



le Tamerici

Listino Prezzi
dal 01.03.22 al 30.09.22

Le Tamerici Srl

Via Romana Zuccona 208 46031 San Biagio di Bagnolo San Vito (MN) Italy +39 0376 253371
commerciale@letamericisrl.com
www.letamericisrl.com

I NOSTRI VASI



40g cilindrico

Vaso disponibile solo per alcuni prodotti



120g esagonale

Adatto all'introduzione di nuovi prodotti, a chi li acquista per la prima volta. Ideale per la piccola famiglia.



140g ermetico

Un vaso un po' retrò di piccole dimensioni. *



190g bali

Un vaso elegante, per prodotti esclusivi



220g ottagonale

Il classico Le Tamerici. Per i prodotti più conosciuti e più venduti, con un ottimo rapporto qualità/prezzo.



500g cilindrico

Vaso solo per mostarde. Una grande scorta in dispensa, ideale per cene, feste e catering.



600g cilindrico

Vaso solo per confetture. Una grande scorta in dispensa, ideale per cene, feste e catering.



1kg cilindrico

Vaso adatto per la vendita sfuso, catering, ristoranti, bar.



950g gigante

Vaso da scegliere per idee regalo, esposizione e vendita sfuso.



*3 Kg latta



*5 Kg latta



Secchiello in plastica 10kg
Formato da ristorazione, per chi utilizza la mostarda con continuità. *

* Disponibile solo per la mostarda

MOSTARDE

Frutta o verdura candita, con aggiunta di essenza di senape.
Prodotto piccante da abbinare a carne, formaggi e salumi.

novità!

Mostarda
di Limone
Mostarda
di Albicocca

TRADIZIONALI

*Pere, Mele Cotogne,
Mele Campanine*

RISCOPERTE

*Albicocca, Anguria Bianca, Melone,
Pomodori Verdi, Zucca, Fichi*

GOURMET

Prugne, Peperoni

"PER UNA LACRIMA IN PIÙ"

Mandarino, Arancia, Limone

Peso	€ / pezzo	Pezzi cartone	Prezzo cartone
120 g	3,40 €	6	20,40 €
140 g	4,50€	6	27,00 €
220 g	4,60 €	6	27,60 €
500 g	8,80 €	6	52,80 €
950 g	18,50 €	2	37,00 €
1 kg	16,50 €	6	99,00 €
3 kg	44,00 €	1	44,00 €
4 kg	58,00 €	2	116,00 €
5 kg	70,00 €	1	70,00 €
10 kg	135,00 €	1	135,00 €

Ogni vaso contiene solo un tipo di frutta tagliata a fettine sottili,
le prugne sono tagliate a metà,
la zucca e il fico hanno una consistenza più cremosa.

CITRUS

Agrumi misti,
Pompelmo Rosa,
Cedro e Arancia*

SPECIALI

*Pera e Cannella,
Arancia e Cioccolato,
Lamponi,
Mela e Caffè*

Peso	€ / pezzo	Pezzi cartone	Prezzo cartone
190 g	4,80 €	6	28,80 €
950 g	19,80 €	2	39,60 €
4 kg	60,00 €	2	120,00 €

*Agrumi misti: arancia, mandarino e limone

CONFETTURE DI VERDURA

Salse dolci di verdura da abbinare a formaggi, carne ...

Peso	€ / pezzo	Pezzi cartone	Prezzo cartone
------	-----------	------------------	-------------------

Composta di cipolle rosse

120 g	3,35 €	6	20,10 €
220 g	4,40 €	6	26,40 €
600 g	10,70 €	6	64,20 €
1 kg	18,50 €	6	111,00 €

Confettura extra di pomodori rossi

120 g	3,50 €	6	21,00 €
220 g	4,50 €	6	27,00 €
600 g	11,50 €	6	69,00 €

Confettura extra di pomodori verdi

120 g	3,40 €	6	20,40 €
220 g	4,50 €	6	27,00 €

Confettura extra di zucca

120 g	3,35 €	6	20,10 €
220 g	4,40 €	6	26,40 €
600 g	10,70 €	6	64,20 €

Scioppata di zucca e zenzero

120 g	3,40 €	6	20,40 €
220 g	4,50 €	6	27,00 €
600 g	10,80 €	6	64,80 €

CONFETTURE EXTRA DI FRUTTA

Solo frutta e zucchero (Senza pectina)

Peso	€ / pezzo	Pezzi cartone	Prezzo cartone
------	-----------	------------------	-------------------

Confettura extra di albicocche

40 g	1,20 €	48	57,60 €
120 g	3,05 €	6	18,30 €
220 g	4,40 €	6	26,40€
600 g	10,50 €	6	63,00 €

Confettura extra di pesche

120 g	3,20 €	6	19,20 €
220 g	4,80 €	6	28,80 €
600 g	12,00 €	6	72,00 €

Confettura extra di fragole

40 g	1,20 €	48	57,60 €
120 g	3,05 €	6	18,30 €
220 g	4,40 €	6	26,40 €
600 g	10,50 €	6	63,00 €

Confettura extra di ciliege

120 g	3,05 €	6	18,30 €
220 g	4,40 €	6	26,40 €
600 g	10,50 €	6	63,00 €

Confettura extra di fichi

120 g	3,05 €	6	18,30 €
220 g	4,40 €	6	26,40€
600 g	10,50 €	6	63,00 €

Marmellata di arance

40 g	1,30€	48	62,40 €
120 g	3,20 €	6	19,20 €
220 g	4,70 €	6	28,20 €



COMPOSTE

con "Aceto Balsamico di Modena IGP"

Peso	€ / pezzo	Pezzi cartone	Prezzo cartone
<i>Composta di fragole con "Aceto Balsamico di Modena IGP"</i>			
120 g	3,15 €	6	18,90 €
220 g	4,60 €	6	27,60 €
600 g	10,30 €	6	61,80€
<i>Composta di amarene con "Aceto Balsamico di Modena IGP"</i>			
220 g	4,65 €	6	27,90 €
600 g	11,60 €	6	69,60 €
<i>Composta di pere con "Aceto Balsamico di Modena IGP"</i>			
120 g	3,25 €	6	19.50 €
220 g	4,50 €	6	27,00 €
<i>Composta di cipolle rosse con "Aceto Balsamico di Modena IGP"</i>			
120 g	3,45 €	6	20,70 €
220 g	4,50 €	6	27,00 €

Peso	€ / pezzo	Pezzi cartone	Prezzo cartone
<i>Vellutata di fichi con "Aceto Balsamico di Modena IGP"</i>			
120 g	3,10 €	6	18,60 €
<i>Vellutata di pere con "Aceto Balsamico di Modena IGP"</i>			
120 g	3,10 €	6	18,60 €

GELATINE

Peso	€ / pezzo	Pezzi cartone	Prezzo cartone
------	-----------	------------------	-------------------

Gelatina di Lambrusco Mantovano D.O.P.

42 g	1,20 €	48	57,60 €
120 g	2,80 €	6	16,80 €
220 g	4,20 €	6	25,20 €
600 g	10,00 €	6	60,00 €

Gelatina di vino Chianti D.O.C.G.

42 g	1,30 €	48	62,40 €
120 g	3,00 €	6	18,00 €
220 g	4,40 €	6	26,40 €
600 g	10,60 €	6	63,60 €

Gelatina di Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

42 g	1,30 €	48	62,40 €
120 g	3,00 €	6	18,10 €
220 g	4,40 €	6	26,40 €
600 g	10,60 €	6	63,60 €

Gelatina di bollicine (a base di Prosecco)

42 g	1,30 €	48	62,40 €
120 g	3,00 €	6	18,00 €
220 g	4,40 €	6	26,40 €
600 g	10,60 €	6	63,60 €

Gelatina di vino passito I.G.T. Sicilia

42 g	1,40 €	48	67,20 €
120 g	3,40 €	6	20,40 €
220 g	4,50 €	6	27,00 €
600 g	11,50 €	6	69,00 €

GOLOSITÀ

Peso	€ / pezzo	Pezzi cartone	Prezzo cartone
<i>Composta di pere al vino rosso</i>			
120 g	3,15 €	6	18,90 €
220 g	4,20 €	6	25,20 €
600 g	10,30 €	6	61,80 €
<i>Amarene</i>			
220 g	4,30 €	6	25,80 €
600 g	11,10 €	6	66,60 €
<i>Fichi al ginepro</i>			
220 g	4,60 €	6	27,60 €
600 g	11,30 €	6	67,80 €

3X3 = GUSTO

3 confetture dedicate alle 3 stagionature del Grana Padano,
ottime con mille altri abbinamenti

Peso	€ / pezzo	Pezzi cartone	Prezzo cartone
<i>Pera e vaniglia del Madagascar</i>			
120 g	3,30 €	6	19,80 €
600 g	11,00 €	6	66,00 €
<i>Fragola, vino rosso e pepe</i>			
120 g	3,15 €	6	18,90 €
600 g	10,00 €	6	60,00 €
<i>Albicocca e tè</i>			
120 g	3,15 €	6	18,90 €
600 g	10,00 €	6	60,00 €

LINEA MEDITAZIONE

Confetture con abbinamenti inusuali e affascinanti

Peso	€ / pezzo	Pezzi cartone	Prezzo cartone
<i>Pere e rosmarino</i>			
120 g	3,15 €	6	18,90 €
220 g	4,20 €	6	25,20 €
<i>Pesche e lavanda provenzale</i>			
120 g	3,15 €	6	18,90 €
<i>Prugne e fave di cacao</i>			
120 g	3,15 €	6	18,90 €
<i>Prugne e tè affumicato</i>			
120 g	3,15 €	6	18,90 €
<i>Fragole e cannella</i>			
120 g	3,15 €	6	18,90 €
<i>Albicocche e menta</i>			
120 g	3,15 €	6	18,90 €
<i>Albicocche e fondente</i>			
120 g	3,15 €	6	18,90 €
<i>Lampone e rosa</i>			
120 g	3,15 €	6	18,90 €

I SOTT'OLI

Peso	€ / pezzo	Pezzi cartone	Prezzo cartone
------	-----------	------------------	-------------------

Giardiniera (SOTTOLIO)

Formato vaso	Peso			
500 g	380 g	7,80 €	6	46,80 €
950 g	800 g	16,00 €	6	96,00 €
1 kg	850 g	15,00 €	6	90,00 €

Cren (SALSA)

120 g	3,50 €	6	21,00€
600g	14,50 €	6	87,00 €

SELEZIONE CHE SCATOLE!



A
4 Vasi da 220 g
€ 24,00+IVA 10%



B
3 Vasi da 192 g
€20,00+ IVA10%



C
6 Vasi da 120 g
€28,00+ IVA10%



D
4 Vasi da 190 g
€26,00+ IVA 10%



E
4 Vasi da 120 g
€21,00 + IVA
10%



F
Scatola Vuota
con interno a
scelta
€7,00+ IVA
22%

I prodotti inseriti nelle scatole- salvo diverse indicazioni del cliente- sono a discrezione dell'azienda.
Le scatole possono essere acquistate con o senza il logo "Le Tamerici"

I NOSTRI BEST SELLER

Nei nostri assortimenti e sulle vostre tavole
non possono mai mancare

Mostarde:

Pere
Mele Campanine
Fichi
Arance

Composta:

Fragole con Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

Confetture:

Cipolle rosse
Extra di pomodori rossi
Albicocca e tè nero
Pere e rosmarino

Gelatine:

Lambrusco D.O.P.
Bollicine (a base di Prosecco)

Tutti i prezzi sono IVA esclusa

Spedizione porto franco Italia per ordini superiori a 260,00 €

Per ordini di importo inferiore verranno addebitate in fattura le spese di trasporto pari a 20,00 € + IVA

Le mostarde con il formaggio, le cipolle rosse con il salame, la gelatina di lambrusco mantovano D.O.P. con la burrata: per tantissimi prodotti de “Le Tamerici” l’abbinamento è essenziale. La ragion d’essere del gusto è la combinazione, quasi scientifica, a volte sperimentale, con altri gusti e consistenze, alla ricerca del completamento, del contrasto, dell’esaltazione del sapore.

MOSTARDE SPECIALI

Mostarda di Arancia e Cioccolato
■ Formaggi erborinati e Pecorini
■ Salmone affumicato
■ Gelato

Mostarda di Pere e Cannella
■ Formaggi stagionati
■ Arrosti
■ Salame

Mostarda di Mele e Caffè
■ Arrosti di maiale o agnello
■ Formaggi cremosi
■ Crema di mascarpone

MOSTARDE CITRUS

Mostarda agrumi misti
■ Bolliti
■ Tartare di pesce
■ Formaggi erborinati

Mostarda cedro e arancia
■ Formaggi stagionati
■ Carne di maiale
■ Carne arrosto o alla griglia

Mostarda pompelmo rosa
■ Pecorino
■ Carne alla griglia
■ Formaggi stagionati
■ Tartare di pesce

CONFETTURE EXTRA DI VERDURA

Cipolle rosse
■ Formaggi stagionati
■ Paté di fegato
■ Salumi di selvaggina

Confettura extra di pomodori rossi
■ Formaggi cremosi e freschi
■ Mozzarella e caprini
■ Dolci al cioccolato

Confettura extra di pomodori verdi
■ Formaggi di media stagionatura
■ Carne di pollo

Confettura extra di zucca
■ Formaggi stagionati
■ Salumi affumicati

Scioppata di zucca e zenzero
■ Formaggi cremosi di latte di capra
■ Farcitura per dolci

CONFETTURE EXTRA DI FRUTTA

Confettura extra di albicocche
■ Formaggi di capra di media stagionatura
■ Prima colazione
■ Farcitura per dolci da forno

Confettura extra di ciliege
■ Prima colazione
■ Dolci al cioccolato

Confettura extra di fichi
■ Formaggi stagionati e piccanti
■ Paté di fegato

Confettura extra di fragole
■ Prima colazione
■ Dolci al cioccolato

Confettura extra di pesche
■ Prima colazione
■ Farcitura per dolci da forno

Marmellata di arance
■ Formaggi saporiti
■ Prima colazione
■ Farcitura per crêpes

3X3=GUSTO

La frutta combinata ad ingredienti esotici, in 3 confetture in grado di valorizzare i formaggi di media e alta stagionatura, ma non solo.

Albicocche e Tè Nero
■ Formaggi di media stagionatura, erborinati
■ Biscotti

Fragole, Vino Rosso e Pepe
■ Formaggi stagionati
■ Salumi (coppa, bresaola)

Pere e Vaniglia del Madagascar
■ Formaggi molto stagionati
■ Arrosti



GOLOSITÀ

Amarene
■ Formaggi cremosi
■ Gelato alla crema
■ Dolci al cioccolato

Composta di pere e vino rosso
■ Formaggi stagionati
■ Salumi

Fichi al ginepro
■ Formaggi erborinati
■ Dolci al cucchiaino

COMPOSTE CON ACETO BALSAMICO

Composta di amarene con “Aceto Balsamico di Modena I.G.P.”
■ Formaggi freschi e cremosi
■ Taleggio
■ Dolci al cucchiaino al cioccolato

Composta di cipolle con “Aceto Balsamico di Modena I.G.P.”
■ Parmigiano Reggiano stagionato
■ Salumi
■ Carni arrosto

Composta di fragole con “Aceto Balsamico di Modena I.G.P.”
■ Formaggi freschi e cremosi
■ Dolci al cucchiaino (panna cotta)
■ Gelato

Composta di pere con “Aceto Balsamico di Modena I.G.P.”
■ Formaggi stagionati
■ Dolci al cioccolato
■ Salumi

VELLUTATE CON ACETO BALSAMICO

Vellutata di fichi con “Aceto Balsamico di Modena I.G.P.”
■ Formaggi erborinati
■ Paté di fegato
■ Arrosti di maiale
■ Prosciutto cotto

Vellutata di pere con “Aceto Balsamico di Modena I.G.P.”
■ Formaggi erborinati
■ Formaggi con crosta lavata
■ Arrosti di maiale

GELATINE

Gelatina con “Aceto Balsamico di Modena I.G.P.”
■ Formaggi stagionati (Parmigiano Reggiano, pecorini)
■ Mortadella, Lardo

Gelatina di “vino Chianti D.O.C.G.”
■ Formaggi semi stagionati o stagionati (pecorini)
■ Salumi

Gelatina di Lambrusco Mantovano D.O.P.
■ Formaggi freschi
■ Frutta fresca
■ Piccola pasticceria secca

Gelatina di bollicine
■ Formaggi freschi
■ Frutta fresca
■ Piccola pasticceria secca

Gelatina di vino passito I.G.T. “Sicilia”
■ Formaggi erborinati
■ Paté di fegato
■ Pasticceria a base di mandorle

SOTT’OLI DELLA NOSTRA TERRA

Giardiniera
■ Salumi
■ Carni lessate

Peperoni di San Benedetto
■ Carni arrosto o lessate
■ Salumi
■ Pesci lessati

Peperoni al vino cotto
■ Formaggi erborinati
■ Salumi (prosciutto di Praga, spalla cotta)

SALSE PER CARNE

Cren
■ Bollito misto

LINEA MEDITAZIONE

Da sole o in compagnia?

Cosa c’entra la pesca con la lavanda provenzale? E la pera con il rosmarino? E con cosa si possono gustare le Confetture da Meditazione? Il nome suggerirebbe di consumarle da sole e questo era l’intento quando sono state lanciate: sono perfette da sole, inglobando già un matrimonio di gusto.



Albicocche menta
Il dolce leggermente asprigno delle albicocche genera freschezza quando combinato con la menta
■ Formaggi a pasta filata
■ Carpaccio di manzo

Pere rosmarino
Le pere diventano solari con il rosmarino
■ Formaggi stagionati
■ Carni bianche
■ Salame

Fragole cannella ceylon
La cannella di Ceylon dona alle fragole la nota speziata
■ Formaggi freschi di capra o a latte misto
■ Farcitura per dolci
■ Gelato alla crema o fiordilatte

Prugne fave di cacao
Frammenti di fave di cacao contrastano la dolcezza delle prugne
■ Formaggi erborinati
■ Arrosti di carne di maiale e di agnello

Albicocche fondente 56
Una miscela di fave di cacao dona una nota dolce amaro che ben si amalgama con la freschezza dell’albicocca
■ Formaggi freschi
■ Farcitura per dolci

Prugne tè affumicato
L’aroma e il profumo di tè affumicato con legno di pino rende le prugne più esotiche e misteriose nel gusto
■ Salumi (lardo, pancetta)
■ Formaggi erborinati

Pesche lavanda provenzale
Il gusto leggermente acre e aromatico dei fiori di lavanda e la polpa profumata delle pesche maturate al sole si uniscono per creare sensazioni
■ Formaggi cremosi e freschi
■ Farcitura per dolci

Lampone boccioli di rosa
La dolcezza dei lamponi maturi si esalta con il profumo dei petali di rosa creando un sapore agrodolce.
■ Salmone affumicato
■ Cioccolato bianco
■ Dolci al cucchiaino
■ Formaggi stagionati di capra



LEGENDA ABBINAMENTI: ■ Carni e salumi ■ Dolci ■ Formaggi ■ Paté e verdure ■ Pesce ■ Frutta



Le Tamerici è il luogo dove la tradizione gastronomica incontra la ricerca e la sperimentazione, un microcosmo dedicato alla passione per il territorio e alla cultura del cibo, in ogni sua espressione. Nata nel 1991 dalla passione di Paola Calciolari, produce conserve alimentari di qualità, in particolare mostarde e confetture.

Le Tamerici riscopre materie prime tipiche del territorio mantovano ormai dimenticate, come la mela campanina o l'anguria bianca, utilizza verdura e frutta insolita da candire, come pomodori verdi e zucca. Ogni materia prima è selezionata e lavorata fresca, rispettando tempi e metodologie particolari, che consentono di preservare colori e profumi senza far ricorso a conservanti, additivi, addensanti o antiossidanti. Tradizione e innovazione si fondono alla perfezione nei prodotti Le Tamerici. Come dice Paola "Tutto sta nel provare sensazioni nuove partendo da una base classica: sperimentazioni ardite all'apparenza ma straordinarie al gusto."

L'elevato standard dei processi di produzione è dimostrato dal conseguimento delle due più importanti certificazioni di qualità internazionali: IFS e BRC.

Le attività de Le Tamerici sono arricchite, presso la sede di San Biagio da un negozio pieno di ricercatezze dei migliori artigiani del gusto.



Le Tamerici srl
via Romana Zuccona, 208 - I - 46031 San Biagio, MN
T +39 0376 253371 info@letamericisrl.com
www.letamericisrl.com
shop.letamericisrl.com

CASTIGLIONI

DE1346309

**Esperienze
di Gusto**



le Tamerici

**“La vita è migliore
con un cibo di qualità”**

Paola

