

Ascheri[®] 1960

CATALOGO PRODOTTI

Ascheri® 1960

Chiusanico (IMPERIA)
ITALY

www.ascheri1960.com

Imperia



INDICE

Index

Olio Extra vergine di oliva	4
<i>Extra virgin olive oil</i>	
Condimenti aromatizzati	14
<i>Flavored oils</i>	
Il Pesto Ligure	16
<i>Basil Pesto</i>	
I pesti	18
<i>Pesto</i>	
Le olive	20
<i>Olives</i>	
Box	22

Ascheri® 1960



Art. 244

Art. 241



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA estratto a freddo EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 100% ITALIANO

	Art.	capacità	shelf life	unità x cartone	cartoni x piano	cartoni x pallet	Ean code
fasciato	241	750 ml	18 mesi	12	10	50	8032529642418
etichettato	244	750 ml	18 mesi	12	10	50	8032529642449
etichettato	245	500 ml	18 mesi	12	13	65	8032529642456
etichettato	246	250 ml	18 mesi	12	21	105	8032529642463
etichettato	247	100 ml	18 mesi	30	12	84	8032529642470

L'Olio Quotidiano è ricavato da olive italiane selezionate, caratterizzato da un aroma leggermente fruttato e lieve sentore di erbe. Grazie al suo gusto delicato, l'Olio Quotidiano è un componente essenziale della cucina raffinata poiché il suo aroma delicato non sovrasta i sapori ma li esalta. È ideale per tutti i piatti che richiedono un condimento delicato, che lasci integri i sapori degli ingredienti.

Perfetto anche per le salse, la carne ed il condimento a crudo di pesce e verdure.

L'Olio Quotidiano is obtained by the best selection of Italian olives and it is characterized by a slightly fruity aroma and tasting slightly of herbs. Thanks to its light and smooth flavor, L'Olio Quotidiano is an essential component for the most refined cuisine, because its delicate aroma does not obscure flavors, but raises them to new heights.

With its delicate taste it is the perfect dressing for all dishes that require a delicate seasoning, leaving unaltered the original taste of ingredients. Ideal for sauces preparation as well as for meat and delicate side dishes or to drizzle on fish and vegetables.

FEZIONE TROVI UTILI RICETTE DA REALIZZARE

LIO QUO

.com

ma: icala La tener gustosa carne d'...

arm - 1/2 kg
2ln 1 cipolla -
Quotidiano

sciope

Ascheri® 1960



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**

**OGLIAROLA E TAGGIASCA
100% ITALIANO**



Art. 229

Art. 230

	Art.	capacità	shelf life	unità x cartone	cartoni x piano	cartoni x pallet	Ean code
fasciato	230	750 ml	18 mesi	12	10	50	8032529642302
etichettato	229	750 ml	18 mesi	12	10	50	8032529642296
etichettato	258	500 ml	18 mesi	12	13	65	8032529642586
etichettato	259	250 ml	18 mesi	12	21	105	8032529642593
etichettato	260	100 ml	18 mesi	30	12	84	8032529642609

Quest'olio nasce dall'unione di due Cultivar molto pregiate: la Taggiasca e l'Ogliarola che, incontrandosi, danno vita ad un olio adatto ad accompagnare i piatti più diversi: dalla semplice insalata, alla bruschetta, dal pesce più delicato, alla zuppa di legumi. Queste due varietà di oliva si sposano alla perfezione tra di loro, regalandoci un prodotto unico nel suo genere, che vi conquisterà con il suo sapore e i suoi profumi ma soprattutto con la sua capacità di rendere migliore qualsiasi piatto con cui lo gusterete.

Per preservarne tutte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, raccomandiamo di conservare l'olio al riparo da luce e fonti di calore, con il tappo ben chiuso.

This oil is a marriage of two supreme cultivars: the Taggiasca and the Ogliarola which, when blended, create an oil that is the perfect accompaniment for a selection of dishes, from a simple salad or bruschetta to bean soup and the most delicate flavored fish. These two varieties of olives join in perfect harmony, awarding us with a unique product.



OGGIAROLA e TAGGIASCA

IL QUOTIDIANO

vergine di



Art. 229



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

BIANCOLILLA E TAGGIASCA
100% ITALIANO

	Art.	capacità	shelf life	unità x cartone	cartoni x piano	cartoni x pallet	Ean code
etichettato	229	750 ml	18 mesi	12	10	50	8032529642296

Dalla Biancolilla giungono i fenoli che danno carattere e durata nel tempo, antiossidanti salutari e una proposta sorprendente, con i sentori di pomodoro, quelli erbacei e il robusto cuore di carciofo. Dalla Taggiasca ecco la dolcezza, suadente, un omaggio floreale.

Una delicatezza complessa per le preparazioni impegnative così come per quelle più semplici a base di carni bianche e verdure crude o alla griglia.

Biancolilla contains phenols, which give this oil character and durability, as well as natural antioxidants. Its delicate herbaceous notes recall the flavour of artichoke and tomatoes.

Taggiasca adds a floral touch of sweetness.

It's perfect for both challenging and easy recipes, like white meat dishes and raw or grilled vegetables.



OLIVE

BLANC
e TA



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

TAGGIASCA 100% ITALIANO



Art. 059

Art. 060

	Art.	capacità	shelf life	unità x cartone	cartoni x piano	cartoni x pallet	Ean code
fasciato	060	750 ml	18 mesi	12	10	50	8032529640605
etichettato	059	750 ml	18 mesi	12	10	50	8032529640599
etichettato	090	500 ml	18 mesi	12	13	65	8032529640902
etichettato	091	250 ml	18 mesi	12	21	105	8032529640919
etichettato	092	100 ml	18 mesi	30	12	84	8032529640926

Quest'olio extra vergine ottenuto dalle olive di qualità Taggiasca ha caratteristiche di grande purezza che lo rendono particolarmente delicato, ricco e vellutato, perfetto per esaltare la fragranza dei cibi semplici o raffinati, senza mai coprirli.

Ha un colore giallo-verde, un sapore piacevolmente mandorlato e un profumo tenue, con leggero sentore floreale. Si sposa benissimo con piatti a base di pesce e per condire tutte le verdure, sia crude che cotte. Ideale anche per preparare il classico pesto e la salsa di noci. Grazie alla sua delicatezza è un olio perfetto per essere utilizzato anche nella preparazione di dolci.

This extra virgin olive oil, obtained from Taggiasca quality olives, has characteristics of great purity that make it particularly delicate, rich and velvety, perfect for enhancing the fragrance of simple or refined foods, without ever covering them.

It has a yellow-green color, a pleasantly almond flavor and a soft scent, with a slight floral scent. It goes very well with fish dishes and is great with all vegetables, both raw and cooked. Perfect ingredient of the classic pesto and walnut sauce. Thanks to its delicacy it can be used in recipes of cookies and shortbread.



L'OLIO QUO
olio extra vergi

100%

Ha
un
ma
ten
flore
con
per c
sia c
Ideale
il clas

TAGGIASCA

750 ml e

essere
prepara

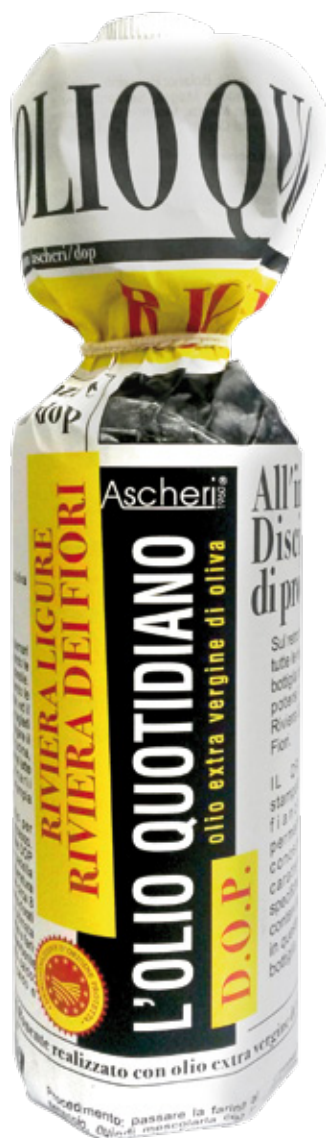
3

Ascheri® 1960



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

DOP - RIVIERA LIGURE RIVIERA DEI FIORI



Art. 243



Art. 201

	Art.	capacità	shelf life	unità x cartone	cartoni x piano	cartoni x pallet	Ean code
fasciata	243	750 ml	18 mesi	12	10	50	8032529642432
fasciato oro	201	500 ml	18 mesi	12	13	65	8032529642012
fasciato oro	203	250 ml	18 mesi	12	21	105	8032529642036
fasciato oro	205	100 ml	18 mesi	30	12	84	8032529642050

DOP significa Denominazione di Origine Protetta; l'Unione Europea garantisce che l'olio proviene esattamente dalla regione dichiarata in etichetta.

Il nostro olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure Riviera dei Fiori è ricavato dalla spremitura di olive selezionate, molite nelle 24 ore. La varietà delle olive è la Monocultivar Taggiasca, caratterizzata da un aroma dolce ed eleganti note di mandorla. Grazie al suo gusto leggero è eccellente sulle insalate, verdure e sui pesci più raffinati.

PDO stands for Protected Designation of Origin. Here is European Union regulations that guarantee that the extra virgin olive oil comes from the Country or region described on the label. Our extra virgin olive oil PDO Riviera Ligure Riviera dei Fiori is obtained by pressing the best selection of "monocultivar" Taggiasca olives within 24 hours. It is characterized by a mild savour and sweet, elegant notes of almonds. Thanks to its light flavor, the PDO Riviera Ligure Riviera dei Fiori is excellent drizzled on salad, vegetables and delicate dish.



OLIO
RA VERGINE
DI OLIVA



D.O.P.

RIVIER
RIVIER



Ponente realizzato

Procedimento: p
setaccio, quindi



CONDIMENTI AROMATIZZATI a l'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

FLAVORED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



	Art.	capacità	shelf life	unità x cartone	cartoni x piano	cartoni x pallet	Ean code
Peperoncino	061	100 ml	18 mesi	12	32	192	8032529640612
Aglio	065	100 ml	18 mesi	12	32	192	8032529640650
Erbe	063	100 ml	18 mesi	12	32	192	8032529640636
Limone	064	100 ml	18 mesi	12	32	192	8032529640643
Basilico	066	100 ml	18 mesi	12	32	192	8032529640667
Rosmarino	067	100 ml	18 mesi	12	32	192	8032529640674
Pizza	071	100 ml	18 mesi	12	32	192	8032529640711
Tartufo bianco	070	100 ml	18 mesi	12	32	192	8032529640704
Tartufo nero	073	100 ml	18 mesi	12	32	192	8032529640735

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.

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.

condimento in olio extra vergine di oliva

Ascheri®
1960

100ml e



all'
GLIO

Ascheri®
1960

L'OLIO QUOTIDIANO®

condimento in olio extra vergine di oliva

100ml e



al TARTUFO

Ascheri®
1960

L'OLIO QUOTIDIANO®

condimento in olio extra vergine di oliva

100ml e



al
PEPERONCINO

Ascheri®
1960

L'OLIO QUOTIDIANO®

condimento in olio extra vergine di oliva

100ml e



alle
ERBE



PESTO LIGURE

con basilico genovese d.o.p.
e parmigiano reggiano d.o.p.

BASIL PESTO with genovese basil
and parmigiano reggiano p.d.o.

	Art.	capacità	shelf life	unità x cartone	cartoni x piano	cartoni x pallet	Ean code
con aglio	211	180g	18 mesi	12	14	140	8032529642111
senza aglio	212	180g	18 mesi	12	14	140	8032529642128



La rinomata salsa ligure preparata a crudo, preserva e valorizza il gusto e la fragranza degli ingredienti con cui è preparata, tra cui l'olio extra vergine di oliva e il basilico genovese d.o.p.

Il pesto si utilizza per condire la pasta, tradizionalmente le trofie e le trenette, ma è ottimo anche nelle lasagne e sugli gnocchi.

Si aggiunge semplicemente alla pasta, dopo averla scolata; un giro d'olio, una spolverata di Parmigiano e il pranzo è servito!

Un cucchiaino di pesto ligure aggiunto alle zuppe di verdura regala un delizioso aroma.

The renowned Ligurian sauce prepared raw, preserves and enhances the taste and fragrance of the ingredients it is made of, such as the extra virgin olive oil and basil genovese p.d.o. Pesto is used to dress pasta, traditionally trofie and trenette, but it is also great for seasoning lasagna and gnocchi.

After straining pasta, put it in a large serving bowl and pour over the pesto ligure, some extra virgin olive oil and Parmesan cheese and enjoy! You can add a teaspoon of pesto ligure to home made vegetable soup for a delicious basil flavour.



Ascheri® 1960



pesto rosso
pesto rosso con olive
salsa di noci
pesto alla salvia



I PESTI

PESTO

Art.	capacità	shelf life	unità x cartone	cartoni x piano	cartoni x pallet	Ean code
218	180g	18 mesi	12	14	140	8032529642180
223	180g	18 mesi	12	14	140	8032529642234
219	180g	18 mesi	12	14	140	8032529642197
220	180g	18 mesi	12	14	140	8032529642203

Art. 218 - Pesto Rosso: Una gustosa variante per condire la pasta, si accompagna bene anche alla carne. Da provare spalmato sul pane per uno snack veloce. Un cucchiaino o due aggiunti al ragù lo trasformano in una salsa dal gusto speciale.

Red Pesto: This is a great alternative add to pasta, and goes well with cooked meats too. Try with fresh bread for a handy snack. A spoonful or two can make ordinary ragù or bolognese sauce taste really special.

Art. 219 - Salsa di Noci: Famosa salsa ligure per condire spaghetti, lasagne e gnocchi. Si aggiunge alla pasta, dopo averla scolata; un giro d'olio, una spolverata di Parmigiano e il pranzo è servito!

Walnut Sauce: This famous Italian sauce is served with spaghetti, lasagne and gnocchi. After straining the pasta, put it in a large serving bowl and pour over the walnut sauce, some extra virgin olive oil and Parmesan cheese and enjoy!

Art. 220 - Pesto alla Salvia: Un sapore aromatico e delicato, particolarmente indicato per piatti estivi ma non solo.

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

Art. 223 - Pesto rosso con olive taggiasche: la classica ricetta del pesto rosso reinterpretata aggiungendo le olive taggiasche: un prodotto ottimo per bruschette o da spalmare sulle tartine. Ideale per condire la pasta o come accompagnamento a secondi di carne.

Red pesto with taggiasche olives: the classic recipe of red pesto reinterpreted by adding taggiasche olives: an excellent product for bruschetta or to spread on canapés. Ideal to dress pasta or as an accompaniment to meat dishes.





LE OLIVE TAGGIASCHE TAGGIASCA OLIVES



olive in salamoia
olive snocciolate
crema di olive
battuto di olive

Art.	capacità	shelf life	unità x cartone	cartoni x piano	cartoni x pallet	Ean code
214	190g*	18 mesi	12	14	112	8032529642142
216	180g	18 mesi	12	14	140	8032529642166
215	180g	18 mesi	12	14	140	8032529642159
224	180g	18 mesi	12	14	140	8032529642241

*sgocciolato / drained

Art. 214 - Olive Taggiasche in salamoia: perfette per uno snack, possono essere un grande aiuto in cucina. Da provare nelle insalate o come complemento in moltissime ricette, più o meno elaborate.

Taggiasca olives in brine: perfect for snacks, they can make your cooking life easy. Try to add them to rice-salad or mixed salad or to more elaborated recipes.

Art. 216 - Olive Taggiasche snocciolate in olio extra vergine di oliva: regalano un gusto davvero speciale alle salse e ai piatti di carne o pesce. Spolverate di erbe aromatiche tritate sono ottime con l'aperitivo.

Taggiasca pitted olives: will give a special flavor to sauces, meat and fish. Dress with chopped herbs and extra virgin olive oil and serve with appetizers.

Art. 215 - Crema di olive Taggiasche: da provare sulla pasta; basta metterne un paio di cucchiaini in una ciotola, aggiungere la pasta e il piatto è pronto. Per uno spuntino veloce, è perfetta su una fetta di pane abbrustolito, con un filo d'olio e dei pomodori.

Taggiasca olives spread: for a different pasta dressing put two or three spoonfuls of Taggiasca olives spread in a large serving bowl and add drained pasta. Or you can simply enjoy the Taggiasca olives spread with slices of crusty bread, extra virgin olive oil and fresh tomatoes.

Art. 224 - Battuto di olive taggiasche: fatto con le nostre olive migliori, macinate grossolanamente, con l'aggiunta di pomodori secchi e capperi. Il risultato è un prodotto perfetto per golose bruschette ma anche per condire gustosi piatti di pasta.

Taggiasca olives mince: made with our best olives, coarsely ground, with dried tomatoes and capers. The result is a perfect add for delicious bruschettas and tasty pasta dishes.







	Art.	capacità	shelf life	unità x cartone	cartons x piano	cartoni x pallet	Ean code
I Condimenti Liguri	051	3x180g	18 m	4	13	91	8032529640513
L'aperitivo Ligure	053	2x180g+1x120g	18 m	4	13	91	8032529640537
Le bruschette della Riviera	055	3x180g	18 m	4	13	91	8032529640551
I piccanti della Riviera	057	3x180g	18 m	4	13	91	8032529640575
Pasta al pesto	295	1x180g+1x500g	18 m	6	12	60	8032529642951
	misure		capacità	unità per palbox		palbox x pallet	
Palbox	600x400mm		750ml	84		4	

Art. 051 I Condimenti Liguri - Italian Pesto sauces

Pesto ligure 180g + pesto rosso 180g + salsa di noci 180g
Ligurian pesto 180g + red pesto 180g + walnut sauce 180g

Art. 053 L'aperitivo Ligure - Italian Aperitif

Bruschetta ligure 180g + crema di olive taggiasche 180g + olive taggiasche in salamoia 120g
Ligurian bruschetta 180g + taggiasca olives spread 180g + taggiasca olives in brine 120g

Art. 055 Le Bruschette della Riviera - Riviera's Bruschettas

Bruschetta ligure 180g + bruschetta italiana 180g + bruschetta ai carciofi 180g
Ligurian bruschetta 180g + Italian bruschetta 180g + artichoke bruschetta 180g

Art. 057 I Piccanti della Riviera - Riviera's hot spicy products

Harissa (crema di peperoncino) 180g + peperoncino piccante tritato in olio 180g + olive snocciolate piccanti 180g
Harissa (hot chilli sauce) 180g + chopped hot chilli pepper in oil 180g + spicy pitted olives in oil 180g

Art. 295 Pasta al Pesto - Italian Pasta&Pesto

Pesto ligure 180g + trofie 500g
Ligurian pesto 180g + trofie 500g

Ascheri® 1960®

Pasta al Pesto



Per 4 - 6 persone

Ascheri® 1960®
PESTO LIGURE

TROFIE

um
rea
pe,
de,
la
na.
nte
dal
gi-
na-
no
da-
av-
le il
ella
e li-
tin-
no
ne
no
ue-
are



Pasta di semola di grano duro

Le trofie sono un tipo di pasta alimentare tipica della cucina ligure, di forma allungata e sottile. La forma della pasta è data dal peculiare carattere arriciato a forma di truciolo da falegname, chiamato risso da banché. La forma e la grandezza, piuttosto ridotta, di una trofia sono fattori importanti per le sue qualità organolettiche.

Ascheri® 1960®

PESO NETTO 500g

La pasta è preparata esclusivamente con semola di grano duro e acqua. Viene fatta essi-



QUOTIDIANO

style

Ascheri 1960®

WINNER OF THE
SLOW PACK AWARD
2014



Premio
Slow
Pack
2014



Slow Food



RIVIERA DELLE FIORE
RIVIERA DELLE FIORE

Ascheri 1960

L'OLIO QUOTIDIANO

olio extra vergine di oliva

D.O.P.

All'In
Disc
di pr

Sul
tutte
botte
poter
Rivier
Fior

IL
stam
fiat
per
com
car
spec
com
in
bot

mente realizzato con olio e

Procedimento: passare la faring
al fuoco. Quindi mescolarla co

Ascheri[®] 1960

RANISE AGROALIMENTARE s.r.l.

Via Monte Pasubio, 43 - Chiusanico (IMPERIA)
ITALY

Tel: +39 0183.767966 - Fax: +39 0183.763700
e-mail: info@ranise.com

www.ascheri1960.com



[raniseagroalimentare](https://www.instagram.com/raniseagroalimentare)