



L'ARTE DEI SUGHI DI PESCE

CATALOGO 2024









Dalla grande esperienza dell'imprenditore e chef **Alessandro Usini**, nasce un progetto unico: la prima esclusiva linea di sughi pronti dedicata al mondo del mare.

Tante ricette creative e mai scontate, abbinamenti equilibrati e gustosi tra pesce e prodotti della terra, il tutto preparato utilizzando materie prime di prima scelta.

Nasce così un prodotto da gustare con praticità in ogni occasione, senza rinunciare alla qualità della vera cucina di pesce.

La linea conta **8 referenze di mare**: Astice, Spigola con pomodoro giallo al sapore di agrumi, Spigola con pomodorini rossi al sapore di agrumi, Friarielli e Calamari, Frutti di mare al pomodoro, Calamari e pomodoro giallo, Crema di Scampi e Crema di gamberi. A queste, nei prossimi mesi, si aggiungeranno nuove ricette esclusive frutto di studio e creatività.

I Sughi di pesce Alessandro Usini sono prodotti in Italia, realizzati senza conservanti aggiunti (ad eccezione dei solfiti presenti nel vino utilizzato per le ricette), sono senza glutine, senza lattosio e rispettano l'ambiente, essendo confezionati in vetro con capsula di metallo, interamente riciclabili.

Inoltre, grazie al processo di termostabilizzazione del prodotto ad alte temperature, i sughi di pesce Alessandro Usini possono essere conservati a temperatura ambiente fino a **24 mesi**, preservandone perfettamente il gusto.

I consumatori che hanno provato i **Sughi di Pesce Alessandro Usini** si dichiarano entusiasti dell'esperienza tra gusto e originalità delle ricette e manifestano il desiderio di provare i nuovi prodotti in arrivo.

Ad oggi, oltre al mondo e-commerce, l'azienda vede aumentare costantemente la sua presenza nella GDO fornendo, con diversi formati, decine di punti vendita nel Centro Italia.

Inizia così il sorprendente viaggio tra i sapori del mare con i **Sughi di pesce Alessandro Usini**.



“Sono passati 35 anni da quando giocavo da bambino sotto i banchi della pescheria di famiglia, circondato dall’amore dei miei genitori e dall’affetto dei clienti.

Oggi voglio ricambiare tutto il calore che ho ricevuto, offrendo al grande pubblico il frutto della mia esperienza di Chef, amante del mare e delle materie prime di qualità. Una linea di sughi di pesce di eccellenza da gustare in ogni occasione.”

ALESSANDRO
USINI

I Sughi di Pesce

**BEST
SELLER**



DAL 1986
ALESSANDRO

USINI

TRA LA TERRA E IL MARE

I Sughi

ASTICE

ASTICE

“È veramente un sugo di eccellenza, in cui “sua maestà” l’astice regala emozioni e sapori unici. Ho ricercato la perfezione attraverso l’equilibrio tra la semplicità e l’utilizzo di una grande materia prima.”

ALESSANDRO
USINI



I consigli dello Chef

Scolare la pasta, unire al sugo in padella, aggiungere prezzemolo tritato, olio EVO e un mestolo di acqua di cottura. Mantecare a fuoco basso fino a raggiungere la cremosità desiderata.

Pasta consigliata: Paccheri o Linguine

INGREDIENTI:

Passata di pomodoro (66%), **ASTICE** (16%), Pomodorini (8%), Olio extra vergine di oliva, Vino bianco (**SOLFITI**), Brodo di **PESCE** (acqua, cipolla, carota, pomodoro, **GAMBERI**, **SCAMPI**, **TONNETTO**, sale, pepe), Aglio, Sale.

Può contenere: **MOLLUSCHI**

SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO

Origine del pomodoro: Italia

Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	410 kJ / 98 kcal
Grassi:	7,8 g
di cui Saturi:	0,9 g
Carboidrati:	3,0 g
di cui Zuccheri:	2,0 g
Proteine:	4,0 g
Sale:	0,7 g

DISPONIBILE IN DUE FORMATI

Peso Netto: 120 g

156 ml

Condimento
per 2 porzioni
Codice Rif. Prodotto:
AU001

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento
per 3 porzioni
Codice Rif. Prodotto:
AU101



DAL 1986
ALESSANDRO

USINI

TRA LA TERRA E IL MARE

9 Sughi

**CALAMARI AI
POMODORINI GIALLI**

CALAMARI AI POMODORINI GIALLI

“Questa ricetta che unisce i calamari ai pomodorini gialli ottiene un gusto d’insieme davvero avvolgente, delicato e indimenticabile.”

ALESSANDRO
USINI



I consigli dello Chef

Scolare la pasta, unire al sugo in padella, aggiungere prezzemolo tritato, olio EVO e un mestolo di acqua di cottura. Mantecare a fuoco basso fino a raggiungere la cremosità desiderata.

Pasta consigliata: Tagliatelle all'uovo o Spaghetto alla chitarra

INGREDIENTI:

Ingredienti: Passata di pomodoro giallo (67%),
CALAMARO (20%), Olio extra vergine di oliva,
Cipolla, Vino bianco (**SOLFITI**), Sale.

Può contenere: **PESCI** e **CROSTACEI**

SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO

Origine del pomodoro: Italia

Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	500 kJ / 120 kcal
Grassi:	10,0 g
di cui Saturi:	1,1 g
Carboidrati:	3,0 g
di cui Zuccheri:	2,0 g
Proteine:	4,4 g
Sale:	0,9 g

DISPONIBILE IN DUE FORMATI

Peso Netto: 120 g

156 ml

Condimento
per 2 porzioni
Codice Rif. Prodotto:
AU002

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento
per 3 porzioni
Codice Rif. Prodotto:
AU102



DAL 1986
ALESSANDRO

USINI

TRA LA TERRA E IL MARE

9 Sughi

FRUTTI DI MARE
AL POMODORO

FRUTTI DI MARE AL POMODORO

“Calamari, gamberi, frutti di mare e pomodoro rappresentano un grande classico della cucina nostrana. Ogni regione sulle nostre coste ha il proprio segreto, piccole differenze che danno caratteri diversi, io scelgo la semplicità delle materie prime di qualità per offrire un sugo ricco e sorprendente.”

ALESSANDRO
USINI



I consigli dello Chef

Scolare la pasta, unire al sugo in padella, aggiungere prezzemolo tritato, olio EVO e un mestolo di acqua di cottura. Mantecare a fuoco basso fino a raggiungere la cremosità desiderata.

Pasta consigliata: Linguina o Tonnarello

INGREDIENTI:

Passata di pomodoro (58%), Frutti di mare, **CROSTACEI** e **MOLLUSCHI*** (**POLPO**, **TOTANO**, polpa di **ASTICE**, **GAMBERI**, **COZZE**) (20%) Pomodorini (14%), Olio extra vergine di oliva, Vino bianco (**SOLFITI**), Brodo di **PESCE** (acqua, cipolla, carota, pomodoro, **GAMBERI**, **SCAMPI**, **TONNETTO**, sale, pepe), Aglio, Sale.
*in proporzione variabile

SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO

Origine del pomodoro: Italia

Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	340 kJ / 81 kcal
Grassi:	6,0 g
di cui Saturi:	0,7 g
Carboidrati:	3,0 g
di cui Zuccheri:	2,0 g
Proteine:	3,8 g
Sale:	0,7 g

DISPONIBILE IN DUE FORMATI

Peso Netto: 120 g

156 ml

Condimento
per 2 porzioni
Codice Rif. Prodotto:
AU003

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento
per 3 porzioni
Codice Rif. Prodotto:
AU103



DAL 1986
ALESSANDRO

USINI

TRA LA TERRA E IL MARE

I Sughi

FRIARIELLI E
CALAMARI

FRIARIELLI E CALAMARI

“Attraverso la scelta dei migliori calamari e la selezione delle cime dei friarielli ho creato una ricetta che saprà sorprendere anche i palati più esigenti. Un gusto deciso e corposo per valorizzare un primo speciale”

ALESSANDRO
USINI



I consigli dello Chef

Scolare la pasta, unire al sugo in padella, aggiungere prezzemolo tritato, olio EVO e un mestolo di acqua di cottura. Mantecare a fuoco basso fino a raggiungere la cremosità desiderata.

Pasta consigliata: Orecchiette o Fusillone

INGREDIENTI:

Cime di rapa “friarielli” (65%), **CALAMARO** (20%) Olio di semi di girasole, Olio extra vergine di oliva, Vino bianco (**SOLFITI**), Sale, Peperoncino.

Può contenere: **PESCI** e **CROSTACEI**

SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO

Origine delle cime di rapa “friarielli”: Italia

Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	694 kJ / 166 kcal
Grassi:	14,0 g
di cui Saturi:	1,6 g
Carboidrati:	5,0 g
di cui Zuccheri:	0 g
Proteine:	5,1 g
Sale:	0,4 g

DISPONIBILE IN DUE FORMATI

Peso Netto: 120 g

156 ml

Condimento
per 2 porzioni
Codice Rif. Prodotto:
AU004

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento
per 3 porzioni
Codice Rif. Prodotto:
AU104



DAL 1986

ALESSANDRO

USINI

TRA LA TERRA E IL MARE

9 Snghi

SPIGOLA POMODORINI GIALLI
AL PROFUMO DI AGRUMI

SPIGOLA POMODORINI GIALLI AL PROFUMO DI AGRUMI

“A sposare la delicatezza della spigola in questa ricetta, arriva la dolcezza del pomodoro giallo, gioiello del centro-sud Italia. E poi c'è il profumo degli agrumi, che con la loro freschezza impreziosiscono il gusto finale.”

ALESSANDRO
USINI



I consigli dello Chef

Scolare la pasta, unire al sugo in padella, aggiungere prezzemolo tritato, olio EVO e un mestolo di acqua di cottura. Mantecare a fuoco basso fino a raggiungere la cremosità desiderata.

Pasta consigliata: Mezza Manica o Tagliatella

INGREDIENTI:

Passata di pomodoro giallo (64%), **SPIGOLA** (17%), Olio extra vergine di oliva, Pomodorini gialli (4%), Vino bianco (**SOLFITI**), Brodo di **PESCE** (acqua, cipolla, carota, pomodoro, **GAMBERI**, **SCAMPI**, **TONNETTO**, sale, pepe), Buccia di arancia (0,5%), Buccia di limone (0,3%), Aglio, Sale.

Può contenere: **MOLLUSCHI**

SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO

Origine del pomodoro: Italia

Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	555 kJ / 132,7 kcal
Grassi:	11,5 g
di cui Saturi:	1,3 g
Carboidrati:	3,0 g
di cui Zuccheri:	2,0 g
Proteine:	4,3 g
Sale:	0,7 g

DISPONIBILE IN DUE FORMATI

Peso Netto: 120 g

156 ml

Condimento
per 2 porzioni
Codice Rif. Prodotto:
AU005

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento
per 3 porzioni
Codice Rif. Prodotto:
AU105



DAL 1986

ALESSANDRO

USINI

TRA LA TERRA E IL MARE

9 Saggi

**SPIGOLA POMODORINI ROSSI
AL PROFUMO DI AGRUMI**

SPIGOLA POMODORINI ROSSI AL PROFUMO DI AGRUMI

“In questa ricetta la spigola e i pomodorini rossi donano un gusto classico, ricco e corposo che coglie, avvolto nel profumo degli agrumi, il richiamo alla freschezza e a sapori mediterranei.”

ALESSANDRO
USINI



I consigli dello Chef

Scolare la pasta, unire al sugo in padella, aggiungere prezzemolo tritato, olio EVO e un mestolo di acqua di cottura. Mantecare a fuoco basso fino a raggiungere la cremosità desiderata.

Pasta consigliata: Mezza Manica o Tagliatella

INGREDIENTI:

Passata di pomodoro (61%), **SPIGOLA** (16%), Olio extra vergine di oliva, Pomodorini (9%), Vino bianco (**SOLFITI**), Brodo di **PESCE** (acqua, cipolla, carota, pomodoro, **GAMBERI**, **SCAMPI**, **TONNETTO**, sale, pepe), Buccia di arancia (0,5%), Buccia di limone (0,3%), Aglio, Sale.

Può contenere: **MOLLUSCHI**

SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO

Origine del pomodoro: Italia

Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	464 kJ / 111 kcal
Grassi:	10,9 g
di cui Saturi:	1,3 g
Carboidrati:	3,0 g
di cui Zuccheri:	2,0 g
Proteine:	4,1 g
Sale:	0,7 g

DISPONIBILE IN DUE FORMATI

Peso Netto: 120 g

156 ml

Condimento
per 2 porzioni
Codice Rif. Prodotto:
AU006

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento
per 3 porzioni
Codice Rif. Prodotto:
AU106

**BEST
SELLER**



DAL 1986
ALESSANDRO

USINI

TRA LA TERRA E IL MARE

9 Sughi

**CREMA DI
SCAMPI**

CREMA DI SCAMPI

“Un classico della cucina di mare, spesso abbinato al risotto ma davvero sorprendente anche con altri formati di pasta. Io ho scelto di ottenere un gusto vero e sincero, per far assaporare a pieno tutto il sapore degli scampi.”

ALESSANDRO
USINI



I consigli dello Chef

Scolare la pasta, unire al sugo in padella, aggiungere prezzemolo tritato, olio EVO e un mestolo di acqua di cottura. Mantecare a fuoco basso fino a raggiungere la cremosità desiderata.

Pasta consigliata: Mezza Manica, Tagliatella all'uovo o Riso

INGREDIENTI:

SCAMPI (51%) (UK FAO 27), Olio extra vergine di oliva, Passata di pomodoro (12%), Vino bianco (**SOLFITI**), Brodo di **PESCE** (acqua, cipolla, carota, pomodoro, **GAMBERI**, **SCAMPI**, **TONNETTO**, sale, pepe), Sale.

Può contenere: **MOLLUSCHI**

SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO

Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	1297 kJ / 310 kcal
Grassi:	30,8 g
di cui Saturi:	3,5 g
Carboidrati:	1,0 g
di cui Zuccheri:	0 g
Proteine:	7,2 g
Sale:	1,2 g

DISPONIBILE IN DUE FORMATI

Peso Netto: 120 g

156 ml

Condimento
per 2 porzioni
Codice Rif. Prodotto:
AU007

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento
per 3 porzioni
Codice Rif. Prodotto:
AU107



DAL 1956
ALESSANDRO

USINI

TRA LA TERRA E IL MARE

9 Sughi

CREMA DI
GAMBERI

CREMA DI GAMBERI

“La qualità e la dolcezza di questa crema di gamberi vi accompagneranno in un incredibile viaggio sensoriale tra i veri sapori del mare.”

ALESSANDRO
USINI



I consigli dello Chef

Scolare la pasta, unire al sugo in padella, aggiungere prezzemolo tritato, olio EVO e un mestolo di acqua di cottura. Mantecare a fuoco basso fino a raggiungere la cremosità desiderata.

Pasta consigliata: Mezza Manica o Tagliatella

INGREDIENTI:

GAMBERI (43%) (Italia), Olio extra vergine di oliva, Passata di pomodoro (12%) Vino bianco (**SOLFITI**) Brodo di **PESCE** (acqua, cipolla, carota, pomodoro, **GAMBERI**, **SCAMPI**, **TONNETTO**, sale, pepe), Sale.

Può contenere: **MOLLUSCHI**

SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO

Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	1338 kJ / 320 kcal
Grassi:	32,4 g
di cui Saturi:	3,6 g
Carboidrati:	1,0 g
di cui Zuccheri:	0 g
Proteine:	6,1 g
Sale:	1,5 g

DISPONIBILE IN DUE FORMATI

Peso Netto: 120 g

156 ml

Condimento
per 2 porzioni
Codice Rif. Prodotto:
AU008

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento
per 3 porzioni
Codice Rif. Prodotto:
AU108



I Prodotti della Terra



DAL 1986
ALESSANDRO

USINI

TRA LA TERRA E IL MARE

9 Sughi

PESTO DI
PISTACCHIO

PESTO DI PISTACCHIO

“Pensata tempo fa per accompagnare sia i miei primi che gli antipasti di carne e pesce, oggi questa ricetta ha trovato il suo equilibrio perfetto, tanto da poter essere utilizzata come unico condimento per un primo piatto.”

ALESSANDRO
USINI



I consigli dello Chef

Da provare abbinato a pomodorini, vongole e gamberetti.
Ottimo anche per aperitivi con focacce e formaggi,
su pizze farcite e panini con carne.

Pasta consigliata: Paccheri o Spaghetti

INGREDIENTI:

PISTACCHIO (48%), Olio extra vergine di oliva, Olio di semi di girasole.

SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO

Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	3158 kJ / 755 kcal
Grassi:	73,7 g
di cui Saturi:	8,5 g
Carboidrati:	13,2 g
di cui Zuccheri:	3,7 g
Proteine:	9,7 g
Sale:	0,0 g

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento
per 3 porzioni

Codice Rif. Prodotto:
AU201



DAL 1986

ALESSANDRO

USINI

TRA LA TERRA E IL MARE

Gli Agrodolci

COMPOSTA DI CIPOLLE
AL BALSAMICO

COMPOSTA DI CIPOLLE AL BALSAMICO

“È una ricetta a cui sono molto legato, la propongo da sempre nei miei ristoranti ed è l’accompagnamento ideale a cui nessuno dei miei ospiti riesce a rinunciare.”

ALESSANDRO
USINI



I consigli dello Chef

Squisita per antipasti crudi e cotti di pesce o di carne.
Ottima per aperitivi con focacce e formaggi.
Deliziosa nelle pizze farcite e nei panini.

INGREDIENTI:

Cipolla (90%), Zucchero, Olio extra vergine di oliva, Aceto di vino (**SOLFITI**), Vino bianco (**SOLFITI**), Aceto balsamico (**SOLFITI**), (1,5%) Sale.

SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO

Origine della cipolla: Italia

Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	322 kJ / 77 kcal
Grassi:	1,4 g
di cui Saturi:	0,1 g
Carboidrati:	15 g
di cui Zuccheri:	10 g
Proteine:	1,0 g
Sale:	0,0 g

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento
per 3 porzioni

Codice Rif. Prodotto:
AU202



DAL 1986
ALESSANDRO

USINI

TRA LA TERRA E IL MARE

Gli Agrodolci

JULIENNE DI
CIPOLLE

JULIENNE DI CIPOLLE

“Una ricetta in grado di restituire tutta la croccantezza delle cipolle, un gusto molto ricco e aromatico dato dal bilanciamento tra i diversi vini.”

ALESSANDRO
USINI



I consigli dello Chef

Squisita per antipasti crudi e cotti di pesce o di carne.
Ottima per aperitivi con focacce e formaggi.
Deliziosa nelle pizze farcite e nei panini.

INGREDIENTI:

Cipolla (90%), Zucchero, Olio extra vergine di oliva, Aceto di vino (**SOLFITI**), Vino bianco (**SOLFITI**), Vino rosso (**SOLFITI**), Sale.

SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO

Origine della cipolla: Italia

Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	322 kJ / 77 kcal
Grassi:	1,4 g
di cui Saturi:	0,1 g
Carboidrati:	15 g
di cui Zuccheri:	11 g
Proteine:	1,0 g
Sale:	0,2 g

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento
per 3 porzioni

Codice Rif. Prodotto:
AU203

DAL 1986
ALESSANDRO
USINI
TRA LA TERRA E IL MARE

L'ARTE DEI SUGHI DI PESCE



Il dinamismo è alla base della filosofia del marchio, infatti, si aggiungeranno, nei mesi, nuove ricette ed edizioni limitate per offrirvi sapori sempre nuovi e speciali.

DAL 1986
ALESSANDRO
USINI
TRA LA TERRA E IL MARE

SPECIAL EDITION
RICETTE DI MARE AL TARTUFO



solo su
alessandrousini.it



Presentazione della Nuova Linea di Sughì Gourmet Alessandro Usini Pesce e Tartufo Nero: Un Incontro di Eccellenza

Alessandro Usini è lieto di presentare la sua esclusiva linea di sughì gourmet, un connubio perfetto tra la freschezza del pesce e l'aroma inconfondibile del tartufo nero. Un'innovazione gastronomica che rende omaggio alla tradizione della cucina italiana, offrendo un'esperienza di gusto unica, capace di conquistare anche i palati più raffinati.

Un'Esperienza Unica di Gusto

Questa linea rappresenta la prima proposta sul mercato di sughì a base di pesce abbinato al tartufo nero, un incontro di sapori ricercati e pregiati che trasforma ogni piatto in una celebrazione di eleganza e raffinatezza. Ogni sugo è realizzato con pesce fresco, selezionato e lavorato con cura, per preservare la qualità e l'autenticità di ogni ingrediente. La lavorazione artigianale, con invasamento manuale, garantisce un prodotto dalla freschezza senza pari, pronto a portare in tavola un'autentica esperienza gastronomica.

I Prodotti della Linea

La linea di sughì gourmet Alessandro Usini comprende tre ricette esclusive, pensate per esaltare la delicatezza del pesce e l'intensità del tartufo nero:

- Sugo agli scampi con vongole e tartufo nero: Un sugo delicato e saporito, dove il gusto dolce degli scampi si unisce alla freschezza delle vongole, arricchiti dal profumo inconfondibile del tartufo nero.
- Sugo all'astice e tartufo nero: Un incontro perfetto tra il sapore raffinato dell'astice e l'aroma avvolgente del tartufo nero, per un piatto che è una vera e propria esperienza di lusso.
- Ragù di orata e tartufo nero: Un ragù delicato e ricco, dove la carne bianca e morbida dell'orata si sposa armoniosamente con il tartufo, creando un sugo che esalta ogni piatto di pasta o risotto.



L'Essenza della Tradizione e dell'Innovazione

Questi sughi sono ideali per arricchire pasta fresca, risotti o per essere utilizzati come condimenti per piatti più elaborati. Perfetti per chi desidera portare in tavola la freschezza del mare e la nobiltà del tartufo nero in tutta la sua purezza, senza il bisogno di lunghi tempi di preparazione.

Fresco, Artigianale, Elegante

Ogni vasetto è invasato a mano, un tocco artigianale che sottolinea la qualità e l'attenzione per ogni dettaglio. Con un design elegante e raffinato, i sughi della linea Alessandro Usini si presentano come il perfetto connubio tra tradizione, innovazione e alta gastronomia, ideali per chi cerca un prodotto esclusivo per ogni occasione.

Un Viaggio nei Sapori

Portare in tavola uno dei sughi della linea Alessandro Usini significa offrire ai propri ospiti un viaggio nei sapori, un'esperienza unica che parla di qualità, passione e raffinatezza. Perfetti per un'occasione speciale o per un pasto quotidiano che merita di essere trasformato in un momento di alta cucina.

Alessandro Usini reinventa il concetto di sugo pronto, rendendolo un'arte da assaporare in ogni suo dettaglio. Con questa nuova linea di sughi gourmet, il tartufo nero e il pesce fresco diventano protagonisti assoluti della tua tavola, per una cucina che non conosce compromessi.

DAL 1986
ALESSANDRO
AUSINI
TRA LA TERRA E IL MARE

SPECIAL EDITION
RICETTE DI MARE AL TARTUFO



solo su
alessandrosini.it

SUGO AL POMODORO GIALLO, SCAMPI, VONGOLE E TARTUFO

*Sugo agli scampi con vongole e tartufo nero:
Un sugo delicato e saporito, dove il gusto dolce degli scampi si unisce alla freschezza delle vongole,
arricchiti dal profumo inconfondibile del tartufo nero.*

ALESSANDRO
USINI



I consigli dello Chef

Scolare la pasta, unire al sugo in padella, aggiungere prezzemolo tritato, olio EVO e un mestolo di acqua di cottura. Mantecare a fuoco basso fino a raggiungere la cremosità desiderata.

Pasta consigliata: Mezza Manica, Tagliatella all'uovo o Riso

INGREDIENTI:

Pomodoro Giallo *origine Italia* (60%), Olio extra vergine di oliva, Brodo di Pesce (acqua, cipolle, carote, PESCE), SCAMPI (10%), VONGOLE (5%) Tartufo Nero (*Tuber Aestivum Vitt.*) (2,5%), Sale, Aglio.

Può contenere: UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

Origine del pomodoro: Italia

Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	653,9 kJ / 156,3 kcal
Grassi: di cui Saturi:	10,3 g 1 g
Carboidrati: di cui Zuccheri:	8,7 g 1,4 g
Proteine:	7,2 g
Sale:	1,2 g

FORMATO DISPONIBILE

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento
per 2 porzioni
Codice Rif. Prodotto:
AU107

DAL 1986
ALESSANDRO
AUSINI
TRA LA TERRA E IL MARE

SPECIAL EDITION
RICETTE DI MARE AL TARTUFO



solo su
alessandrousini.it

SUGO AL POMODORO GIALLO, ORATA E TARTUFO

Ragù di orata e tartufo nero:

Un ragù delicato e ricco, dove la carne bianca e morbida dell'orata si sposa armoniosamente con il tartufo, creando un sugo che esalta ogni piatto di pasta o risotto.

ALESSANDRO
USINI



I consigli dello Chef

Scolare la pasta, unire al sugo in padella, aggiungere prezzemolo tritato, olio EVO e un mestolo di acqua di cottura. Mantecare a fuoco basso fino a raggiungere la cremosità desiderata.

Pasta consigliata: Mezza Manica, Tagliatella all'uovo o Riso

INGREDIENTI:

Pomodoro Giallo (60%), Olio extra vergine di oliva, Brodo di Pesce (acqua, cipolle, carote, PESCE), ORATA (25%), Tartufo Nero (Tuber Aestivum Vitt.) (2,5%), Sale, Aglio.

Può contenere: UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

Origine del pomodoro: Italia

Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	484 kJ / 115,7 kcal
Grassi:	5,3 g
di cui Saturi:	0,8 g
Carboidrati:	9 g
di cui Zuccheri:	2 g
Proteine:	8 g
Sale:	1 g

FORMATO DISPONIBILE

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento
per 2 porzioni
Codice Rif. Prodotto:
AU107

DAL 1986
ALESSANDRO
AUSINI
TRA LA TERRA E IL MARE

SPECIAL EDITION
RICETTE DI MARE AL TARTUFO



solo su
alessandrousini.it

SUGO AL POMODORO GIALLO, ASTICE E TARTUFO

Sugo all'astice e tartufo nero:

Un incontro perfetto tra il sapore raffinato dell'astice e l'aroma avvolgente del tartufo nero, per un piatto che è una vera e propria esperienza di lusso.

ALESSANDRO
USINI



I consigli dello Chef

Scolare la pasta, unire al sugo in padella, aggiungere prezzemolo tritato, olio EVO e un mestolo di acqua di cottura. Mantecare a fuoco basso fino a raggiungere la cremosità desiderata.

Pasta consigliata: Mezza Manica, Tagliatella all'uovo o Riso

INGREDIENTI:

Pomodoro Giallo *origine Italia* (60%), **ASTICE** (26%), Olio extra vergine di oliva, Pomodoro confit (Pomodoro, zucchero a velo, sale), Brodo di Pesce (acqua, cipolle, carote, **PESCE**), Tartufo Nero (*Tuber Aestivum* Vitt.) (2,5%), Sale, Aglio.

Può contenere: UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

Origine del pomodoro: Italia

Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia:	484 kJ / 115,7 kcal
Grassi:	5,3 g
di cui Saturi:	0,8 g
Carboidrati:	9 g
di cui Zuccheri:	2 g
Proteine:	8 g
Sale:	1 g

FORMATO DISPONIBILE

Peso Netto: 190 g

212 ml

Condimento
per 2 porzioni
Codice Rif. Prodotto:
AU107

ESPOSITORE DA BANCO



ESPOSITORE DA TERRA





Per info sui prodotti: [**info@alessandrousini.it**](mailto:info@alessandrousini.it)
Per richieste commerciali: [**sales@alessandrousini.it**](mailto:sales@alessandrousini.it)

[**www.alessandrousini.it**](http://www.alessandrousini.it)





