

A glass bottle of olive oil is partially visible on the left side of the image, with a white label. The background is a rustic wooden surface. Several olives are scattered around the bottle, some green and some dark purple, with olive leaves interspersed among them. The lighting is warm and natural, highlighting the textures of the wood and the oil.

Ranise

PRODOTTI TIPICI DELLA LIGURIA
ITALIAN FOOD SPECIALITIES

CATALOGO 2017

INDICE INDEX

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	9	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
CONDIMENTI AROMATIZZATI	15	FLAVORED OILS
AMPOLLE OLIO E ACETO IN VETRO SOFFIATO	21	OIL & VINEGAR IN BLOWN GLASS BOTTLE
I VASETTI LIGURI	25	PRODUCTS IN JAR
LE ERBE	37	HERBS
ALTRI PRODOTTI	41	OTHER PRODUCTS
HO.RE.CA.	45	HO.RE.CA.

Ranise





Tradizione e innovazione.

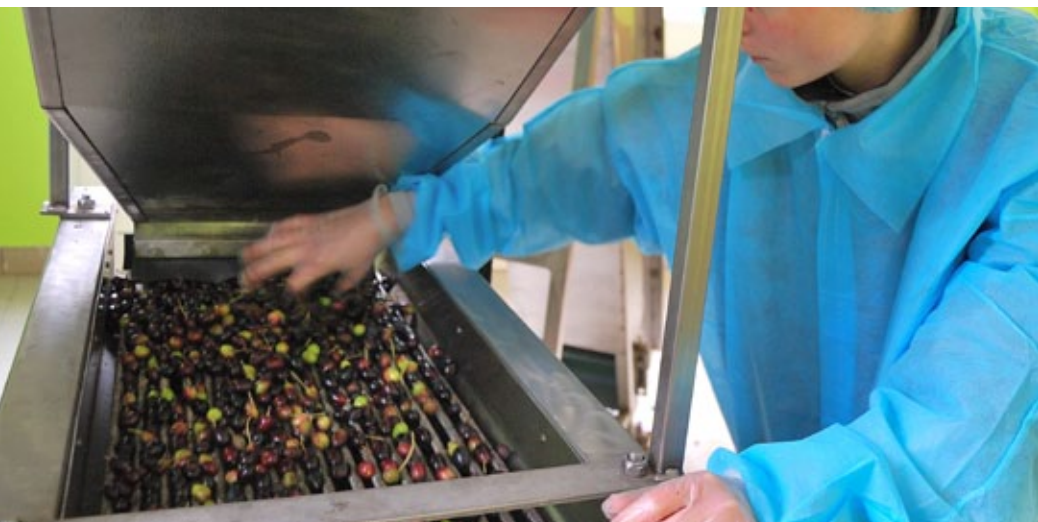
La nostra Azienda nasce a Dolcedo in Liguria nel 1995, dal desiderio di recuperare gli uliveti che nel corso delle generazioni erano stati impiantati dai nostri avi....Abbiamo iniziato con un piccolo laboratorio di confezionamento, che ci permise qualche anno dopo di spostarci in città, ad Imperia e ad allargare la nostra produzione.

Dal 2013 ci siamo trasferiti nella nostra attuale sede, a Chiusanico, confermandoci sempre di più come azienda specializzata nella produzione e confezionamento di Olio Dop della Liguria e di specialità tipiche del nostro territorio, quelle che ci caratterizzano, ma soprattutto del Pesto Ligure fatto con il Basilico Genovese Dop.

Siamo molto attenti oltre che alla qualità dei nostri prodotti, anche al loro packaging. Curiamo ogni dettaglio per renderli originali, sia dal punto di vista dei sapori, che della comunicazione.

La nostra azienda è fortemente orientata al mercato estero e ci impegnamo costantemente per rafforzare la nostra presenza in nuovi Paesi, partecipando a Fiere di settore e innovando la nostra offerta di prodotti.

Il mercato italiano lo curiamo direttamente, cercando di offrire un servizio eccellente sotto ogni punto di vista.





Tradition and Innovation

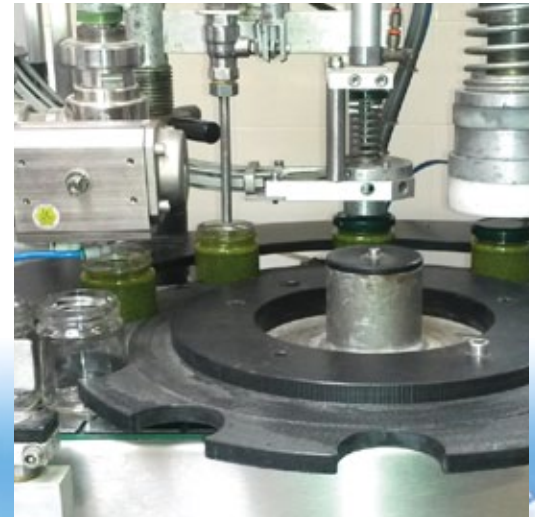
Our story begins in Dolcedo, Liguria in 1995, with our desire to retrieve and cultivate the olive groves that had been planted by our ancestors. We started with just a small workshop for packaging which then enabled us to move to the nearby “ town” of Imperia and expand our production.

In 2013 we moved to our present headquarters in Chiusanico, and here we have gone from strength to strength as a company specializing in the production and packaging of PDO (Protected Designation of Origin) olive oil and speciality products from the local area. Above all, it is the Ligurian Pesto made of DPO Genovese Basil and other typically Ligurian products which identify our company.

Apart from the attention to the quality of our products, we pay extreme importance to presentation. We ensure that they are original and take care of every detail from the quality of the taste of our products to the marketing aspect.

Foreign markets are our core business and we are constantly striving to consolidate our brand in new overseas markets by participating at International Trade Fairs and innovating our selection of products.

We sell directly in Italy and we endeavor to offer an excellent service to all our customers.







OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA



EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

IL DOP

L'olio extra vergine di oliva DOP (Denominazione di Origine Protetta) è ottenuto direttamente dalla spremitura a freddo di olive selezionate di Cultivar Taggiasca, di esclusiva provenienza ligure, come certificato dall'apposito Consorzio di tutela. È il nostro prodotto più pregiato, un perfetto equilibrio di sapori caratterizzato da una delicata dolcezza ed eleganti note di mandorla. Il suo gusto gentile esalta i sapori ed è pertanto ideale per condire sia la più semplice insalata che il più raffinato piatto di pesce.

The PDO extra virgin olive oil (Protected Designation of Origin) is obtained directly by the cold pressing of selected Cultivar Taggiasca olives, of exclusive Ligurian origin, as certified by the appropriate Consortium.

It's our most valuable product, a perfect balance of flavors characterized by a delicate sweetness and elegant notes of almond. Its delicate taste enhances flavors and is ideal for seasoning the most simple salad as well as the finest fish dish.



DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA RIVIERA LIGURE - RIVIERA DEI FIORI



Caratteristiche:

- Zona di origine: Val Prino e Valle Impero (Liguria - Imperia)
- Altitudine: 200/500 metri s.l.m.
- Varietà di olive: taggiasca
- Metodo di raccolta: bacchiatura su teli
- Metodo di estrazione: misto (macine in pietra ed estrazione a ciclo continuo)
- Aspetto: filtrato - Colore: giallo paglierino - Profumo: di frutto
- Sapore: delicatamente fruttato, dolce di mandorla fresca e pinolo

Characteristics:

- Zone of origin: Prino Valley and Impero Valley (Liguria-Imperia)
- Altitude: 200/500 meters above sea-level
- Olive quality: taggiasca
- System of harvest: knocking down
- Method of extraction: mixed (by millstone and by continuous cycle)
- Aspect: filtered - Colour: pale yellow - Perfume: of fruit
- Flavour: gently fruity, sweet of fresh almond and pine nut

Art. 163



0,50 l



12

IL TAGGIASCO 100% ITALIANO

Olio di grande pregio, ottenuto dall'estrazione a freddo di olive di varietà Taggiasca, offre agli intenditori l'olio di qualità che cercano.

Il sapore è dolcemente ricco e vellutato, delicatamente fruttato; utilizzato a crudo esalta il gusto di piatti a base di crostacei, pesci nobili al forno, i legumi lessati e insalate.

High quality oil obtained by the cold pressing of Taggiasca olives, gives connoisseurs the quality oil they are looking for.

The flavour is delicately rich and smooth, mildly fruity; used raw it enhances steamed shellfish, fine fish, boiled vegetables and salads.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CULTIVAR TAGGIASCA

Caratteristiche:

- Zona di origine: provincia di Imperia
- Altitudine: 200/400 metri s.l.m.
- Varietà di olive: taggiasca
- Metodo di raccolta: bacchiatura su teli
- Metodo di estrazione: misto (macine in pietra ed estrazione a ciclo continuo)
- Aspetto: mosto
- Colore: giallo paglierino
- Profumo: di frutto
- Sapore: delicatamente fruttato, dolce, con sentori di mandorla e pinolo

Characteristics:

- Zone of origin: province of Imperia
- Altitude: 200/400 meters above sea-level
- Olive quality: taggiasca
- System of harvest: knocking down
- Method of extraction: mixed (by millstone and by continuous cycle)
- Aspect: must
- Colour: pale yellow
- Perfume: of fruit
- Flavour: gently fruity, sweet, with signs of almond and pine nut.

Art. 105		0,10 l		30
Art. 104		0,25 l		12
Art. 103		0,50 l		12
Art. 102		0,75 l		12



IL LIGURITIO 100% ITALIANO

Liguritio è ottenuto dall'estrazione a freddo di olive di varietà italiane sapientemente selezionate per ottenere un olio versatile, mediamente fruttato con sentori erbacei. Le sue caratteristiche lo rendono un ingrediente essenziale nella cucina raffinata perché il suo aroma delicato non copre i sapori ma li esalta.

Liguritio is obtained by the cold pressing of a combination of Italian olives, wisely selected in order to obtain a versatile oil, medium fruity with hints of herbs. Its characteristics make it an essential ingredient in the finest food because its delicate aroma does not camouflage the flavors but exalts them.

Caratteristiche:

- Varietà di olive: leccino, frantoio, peranzana, taggiasca
- Metodo di raccolta: meccanico
- Metodo di estrazione: ciclo continuo
- Aspetto: filtrato
- Colore: giallo tenue
- Profumo: di frutto
- Sapore: delicatamente fruttato con note erbacee

Characteristics:

- Olive quality: leccino, frantoio, peranzana, taggiasca
- System of harvest: mechanized
- Method of extraction: continuous cycle
- Aspect: filtered
- Colour: light yellow
- Perfume: fruity
- Flavour: delicate and fruity oil with a light herbaceous flavour

BOTTIGLIA FASCIATA ORO WRAPPED BOTTLE

Le bottiglie sono fasciate con un foglio di carta dorata che non solo protegge l'olio dalla luce ma rende la bottiglia bella ed elegante, tanto da poter essere portata direttamente in tavola.

The bottles are wrapped with a golden paper that not only protects the oil from light but gives the bottle a beautiful and elegant appearance that can be used on your dining table.

Art. 195		0,10 l		30
Art. 194		0,25 l		12
Art. 193		0,50 l		12
Art. 192		0,75 l		12




BOTTIGLIA IN CERAMICA ITALIANA CERAMIC BOTTLE



La particolare bottiglia in ceramica (made in Italy) contiene e preserva l'olio in maniera ottimale ma lo rende anche un oggetto da regalare e riutilizzare.

The special ceramic bottle (made in Italy) contains and preserves oil optimally but also makes it an object to give as a present and reuse.



Art. 184  0,50 l  6



Art. 185  0,50 l  6

LATTINA STEEL CAN

Confezionato in lattine di acciaio alimentare, con comoda prolunga antigoccia integrata nel tappo richiudibile.

Packed in metal cans with handy extendable resealable caps.



Art. 197  0,25 l  12

Art. 196  0,50 l  12

Art. 191  1 l  12

CONFEZIONE CON EROGATORE SPRAY SPRAY DISPENSER

Questa confezione è dotata di un comodissimo erogatore spray per poter nebulizzare l'olio e quindi distribuirlo più finemente su tutte le pietanze.

This package is equipped with a convenient spray dispenser in order to atomize the oil and then distribute it more finely on all dishes.



Art. 174  0,25 l  12



CONDIMENTI ALL'OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA



FLAVORED EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL

GLI AROMATIZZATI / FLAVORED OIL

L'olio extra vergine d'oliva, per sua natura, assimila e assorbe tutti i sapori e i profumi con cui viene a contatto in maniera molto naturale. Questa caratteristica fa sì che questo alimento, già dotato di eccezionali proprietà nutritive e organolettiche, possa essere ulteriormente arricchito con l'infusione di spezie e di erbe aromatiche. I nostri oli aromatizzati possono essere usati come semplice condimento oppure come base aromatica per la preparazione di salse, ripieni, impasti ...ottimi per dare un tocco unico ad ogni piatto.

Extra virgin olive oil naturally absorbs all the flavors and perfumes with which it comes into contact. This means that the exceptional nutritional and organoleptic properties of olive oil can be further enhanced with the infusion of spices and herbs. Our infused extra virgin olive oil can be used as a simple seasoning or as an aromatic base for sauces, fillings, doughs ... excellent to give a unique touch to each dish.



PEPERONCINO CHILLI PEPPER

Perfetto per condire le penne all'arrabbiata si presta benissimo anche per insaporire ogni piatto e per dare un po' di piccantezza alla pizza.

Perfect for seasoning "penne all'Arrabbiata" it's great also for flavouring any dish and to give a bit of spiciness to the pizza.



Art. 601  200 ml  12



Art. 671  250 ml  12


AGLIO E PEPERONCINO GARLIC AND CHILLI PEPPER

È ottimo per preparare la pasta aglio, olio e peperoncino ma è perfetto anche nei soffritti, o sulle verdure saltate in padella.

It's excellent to prepare "pasta aglio, olio e peperoncino" (garlic, oil & spicy pepper sauce) but is also perfect in fried or sautéed vegetables.

Art. 602  200 ml  12



Art. 672  250 ml  12



ERBE HERBS

Molto versatile, è adatto per condire di tutto: insalate, pesce, formaggi, primi, minestre, pizze, legumi...

Very versatile, it is suitable to dress everything from salads, fish, cheese, pasta, soups, pizzas and vegetables...

Art. 603  200 ml  12



Art. 673  250 ml  12



LIMONE LEMON

Ideale per insaporire piatti a base di pesce, insalate, verdure e in tutti i casi in cui la ricetta richieda l'aroma del limone, come sul carpaccio di carne o di pesce.

Ideal for flavoring seafood, salads, vegetables and whenever the recipe requires lemon aroma, as on carpaccio of meat or fish.

Art. 604  200 ml  12



Art. 674  250 ml  12



PEPERONCINO CHILLI PEPPER

Perfetto per condire le penne all'arrabbiata si presta benissimo anche per insaporire ogni piatto e per dare un po' di piccantezza alla pizza.

Perfect for seasoning "penne all'Arrabbiata" it's great also for flavoring any dish and to give a bit of spiciness to the pizza.

Art. 681  100 ml  30



AGLIO GARLIC

Da assaporare su bruschette, pasta, pizza, insalate ma anche su arrostiti sia di carne che di pesce, minestroni, verdure crude e cotte.

To be enjoyed on toasted bread, pasta, pizza, salads but also on roasted meat or fish, vegetable soups, raw and cooked vegetables.

Art. 685  100 ml  30



ERBE HERBS

Molto versatile, è adatto per condire di tutto: insalate, pesce, formaggi, primi, minestre, pizze, legumi...

Suitable for everything from salads, fish, cheese, pasta, soups, pizzas, vegetables...

Art. 683  100 ml  30



LIMONE LEMON

Ideale per insaporire piatti a base di pesce, insalate, verdure e quando la ricetta richiede l'aroma del limone, come sul carpaccio di carne o di pesce.

Ideal for flavoring seafood, salads, vegetables and whenever the recipe requires lemon aroma, as on carpaccio of meat or fish.

Art. 684  100 ml  30



TARTUFO BIANCO WHITE TRUFFLE

Trasforma con classe un semplice piatto di uova al tegame ma è delizioso anche sul carpaccio, nella fonduta e per condire i primi piatti.

It transforms a simple plate of fried eggs in a classy dish but it's delicious also on carpaccio, in fondue and for dressing pasta dishes.

Art. 690  100 ml  12



TARTUFO NERO BLACK TRUFFLE

Ottimo a crudo o appena scaldato per condire uova al tegame, tartare, formaggi, risotti e primi piatti in genere.

Excellent when used raw or barely warmed to flavor fried eggs, tartar, cheese, risotto and pasta dishes in general.

Art. 693  100 ml  12



BASILICO BASIL

Ideale complemento di sughi delicati, leggeri ed estivi. Ottimo sulla pasta, nel minestrone e per accompagnare il pomodoro fresco nelle insalate o sulle bruschette.

Ideal complement to light sauces. Great on pasta, in minestrone soup and to accompany the fresh tomatoes in salads or on bruschetta.

Art. 686*  100 ml  30

*su richiesta / on request



ROSMARINO ROSEMARY

Perfetto per esaltare il sapore di arrostiti e grigliate di carne. Ottimo nelle patate al forno o sulla focaccia.

Perfect for enhancing the flavor of roasts and grilled meat. Great on baked potatoes or focaccia.

Art. 687*  100 ml  30

*su richiesta / on request



PIZZA

Dona alla pizza appena sfornata una marcia in più.

It gives a punch to a freshly baked pizza

Art. 691*  100 ml  30

*su richiesta / on request



FUNGO PORCINO MUSHROOMS

Ideale nel risotto ai funghi o per aggiungere sapore al sugo alla boscaiola, è perfetto anche per insaporire carni ed insalate.

Ideal in the mushroom risotto or to add flavor to the mushroom based sauces, it is also perfect for seasoning meats and salads.

Art. 692  100 ml  30

*su richiesta / on request



TIMO THYME

L'intenso aroma del timo si addice bene ai pomodori, alle verdure, ai formaggi e per insaporire molte salse.

The intense aroma of thyme goes well with tomatoes, vegetables, cheese and to add flavor to many sauces.

Art. 688  100 ml  30

*su richiesta / on request



CONDIMENTO INVECCHIATO AGED DRESSING

Il condimento invecchiato è molto versatile e si può utilizzare per insaporire moltissimi piatti. Non solo su carni rosse e formaggi, ma anche per dare un tocco originale a macedonie e gelati.

The aged dressing is very versatile and can be used to flavor many dishes. Not only on red meat and cheese, but also to give an original touch to fruit salads and ice cream.

Art. 694  100 ml  30



VALIGETTA TRIS

Olio all'aglio, olio al peperoncino, olio alle erbe.

Garlic oil, chilli pepper oil, herbs oil.

Art. 695  100 ml x 3  12

Olio Ligurito, condimento invecchiato, olio al peperoncino.

Ligurito oil, aged dressing, chilli pepper oil.

Art. 696  100 ml x 3  12







AMPOLLE OLIO E ACETO
IN VETRO SOFFIATO



OIL & VINEGAR IN
BLOWN GLASS BOTTLE



OLIO & ACETO

OIL & VINEGAR

Raffinate ed originali confezioni per portare in tavola olio e aceto. Ideali per addobbare la tavola quando arrivano ospiti o come presente per un invito a cena.

A fine and original packaging to bring oil and aged dressing on the table. These hand made blown glass bottles are great to decorate your table when guests arrive or to give as a present for a dinner invitation.



AMPOLLA MEDIA 801



Art. 801  230 ml/80 ml  6

AMPOLLA MEDIA 802



Art. 802  230 ml/80 ml  6

AMPOLLA MEDIA 804



Art. 804  280 ml/50 ml  6



AMPOLLA MEDIA 806



Art. 806  280 ml/50 ml  6

AMPOLLA MEDIA 808



Art. 808  280 ml/50 ml  6

AMPOLLA MEDIA 809



Art. 809  280 ml/50 ml  6


AMPOLLA MINI 811



Art. 811  100 ml/40 ml  6

AMPOLLA MINI 812



Art. 812  100 ml/40 ml  6

AMPOLLA MINI 814



Art. 814  100 ml/40 ml  6

DOPPIA ANFORA




Art. 821  250 ml/250 ml  6

Art. 822  70 ml/70 ml  6

DUETTO



Art. 824  200 ml/200 ml  6

MARE



Art. 825  100 ml/100 ml  12

ACETO BALSAMICO DI MODENA BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



Art. 891  250 ml  12



Ravise

I VASETTI LIGURI



PRODUCTS IN JAR



LE OLIVE / OLIVES

Proponiamo le nostre olive in salamoia o sott'olio snocciolate, da gustare al naturale come aperitivo o come gustoso ingrediente di sughi, salse, insalate e secondi piatti di carne o di pesce. Oppure in crema, perfetta per essere utilizzata su bruschette e crostini, ma anche in aggiunta ad un piatto di pasta o un secondo a base di carne.

We offer our olives in brine or pitted in oil, that can be enjoyed as they are as an aperitif or as an ingredient in sauces, salads and main courses of meat or fish. Or in cream, perfect to be used on toasted bread and croutons, but also in addition to a pasta dish or main courses of meat.



OLIVE "TAGGIASCHE" SNOCCIOLATE SOTT'OLIO "TAGGIASCA" PITTED OLIVES IN OLIVE OIL

Ottenute snocciolando le olive Taggiasche in salamoia e conservandole sott'olio extra vergine di oliva.

Obtained by pitting the Taggiasca olives in brine and conserving them in extra virgin olive oil.

Art. 323  180 g  12



OLIVE "TAGGIASCHE" IN SALAMOIA "TAGGIASCA" OLIVES IN BRINE

Solo olive di Cultivar Taggiasca, piccole e dal sapore inconfondibile, conservate in salamoia.

Only Taggiasca Cultivar olives, small and with a unique taste, conserved in brine.

Art. 305  220 g*  12
Art. 306  650 g*  6

* sgocciolato / drained



OLIVE "RIVIERA" IN SALAMOIA "RIVIERA" OLIVES IN BRINE

Varietà di olive di ottima qualità, conservate nella classica salamoia alle erbe aromatiche.

A top quality olive variety, conserved in a classic aromatic herb brine.

Art. 314  190 g*  12

* sgocciolato / drained



CREMA DI OLIVE "TAGGIASCHE" "TAGGIASCA" OLIVE SPREAD

Gustosa crema spalmabile preparata con olive Taggiasche, olio extra vergine di oliva ed erbe aromatiche.

A tasty spreadable cream made with Taggiasca olives, extra virgin olives and aromatic herbs.

Art. 343  180 g  12



CREMA DI OLIVE VERDI GREEN OLIVE PASTE

Gustosa crema spalmabile preparata con olive verdi e olio extra vergine di oliva.

A tasty spreadable cream made with green olives and extra virgin olive oil.

Art. 353  180 g  12



I PESTI / PESTO

Il pesto a base di basilico è tra i condimenti per la pasta più conosciuti e diffusi nel mondo ma, oltre alle ricette di pesto tradizionali, proponiamo una sfiziosa variante a base di pomodori secchi e la classica salsa di noci.

Pesto made with Basil is among the best known and most popular pasta dressings in the world but, in addition to traditional pesto recipes, we offer many delicious variants such as dried tomato based sauces, sage and the classic walnut.





PESTO LIGURE LIGURIAN PESTO



Salsa a base di basilico genovese DOP, da usare a freddo per condire i formati tradizionali di pasta liguri, come trenette, gnocchi, troffie, croxetti.

A PDO Genovese basil based sauce, to use cold to dress traditional types of Ligurian pastas, such as trenette, gnocchi, troffie, croxetti

Art. 363  180 g  12

Art. 362  130 g  12



PESTO LIGURE SENZA AGLIO LIGURIAN PESTO NO GARLIC



Salsa a base di basilico genovese DOP, nella variante più delicata, senza aglio.

A PDO Genovese basil based sauce, in a delicate variant without garlic.

Art. 443  180 g  12



PESTO ALLA GENOVESE GENOVESE PESTO

Salsa a base di basilico, da usare a freddo per condire i formati tradizionali di pasta liguri, come trenette, gnocchi, troffie, croxetti.

A basil based sauce, to use cold to dress traditional types of Ligurian pastas, such as trenette, gnocchi, troffie, croxetti

Art. 372  130 g  12



SALSA DI NOCI WALNUT SAUCE

Anche la salsa di noci è tipica della Liguria ed è perfetta per condire i classici Pansotti Liguri o le tagliatelle.

Also the Walnut sauce is typical of Liguria and perfect to dress the classic Ligurian Pansotti or tagliatelle.

Art. 392  130 g  12



PESTO ROSSO RED PESTO



Il pesto rosso è una golosa variante a base di pomodori essiccati e basilico genovese DOP. Ottimo per condire un piatto di pasta o da gustare su bruschette, tartine, crostini...

The red pesto is a tasty variant and is made up of sun dried tomatoes and PDO Genovese basil. Ideal to dress a pasta dish or to enjoy on bruschetta, canapé, toast...

Art. 382  130 g  12



PESTO ALLA SALVIA SAGE PESTO

Un sapore aromatico particolare e delicato, particolarmente indicato per piatti estivi ma non solo.

A particular and delicate aromatic taste, particularly recommended for summer dishes and many others..

Art. 541  180 g  12



LE CREME / SPREADS

Golose preparazioni dal gusto deciso e stuzzicante che racchiudono in sé i sapori più autentici delle materie prime con cui sono realizzate. Pronte ad essere utilizzate ogni volta che volete insaporire i vostri piatti o semplicemente spalmate su tartine e bruschette, sulla pizza o come accompagnamento a carni o verdure lesse.

Delicious and appetizing recipes that enclose the authentic flavors of the raw ingredients they are made of. Ready to be used whenever you want to flavor your dishes or simply spread on sandwiches, bruschetta and pizza or as an accompaniment to meat or boiled vegetables.



CREMA DI POMODORI SECCHI SUNDRIED TOMATO PASTE

Ideale per insaporire i vostri piatti grazie al suo sapore stuzzicante ed inconfondibile.

Ottima su tartine, bruschette e come accompagnamento a verdure lesse.

Ideal for adding flavor to your dishes thanks to its appetizing and unique taste. Excellent on canapés, bruschetta and as an accompaniment on boiled vegetables.

Art. 402

130 g

12



CREMA DI PEPERONI SWEET PEPPER PASTE

Si può utilizzare in molti modi e vi sarà di grande aiuto in cucina; spalmatela sulle tartine dove aggiungerete una fetta di mozzarella o una falda di peperone; ottima servita come accompagnamento a secondi di carne.

You can use this in many ways and it will be of great use to you in the kitchen; spread it on your canapé and just add a slice of mozzarella or pepper. Ideal as an accompaniment salsa to main course meat dishes.

Art. 412

130 g

12



CREMA DI CARCIOFI ARTICHOKE SAUCE

Ideale per farcire uova sode o pomodori. Salsa saporita e appetitosa per accompagnare roast beef, pollo alla piastra, bollito misto e cima alla genovese.

Ideal for stuffing hard-boiled eggs and tomatoes.

Appetizing and tasty sauce as accompaniment roast beef, griddle chicken, mixed boiled meat and Genoveses Cima meat.

Art. 432

130 g

12



CREMA DI RUCOLA ARUGULA SAUCE

Da utilizzare per guarnire sfiziose tartine o come accompagnamento a formaggi freschi. Provate ad aggiungerla, a cottura ultimata, su una bella pizza fumante...

Aromatic and tasty sauce, excellent in dressing fresh cheeses like goat cheese and Robiola cheese. Ideal if added to fresh-baked pizza.

Art. 422

130 g

12



BRUSCHETTA ITALIANA ITALIAN BRUSCHETTA

A base di pomodori secchi, Ideale per insaporire i vostri piatti con il suo sapore stuzzicante ed inconfondibile. Ottima su tartine, bruschette e come accompagnamento a verdure lesse.

Made of a base of dried tomatoes, excellent in flavoring any dishes. Ideal spreading on canapé, bruschetta and as an accompaniment for boiled vegetables.

Art. 532

180 g

12



BRUSCHETTA LIGURE LIGURIAN BRUSCHETTA

La bruschetta con pomodoro fresco e peperoni è tra i più diffusi antipasti italiani. Servita su crostini di pane tostati, sprigiona tutta la fragranza. Ideale per iniziare una cena tra amici o per un veloce e gustoso spuntino già pronto.

A bruschetta with fresh tomato and peppers is one of the most common Italian appetizers. Served on canapés of toasted bread and it emanates a wonderful fragrance. Ideal as a starter when friends come round for dinner or for a quick and tasty ready snack.

Art. 533

180 g

12



I SOTT'OLIO / IN OIL

Sempre pronti all'uso, peperoncini ripieni, carciofini e pomodori secchi risolvono un antipasto o un contorno in un attimo: basta tirare fuori dal barattolo questi deliziosi bocconcini e servirli da soli o accompagnati ad un secondo di carne. Provate anche ad usarli come ingredienti per ricche e gustose insalate.

Always ready to use, stuffed peppers, artichokes and sun-dried tomatoes make an appetizer or a side dish in an instant: just take these delicious morsels out of the jar and serve them alone or with a meat dish. Also use them as an ingredient for rich and tasty salads.

PEPERONCINI FARCITI AL TONNO SOTT'OLIO STUFFED HOT PEPPERS WITH TUNA

Fragranti e colorati peperoncini ripieni di tonno ottenuti da materie prime selezionate, sono un'idea anche per l'aperitivo.

Fragrant and coloured chilli peppers stuffed with tuna obtained from selected raw materials are a great idea for an aperitif.

Art. 473  180 g 



FILETTI DI ACCIUGHE SOTT'OLIO FILLETS OF ANCHOVIES IN OLIVE OIL

Non può mancare l'ingrediente tipico della cucina Ligure: le acciughe. Ideali da aggiungere a sughi veloci e spaghetate o per golose salse come la "Bagna Cauda". Eccezionali consumate al naturale con una spolverata di prezzemolo.

Naturally the typical ingredient of Ligurian cuisine "the anchovy" cannot be missing...ideal to add to a quick sauce or to a spaghetti pasta dish or to mouthwatering sauces such as the "Bagna Cauda". Can be eaten natural with just a sprinkling of fresh parsley.

Art. 512  140 g 



POMODORI SECCHI SOTT'OLIO SUNDRIED TOMATOES IN OLIVE OIL

Pomodori selezionati che, lasciati essiccare al sole, conquistano un gusto deciso e inconfondibile, ideali come antipasto, come contorno di secondi e per arricchire di sapore tantissimi piatti.

Selected tomatoes that, left to dry in the sun, acquire a decisive and unmistakable flavour, ideal as an appetizer, as a side dish to a main course and to enhance the flavors of various dishes.

Art. 453  200 g 



CARCIOFINI INTERI SOTT'OLIO ARTICHOKES IN OLIVE OIL

Vengono scelti i carciofini più teneri e saporiti, conservati in olio extra vergine d'oliva e insaporiti con erbe aromatiche per ritrovare tutto il sapore autentico delle verdure dell'orto.

The most tender and flavorful little artichokes (thorny variety), conserved in extra virgin olive oil and seasoned with aromatic herbs to rediscover the full authentic taste of the vegetable garden.

Art. 463  190 g 



FILETTI DI TONNO SOTT'OLIO FILLETS OF TUNA IN OLIVE OIL

Dal sapore intenso e gustoso, i filetti di tonno di alta qualità sono un prodotto molto versatile, perfetto per le più svariate ricette. Ottimi per creare sughi, per arricchire insalate o realizzare creme e mousses.

Perfect for a variety of recipes and with an intense and savoury taste, these high quality tuna fillets prove to be very versatile.

Art. 504  300 g 



I PICCANTI HOT & SPICY

Una selezione di prodotti caratterizzati dalla presenza di peperoncino, perfetti per chi ama aggiungere un tocco piccante ai suoi piatti.

A selection of products characterized by the presence of hot chilli pepper, perfect for those who like to add a spicy touch to their dishes.



OLIVE PICCANTI SNOCCIOLATE SOTT'OLIO

SPICY PITTED OLIVES IN OIL

Stuzzicanti e già denocciolate, sono ideali come aperitivo, antipasto o per arricchire insalate.

Appetizing and already pitted, with a definite spicy note, ideal as an aperitif, hors d'oeuvre or to enhance a salad.

Art. 544  180 g 



HARISSA CREMA DI PEPERONCINO HOT CHILLI SAUCE

L'harissa è una salsa piccante di origine magrebina a base di peperoncino e spezie. Da usare quando si desidera conferire una nota etnica alle pietanze.

Harissa is a spicy sauce originally from Maghreb and is a blend of chili pepper and spices. To be used when you want to add an ethnical sensation to your meal.

Art. 542  180 g 



PEPERONCINO PICCANTE TRITATO SOTT'OLIO

CHOPPED HOT CHILLI PEPPER IN OIL

Un ingrediente saporito e irresistibile da avere sempre a portata di mano per aggiungere piccantezza ad ogni piatto.

An irresistible and tasty ingredient which should be kept ready at hand to add a bit of spice to every dish.

Art. 543  180 g 



I SUGHI / SAUCES

Pronti da gustare, i nostri sughi sono ottimi per condire ottimamente e rapidamente un piatto di pasta: basterà scaldarli pochi minuti in padella e unire la pasta appena lessata. Un “giro di padella” e il piatto è pronto. Saporiti e profumati, sono proposti in diverse varianti, tutti preparati con attenzione all’equilibrio dei diversi ingredienti.

Ready to eat, our sauces are great to dress well and quickly a pasta dish: simply reheat sauce in a pan for a few minutes and add pasta “al dente”. A quick stir and the dish is ready.

Tasty and fragrant, they come in different variations, all prepared with attention to the balance of flavours of the different ingredients.



SUGO ALL'ARRABBIATA ARRABBIATA HOT SAUCE

Un sugo semplice ma appetitoso, dalla caratteristica nota piccante data dall'aggiunta di peperoncino.

A simple but delicious sauce, with a spicy note thanks to the addition of chilli pepper.

Art. 535  180 g  12



SUGO CONTADINO ALLE VERDURE FARMER SAUCE WITH VEGETABLES

Realizzato con l'aggiunta di cipolla, sedano e carota, è un condimento leggero che esalta i profumi e i sapori dall'orto.

Made with additional onion, celery and carrot, it is a light condiment which exalts the aroma and flavours of the vegetable garden.

Art. 536  180 g  12



SUGO DELLA RIVIERA AL BASILICO RIVIERA SAUCE WITH BASIL

Pochi ingredienti di qualità per un condimento leggero e genuino al profumo di basilico.

Just a few quality ingredients to make a light and natural condiment with a basil aroma.

Art. 538  180 g  12



SUGO AI FUNGHI PORCINI PORCINI MUSHROOMS SAUCE

L'inconfondibile profumo dei funghi porcini rende delizioso questo sugo, per condire piatti gustosissimi.

The unmistakable fragrance of porcini mushrooms makes this delicious sauce which is perfect to dress appetizing dishes.

Art. 539  180 g  12



SUGO MARINARO AL TONNO MARINARA SAUCE WITH TUNA

Il tonno regala a questo sugo gusto davvero speciale. Da provare anche sulla pizza.

Tuna gives this sauce an extra special taste. Also to be tried on pizzas.

Art. 540  180 g  12







ERBE AROMATICHE



HERBS

LE ERBE AROMATICHE / HERBS

Le erbe aromatiche vengono usate in cucina per esaltare il sapore degli alimenti. Aiutano a creare piatti gustosi e saporiti, senza dover ricorrere a cotture troppo prolungate, a soffritti generosi e condimenti eccessivi, riducendo così l'utilizzo di grassi.

Herbs are used in cooking to exalt the food taste. They help to create tasty and flavorful dishes, avoiding to cook food too long and using unnecessary dressings, thus reducing fats use.



MAGGIORANA MAJORANA

Ottima per insaporire ripieni di carne macinata o verdure, sulla pizza, nelle ricette di legumi, insalate, ma anche crostacei e formaggi. Adoperata anche con la carne alla griglia, o come alternativa all'origano, su pomodori e pizzaiola.

Excellent to add flavor to stuffed mince meat dishes or vegetables, on pizza, in vegetable recipes, salads, but also to shellfish and cheeses. It can be used with grilled meat, or as an alternative to oregano, on tomatoes and tomato based sauces.

Art. 781  25 g  12



SALVIA SALVIA OFFICINALIS

Presente in numerose ricette di carne o di legumi: ottima nella pasta e ceci, con la selvaggina, con formaggi gustosi e carni grasse.

Perfetta nelle ricette che prevedono le noci, come i classici pansotti liguri.

Present in several meat and vegetable recipes: excellent with pasta and chick-pea, with game, with appetizing cheeses and fatty meats. Perfect in recipes which contain nuts such as the classic Ligurian pansotti.

Art. 782  50 g  12



ROSMARINO ROSMARINUS OFFICINALIS

Ideale per aromatizzare ricette di carne e legumi: ottimo sul maiale, in ricette di coniglio, anatra, agnello, negli arrosti e nella carne in umido, è spesso aggiunto nelle marinade di carne alla griglia. Ideale per la pasta e fagioli, le zuppe di ceci e le patate e la focaccia.

Ideal to season meat and vegetable recipes: excellent for pork dishes, duck and lamb based recipes, roasts and meat stews. It is often added to grilled meat marinades. Ideal for pasta and bean dish, chick-pea soup, potatoes and focaccia.

Art. 783  50 g  12



BASILICO OCIMUM BASILICUM

Ideale per insaporire semplici primi piatti, come una pasta col pomodoro, ma anche insalate, capresi, e mille altre ricette dal tipico gusto mediterraneo. Ottimo col pesce azzurro ma anche con piatti di carne e verdure.

Ideal for flavoring basic pasta dishes, like pasta with tomato, but also salads, mozzarella and tomato salad, and thousands of other Mediterranean style recipes. Excellent with fish such as sardines and mackerel but also with meat and vegetable dishes.

Art. 784  40 g  12



ORIGANO ORIGANUM VULGARE

Spesso abbinato al pomodoro, sia in insalata che in sughi per condire la pasta e la pizza. Ottimo nelle insalate, è spesso inserito nelle conserve sott'olio per aromatizzare melanzane, olive, funghi, peperoni...

Often coupled with tomato, both in salads and sauces to season the pasta and pizza. Excellent in salads, and often added to preserves in oil to aromatize aubergines, olives, mushrooms, peppers...

Art. 785  25 g  12



TIMO THYMUS SPECIES

Aroma prezioso in ricette di carne e verdura. In particolare, è molto usato con la selvaggina. Ottimo nella frittata.

A precious aroma in meat and vegetable recipes. In particular, it is used with game. Excellent in omelettes.

Art. 786  50 g  12



PEPERONCINO CAPSICUM ANNUUM

Molto amato e diffuso nella cucina mediterranea, è usato per insaporire sughi e condimenti per i primi piatti ma anche carni, salumi e formaggi... e ovunque si voglia conferire una nota di piccantezza e colore.

Much loved and popular in mediterranean cuisine, it is used to flavor sauces and condiments for pasta dishes but also with meats, cured meats and cheeses...and wherever you want to add a touch of colour and spice.

Art. 787  40 g  12



SAPORI PER PESCE MIX FOR FISH

Un delizioso mix di erbe ideale per condire il pesce al forno o alla griglia.

An delicious mix of herbs ideal to season oven baked or grilled fish.

Art. 788  50 g  12



SAPORI PER CARNE MIX FOR MEAT

Un delizioso mix di erbe ideale per insaporire la carne al forno o alla griglia.

A delicious mix of herbs to flavour oven roast and grilled meat dishes.

Art. 789  50 g  12



SAPORI LIGURI LIGURIAN BOUQUET

Un profumatissimo bouquet di erbe tipicamente liguri, ideale in tutti i piatti in cui si vuole conferire un tocco mediterraneo.

An extremely perfumed bouquet of typically Ligurian herbs, ideal in all types of dishes where you want to add a mediterranean touch.

Art. 790  50 g  12





ALTRI PRODOTTI



OTHER PRODUCTS

ALTRI PRODOTTI OTHER PRODUCTS

Come tutti i prodotti Ranise, anche i biscotti e la pasta nascono dall'amore per la genuinità e la tradizione.

Like all Ranise products, biscuits and pasta origin from love for authenticity and tradition.



I BISCOTTI / COOKIES

L'olio extra vergine d'oliva è un eccellente ingrediente anche nella preparazione di dolci fragranti e genuini che impreziosisce l'impasto con virtù salutari e un aroma unico. Come nei nostri biscotti.

Extra virgin olive oil is also an excellent ingredient in the preparation of fragrant and genuine sweets, adding health benefits and a unique aroma to our sweet cookies.

DOLCEDOLIO

Realizzati con il delicatissimo olio extra vergine di oliva Taggiasca, sono una fragrante specialità ideale per una pausa leggera e golosa.

Made with the delicate extra virgin Taggiasca olive oil, they are a perfect, fragrant specialties for a sweet and tempting break.

Art. 871

180 g

12



LA PASTA / PASTA

La tradizione pastaria ligure ha radici molto antiche; fu proprio a Genova che nel 1574 fu costituita la prima corporazione dei pastai d'Italia. In questa lunga storia sono molti i formati di pasta nati in Liguria e, tra questi, Ranise ne propone alcuni tra i più classici da abbinare ai condimenti tradizionali ...o a quello che vi suggerisce la fantasia.

Ligurian pasta making tradition has ancient roots; it was in Genoa in 1574 that the first guild of pasta was established. In this long history many pasta shapes were created in Liguria and, among these, Ranise offers to you some of the most classic ones to combine with traditional condiments ... or what your imagination suggests.



TROFIE

Pasta tipica della tradizione ligure dalla forma arricciata lunga e sottile che assomiglia a un truciolo. Le trofie sono perfette condite con il pesto: uno fra i più conosciuti piatti liguri.

Traditional Ligurian pasta in a long, thin and curled shape that looks like wood shavings. Trofie are perfect served with pesto: one of the most popular Ligurian dishes.

Art. 762  500 g 



TROFIE TRICOLORI

L'aggiunta di spinaci e di pomodori all'impasto regala un sapore ancora più sfizioso a queste trofie che saranno gustosissime anche con il condimento più semplice.

Adding spinach and tomatoes to the mixture brings a never more delicious taste in these trofie which will be delicious even with the simplest seasoning.

Art. 763  500 g 



TRENETTE

Simili a spaghetti a sezione rettangolare, hanno una consistenza ruvida che consente un ottimo assorbimento del condimento che, nella tradizione ligure, non può che essere il pesto con patate e fagiolini.

Similar to a rectangular section spaghetti, they have a rough texture which allows optimum absorption of their traditional seasoning: pesto with potatoes and green beans.

Art. 765  500 g 



FOGLIE D'ULIVO

La particolare forma e il colore, dato dall'impasto con spinaci, ricordano le vere foglie dell'ulivo. Da gustare con sughi a base di verdure ma non solo.

The particular shape and color, due to spinach in the dough, resemble the true leaves of the olive tree. To taste with vegetable-based sauces and much more.

Art. 766  500 g 


















HOTEL
RESTAURANT
CATERING

HOTEL RESTAURANT CATERING

Una selezione di prodotti con formati specifici, dedicati ai professionisti della ristorazione.













A selection of products with specific sizes, dedicated to Hotel, Restaurant and Catering professionals.

OLIVE IN SALAMOIA OLIVES IN BRINE

Art. 308	"Taggiasche" in vaso / <i>"taggiasca" olives in jar</i>	 2,2 kg*	 3
Art. 300	"Taggiasche" in secchiello / <i>"taggiasca" olives in plastic container</i>	 5 kg*	 1
Art. 318	Tipo "riviera" in vaso / <i>"riviera" olives in jar</i>	 2,2 kg*	 3
Art. 310	Tipo "riviera" in secchiello / <i>"riviera" olives in plastic container</i>	 5 kg*	 1
	"Taggiasche" snocciolate in vaso / <i>pitted "taggiasca" olives in jar</i>	 650 g*	 6
	"Taggiasche" snocciolate in vaso / <i>pitted "taggiasca" olives in jar</i>	 1,8 Kg*	 3
	"Taggiasche" snocciolate in secchiello / <i>pitted "taggiasca" olives in plastic container</i>	 5 Kg*	 1
Art. 521	"Taggiasche" snocciolate in busta sottovuoto / <i>pitted "taggiasca" olives in vacuum bag</i>	 1 Kg*	 6
Art. 522	Tipo "riviera" snocciolate in busta sottovuoto / <i>pitted "riviera" olives in vacuum bag</i>	 1 Kg*	 6
	Tipo "riviera" snocciolate in vaso / <i>pitted "riviera" olives in jar</i>	 650 g*	 6
	Tipo "riviera" snocciolate in vaso / <i>pitted "riviera" olives in jar</i>	 1,8 Kg*	 3
	Tipo "riviera" snocciolate in secchiello / <i>pitted "riviera" olives in plastic container</i>	 5 Kg*	 1







NEW
NEW

OLIVE SOTT'OLIO OLIVES IN OIL





Art. 326	"Taggiasche" snocciolate in vaso / <i>pitted "taggiasche" olives in jar</i>	 950 g	 6
Art. 328	"Taggiasche" snocciolate in vaso / <i>pitted "taggiasche" olives in jar</i>	 2,8 Kg	 3
Art. 320	"Taggiasche" snocciolate in secchiello / <i>pitted "taggiasche" olives in plastic container</i>	 7 Kg	 1
Art. 336	Tipo "riviera" snocciolate in vaso / <i>pitted "riviera" olives in jar</i>	 950 g	 6
Art. 338	Tipo "riviera" snocciolate in vaso / <i>pitted "riviera" olives in jar</i>	 2,8 Kg	 3
Art. 330	Tipo "riviera" snocciolate in secchiello / <i>pitted "riviera" olives in plastic container</i>	 7 Kg	 1

* peso sgocciolato / *drained*

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Art. 177	Bottiglione 2 litri / 2 liters bottle		2 l		6
Art. 198	Lattina 3 l / 3 liters can		3 l		4
Art. 199	Lattina 5 l / 5 liters can		5 l		4

ROOM SERVICE







	Olio extra vergine di oliva / Extra virgin olive oil		20 ml		48
	Condimento invecchiato / Aged dressing		20 ml		48







PESTO LIGURE LIGURIAN PESTO

Art. 366	Pesto ligure in vaso / Ligurian Pesto in jar		950 g		6
Art. 360	Pesto ligure in secchiello / Ligurian Pesto in plastic container		7 Kg		1

CREME SPREADS

Art. 346	Crema di olive "taggiasche" in vaso / "taggiasche" olive spread in jar		950 g		6
Art. 340	Crema di olive "taggiasche" in secchiello / "taggiasche" olive spread in plastic container		7 Kg		1
Art. 407	Crema di pomodori secchi in vaso / Sundried tomatoes spread in jar		1,5 Kg		6

PRODOTTI SOTT'OLIO PRODUCT IN OLIVE OIL

Art. 456	Pomodori secchi sott'olio in vaso / sun dried tomato in olive oil in jar		950 g		6
Art. 467	Carciofini sott'olio in vaso / Artichokes in oil in jar		1,5 Kg		6





PRODOTTI TIPICI DELLA LIGURIA
ITALIAN FOOD SPECIALITIES

www.ranise.com





Ranise

PRODOTTI TIPICI DELLA LIGURIA
ITALIAN FOOD SPECIALITIES

RANISE AGROALIMENTARE s.r.l.

Sede operativa / Head Office:

Via Monte Pasubio, 43 - 18027 Chiusanico (Imperia) - ITALY

Tel. +39.0183.767966 - Fax +39.0183.763700

e-mail: info@ranise.com

Azienda Agricola / Farm: Via IV Novembre, 29 - Dolcedo (Imperia)

Frantoio / Mill: Via Nazionale, 21 - 18020 Ranzo (Imperia)

www.ranise.com

