 KATOUBUSHI 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



NARDÍN
Maestros Conserveros

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 dilettano 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





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)



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)



GRANCHIO DELLA GALIZIA

GALICIAN CRAB

COD. 0891
120 g



UOVA DI RICCIO DELLA GALIZIA

GALICIAN URCHIN EGGS

COD. 0892
120 g

COD. 0896
80 g

NUOVO PRODOTTO
NEW PRODUCT



BRANZINO IN OLIO DI OLIVA

SEA BASS IN OLIVE OIL

COD. 0897
120 g



BRANZINO IN SALSA AL VINO BIANCO

SEA BASS IN WHITE WINE SAUCE

COD. 0898
120 g



PATE DI COZZE

MUSSEL PATE

COD. 0899
120 g

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. *0541*
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.*



FILETTI DI SARDINE AFFUMICATE
SMOKED SARDINE FILLETS

COD. *0972*
350 g



B2B.longino.it
ENTRA
VISIT

·1890·
SERRATS
BERMEO

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

COD. 0811
900 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. 0801
120 g

COD. 0805
550 g

COD. 0802
270 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
100 g

COD. 29006
130 g

COD. 29007
180 g



BOTTARGA DI TONNO ROSSO
BLUEFIN TUNA RORE

COD. 3142
1,2 kg



BOTTARGA DI TONNO PINNE GIALLE
YELLOWFIN TUNA BO TTARGA

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



UOVA SALMONE
SALMON ROE

COD. 0150
pastorizzate 50 g
pasteurised 50 g

COD. 0151
pastorizzate 100 g
pasteurised 100 g

COD. 0152
fresche 200 g
"qualità sushi"
fresh "sushi
quality" 200 g



NERO DI SEPPIA
SQUID INK

COD. 17132
180 g



COLATURA DI ALICI
ANCHOVIES DRIPPING

COD. B16484
100 ml







CARNE E VOLATILI

EST 1865
PARDOO WAGYU
CORPORATION

PERCHÉ

· Disponibile con osso.

· Allevata in ampi spazi aperti.

· Ideale per bistecca.

WHY

· Available bone-in.

· Raised in wide open spaces.

· Ideal for steak.

PARDOO 100% WAGYU

WAGYU PARDOO 100%

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

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*

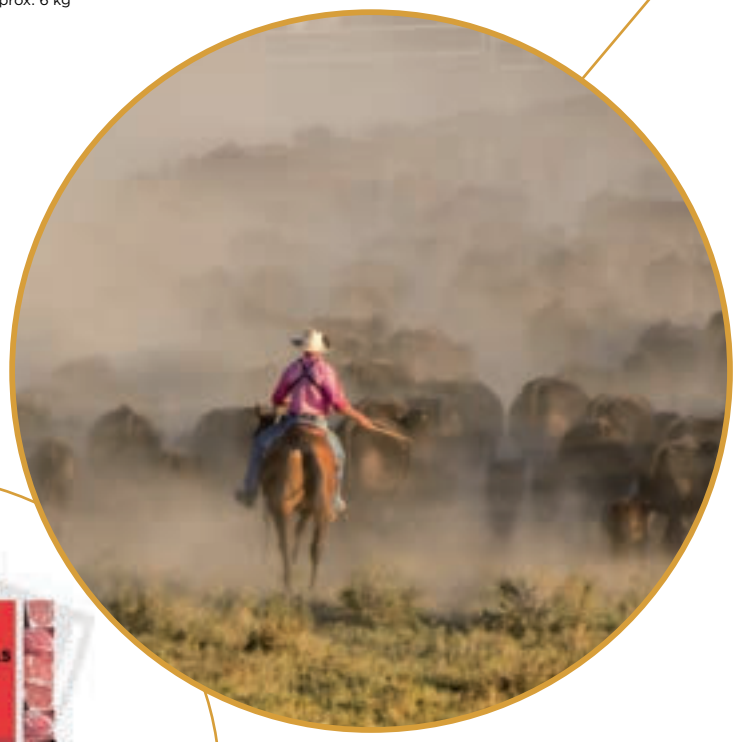
6 kg ca.
approx. 6 kg

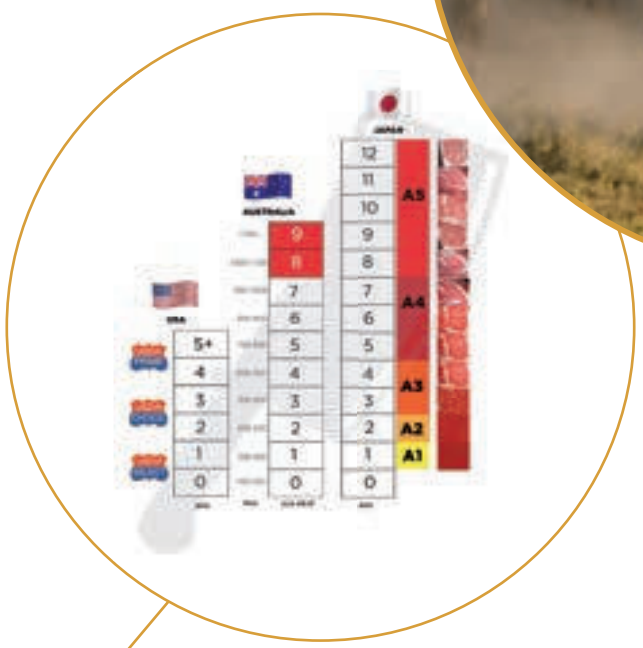


ROASTBEEF WAGYU AUSTRALIA MB 8-9 PORZIONATO
AUSTRALIAN WAGYU ROAST BEEF MB 8-9 PORTIONED

COD. *4923*

300 g ca.
approx. 300 g





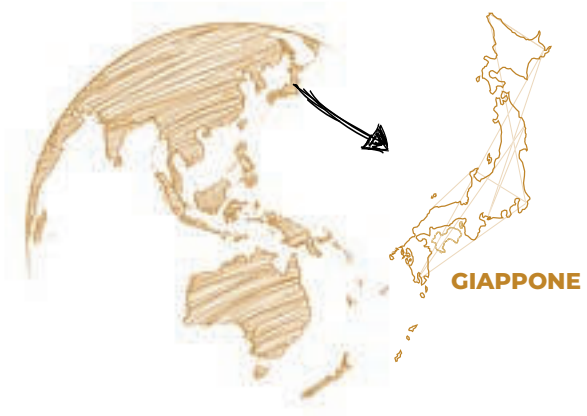
TERROIR
AND
TRADITION
JAPAN

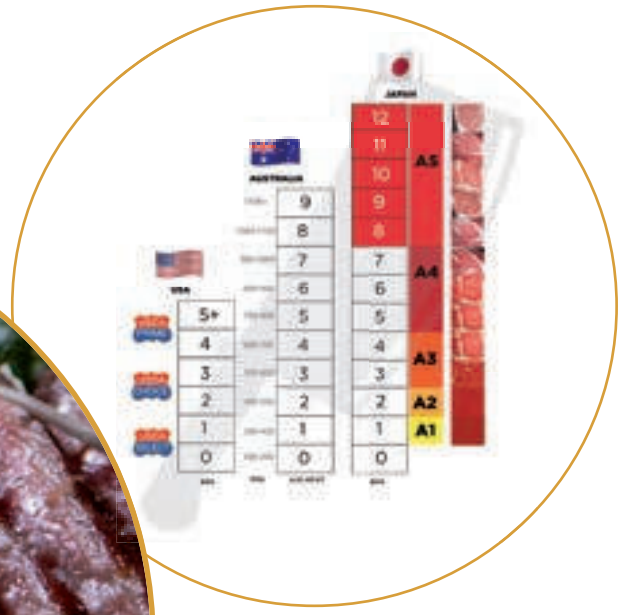
WAGYU A5 GIAPPONESE

JAPANESE WAGYU A5

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 marezzatura (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



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 vaacum 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

COD. 9340

30 g x 10 pz.

30 g x 10 pieces



TRITA KAISERWAGYU
KAISERWAGYU GROUND BEEF

COD. 15792

250 g

PERCHÉ

· Lunghi dry aging.

· Muffe nobili naturali.

· Ampia gamma iberica

WHY

· Extended dry aging.

· Natural noble molds.

· Wide Iberian selection.

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



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

COD. *9253*

14 kg ca. (Vacum 21 GG.)
approx. 14 kg



TOMAHAWK INTERA P
WHOLE TOMAHAWK

COD. *16369*

12 kg



TOMAHAWK PORZIONATO
TOMAHAWK CUTS

COD. *16318*

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

RUBIA GALLEGA

RUBIA GALLEGA



LOMBATA 8 COSTE DRY AGED P
8 RIB DRY AGED RUBIA LOIN
COD. *17563*
17 kg ca. (Rubia 12 GG.)
approx. 17 kg

LOMBATA CON OSSO 12 COSTE RUBIA P
12 RIB BONE-IN RUBIA LOIN
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 P
SIRLOIN WITH BONE AND THREAD
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 STRIPLOIN
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



LOMBATA CON OSSO 12 COSTE P
12 RIB BONE-IN SIRLOIN
COD. *17814*
25 kg ca. (Minhota con filetto 12 GG.)
approx. 25 kg
COD. *17548*
25 kg ca. (Minhota 12 GG.)
approx. 25 kg

BARROSA



LOMBATA CON OSSO 12 COSTE P
12 RIB BONE-IN SIRLOIN
COD. *17531*
25 kg ca. (Barrosa 12 GG.)
approx. 25 kg

TERNERA



LOMBATA CON OSSO 12 COSTE P
12 RIB BONE-IN SIRLOIN
COD. *17645*
25 kg ca. (Ternera 12 GG.)
approx. 25 kg

CAZURRA



LOMBATA CON OSSO 12 COSTE P
12 RIB BONE-IN SIRLOIN
COD. *17540*
25 kg ca. (Cazurra 21 GG.)
approx. 25 kg



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 an high yield at the slaughterhouse and the composition of the fat, rich in omega3 fatty acids making "La Piemontese" meat exceptionally healty and savory.*

B2B.longino.it

ENTRA
VISIT



BOVINI
BEEF



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 vaacum packed



SOTTOFESA
TOP ROUND

COD.15561 **P**
6/7 kg sottovuoto
6/7 kg vaacum packed



CARPACCIO (NOCE)
CARPACCIO (SIRLOIN CAP)

COD.15562
0,7/1 kg sottovuoto
0,7/1 kg vaacum packed



HAMBURGER
HAMBURGER

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

DIERENDONCK

PERCHÉ

· Razze antiche selezionate.

· Pascolo libero e lento accrescimento.

· Maturazione lunga per profondità di gusto.

WHY

· Selected heritage breeds.

· Free-range grazing and slow growth.

· Long maturation for depth of flavor.

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



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

COD.*18220* **P**
15 kg

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

COD.*18221* **P**
13 kg



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 SELEZIONE DIERENDONCK
T-BONE DIERENDONCK SELECTION

COD.*18233* **P**
15 kg ca.
approx. 15 kg



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



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 P
15 kg ca.
approx. 15 kg



TRONCHETTO PER FIORENTINA
WHOLE FIORENTINA

COD. 6493 P
10 kg ca.
approx. 10 kg



FIORENTINA PORZIONATA SINGOLA
FIORENTINA STEAK

COD. 6463
1 kg

COD. 9325 P
1,5 kg



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)

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



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



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

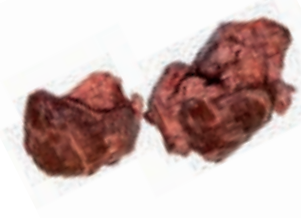
FILETTO DI BOVINO INGLESE SENZA CORDONE
ENGLISH BEEF TENDERLOIN WITHOUT STRING

COD. 17726
2,2+ kg



COPERTINA SPALLA DI MANZO
BEEF CLOD 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

FLANK STEAK
FLANK STEAK

COD. 17761
4,5 kg ca.
approx. 4,5 kg



COSTATA TOMAHAWK PORZIONATO
SINGLE TOMAHAWK STEAK

COD. 17727
1 kg x 2 pz.
approx. 1 kg x 2 pieces

COD. 4303
1 kg ca.
approx. 1 kg



ROASTBEEF PORZIONATO
ROASTBEEF STEAK

COD. 4318
300 g ca.
approx. 300 g



FILETTO PORZIONATO
TENDERLOIN STEAK

COD. 4339
200 g ca.
approx. 200 g

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



CARRÈ 6 COSTE SCALZATO "FRENCH RACK"
6-RIB CAP-OFF "FRENCH RACK"

COD. 4530

2 kg



FILETTO LUNGO
LONG TENDERLOI N

COD. 4505

1 kg



CONTROFILETTO
STRIPLOI N

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

Jamones Blázquez

MAIALE IBERICO - BLÁZQUEZ

BLAZQUEZ - IBERIAN PORK

IT Nei dintoni 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.*





B2B.longino.it
ENTRA
VISIT

SUINI
PORK



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 DAYSD RY 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 **P**
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



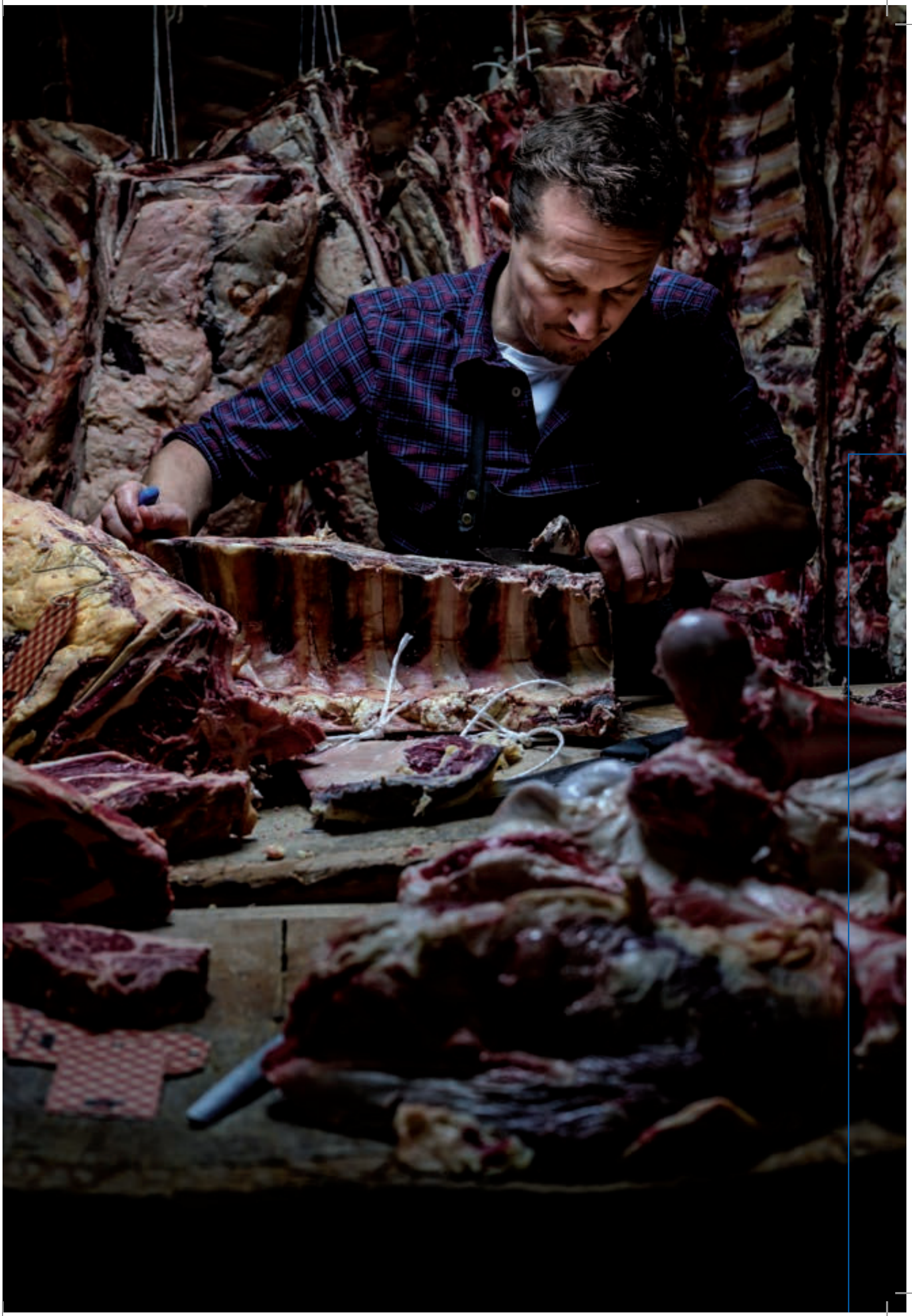
SECRETO DI MAIALE DUROC
DUROC PORK SECRETO

COD.21901
1 kg



GUANCE DI MAIALE DUROC
DUROC PORK CHEEKS

COD.21909
850 g



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

MAIALINO DA LATTE "COCHINILLO"

"COCHINILLO" SUCKLING PIG



COCHINILLO DI SEGOVIA

"COCHINILLO"SUCKLINGPIGF ROMS EGOVIA

COD. *4065*
3/4 kg ca.
approx. 3/4 kg

COD. *4066*
6/7 kg ca.
approx. 6/7 kg

SOLUZIONI

SOLUTIONS



PRONTO DA CUOCERE 2 ORE

READY TO COOK - 2 HOURS



CARRÈ DI COCHINILLO "PRONTO DA FORNO"
OVEN-READY RACK

COD. *17629* P
0,8/1 kg



QUARTO DI COCHINILLO "PRONTO DA FORNO"
OVEN-READY QUARTER

COD. *17630* P
1/1,5 kg

PRONTO DA CUOCERE 50 min.

READY TO COOK - 50 min



COCHINILLO INTERO
WHOLE COCHINILLO

COD. *17820* P
3,8/1 kg



MEZZO COCHINILLO
HALF COCHINILLO

COD. *17821* P
2 kg



ARROTOLATO DI COCHINILLO
ROLLED COCHINILLO (ROTI)

COD. *17822* P
800 g

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. *47605*
2/3 kg

PANCIA STESA LECHON
LECHON PORK BELLY

COD. *4069*
1/2 kg

COD. *4068*
2/3 kg



RIDINGS RESERVE
MATURED LAMB

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
ENTRA
VISIT

OVINI E CAPRINI
LAMB AND GOAT



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 DISOSSATA 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

LECHAZO

LECHAZO



LECHAZO A METÀ CON ROGNONI

HALF LECHAZO WITH KIDNEYS

P

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

P

COD. 18610

2/3 kg

SOLUZIONI

SOLUTIONS

PRONTO DA CUOCERE

READY TO COOK



QUARTO DI LECHAZO PRECOTTO

PRE-COOKED LECHAZO QUARTER

COD. 18594

P

1 kg ca.
approx. 1 kg



SPALLA DI LECHAZO PRECOTTO

PRE-COOKED LECHAZO SHOULDER

COD. 18595

P

500 kg ca.
approx. 500 kg

CAPRETTO
KID



CARRÈ DI CAPRETTO
KID RACK

P

COD. 18600
1,5 kg (sottovuoto)
1,5 kg (vacuum packed)



CAPRETTO A METÀ 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)

SOLUZIONI
SOLUTIONS



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

PERCHÉ

· Alimentazione a girasole.
· Grasso infiltrato.
· Carne succosa.

WHY

· Sunflower-fed.
· Natural marbling.
· Juicy meat.

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 in ltrato 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. É 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 esh 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 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



SPALLA DISOSSATA
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

NUOVO PRODOTTO
NEW PRODUCT



COLLO
NECK
COD. 9293
1 kg - sottovuoto
vacuum packed - 1 kg



COSCIA SENZA OSSO
LEG BONELESS
COD. 9292
1,2 kg - sottovuoto
vacuum packed - 1,2 kg



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



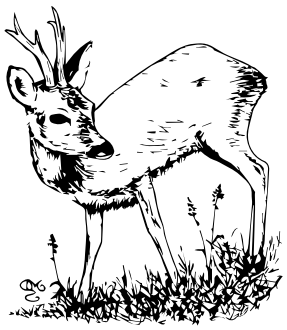
FRENCH RACK
FRENCH RACK
COD. 17292
1,2 kg (2 pezzi sottovuoto da 600 g)
1,2 kg (2 vacuum packed pieces - approx. 600 g)

B2B.longino.it



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 DISOSSATA 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

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



PICCIONE EXCELLENCE EFFILE
DE DOMBES BARBERIE DUCK

COD. 4636

500 g x 10 pz
500 g x 10 pieces



PICCIONE EXCELLENCE ETOUFFÉ P
EXCELLENCE ETOUFFÉ PIGEON

COD. 46036

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



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. P
2 kg - x 3 pieces

PUOLETTE DI BRESSE AOP
AOP BRESSEPOULARDE

COD. 4637

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



ANATRA BARBERIE DE DOMBES P
BARBERIE DUCK DE DOMBES

COD. 4633

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



PETTI D'ANATRA BARBERIE P
BARBERIE DUCKB REASTS

COD. 4649

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



COSCIA D'ANATRA BARBERIE P
BARBERIE DUCK LEG

COD. 4609

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



ANATRA EXCELLENCE P
EXCELLENCE DUCK

COD. 4626

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



FARAONA FERMIÈRE LABEL ROUGE P
LABEL ROUGE FERMIÈRE GUINEA FOWL

COD. 4632

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



FARAONA EXCELLENCE P
EXCELLENCE GUINEA FOWL

COD. 4625

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



SUPREME DI FARAONA FERMIÈRE P
FERMIÈRE GUINEAF OWL SUPREME

COD. 46049

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



COSCIA DI FARAONA FERMIÈRE P
FERMIÈRE GUINEA FOWL LEG

COD. 46009

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



GALLETTO MIERAL PAC
READY TO COOK COCKEREL

COD. 4639 P

600 g x 10 pz
600 g x 10 pieces



POLLO FERMIÈRE NERO LABEL ROUGE
LABEL ROUGE FERMIÈRE BLACK CHICKEN

COD. 4631 P

2 kg x 3 pz
2 kg x 3 pieces



QUAGLIA MIERAL PAC
READY TO COOK QUAIL

COD. 4642 P

240/250 g ca.
approx. 240/250 g



CAPPONE DI BRESSE AOP

AOP BRESSE CAPON

COD. 4644 S

4 kg



CAPPONE "LE PRINCE" LABEL ROUGE

LABEL ROUGE "LE PRINCE" CAPON

COD. 4647 S

4 kg

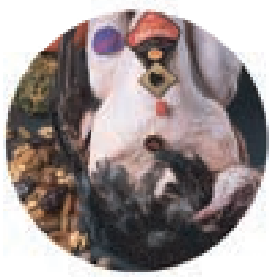


OCA "EXCELLENCE"

"EXCELLENCE" GOOSE

COD. 4646 S

6 kg



TACCHINELLA DI BRESSE AOP

AOP BRESSE TURKEY

COD. 4645 S

3,8 kg



TACCHINELLA "LE PRINCE" LABEL ROUGE

LABEL ROUGE "LE PRINCE" TURKEY

COD. 4648 S

4 kg



POLLAME - LES FERMIERS LANDAIS

LES FERMIERS 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 P
"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 P
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



PICCIONE ROYAL
PIGEON "ROYAL"

COD. 4801

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



PETTO DI PICCIONE DISOSSATO
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 DISOSSATA
DEBONED QUAIL

P

COD. 4817

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



COSCIA DI QUAGLIA SEMIDISOSSATA TULIPE
SEMI-BONED QUAIL LEG TULIPE

P

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



LAFITTE
CRÉATEUR DE FOIE GRAS DEPUIS 1920

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 grani di mais interi 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



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

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

NUOVO PRODOTTO
NEW PRODUCT



PULLED DI CARNE DI ANATRA CBT
PULLED DUCK MEAT CBT

COD. 3667
2 kg



APPLE PIE E FOIE GRAS - DIAMETRO 10 CM
APPLE PIE AND FOIE GRAS - DIAMETER 10 CM

COD. 3668
conf. 10 pz.
pack 10 pieces

SOLUZIONI
SOLUTIONS

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.*







FEGATO GRASSO D'OCA A FETTE - SCALOPPE
SLICED GOOSE FATTY LIVER - ESCALOPES

COD. *3601*
conf. 1 kg - 50 g

FEGATO GRASSO D'ANATRA A FETTE - SCALOPPE
SLICED DUCK FATTY LIVER - ESCALOPES

COD. *3656*
conf. 1 kg - 50 g

FEGATO GRASSO D'OCA A FETTE - SCALOPPE
SLICED GOOSE FATTY LIVER - ESCALOPES

COD. *3604*
conf. 1 kg - 30 g

B2B.longino.it
ENTRA
VISIT



FEGATO GRASSO D'OCA "CUIT AU TORCHON" P
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" P
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 P
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



MOUSSEDI 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



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

COD. 3025
120 g



FEGATO D'ANATRA VASO IN VETRO P
DUCK FOIE GRAS IN GLASS JAR

COD. 3631
120 g



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

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 GROSSE

LARGE HELIX SNAILS

COD. 1005

8 dozzine

8 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



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 DI MONTAGNA

PERCHÉ

· Allevamento brado.
· Piccole comunità.
· Albume compatto.

WHY

· Free-range farming.
· Small-scale flocks.
· Firm egg white.

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	COD. 3081
32 uova 32 eggs	8 uova 8 eggs



B2B.longino.it
ENTRA
VISIT







SALUMI

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 UNIQUO**
(100% iberico)



JAMON DE BELLOTA CON OSSO 100% IBERICO
100% IBERIAN JAMON DE BELLOTA 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 P
4 kg ca.
approx. 4 kg

PALETA IBERICA BELLOTA SENZA OSSO ADMIRACION 100%
BONELESS 100% PALETA IBERICA BELLOTA ADMIRACION
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

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

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



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



DMO DE BELLOTA ADMIRACION
BELLOTA ADMIRACION PORK LOI N
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



TACO JAMON BELLOTA ADMIRAZION
TACO JAMON BELLOTA ADMIRACION
COD. 2199
500 g ca.
approx. 500 g

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 PREAFFETTATO A MANO
PRE-HAND SLICED BELLOTA ADMIRACION BOX SET

COD. *2198*
80 g x 5 pz.
approx. 80 g x 5 pieces



COFANETTO BELLOTA ADMIRACION AFFETTATO A MANO
HAND-SLICED BELLOTA ADMIRACION BOX SET

COD. *2188*
50 g x 5 pz.
approx. 50 g x 5 pieces

SOLUZIONI
SOLUTIONS

NUOVO PRODOTTO
NEW PRODUCT



JAMON BELLOTA ADM A MANO "ATM" RETAIL
HAND-CUT BELLOTA HAM "ATM" RETAIL

COD. *2211*
80 g



COFANETTO JAMON BELLOTA A MANO ATM
JAMON BELLOTA HAND-CUT BOX SET ATM

COD. *2212*
5 x 50 g



SALUMI
HAMS AND SALAMIS



JAMÓN DE BELLOTA ADMIRACION PREAFFETTATO
PRE-SLICED BELLOTA ADMIRACION HAM

COD. *2168*
100 g



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

COD. *2169*
100 g



JAMÓN DE CEBO PREAFFETTATO
PRE-SLICED CEBO HAM

COD. *2195*
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

ACCESSORI E VARIE
ACCESSORIES AND VARIOUS ITEMS



JAMONERA BASCULANTE BLÁZQUEZ
TILTING "JAMONERA" BLÁZQUEZ

COD. *9028*



JAMONERA BLÁZQUEZ
"JAMONERA" BLÁZQUEZ

COD. *9023*
portaprosciutto con pinza rotante a 360° e base di legno inclinata verticale
ham carving appliance with 360° rotating clamp and vertically inlcined wooden base



COLTELLO PER PROSCIUTTO
HAM KNIFE

COD. *2167*

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* **P**
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

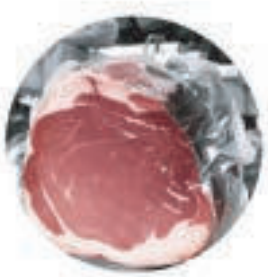


CULATTA DELLA BASSA
"CULATTA DELLA BASSA"

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 COTTA SAN 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

Prosciuttificio S.Giacomo

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 affumicato 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

ALTRI SALUMI

OTHER DELI PRODUCTS



BRISAOLA DI WAGYU GIAPPONE A5

JAPANESE A5 WAGYU BRISAOLA

COD.2137

1,5 kg ca.

approx. 1,5 kg

TERROIR AND TRADITION JAPAN



IBERICO BEEFVACUM

VACUM- IBERICO BEEF

COD.9254

1,5 kg sottovuoto

vacuum packed - 1,5 kg

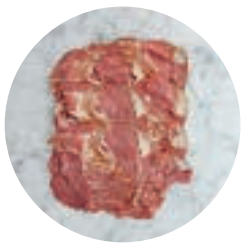
VACUM

IBERICO BEEF EXTRA PREMIUM

EXTRA PREMIUM IBERICO BEEF

COD.17749

2,5 kg



PASTRAMI BOVINO - NEW YORK STYLE

NEW YORK STYLE BEEF PASTRAMI

COD.18232

2,5 kg ca.

approx. 2,5 kg

DIERENDONCK



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

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 DISOSSATO
BONELESS DEER HAM

COD. 2402
1,3 kg ca.
approx. 1,3 kg



FINOCCHIATA
FINOCCHIATA

COD. 2058
1,7 kg ca.
approx. 1,7 kg



PROSCIUTTO DI CINGHIALE DISOSSATO
BONELESS BOAR HAM

COD. 2401
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. 2406
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

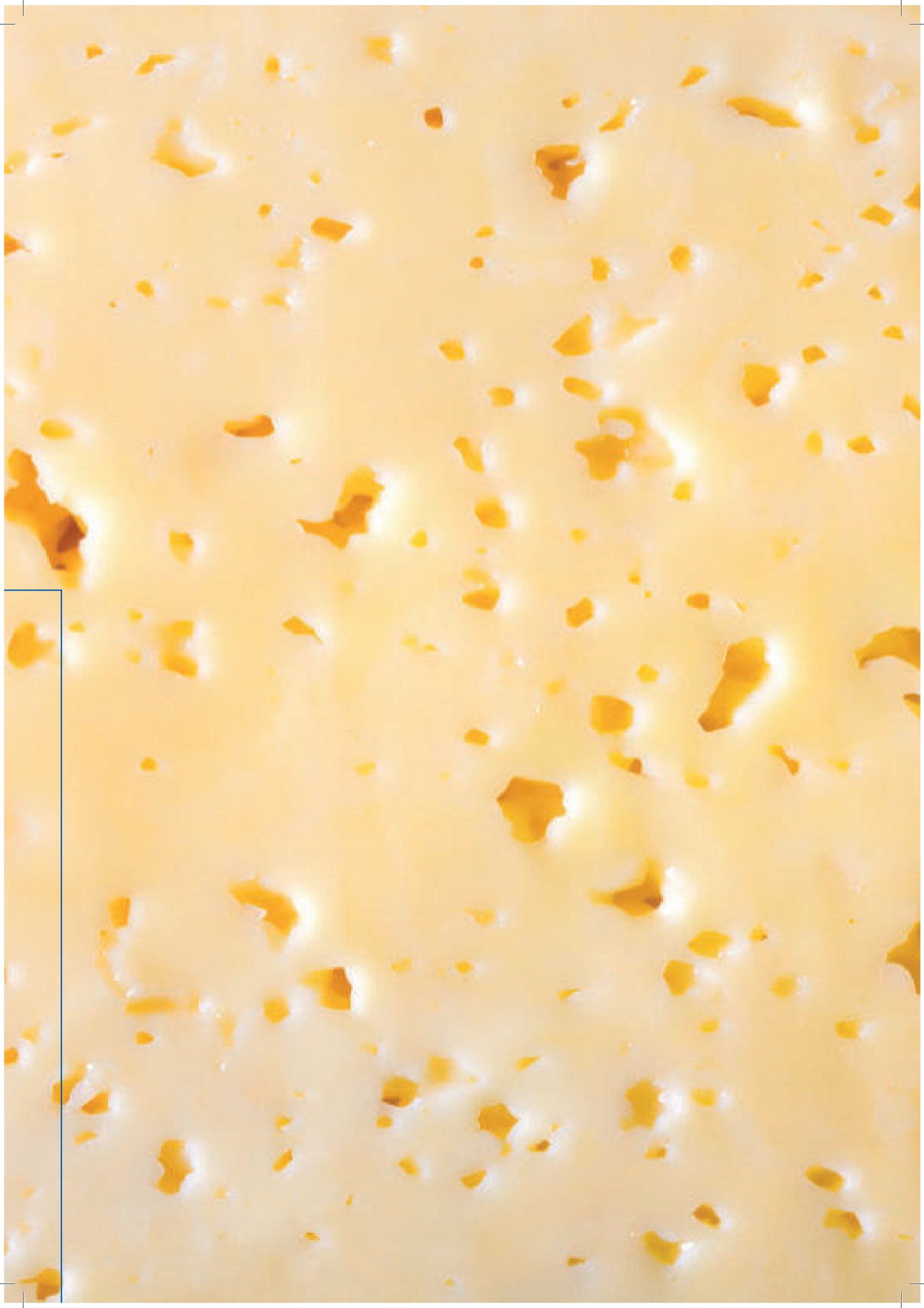


MORTADELLA DI CINGHIALE
BOAR MORTADELLA

P

COD. 8456
4 kg





LATTICINI

beillevaire
PRODUCTEUR·FROMAGER·CRÉMIER

BURRO, FORMAGGI FRANCESI E YOGURT - BEILLEVAIRE

BEILLEVAIRE - BUTTER, FRENCH C HEESES 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

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 SALATO A LATTE CRUDO MONOPORZIONE
SINGLE-SERVING RAW MILK SALTED BUTTER

COD. 15101 P
20 g - conf. da 50 pz.
20 g - pack of 50 pieces

BURRO CON SALE IN CRISTALLI A LATTE CRUDO MONOPORZIONE
SINGLE SERVING RAW MILK BUTTER WITH SALT CRYSTALS

COD. 15102 P
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 SALATO PASTORIZZATO MONOPORZIONE
SINGLE SERVING PASTEURIZED SALTED BUTTER

COD. 15096
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 P
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 A LATTE CRUDO SALATO
RAW MILK SALTED BUTTER

COD. 15110
125 g

BURRO A LATTE CRUDO CON CRISTALLI DI SALE
RAW MILK BUTTER WITH SALT CRYSTALS

COD. 15111
125 g



BURRO CON SALE IN CRISTALLI A LATTE CRUDO
RAW MILK BUTTER WITH SALT CRYSTALS

COD. 15121 P
125 g - conf. legno
125 g - wooden pack

BURRO SALATO A LATTE CRUDO
SALTED RAW MILK BUTTER

COD. 15120
125 g - conf. legno
125 g - wooden pack

BURRO A LATTE CRUDO CLASSICO
CLASSIC RAW MILK BUTTER

COD. 15122
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 BUTTE R

COD. 15130
3 kg - conf. legno
3 kg - wooden pack

BURRO NATURALE A LATTE CRUDO
NATURAL RAW MILK BUTTE R

COD. 15132
3 kg - conf. legno
3 kg - wooden pack

BURRO SALATO PASTORIZZATO
PASTEURIZED SALTED BUTTER

COD. 15140
5 kg - conf. legno
5 kg - wooden pack

BURRO NATURALE PASTORIZZATO
PASTEURIZED NATURAL BUTTE R

COD. 15142
5 kg - conf. legno
5 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 P
5 kg - conf. legno
5 kg - wooden pack



BURRO AROMATIZZATO AL PEPE NERO
BLACKP EPPER FLAVOURED BUTTER

COD.15113
125 g



BURRO AROMATIZZATO AL PEPERONCINO
CHILI FLAVORED BUTTER

COD.15114 **P**
125 g



BURRO AROMATIZZATO ALLE ALGHE
SEAWEE DF LAVOURED BUTTER

COD.15115
125 g



BURRO PASTORIZZATO CLASSICO DU MARCHE
CLASSICP ASTEURIZED BUTTER DU MARCHE

COD.15143
250 g



BURRO PASTORIZZATO SALATO DU MARCHE
SALTY P ASTEURIZED BUTTER D U 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 engraveyour own logo onthe 20gram butter*



BURRO PERSONALIZZATO
CUSTOMISED BUTTER **P**

FORMAGGI
CHEESES



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
RAWM ILK TRUFFLED CAMEMBERT
COD.15407



MACHECOULAIS
MACHECOULAIS
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
S
400 g



SAINT SIMEON
SAINT SIMEON
COD.15479
200 g



CHABICHOU DU POITOU
CHABICHOU DU POITOU
COD.15409
150 g



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 — P
850 g



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
TLET PLATTER-M IXED ASSORTMENT

COD. 15495
170 g



FORMAGGIO FETA GRECA LIMNOU
LIMNOU GREEK FETA CHEESE

COD. 15478
200 g



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 CRUE 44%

CREME CRUE 44%

COD.15301

500 g



CREME CHEESE

CREAM CHEESE

COD.15308 P

2 kg



PANNA FRESCA "CREME BAIGNES"

"CREME BAIGNES" FRESH CREAM

COD.15311

1 lt





CREME VEGANE

PLANT BASED CREAMS

CREMOSO VEGETALE ALBICOCCA BIO
ORGANIC APRICOT PLANT BASED DESSERT
COD.15480 P
125 g x 8

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 P
125 g x 8

CREMOSO VEGETALE FRAGOLA BIO
ORGANIC STRAWBERRY PLANT BASED DESSERT
COD.15484 P
125 g x 8

CREMOSO VEGETALE VANIGLIA BIO
ORGANI CV ANILLA PLANT BASED DESSERT
COD.15485 P
125 g x 2

CREMOSO VEGETALE PUDDING RISO BIO
ORGANI CR ICE PUDDING BASED DESSERT
COD.15483 P
125 g x 2



YOGURT FERMENTAZIONE IN VASO VETRO

YOGURT FERMENTATION IN GLASS JARS

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 P
125 g - conf. 8 pz. - vetro
125 g - pack of 8 pieces - glass

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 P
125 g - conf. 8 pz. - vetro
125 g - pack of 8 pieces - glass

MANGO
MANGO YOGURT
COD.15211
125 g - conf. 8 pz. - vetro
125 g - pack of 8 pieces - glass

LAMPONE
RASPBERRY YOGURT
COD.15212 P
125 g - conf. 8 pz. - vetro
125 g - pack of 8 pieces - glass

LATTE DI PECORA
SHEEP MILK YOGURT
COD.15213
125 g - conf. 8 pz. - vetro
125 g - pack of 8 pieces - glass



YOGURT CREMOSO CLASSICO

CLASSIC CREAMY YOGURT

YOGURT CREMOSO BIANCO
CREAMY WHITE YOGURT
COD. 15220
125 g - conf. 8 pz. - vetro
125 g - pack of 8 pieces - glass

YOGURT CREMOSO BIANCO 0%
CREAMY WHITE YOGURT 0%
COD. 15221
125 g - conf. 8 pz. - vetro
125 g - pack of 8 pieces - glass

YOGURT CREMOSO ALBICOCCA
CREAMY APRICOT YOGURT
COD. 15222 P
125 g - conf. 8 pz. - vetro
125 g - pack of 8 pieces - glass

YOGURT CREMOSO MIRTILLO
CREAMY BLUEBERRY YOGURT
COD. 15223 P
125 g - conf. 8 pz. - vetro
125 g - pack of 8 pieces - glass

YOGURT CREMOSO FRUTTI ESOTICI
CREAMY YOGURT WITH EXOTIC FRUITS
COD. 15224 P
125 g - conf. 8 pz. - vetro
125 g - pack of 8 pieces - glass

YOGURT CREMOSO MANGO
CREAMY MANGO YOGURT
COD. 15225 P
125 g - conf. 8 pz. - vetro
125 g - pack of 8 pieces - glass

YOGURT CREMOSO PESCA
CREAMY PEACH YOGURT
COD. 15226 P
125 g - conf. 8 pz. - vetro
125 g - pack of 8 pieces - glass

YOGURT CREMOSO LAMPONE
CREAMY RASPBERRY YOGURT
COD. 15227 P
125 g - conf. 8 pz. - vetro
125 g - pack of 8 pieces - glass

YOGURT CREMOSO FRUTTI ROSSI
CREAMY YOGURT WITH RED BERRIES
COD. 15228 P
125 g - conf. 8 pz. - vetro
125 g - pack of 8 pieces - glass

YOGURT CREMOSO FRAGOLA
CREAMY STRAWBERRY YOGURT
COD. 15229
125 g - conf. 8 pz. - vetro
125 g - pack of 8 pieces - glass

YOGURT CREMOSO VANIGLIA
CREAMY VANILLA YOGURT
COD. 15230
125 g - conf. 8 pz. - vetro
125 g - pack of 8 pieces - glass

YOGURT GRANDI FORMATI

LARGE-SIZE YOGURT

YOGURT CREMOSO BIANCO
CREAMY WHITE YOGURT
COD. 15237 — 1 kg
COD. 15238 — 5 kg

YOGURT CREMOSO BIANCO 0%
CREAMY WHITE YOGURT 0%
COD. 15235 — 1 kg
COD. 15236 — 5 kg

YOGURT ALLA GRECA
GREEK-STYLE YOGURT
COD. 15239
500 g

CREMOSO VEGETALE BIANCO AL COCCO
WHITE VEGETABLE CREAM WITH COCONUT
COD. 15240 S
2 kg



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

SUPER FRESCHI

SUPER-FRESH CHEESE



BURRATA (Puglia)
BURRATA(Apulia)
COD. *5448*
3x300/400 g



BURRATA SENZA TESTA (Puglia)
BURRATA WITHOUTH EAD (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* P
3 kg ca.
approx. 3 kg



PECORINO DI PIENZA SEMISTAGIONATO
SEMI-AGED PIENZA PECORINO
COD. *5340*
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

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 BAGÒS (Lombardy)

COD. 6821 P
1/16



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 P
2 kg ca.
approx. 2 kg



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 P
2 kg



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 P
2 kg ca.
approx. 2 kg



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

A PASTA MORBIDA
SEMI-HARD CHEESE



ROBIOLA DI LANGA (Piemonte)
THREE-MILK R OBIOLA D I LANGA (Piedmont)

COD. 5463
300 g (3 latti)
300 g (3 milks)



ROBIOLA DI ROCCAVERANO D.O.P. (Piemonte)
ROBIOLA D I 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 P
2 kg ca.
approx. 2 kg



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.
1approx. 2,5 kg

COD. 18074
500 g



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 P
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



ERBORINATO SANCARLONE AL CAFFÈ
SANCARLONE BLUE CHEESE WITH COFFEE

COD. 17326
1,7 k g ca.
approx. 1,7 kg

COD. 18084
500 g



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

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





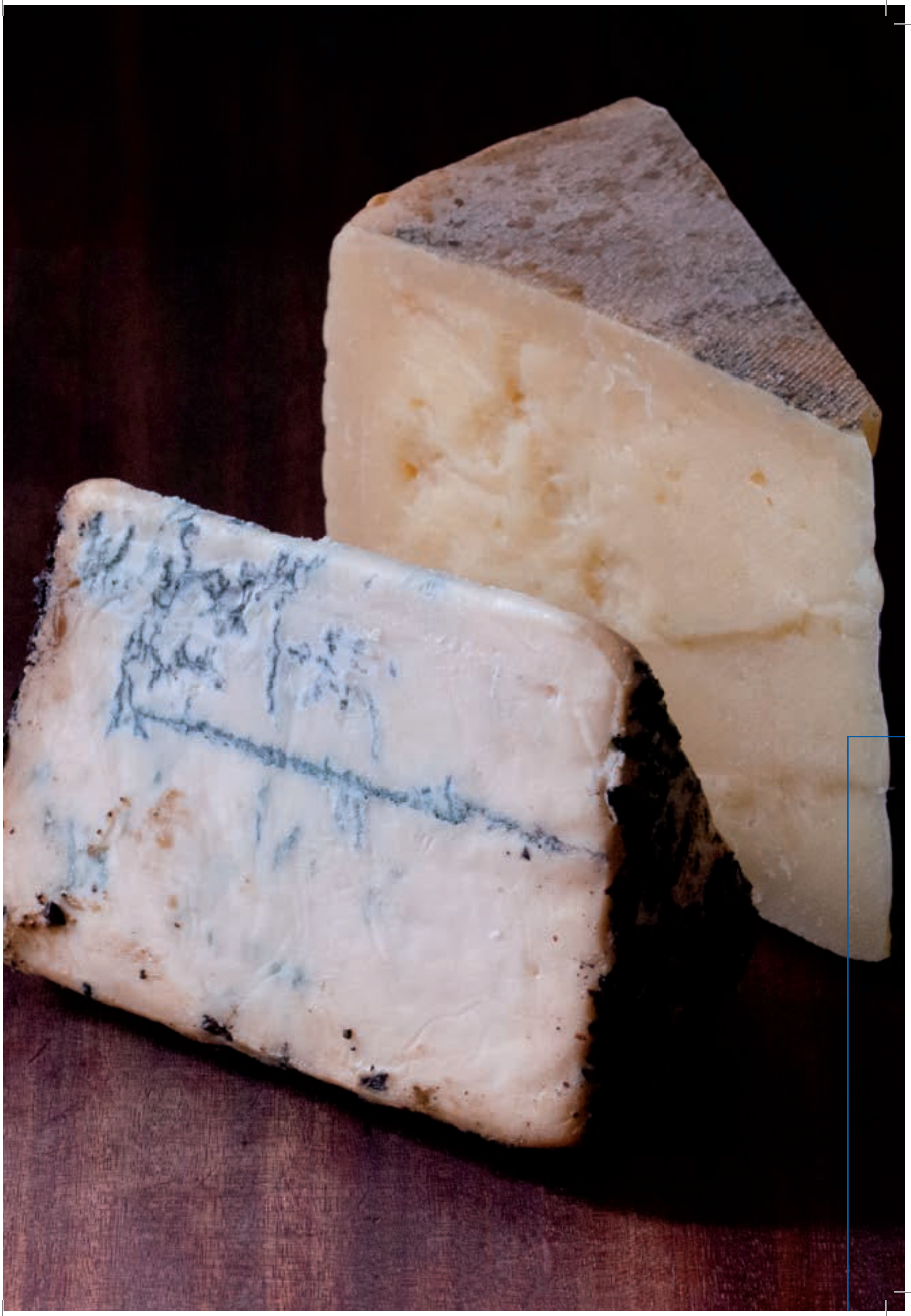
PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA 1 FORMA
1 WHEEL MOUNTAIN PARMIGIANO REGGIANO

COD. 6364 **P**
37 kg ca.
approx. 37 kg

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

COD. 6163 **P**
20 kg ca.
approx. 20 kg

B2B.longino.it
ENTRA
VISIT



10 Des Martin
SOCIETA' AGRICOLA VALLIERA

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



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

4M ONTH 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

2M ONTH 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 OLLLASCA 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

CASEIFICIO
LA CILENTANA

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



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.

P.DO.B UFFALO MOZZARELLA FROM CAMPANIA

COD. 5010
250 g

COD. 5011
125 g



MOZZARELLA BUFALA AFFUMICATA

SMOKED BUFFALOM OZZARELLA **P**

COD. 5020
250 g x 10 pz.
250 g x 10 pieces



BOCCONCINI DI BUFALA

BUFFALO BOCCONCINI

COD. 5012
12x20 g

COD. 5021 **P**
5/50 g



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 STRACCIATELL A

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 **P**
1 kg

COD. 5015
10x100 g

COD. 5028 **P**
2 kg

COD. 5009 **P**
5 kg



SCAMORZA DI BUFALA AFFUMICATA

SMOKED BUFFALO SCAMORZA

COD. 5019
4x250 g





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 unparallelled assortment. All products are hand-picked and packaged as quickly as possible, ensuring a ten-day shelf life.*





B2B.longino.it

ENTRA
VISIT

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 — 50 g
COD. 71441 — (in vaso)

CRESCIONE ALPIN HERBS RECISO
CUT ALPIN HERBS CRESS
COD. 71564 — 50 g
COD. 71418 — (in vaso)

CRESCIONE CORIANDOLO RECISO
CUT CILANTRO CRESS
COD. 71565 — 50 g
COD. 71339 — (in vaso)

CRESCIONE DI PISELLI RECISO
CUT PEA CRESS
COD. 71567 — 70 g
COD. 71397 — (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 MICRO ERBE MIX

MIXED SALAD, HERBS AND MICRO HERBS MIX



ERBE MISTE
MIXED HERBS
COD. 71183 — 50 g

MISTICANZA SELVATICA
WILD SALAD
COD. 71143 — 50 g
COD. 71341 — 500 g

MISTICANZA SELVATICA CON FIORI
WILD SALAD WITH FLOWERS
COD. 71144 — 50 g
COD. 71466 — 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

L **PARTENZA DA LONGINO**
DEPARTURE FROM LONGINO

A **PARTENZA DAL FORNITORE**
DEPARTURE FROM SUPPLIER

FIORI E PETALI P

FLOWERS AND PETALS



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 P

AROMATICS



CERFOGLIO
CERFOGLIO
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

GERMOGLI P

SPROUTS



GERMOGLI DI BARBABIETOLA
BEETROOT SPROUTS
COD. 71240
50 g

GERMOGLI DI TRIFOGLIO
CLOVER SPROUTS
COD. 71241
80 g

GERMIGLI ALFA ALFA
ALPHA ALPHA GERMS
COD. 71242
80 g

GERMOGLI DI BROCCOLO
BROCCOLI SPROUTS
COD. 71243
80 g

GERMOGLI DI RAVANELLO ROSSO
RED RADISH SPROUTS
COD. 71246
80 g

GERMOGLI DI CAVOLO ROSSO
RED CABBAGE SPROUTS
COD. 71247
60 g

GERMOGLI DI CIPOLLA E PORRO
ONION AND LEEK SPROUTS
COD. 71244
60 g

GERMOGLI DI RAVANELLO ROSA
PINK RADISH SPROUTS
COD. 71245
80 g

L **PARTENZA DA LONGINO**
DEPARTURE FROM LONGINO

A **PARTENZA DAL FORNITORE**
DEPARTURE FROM SUPPLIER

FOGLIE E PUNTE

P

LEAVES AND TIPS



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

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 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 CERFOGLIO
CHERVIL LEAVES
COD. 71091
10 g

PUNTE DI DRAGONCELLO FRANCESE
FRENCH TARRAGON TIPS
COD 71092
10 g

MELISSA AL LIMONE
LEMON BALM
COD. 71097
10 g

FOGLIE DI SENAPE VERDI
GREEN MUSTARD LEAVES
COD. 71101
10 g

FOGLIE DI KAFFIR LIME FRESCHE
FRESH KAFFIR LIME LEAVES
COD. 71104
10 g

PUNTE DI FINOCCHIETTO NERO
BLACK FENNEL TIPS
COD. 71047
10 g

FOGLIE DI LEVISTICO
LOVAGE LEAVES
COD. 71022
10 g

PUNTE DI PORTULACA ESTIVA
SUMMER PURSLANE TIPS
COD. 71179
10 g

FOGLIE DI ERBA FUNGO
MUSHROOM GRASS LEAVES
COD. 71018
10 g

FOGLIE DI RUTA
RUTA LEAVES
COD. 71024
10 g

PUNTE DI ORIGANO PICCANTE
SPICY OREGANO TIPS
COD. 71068
10 g

PUNTE DI FINOCCHIO MARINO
SEA FENNEL TIPS
COD. 71165
10 g

TRIFOGLIO VERDE
GREEN CLOVER
COD. 71111
10 g

TRIFOGLIO ROSSO
RED CLOVER
COD. 71112
10 g

CORIANDOLO VIETNAMITA
VIETNAMESE CILANTRO
COD. 71123
10 g

MENTA ALLO ZENZERO
GINGER MINT
COD. 71127
10 g

PUNTE DI ERBA COLA
COLA GRASS TIPS
COD. 71042
10 g

MENTA ALL'ANANAS
PINEAPPLE MINT
COD. 71151
10 g

PUNTE DI BASILICO SELVATICO VERDE
GREEN WILD BASIL TIPS
COD. 71312
10 g

FOGLIE DI KALE
KALE LEAVES
COD. 71136
10 g

PUNTE DI PEPE D' ACQUA GIAPPONESE
JAPANESE WATER PEPPER TIPS
COD. 71069
10 g

PUNTE DI MENTA ALLA BANANA
BANANA MINT TIPS
COD. 71058
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. 71014
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 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

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 PIPERITA
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

L **PARTENZA DA LONGINO**
DEPARTURE FROM LONGINO

A **PARTENZA DAL FORNITORE**
DEPARTURE FROM SUPPLIER

FOGLIE E PUNTE

P

LEAVES AND TIPS

ASSORTIMENTO DI BASILICO
BASIL ASSORTMENT
COD. 7110
conf. 4 tipologie
pack 4 types

AGLIO VERDE DA TAGLIO
GREEN GARLIC
COD. 74150
10 g

FOGLIE DI GERANIO ALLA MELA
APPLE GERANIUM LEAVES
COD. 74020
10 g

ERBA ALLE OLIVE
GRASS WITH OLIVES
COD. 74117
10 g

PUNTE DI BASILICO AL LIMONE
LEMON BASIL TIPS
COD. 74034
10 g

PUNTE DI BASILICO AL PEPE
PEPPER BASIL TIPS
COD. 74035
10 g

PUNTE DI BASILICO ALLA CANNELLA
CINNAMON BASIL TIPS
COD. 74036
10 g

PUNTE DI BASILICO GRECO
GREEK BASIL TIPS
COD. 74037
10 g

PUNTE DI BASILICO THAI
THAI BASIL TIPS
COD. 74040
10 g

PUNTE DI ERBA LIQUIRIZIA
LICORICE HERB TIPS
COD. 74046
10 g



PUNTE DI MENTA AL POMPELMO
GRAPEFRUIT MINT TIPS
COD. 74056
10 g

PUNTE DI MENTA ALLA FRAGOLA
STRAWBERRY MINT TIPS
COD. 74060
10 g

PUNTE DI ROSMARINO
ROSEMARY TIPS
COD. 74071
10 g

PUNTE DI TIMO AL ARANCIO
ORANGE THYME TIPS
COD. 74078
10 g

FOGLIE DI TELEPHIUM
TELEPHIUM LEAVES
COD. 74030
10 g

FOGLIE DI CORIANDOLO
CORIANDER LEAVES
COD. 74095
10 g

PUNTE DI SALVIA ALLA PESCA
PEACH SAGE TIPS
COD. 74096
10 g

PUNTE DI ERBA CURRY
CURRY GRASS TIPS
COD. 74043
10 g

PUNTE DI STEVIA
STEVIA TIPS
COD. 74076
10 g

MENTA
MINT
COD. 74102
10 g

MENTUCCIA
LESSER CALAMINT
COD. 74296
10 g

AGHI DI PINO BIANCO
WHITE PINE NEEDLES
COD. 74385
10 g

PUNTE DI ANETO
ANETO POINTS
COD. 74099
10 g

PUNTE DI TIMO AL LIMONE
LEMON THYME TIPS
COD. 74079
10 g

PUNTE DI NEPITELLA
NEPITELLA TIPS
COD. 74107
10 g

FOGLIE DI EUCALIPTO
EUCALYPTUS LEAVES
COD. 74168
10 g

PORTULACA INVERNALE
WINTER PURSLANE
COD. 74148
10 g

MIZUNA NERA
BLACK MIZUNA
COD. 74130
10 g

MIZUNA VERDE
GREEN MIZUNA
COD. 74131
10 g

SEDANO DA TAGLIO
CELERY
COD. 74177
10 g

MENTA GLACIALE
GLACIAL MINT
COD. 74275
10 g

PUNTE DI BASILICO GENOVESE
GENOVESE BASIL TIPS
COD. 74125
10 g

FOGLIE DI BABY SPINACINO
BABY SPINACH LEAVES
COD. 74180
10 g

FOGLIE DI TARASSACO
DANDELION LEAVES
COD. 74342
10 g

ASSORTIMENTO MEDITERRANEO
MEDITERRANEAN ASSORTMENT
COD. 74544

SHISO ROSSO
RED SHISO
COD. 74029
10 g

SHISO VERDE
GREEN SHISO
COD. 74169
10 g

ASSORTIMENTO GOLOSO
MOUTH-WATERING ASSORTMENT
COD. 7412
conf. 4 tipologie
pack 4 types

ASSORTIMENTO DELICATO
DELICATE ASSORTMENT
COD. 7413
conf. 4 tipologie
pack 4 types

ASSORTIMENTO SAN VALENTINO
SAN VALENTINE'S ASSORTMENT
COD. 7415
conf. 4 tipologie
pack 4 types

ASSORTIMENTO VIOLE
PANSY ASSORTMENT
COD. 7416
conf. 4 tipologie
pack 4 types

FOGLIE DI GERANIO ALLA NOCCIOLA
HAZELNUT GERANIUM LEAVES
COD. 74121
10 g

FOGLIE DI BORRAGINE
BORAGE LEAVES
COD. 7458
10 g





ORDINE CONTADINO

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

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

MISTO FIORDALISO ESSICCATO
DRIED MIXED CORNFLOWER
COD. 91023
5 g

PETALI DI ROSA ESSICATI
DRIED ROSE PETALS
COD. 91025
5 g

MENTA ESSICCATA
DRIED MINT
COD. 91015
15 g

ORIGANO ESSICCATO
DRIED OREGANO
COD. 91016
10 g

MALVA ESSICCATA
DRIED MALLOW
COD. 91024
2 g

CAMOMILLA ESSICCATA
DRIED CHAMOMILE
COD. 91022
10 g

FIORI MISTI ESSICCATI
DRIED MIXED FLOWERS
COD. 91026
10 g

TIMO LIMONE ESSICCATO
DRIED LEMON THYME
COD. 91019
15 g

VERBENA LIMONE ESSICCATA
DRIED LEMON VERBENA
COD. 91020
10 g

CALENDULA ESSICCATO
DRIED MARIGOLD
COD. 91021
5 g

DRAGONCELLO ESSICCATO
DRIED TARRAGON
COD. 91032
10 g

BASILICO ESSICCATO
DRIED BASIL
COD. 91010
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

ERBE E FIORI - POLVERE

FLOWERS AND HERBS - POWDER



PETALI DI RADICE DI TARASSACO TOSTATO
ROASTED DANDELION ROOT POWDER
COD. 91055
15 g

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 FINOCCHETTO
WILD FENNEL POWDER
COD. 91035
15 g

POLVERE DI GERMOGLI DI ABETE
FIR SHOOT POWDER
COD. 91056
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 MIRTILLO
BLUEBERRY POWDER
COD. 91057
15 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

PATATE E TUBERI
POTATOES AND TUBERS



BLEU D'ARTOIS
BLEU D'ARTOIS POTATOES

COD. 7698
5 kg

VIOLA
VIOLET POTATOES

COD. 17714
5 kg

B2B.longino.it
ENTRA
VISI T



GRENAILLE
GRENAILLE POTATOES

COD. 1953
10 kg



CHERIE (Rosevalt)
CHERIE (Rosevalt) 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



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

MINI CAROTINE CON VERDE
MINI CARROTS WITH TOPS
COD. 1934
150 g

MINI RAPE BIANCHE "NAVETTE"
MINI WHITE "NAVETTE" TURNIPS
COD. 1944

B2B.longino.it
ENTRA
VISIT

MINI ZUCCHINI
MINI COURGETTES
COD. 1947 200 g
COD. 7529 P 750 g





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 P
250 g x 4



TACCOLE PULITE
CLEAN HEELS

COD. 1919
250 g

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



B2B.longino.it
ENTRA
VISIT

UMAMI
ITALIAN•FOOD•EXPERIENCE

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 trasformation, 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 — 190 g
COD. 15616 — 90 g



SCALOGNO NERO ITALIANO MATURATO
ITALIAN FERMENTED BLACK SHALLOT

COD. 15611 — 180 g
COD. 15617 — 60 g



KETCHUP ALL' AGLIO NERO
BLACK GARLIC KETCHUP

COD. 15624 — 130 g

HUMMUS ALL' AGLIO NERO
BLACK GARLIC HUMMUS

COD. 15625 — 130 g



AGLIO NERO ITALIANO
ITALIAN FERMENTED BLACK GARLIC

COD. 15610 — 180 g
COD. 15615 — 60 g

AGLIO NERO ITALIANO IN SPICCHI
ITALIAN BLACK GARLIC CLOVES

COD. 15622 — 35 g



ACETO DI MELOGRANO
POMEGRANATE VINEGAR

COD. 15628 — 250 ml
COD. 15629 — 500 ml

ACETO DI POMODORO
TOMATO VINEGAR

COD. 15626 — 250 ml
COD. 15627 — 500 ml



TAGLIOLINI ALL' AGLIO NERO
BLACK GARLIC TAGLIOLINI

COD. 15640 — 250 g

NUOVO PRODOTTO
NEW PRODUCT



LIMONE NERO ITALIANO MATURATO
RIPE ITALIAN BLACK LEMON

COD. 15644 — 180 g



CONDIMENTO ALL'AGLIO NERO
BLACK GARLIC SEASONING

COD. 15645 — 250 ml

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. 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 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 PESCA GIALLA
YELLOW PEACH NECTAR

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

NETTARE DI ALBICOCCA
APRICOT NECTAR

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

SUCCO DI ARANCIA
ORANGE JUICE

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

NETTARE DI FRAGOLA
STRAWBERRY NECTAR

COD. 0848
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

NETTARE MANGO BIO
ORGANIC MANGO NECTAR

COD. 0861
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

NETTARE MANGO BIO
ORGANIC MANGO NECTAR

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

SUCCO DI MELA BIO
ORGANIC APPLE JUICE

COD. 0868
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



CONFETTURA DI CIPOLLE
ONION JAM

COD. 0698
215 g



CONFETTURA DI POMODORO
TOMATO JAM

COD. 0699
215 g



ASPARAGI GRIGLIATI MARINATI"CRUCHY"
CRUNCHY MARINATED GRILLED ASPARAGUS

COD. 0557
310 g

almondeli
authentic mediterranean almonds

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.*



MANDORLA MARCONA PELATA
PEELED MARCONA ALMOND
COD. 7430
2,3 kg



MANDORLA MARCONA PELATA
PEELED MARCONA ALMOND
COD. 7431
125 g



MANDORLA VALENCIA CON PELLE
VALENCIA ALMOND WITH PEEL
COD. 7433
2,3 kg



MANDORLA VALENCIA SENZA PELLE PICCANTE
SPICY SKINLESS VALENCIA ALMOND
COD. 7437
125 g
COD. 7438
2,3 kg



MANDORLA VALENCIA SENZA PELLE AL TARTUFO
VALENCIA ALMOND WITHOUT TRUFFLE SKIN
COD. 7423
125 g
COD. 7424
2,3 kg



MANDORLA VALENCIA CON PELLE
VALENCIA ALMOND WITH PEEL
COD. 7432
125 g



MANDORLA VALENCIA PELATA CON ERBE
PEELED VALENCIA ALMOND WITH HERBS
COD. 7435
2,3 kg
COD. 7436
125 g



MIX GOURMET
MIX GOURMET
COD. 7425
100 g
COD. 7426
2,3 kg

B2B.longino.it
ENTRA
VISIT

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
CANNEDP ITTED SPICY GORDAL OLIVES
COD. 6542
2 kg



OLIVE GORDAL DENOCCIOLATA VETRO
PITTED GORDAL OLIVES GLASS
COD. 6545
150 g



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 - 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

BONEMASTERS
- EUROPE -

PERCHÉ

· 100% naturale.

· Nessun addensante.

· Solo ossa, acqua e tempo.

WHY

· 100% natural.

· No thickeners.

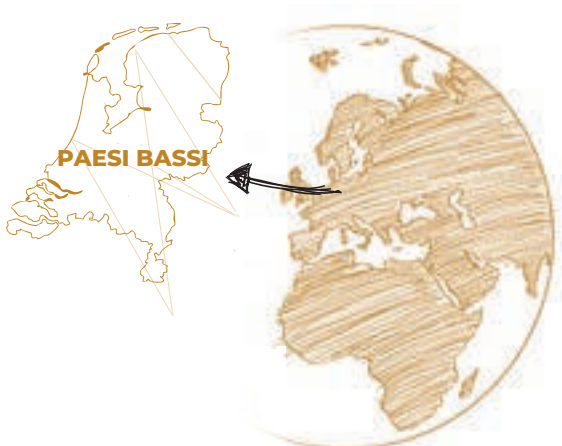
· Only bones, water and time

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

SOLUZIONI
SOLUTIONS

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

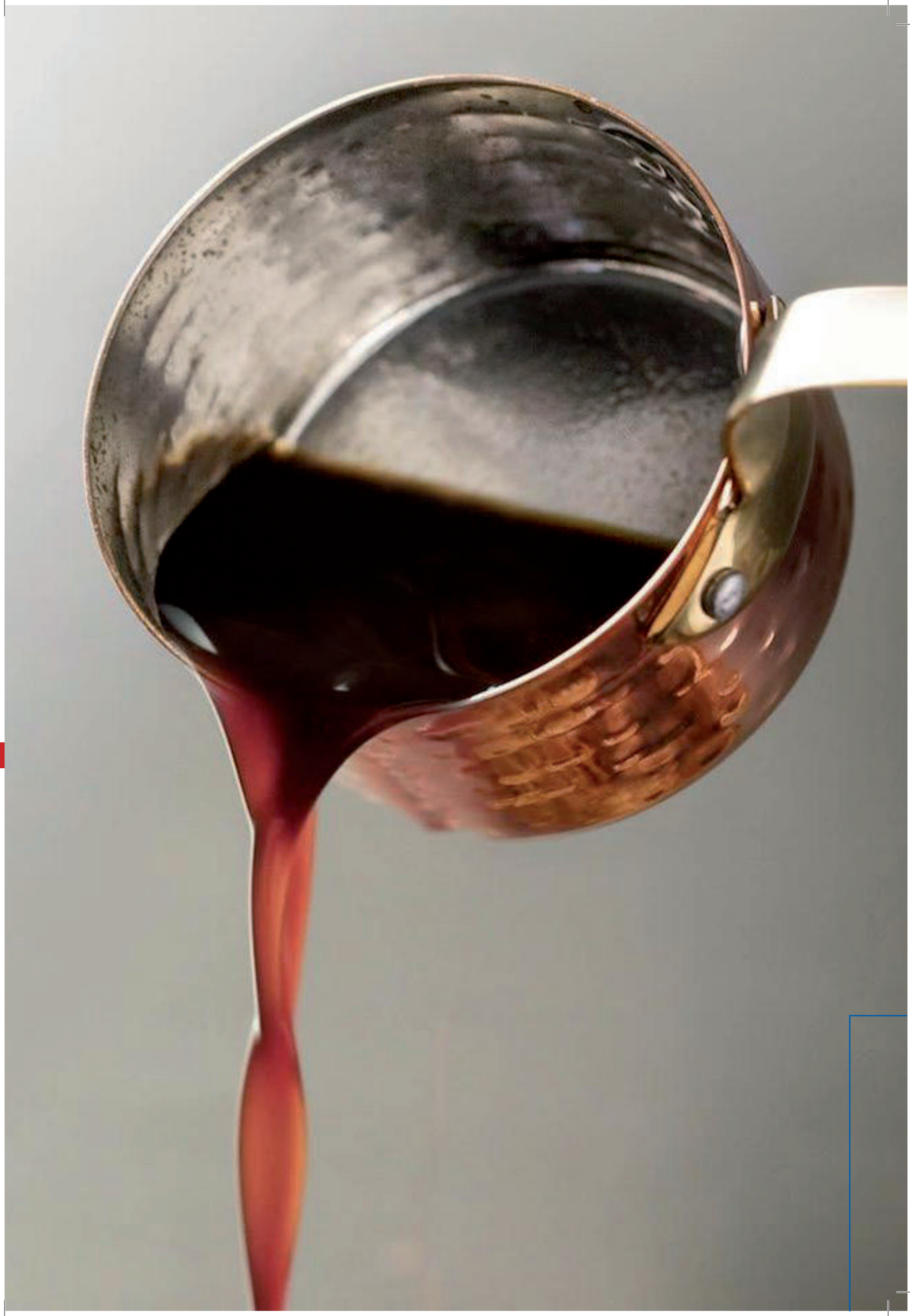
FONDO DI ANATRA
DUCK STOCK
COD. 7803
1 kg

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

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 "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 PRIMIZIO" VERDESE BIO

"IL PRIMIZIO" ORGANIC VERDESE EVO OIL

COD.16084 — 12 x 250 ml
COD.16100 — 6 x 500 ml

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

CENTUMBRIE

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

ENTRA
VISIT

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



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



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

COD.1360
100 ml

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

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 COLLECTION"
5 BOTTLLES COLLECTION BONINI CONDIMENT

COD. 1380
6 x 15 ml

ACETI
VINEGARS

VERJUS DU PERIGORD
VERJUS DU PERIGORD

COD. 5962 P
50 cl

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 WINEV INEGAR

COD. 6268
250 ml

ACETO DI BAROLO
BAROLO WINE VINEGAR

COD. 5954 P
50 cl

PERCHÉ

· Cristalli piramidali.

· Acqua purissima.

· Naturalmente povero di sodio.

WHY

· Pyramidal crystals.

· Exceptionally pure water.

· Naturally low in sodium.

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



FIOCCHI DI SALE MARINO CORNISH
CORNISH SEA SALT FLAKES

COD. *7000*
150 g

COD. *7001*
1 kg



FIOCCHISALE MARINO CORNISHAFFUMICATO
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



SAMBAVA ÉPICES

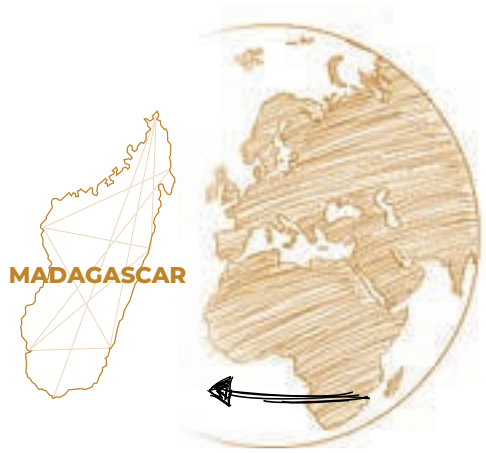
Excellence de Madagascar

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
MADGASCAR 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 BALCK PEPPER

COD. 74050
80 g



PEPE SELVATICO NERO MACINATO
GROUND WILD BLACK PEPPER

COD. 74051
80 g

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

SAFFROMAN
• SINCE 1985 •

ANTONIO SOTOS

Azafrán de La Mancha
Denominación de Origen Protegida

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'essicazione 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.*







ZAFFERANO IN PISTILLI D.O. LA MANCHA
SAFFRON IN PISTILS D.O. LA MANCHA

COD. *6010*
1 g



ZAFFERANO IN PISTILLI D.O. LA MANCHA
SAFFRON IN PISTILS D.O. LA MANCHA

COD. *6015*
2 g

ZAFFERANO IN PISTILLI D.O. LA MANCHA
SAFFRON IN PISTILS D.O. LA MANCHA

COD. *6373*
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

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

TRITICUM

Just for bread lovers

PERCHÉ

· Lievito madre.

· Crosta croccante, mollica alveolata.

· Abbattuto all'80% della cottura.sodio.

WHY

· Sourdough starter.

· Crunchy crust, open crumb.

· Blast-frozen at 80% of baking.

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.



SOLUZIONI

SOLUTIONS



B2B.longino.it

ENTRA
VISIT

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 P
40 g x 140 pz.
40 g x 140 pieces



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 P
750 g x 8 pz.
750 g x 8 pieces



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

COD. 7412 P
350 g x 16 pz.
350 g x 16 pieces



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

GRANDI FOMATI ❄
LARGE FORMATS



PANE ALLE OLIVE E NOCI ESSENCIA
ROUND WITH OLIVES

COD. 7389
500 g x 10 pz.
500 g x 10 pieces



PANE NATURALE ESSENCIA
ESSENCIA NATURAL BREAD

COD. 7381
850 g x 6 pz.
850 g x 6 pieces



PANE DELLA TRADIZONE 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. 7393
500 g x 10 pz.
500 g x 10 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. 7410
1100 g x 6 pz.
1100 g x 6 pieces



FOCACCIA CON OLIVE
FOCACCIA WITH OLIVES

COD. 7349 P
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 P
75 g x 60 pz.
75 g x 60 pieces

COD. 7424 P
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 HAMBURGHER
ROUND HAMBURGER BRIOCHE

COD. 7387
55 g x 35 pz. - diametro 11-12 cm
55 g x 35 pieces - diameter 11-12 cm

COD. 7388
20 g x 160 pz. - diametro 4-5 cm
20 g x 160 pieces - diameter 4-5 cm



PALA ROMANA
PALA ROMANA

COD. 7386
250 g x 16 pz.
250 g x 16 pieces



MINI BASTONCINO PRALINATO
MINI PRALINE STICK

COD. 7358 P
35 g x 150 pz.
35 g x 150 pieces

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. 7447

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. 7392

95 g x 24 pz.
95 g x 24 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. 7397

75 g x 45 pz.
75 g x 45 pieces



MUFFIN SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE MUFFINS

COD. 7396

75 g x 45 pz.
75 g x 45 pieces



MUFFIN ENERGY SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE ENERGY MUFFINS

COD. 7395

75 g x 45 pz.
75 g x 45 pieces



SANDWICH TACCHINO/FORMAG. SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE HAMBURGER BREAD

COD. 7481

130 g x 36 pz.
130 g x 36 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

LINEA CO(K) ❄
CO(K) LINE



CO(K) DELUXE ALLE ALGHE

SEAWEED CO(K) DELUXE

COD. 7420 P

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

DAVID DE CASTRO

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

TARTELLETTE
PASTRY



COUPELLE ALTA FUCSIA
HIGH RIM FUCHSIA COUPELLE
COD. *8801*
60 pz. - 60 pieces

COUPELLE ALTA ARANCIO
HIGH RIM ORANGE COUPELLE
COD. *8804*
60 pz. - 60 pieces

COUPELLE ALTA GIALLO
HIGH RIM YELLOW COUPELLE
COD. *8805*
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

COUPELLE NEUTRALE
NEUTRAL COUPELLE
COD. *8808*
75 pz. - 75 pieces

COUPELLE ALTA NEUTRALE
HIGH RIM NEUTRAL COUPELLE
COD. *8809*
60 pz. - 60 pieces

CUCCHIAIO NEUTRALE
NEUTRAL SPOON
COD. *8810*
81 pz. - 81 pieces

TARTELETTE NEUTRALE
NEUTRAL TARTELET
COD. *8812*
10 pz.- 10 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



MINI TARTELLETTA DOLCE ROTONDA
MINI ROUND SWEET TARTLET

COD. *7060*

7 g x 192 pz
7 g x 192 pieces



TARTELLETTA DOLCE ROTONDA MEDIA
MEDIUM ROUND SWEET TARTLET

COD. *7061*

12,8 g x 200 pz
12, 8 g x 200 piees



TARTELLETTA DOLCE ROTONDA GRANDE
LARGE ROUND SWEET TARTLETTARTLET

COD. *7062*

24 g x 96 pz
24 g x 96 pieces



MINI TARTELLETTA DOLCE QUADRATA - 3,3 cm
MINI SQUARE SWEET TARTLET

COD. *7063*

7 g x 240 pz
7 g x 240 pieces



TARTELLETTA DOLCE QUADRATA - 7x7 cm
SQUARE SWEET TARTLETTARTLET

COD. *7064*

21 g x 96 pz
21 g x 96 pieces



ASSORTIMENTO MINI CONI SALATI
MINI SLATED CONES ASSORTMENT

COD. *7080*

4 g x 45 pz
4 g x 45 pieces



Pariani
Ricerca ed Eccellenza

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

PASTE E CREME
PASTES AND SPREAD

PASTA DI NOCCIOLA PIEMONTE IGP
PIEDMONT PGI HAZELNUT PASTE
COD. 3781
1 kg

PASTA DI NOCI PURA 100%
100% PURE NUT PASTE
COD. 3782
1 kg

PASTA DI PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP
P.D.O. GREEN PISTACCHIO OF BRONTE PASTE
COD. 3783
1 kg

PASTA DI PISTACCHIO SICILIANO
SICILIAN PISTACHIO PASTE
COD. 3785 P
1 kg

PASTA DI MANDORLA, PELATA E TOSTATA
ALMOND PASTE, PEELED AND TOASTED
COD. 3789
1 kg

PASTA DI MANDORLA "AMARETTO"
"AMARETTO" ALMOND PASTE
COD. 3790 P
1 kg

PASTA DI MANDORLA CRUDA
RAW ALMOND PASTE
COD. 3879 P
1 kg

PASTA DI TORRONCINO ALLA NOCCIOLA
HAZELNUT NOUGAT PASTE
COD. 3793
1 kg



PASTA DI PISTACCHIO CRUDO
RAW PISTACHIO PASTE
COD. 3934
1 kg

CREMA DI MARRONE
CHESTNUT CREAM
COD. 3811
1,9 kg

CREMA PARIANI NOCCIOLA E CACAO
PARIANI HAZELNUT AND COCOA CREAM
COD. 3801
200 g
COD. 3802
1 kg

CREMA PARIANI AL PISTACCHIO
PARIANI PISTACHIO CREAM
COD. 3804
200 g
COD. 3805
1 kg

PASTA DI PISTACCHIO ESTERO
FOREIGN PISTACHIO PASTE
COD. 3917
1kg



MATERIE PRIME
RAW MATERIALS



"NOCCIOLA PIEMONTE" I.G.P., TOSTATA
ROASTED P.G. I. "NOCCIOLA PIEMONTE" HAZELNUT
P
COD. 3726 — 1 kg
COD. 3725 — 150 g



"NOCCIOLA PIEMONTE"I.G.P., SGUSCIATA
RAW P.G. I. "NOCCIOLA PIEMONTE" HAZELNUT
COD. 3930 — 1 kg
P



GRANELLA DI "NOCCIOLA PIEMONTE" I.G.P, TOSTATA
CHOPPED P.G. I. "NOCCIOLA PIEMONTE" ROASTED HAZELNUT
COD. 3729 — 1 kg

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 PISTACCHIO
COD. 3737 — 1 kg



PISTACCHIO SICILIANO, SGUSCIATO
RAW SICILIAN PISTACCHIO
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



PINOLO ITALIANO 1^ SCELTA
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) 1 kg (shelled)
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



ARMELLINA PELATA
BALD ARMELLINA
P
COD. 3774 — 1 kg (dolce) 1 kg (sweet)
COD. 3776 — 1 kg (amara) 1 kg (bitter)



MANDORLA DOLCE PELATA
PEELED SWEET ALMOND
COD. 3754 — 1 kg (sgusciata) 1 kg (shelled)
P



NOCE MACADAMIA
MACADAMIA WALNUT
COD. 3873 — 1 kg

APERITIVO
APERITIF

MANDORLA TOSTATA CON CHILLI
TOASTED ALMOND WITH CHILLI
COD. 3949 — 300 g
COD. 3955 — 1,5 kg

ANACARDI TOSTATI CON GARAM MASALA
TOASTED CASHEWS WITH GARAM MASALA
COD. 3950 — 300 g
COD. 3956 — 1,5 kg

NOCCIOLA TOSTATA CON SALE HIMALAYA
TOASTED HAZELNUT WITH HIMALAYA SALT
COD. 3948 — 300 g
COD. 3954 — 1,5 kg

NOCE MACADAMIA TOSTATA CON BAHARAT
TOASTED MACADAMIA WALNUT WITH BAHARAT
COD. 3952 — 300 g
COD. 3958 — 1,5 kg

NOCE PECAN TOSTATA CON TANDOORI MASALA
TOASTED PECAN WITH TANDOORI MASALA
COD. 3951 — 300 g
COD. 3957 — 1,2 kg — P

OLIO DI NOCCIOLA PIEMONTE TOSTATA
ROASTED PIEDMONT HAZELNUT OIL
COD. 3703 — 250 ml

PISTACCHIO TOSTATO CON SALE HIMALAYA
TOASTED PISTACHIO WITH HIMALAYA SALT
COD. 3953 — 300 g
COD. 3959 — 1,5 kg



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. 3845 — 1 kg — P

SCORZE DI BERGAMOTTO CALABRESE CANDITO
CANDIED BERGAMOT PEELS
COD. 3846 — 1 kg — P

CHINOTTO DI SAVONA INTERO CANDITO
WHOLE CANDIED CHINOTTO (SOUR ORANGE)
COD. 3849 — 1 kg — P

MARRONE INTERO CANDITO
WHOLE CANDIED CHESTNUT
COD. 3820 — 2 kg — P

CUBETTI DI CEDRO CANDITO
CANDIED CITRON IN SMALL CUBES 10x10
COD. 3823 — 1 kg — P

CUBETTI DI ARANCIA CANDITA
CANDIED ORANGE IN SMALL CUBES 10x10
COD. 3824 — 1 kg

SAMBUCO SEMICANDITO
SEMI-CANDIED ELDERBERRY
COD. 3834 — 3 kg — P

ZENZERO CANDITO IN FILETTI
CANDIED GINGER FILLETS
COD. 3880 — 2 kg

POMODORI CANDITI
CANDIED TOMATOES
COD. 3841 — 1,8 kg — P

ALBICOCCHE ESSICCATE
DRIED APRICOTS
COD. 3893 — 1 kg — P

FICHI ESSICCATI
DRIED FIGS
COD. 3894 — 1 kg — P

NOCI VERDI CANDITE
CANDIED GREEN WALNUTS
COD. 3842 — 250 g — P

CUBETTI DI LIMONE CANDITO
CANDIED LEMON CUBES
COD. 3825 — 1 kg



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

SCIROPPI
SYRUP



SCIROPPO DI ZENZERO CANDITO
CANDIED GINGER SYRUP
COD. 3907 P
500 ml

SCIROPPO DI NOCE VERDI
GREEN WALNUT SYRUP
COD. 3842 P
500 ml

SCIROPPO DI CHINOTTO CANDITO
CANDIED CHINOTTO SYRUP
COD. 3843 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 LAVANDA - MONTE BIANCO
NATURAL MONTE BIANCO LAVENDER AROMA
COD. 3912 P
15 ml

AROMA NATURALE DI LEMONGRASS
NATURAL LEMONGRASS AROMA
COD. 3913 P
15 ml

AROMA NATURALE DI ZENZERO
NATURAL GINGER AROMA
COD. 3915 P
15 ml

AROMA NATURALE DI VANIGLIA
NATURAL VANILLA AROMA
COD. 3938 P
15 ml

AROMA NATURALE AL BASILICO
NATURAL BASIL AROMA
COD. 3926 P
15 ml

AROMA NATURALE DI BERGAMOTTO
NATURAL BERGAMOT AROMA
COD. 3848 P
15 ml

AROMA NATURALE DI LIMONE
NATURAL LEMON AROMA
COD. 3849 P
15 ml

AROMA NATURALE DI ARANCIA
NATURAL ORANGE AROMA
COD. 3850 P
15 ml

AROMA NATURALE DI ARANCIA AMARO
NATURAL BITTER ORANGE AROMA
COD. 3851 P
15 ml

AROMA NATURALE DI MANDARINO
NATURAL MANDARIN AROMA
COD. 3852 P
15 ml

AROMA NATURALE DI MENTA PIPERITA
NATURAL PEPPERMINT AROMA
COD. 3853 P
15 ml

AROMA NATURALE DI PINO MUGO
NATURAL MOUNTAIN PINE AROMA
COD. 3854 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 matierals 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* P
250 ml

OLIO DI NOCCIOLA PIEMONTE TOSTATA
ROASTED PIEDMONT HAZELNUT OIL

COD. *3701*
40 ml

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

COD. *3707* P
250 ml

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

PASTIGLIE IN SECCHI
PASTILLES IN TUBS



ANEO 34% BIANCO
ANEO 34% WHITE CHOCOLATE

COD. 8223 — 5 kg
COD. 8578 — 1 kg

NEVEA 29% BIANCO
NEVEA 29% WHITE CHOCOLATE

COD. 8270 — 5 kg

ORYOLA 30% BIANCO ALLA NOCCIOLA
ORYOLA 30%WHITE CHOCOLATE WITH HAZELNUTS

COD. 8246 — 5 kg

MAHOE LAIT 43%
MILK CHOCOLATE DROPS MAHOW 43%

COD. 8259 — 5 kg

LAIT SUPREME 38% AL LATTE
LAIT SUPREME 38% MILK CHOCOLATE

COD. 8239 — 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

ORICAO 58% FONDENTE
ORICAO 58% DARK CHOCOLATE

COD. 8247 — 5 kg

ALTARA 63% FONDENTE
ALTARA 63% DARK CHOCOLATE

COD. 8248 — 5 kg

CEIBA 64% REPUBBLICA DOMINICAN
CEIBA 64% REPUBLIC DOMINICANA

COD. 8245 — 5 kg

BASSAM 69%
BASSAM 69%

COD. 8243 — 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



SUBLIME
SUBLIME

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

LINEA RISTORAZIONE
CATERING LINE



NAPOLITAINS MIX PURE ORIGINE
MIXED NAPOLITAINS PURE ORIGIN

COD. 8230
2 kg

NAPOLITAINS KACINKOA 85%
NAPOLITAINS KACINKOA 85%

COD. 8602 P
2 kg

NAPOLITAINS LAIT ENTIER 37%
NAPOLITAINS LAIT ENTIER 37%

COD. 8228
2 kg

NAPOLITAINS ASSORTITI
ASSORTED NAPOLITAINS

COD. 8229
2 kg



GIANDUJA
GIANDUJA

COD. 8242
1 kg

CREMA SPALMABILE WEISS
WEISS SPREADABLE CREAM

COD. 8237
200 g

SESAMO PRALINATO
SESAME PRALINE

COD. 8433 P
2,5 kg - zucchero e sesamo
2,5 kg - sugar and sesame

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 P
90 g

TAVOLETTA IBARIA 67% C/ARANCIO
TABLET IBARIA 67% W/ORANGE

COD. 8533
90 g

TAVOLETTA CHOUCHOU LAIT 38%
CHOUCHOU LAIT 38% CHOCOLATE BAR

COD. 8573
90 g

TAVOLETTA GIANDUIA
GIANDUIA CHOCOLATE BAR

COD. 8548
90 g

TAVOLETTA CARAMELATTE 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

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
ASSORTMENTOF 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
MIXEDC HOCOLATES

COD. *8540* **P**

200 g



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

PURÈ DI ALBICOCCHE
APRICOT PURÉE
COD. 7240
1 kg

PURÈ DI ANANAS
PINEAPPLE PURÉE
COD. 7241
1 kg



PURÈ DI FRAGOLE
STRAWBERRY PURÉE
COD. 7242
1 kg

PURÈ DI LAMPONI
RASPBERRY PURÉE
COD. 72420
1 kg (non zuccherato)
1 kg (unsweetened)

PURÈ DI FRUTTO DELLA PASSIONE
PASSION FRUIT PURÉE
COD. 7244
1 kg

PURÈ DI AMARENA
SOUR CHERRY PURÉE
COD. 7245
1 kg

PURÈ DI MANDARINI
TANGERINE PURÉE
COD. 7246
1 kg

PURÈ DI MANGO KENYA
KENYA MANGO PURÉE
COD. 7247
1 kg
COD. 72422
1 kg

PURÈ DI GUAVA
GUAVA PURÉE
COD. 7285
1 kg

PURÈ DI MORE
BLACKBERRY PURÉE
COD. 7248
1 kg

PURÈ DI MIRTILLI
BLUEBERRY PURÉE
COD. 7249
1 kg

PURÈ DI COCCO
COCONUT PURÉE
COD. 7250
1 kg

PURÈ DI PESCHE BIANCHE
WHITE PEACH PURÉE
COD. 7252
1 kg

PURÈ DI MELA VERDE
GREENA PPLE PURÉE
COD. 7251
1 kg (non zuccherato)
1 kg (unsweetened)

PURÈ DI RABARBARO
RHUBARB PURÉE
COD. 7254
1 kg

PURÈ DI BERGAMOTTO
BERGAMOT PURÉE
COD. 7255
1 kg

PURE' DI POMPELMO ROSA
PINK GRAPEFRUIT PURÉE
COD. 7256
1 kg

PURÈ DI LIME
LIME PURÉE
COD. 7257
1 kg

PURÈ DI LITCHI
LYCHEES PURÉE
COD. 7258
1 kg

ZEST LIMONE GRATTUGGIATO BIO
GRATED ORGANIC LEMON ZEST
COD. 72426
500 g

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 YUZU
YUZU PURÉE
COD. 7261
1 kg

PURÈ DI BANANA
BANANA PURÉE
COD. 7271
1 kg

PURÈ DI PERA
PEAR PURÉE
COD. 7272
1 kg

PURÈ DI TANGOR
TANGOR PURÉE
COD. 7236
1 kg



NUOVO PRODOTTO
NEW PRODUCT



INSERTO AI FRUTTI ESOTICI 570 x 370 x 10mm
EXOTIC FRUIT INSERT
COD. 7230
4 fogli x 2,2 kg
4 sheets x 2,2 kg

INSERTO LIMONE CON ZEST 570 x 370 x 10mm
LEMON INSERT WITH ZEST
COD. 7231
4 fogli x 2,2 kg
4 sheets x 2,2 kg

INSERTO ALLA PERA 570 x 370 x 10mm
PEAR INSERT
COD. 7232
4 fogli x 2,2 kg
4 sheets x 2,2 kg

INSERTO AL LAMPONE 570 x 370 x 10mm
RASPBERRY INSERT
COD. 7233
4 fogli x 2,2 kg
4 sheets x 2,2 kg

INSERTO AI FRUTTI ROSSI 570 x 370 x 10mm
RED BERRY INSERT
COD. 7234
4 fogli x 2,2 kg
4 sheets x 2,2 kg

INSERTO ALLA FRAGOLA 570 x 370 x 10mm
STRAWBERRY INSERT
COD. 7235
4 fogli x 2,2 kg
4 sheets x 2,2 kg

Pablo Garrigós Ibáñez
EL SENTIDO DEL GUSTO

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 manufatturiera 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



TORRONE JIJONA PREMIUM
PREMIUM JIJONA NOUGAT
COD. 7700
300 g - 12 pz
300 g - 12 pieces



TORRONE ALICANTE PREMIUM
PREMIUM ALICANTE 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 ALICANTE PREMIUM
PREMIUM ALICANTE CAKE
COD. 7720
200 g - 10 pz
200 g - 10 pieces



TORRONE JIJONA DELICATESSEN
DELICAESSEN JIJONA NOUGAT
COD. 7740
300 g - 12 pz
300 g - 12 pieces



TORRONE DI ALICANTE DELICATESSEN
DELICATESSEN ALICANTE 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
300 g - 12 pz
300 g - 12 pieces
COD. 7751
2 kg



TORTA ALICANTE DELICATESSEN
DELICATESSEN ALICANTE CAKE
COD. 7721



TORRONE DI JIJONA SELECTA
SELECT JIJONA NOUGAT
COD. 7786
150 g - 24 pz
150 g - 24 pieces



TORTA ALICANTE SELECTA
NOUGAT ALICANTE 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 ALICANTE MONOPORZIONE
SINGLE-PORTION ALICANTE NOUGAT
COD. 7750
2 kg



TORRONE JIJONA LIQUIDO RAFFINATO
REFINED LIQUID JIJONA NOUGAT
COD. 7758
2 kg





E ANCORA

E ANCORA

CRUMBLE

CRUMBLE

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.*

SOLUZIONI

SOLUTIONS





B2B.longino.it

ENTRA

VISIT

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



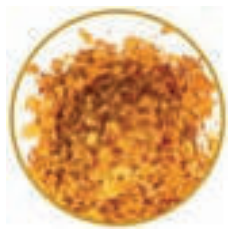
RISO NERO CROCCANTE
CRISPY BLACK RICE

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 FURITAKE MIX

COD. 7331
200 g



CRUMBLE KOREAN STYLE

KOREAN-STYLE CRUMBLE

COD. 7332
200 g



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 CARAMELLO 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. 7333
1 kg



PANKO AL CURRY ROSSO
RED CURRY PANKO

COD. 7322
650 g



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

CRUMBLE

NUOVO PRODOTTO
NEW PRODUCT



STAMPO PER DECORAZIONI TRIANGOLO

TRIANGLE DECORATION MOLD

COD. 7540

10 triangoli
10 triangles



STAMPO PER DECORAZIONI A STICK

STICK DECORATION MOLD

COD. 7541

10 stick
10 sitcks



STAMPO PER DECORAZIONI FIORE TONDO

DECORATION MOLD ROUND FLOWER

COD. 7542

6 fiori
6 flowers



STAMPO PER DECORAZIONI FIORE SQUADRATO

SQUARE FLOWER DECORATION MOLD

COD. 7543

6 fiori
6 flowers



STAMPO PER DECORAZIONI A GOCCIA

DROP DECORATION MOULD

COD. 7544

6 gocce
6 drops



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 gastronomical awards. The "Egg Pintxos" was elected as Spain's best tapas for two consecutive years.*





B2B.longino.it
ENTRA
VISIT

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

SOLUZIONI
SOLUTIONS

PRONTO DA CUOCERE - FORNO
READY TO BAKE - OVEN



TORTILLA DI PATATE CON CIPOLLA
POTATO TORILLA WITH ONION
COD. 2855
2 pz x 180 g
2 pieces x 180 g



CROCCHETTE DI MERLUZZO E CIPOLLA CARAMELLATA
COD AND CARAMELIZED ONIONS
COD. 2995
24 pz x 31 g
24 pieces x 31 g



CROCCHETTE DI ROQUEFORT E NOCI
BLUE CHEESE AND WALNUTS
COD. 2996
2 pz x 31 g
24 pieces x 31 g



CROCCHETTE DI JAMON IBERICO
IBERIAN HAM AND CRISPY BREAD
COD. 2997
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. 2984
42 pz. x 17 g
42 pieces x 17 g



CROCCHETTE DI PARMIGIANO E POMODORO
PARMESAN CHEESE AND TOMATOES CROQUETTES
COD. 2985
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. 2982
42 pz. x 17 g
42 pieces x 17 g



CROCCHETTE DI MERLUZZO E CIPOLLA CARAMELLATA
COD AND ONION CROQUETTES
COD. 2983
42 pz. x 17 g
42 pieces x 17 g



CROCCHETTE DI ROQUEFORT E NOCI
BLUE CHEESE AND WALNUT CROQUETTES
COD. 2981
42 pz. x 17 g
42 pieces x 17 g



PINTXO DI UOVO (al tartufo)
EGG PINTXO (truffle)
COD. 2839
conf. da 25 pz.
25 pieces pack

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 FRESCHI
FRESH TRUFFLES



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

COD. *16033* P
100 g



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

COD. *16036* P
100 g

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

COD. *16258* P
100 g

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

COD. *16644* P
100 g

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. *3206*
340 g

CONDIMENTI
CONDIMENTS



CREMA DI FUNGHI PORCINI E TARTUFO (tuber aestivum vitt. e tuber albidum)
PORCINOM USHROOMSA ND (tuber aestivumv itt. andt uber albidum) TRUFFLE CREAM

COD. *3204*
380 g



BURRO CON TARTUFO (tuber aestivum vitt.)
(tuber aestivum vitt.) TRUFFLE BUTTER

COD. *3205*
300 g



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO ALT ARTUFO BIANCO
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FLAVOURED WITH WHITE TRUFFLE

COD. *3208*
1 lt



MIELE DI ACACIA CON TARTUFO BIANCO
WHITE TRUFFLE ACACIA 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

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. melanosporum)

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

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 "noH$_2$O" LIO (ottenuto da 100 g di prodotto fresco)

FREEZE-DRIED "noH$_2$O" POWDERED PESTO (made from 100 g of fresh product)

COD. 3213

40 g



FIOR DI CAPPERO (PANTELLERIA) "noH$_2$O" LIO INTERI (ottenuta da 175 g di prodotto fresco)

FREEZE-DRIED "noH$_2$O" WHOLE CAPER FLOWERS (PANTELLERIA) (made from 175 g of fresh product)

COD. 3222

20 g



TESTE DI GAMBERO ROSSO "noH20"

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



OLIO EVO AL TARTUFO BIANCO

WHITE TRUFFLE OLIVE OIL

COD. 3208

1 lt

COD. 3215

250 ml

PATATINE
CHIPS



PATATINE CON TARTUFO

TRUFFLE CHIPS

COD. 3256

45 g

COD. 3269

100 g



PATATINE CON PESTO

CHIPS WITH PESTO

COD. 3270

100 g



PATATINE CANAPÈ

CANAPÉ CHIPS

COD. 3272

500 g

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 MANGO
MANGO CAVIAROLI
COD. 3288
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 LAMPONE
RASPBERRY CAVIAROLI
COD. 3289
50 g

CAVIAROLI AGLIO
GARLIC CAVIAROLI
COD. 3265
50 g

CAVIAROLIAVELLANA NOCCIOLA
AVELLANA HAZELNUT CAVIAROLI
COD. 3254
50 g

CAVIAROLIWASABI
WASABI CAVIAROLI
COD. 3267
50 g

PERLE DI OLIO AL TARTUFO BIANCO
PEARLS OF WHITE TRUFFLE OIL
COD. 3226
200 g

CAVIAROLO SOIA
SOYA CAVIAROLI
COD. 3290
50 g

PERLAGE
PERLGAE



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



ALGÏNATE
COD. 80704
600 g
COD. 80738
130 g

GËLLAN
COD. 80705
350 g
COD. 80731
85 g

AGÄR
COD. 80703
400 g
COD. 80730
100 g

GÜAR
COD. 80749
150 g

IÖTA
COD. 80706
400 g
COD. 80740
110 g

KÄPPA
COD. 80707
400 g
COD. 80741
95 g

INÜLIN WAXY
COD. 80717
500 g
COD. 80746
110 g

INÜLIN
COD. 80716
500 g

MËTICEL
COD. 80708
400 g
COD. 80742
45 g

VEGETALGËL
COD. 80709
500 g

XANTHÄN
COD. 80718
600 g
COD. 80737
135 g

AGENTI EMULSIONANTI
EMULSIFIERS



SUCRÖ
COD. 80702
500 g
COD. 80739
120 g

GLYCË
COD. 80736
90 g

LËCITIN
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



GLÜCOCAL
COD. 80721
600 g
COD. 80734
130 g

ASCORBÏC
COD. 80758
800 g

CITRÏC ACID
COD. 80760
800 g

CÄLX
COD. 80765
400 g

CITRÄTE
COD. 80766
600 g

AMIDI E FIBRE
STARCHES & DIBERS



KÜZU
COD. 80710
500 g
COD. 80732
100 g

STARCRËM
COD. 80711
500 g

TRISÖL
COD. 80712
4 kg

CORNSTÄR
COD. 80764
500 g

POLIOLI
POLYOLI



ISOMÄLT
COD. 80728
700 g
COD. 80735
170 g

MANNITÖL
COD. 80768
500 g

XYLITÖL
COD. 80767
700 g

PECTINE
PECTINS



PËCTIN HM YELLOW

COD. *80713*
600 g

COD. *80733*
150 g

PËCTIN LM NAPPAGE

COD. *80714*
600 g

COD. *80743*
150 g

MALTODESTRINE
MALTODEXTRIN



MÄLTO 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

GRËEN

COD. *80724*
100 g

RËD

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
ENZIMES



AMILASI
COD. 80769
100 g

CELLULASI
COD. 80771
100 g

GLUCOSIDASI
COD. 80790
500 g

NARINGINASI
COD. 80773
100 g

INVERTASI
COD. 80774
100 g

PECTINASI
COD. 80775
100 g

ACTIVA TRANSGLUTAMINASA EB (CARNE)
COD. 80782
1 kg

ACTIVA TRANSGLUTAMINASA GS (PESCE)
COD. 80781
1 kg

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

ZUCCHETI
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 ANICE STELLATO
STAR ANICE ESSENCE
COD. 6581
flacone 35 ml
bottle 35 ml

ESSENZA DI BERGAMOTTO
BERGAMOT ESSENCE
COD. 6582
35 ml

ESSENZA DI CANNELLA
CINNAMON ESSENCE
COD. 6583
35 ml

ESSENZA DI CARDAMOMO
CARDAMOM ESSENCE
COD. 6584
35 ml

ESSENZA DI LIMONE
LEMON ESSENCE
COD. 6585
35 ml

ESSENZA DI MANDARINO
MANDARINE ESSENCE
COD. 6586
35 ml

ESSENZA DI MENTA PIPERITA
PEPPERMINT ESSENCE
COD. 6587
35 ml

ESSENZA DI ZENZERO
GINGER ESSENCE
COD. 6589
35 ml

B2B.longino.it
ENTRA
VISIT



FOGLIE ORO
GOLD LEAVES

COD. *5603*

25 pz
approx. 25 pieces



NUOVO PRODOTTO
NEW PRODUCT



BRICIOLE DI ORO
GOLDEN CRUMBS

COD. *5604*

125 mg



SPRAY ORO
GOLD SPRAY

COD. *5602*

75 ml





ordini@longino.it

ordini@longino.it
+39 02.38592567

LONGINO NEL MONDO
LONGINO IN THE WORLD



orders.dubai@longino.it

hongkong@longino.it

