

the Heart of Italy





the
Heart of Italy

A stylized map of Italy is positioned behind the text. The northern and central regions are colored green, while the southern regions are colored red, mimicking the Italian flag's colors.

PASTA

I prodotti Heart of Italy sono coltivati nel cuore della Valtiberina toscana, lavorati artigianalmente come una volta utilizzando le migliori materie prime, impastando lentamente il grano duro con acqua fredda. La trafilatura al bronzo e la lenta essiccazione (60° circa) le conferiscono un colore e un gusto unici.

Heart of Italy products are grown in the heart of the Tuscan Valtiberina, handcrafted as in the past using the best raw materials by slowly kneading together the durum wheat semolina flour with cold water to obtain a very high quality pasta. The bronze drawn and slowly dried pasta (60° C approximately) is unique and unmistakable.





TAGLIATELLE

TAGLIATELLE: Pasta di semola di grano duro
Ingredienti: Semola di grano duro, acqua |
Ingredients: Durum wheat semolina, water |
Zutaten: Hartweizengrieß, wasser | Ingrédients:
tes: Sémola de trigo duro, agua | Ingrédients:
Semoule de blé dur, eau.

Apporto nutrizionale medio per Typical nutritional value per Durchschnittliche Nährwerte für Valores medios nutricionales por Valeurs nutritionnelles moyennes pour	100g
Valore energetico/Energetic value/ Energiewert brennwert/ Vour energetico/Valeur énergétique	kJ 1529 kcal 366
Grassi/Fats/Felt/Grasas/Lipides	1,5g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates/davon gesättigte Fettsäur en/acidos grasos saturados/dont saturés	0,4g
Carboidrati/Total Carbohydrates/Koh- lenhydrate/Carboidratos/Glucides	75g
di cui zuccheri/sugarldavon zucker/azúcar/dont sures	3,0g
Proteine/Protein/Eiweiss/ Proteinas/Protéines	13g
Sale/Salt/Salz/Sal/Sel	0,01g

 | Cottura 5/7 min
Cooking time 5/7 min

250g / 8,8oz
350g / 12oz





FUSILLI

FUSILLI: Pasta di semola di grano duro
Ingredienti: Semola di grano duro, acqua |
Ingredients: Durum wheat semolina, water |
Zutaten: Hartweizengrieß, wasser | Ingredi-
entes: Sémola de trigo duro, agua | Ingrédients:
Semoule de blé dur, eau.

Apporto nutrizionale medio per Typical nutritional value per Durchschnittliche Nährwerte für Valores medios nutricionales por Valeurs nutritionnelles moyennes pour	100g
Valore energetico/Energetic value/ Energiewert brennwert/ Valour energetico/Valeur énergétique	kJ 1529 kcal 366
Grassi/Fats/Felt/Grasas/Lipides	1,5g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates/davon gesättigte Fettsäur en/acidos grasos saturados/dont saturés	0,4g
Carboidrati/Total Carbohydrates/Koh- lenhydrate/Carboidratos/Glucides	75g
di cui zuccheri/sugarldavon zucker/azúcar/dont sucses	3,0g
Proteine/Protein/Eiweiss/ Proteinas/Protéines	13g
Sale/Salt/Salz/Sal/Sel	0,01g

 | Cottura 7/9 min
Cooking time 7/9 min

350g / 12oz

TORCIGLIONI

TORCIGLIONI: Pasta di semola di grano duro
Ingredienti: Semola di grano duro, acqua |
Ingredients: Durum wheat semolina, water |
Zutaten: Hartweizengrieß, wasser | Ingredi-
entes: Sémola de trigo duro, agua | Ingrédients:
Semoule de blé dur, eau.

Apporto nutrizionale medio per Typical nutritional value per Durchschnittliche Nährwerte für Valores medios nutricionales por Valeurs nutritionnelles moyennes pour	100g
Valore energetico/Energetic value/ Energiewert brennwert/ Valour energetico/Valeur énergétique	kJ 1529 kcal 366
Grassi/Fats/Felt/Grasas/Lipides	1,5g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates/davon gesättigte Fettsäur en/acidos grasos saturados/dont saturés	0,4g
Carboidrati/Total Carbohydrates/Koh- lenhydrate/Carboidratos/Glucides	75g
di cui zuccheri/sugarldavon zucker/azúcar/dont sucses	3,0g
Proteine/Protein/Eiweiss/ Proteinas/Protéines	13g
Sale/Salt/Salz/Sal/Sel	0,01g

 | Cottura 6/8 min
Cooking time 6/8 min

350g / 12oz





PACCHERI

PACCHERI: Pasta di semola di grano duro
Ingredienti: Semola di grano duro, acqua |
Ingredients: Durum wheat semolina, water |
Zutaten: Hartweizengrieß, wasser | Ingrédients:
tes: Sémola de trigo duro, agua | Ingrédients:
Semoule de blé dur, eau.

Apporto nutrizionale medio per Typical nutritional value per Durchschnittliche Nährwerte für Valores medios nutricionales por Valeurs nutritionnelles moyennes pour	100g
Valore energetico/Energetic value/ Energiewert brennwert/ Valour energetico/Valeur énergétique	kJ 1529 kcal 366
Grassi/Fats/Felt/Grasas/Lipides	1,5g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates/davon gesättigte Fettsäur en/acidos grasos saturados/dont saturés	0,4g
Carboidrati/Total Carbohydrates/Koh- lenhydrate/Carboidratos/Glucides	75g
di cui zuccheri/sugarldavon zucker/azúcar/dont sucses	3,0g
Proteine/Protein/Eiweiss/ Proteinas/Protéines	13g
Sale/Salt/Salz/Sal/Sel	0,01g

 | Cottura **14/16 min**
Cooking time **14/16 min**

350g / 12oz

SMORFIE

SMORFIE: Pasta di semola di grano duro
Ingredienti: Semola di grano duro, acqua |
Ingredients: Durum wheat semolina, water |
Zutaten: Hartweizengrieß, wasser | Ingredi-
entes: Sémola de trigo duro, agua | Ingrédients:
Semoule de blé dur, eau.

Apporto nutrizionale medio per Typical nutritional value per Durchschnittliche Nährwerte für Valores medios nutricionales por Valeurs nutritionnelles moyennes pour	
Valore energetico/Energetic value/ Energiewert brennwert/ Valour energetico/Valeur énergétique	kJ 1529 kcal 366
Grassi/Fats/Felt/Grasas/Lipides	
di cui acidi grassi saturi/of which saturates/davon gesättigte Fettsäur en/acidos grasos saturados/dont saturés	
Carboidrati/Total Carbohydrates/Koh- lenhydrate/Carboidratos/Glucides	
di cui zuccheri/sugarldavon zucker/azúcar/dont sucses	
Proteine/Protein/Eiweiss/ Proteinas/Protéines	
Sale/Salt/Salz/Sal/Sel	0,01g

 | Cottura **10/12 min**
Cooking time **10/12 min**

350g / 12oz





CASERECCE

CASERECCE: Pasta di semola di grano duro
Ingredienti: Semola di grano duro, acqua |
Ingredients: Durum wheat semolina, water |
Zutaten: Hartweizengrieß, wasser | Ingrédients:
Sémola de trigo duro, agua | Ingrédients:
Semoule de blé dur, eau.

Apporto nutrizionale medio per Typical nutritional value per Durchschnittliche Nährwerte für Valores medios nutricionales por Valeurs nutritionnelles moyennes pour	100g
Valore energetico/Energetic value/ Energiewert brennwert/ Valour energetico/Valeur énergétique	kJ 1529 kcal 366
Grassi/Fats/Felt/Grasas/Lipides	1,5g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates/davon gesättigte Fettsäur en/acidos grasos saturados/dont saturés	0,4g
Carboidrati/Total Carbohydrates/Koh- lenhydrate/Carboidratos/Glucides	75g
di cui zuccheri/sugarldavon zucker/azúcar/dont sucses	3,0g
Proteine/Protein/Eiweiss/ Proteinas/Protéines	13g
Sale/Salt/Salz/Sal/Sel	0,01g

 | Cottura 8/10 min
Cooking time 8/10 min

350g / 12oz

PICI

PICI: Pasta di semola di grano duro
Ingredienti: Semola di grano duro, acqua |
Ingredients: Durum wheat semolina, water |
Zutaten: Hartweizengrieß, wasser | Ingredi-
tes: Sémola de trigo duro, agua | Ingrédients:
Semoule de blé dur, eau.

Apporto nutrizionale medio per Typical nutritional value per Durchschnittliche Nährwerte für Valores medios nutricionales por Valeurs nutritionnelles moyennes pour	100g
Valore energetico/Energetic value/ Energiewert brennwert/ Valour energetico/Valeur énergétique	kJ 1529 kcal 366
Grassi/Fats/Felt/Grasas/Lipides	1,5g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates/davon gesättigte Fettsäur en/acidos grasos saturados/dont saturés	0,4g
Carboidrati/Total Carbohydrates/Koh- lenhydrate/Carboidratos/Glucides	75g
di cui zuccheri/sugarldavon zucker/azúcar/dont sucses	3,0g
Proteine/Protein/Eiweiss/ Proteinas/Protéines	13g
Sale/Salt/Salz/Sal/Sel	0,01g

 | Cottura 16/18 min
Cooking time 16/18 min

350g / 12oz



PASTA

grano Senatore Cappelli

I prodotti Heart of Italy sono coltivati nel cuore della Valtiberina toscana, lavorati artigianalmente come una volta utilizzando le migliori materie prime, impastando lentamente il grano duro con acqua fredda. La trafilatura al bronzo e la lenta essiccazione (60° circa) le conferiscono un colore e un gusto unici.

Heart of Italy products are grown in the heart of the Tuscan Valtiberina, handcrafted as in the past using the best raw materials by slowly kneading together the durum wheat semolina flour with cold water to obtain a very high quality pasta. The bronze drawn and slowly dried pasta (60° C approximately) is unique and unmistakable.





TAGLIATELLE

grano **Senatore Cappelli**

TAGLIATELLE: Pasta di semola di grano duro

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua |

Ingredients: Durum wheat semolina, water |

Zutaten: Hartweizengrieß, wasser | Ingrédients:

Sémola de trigo duro, agua | Ingrédients:

Semoule de blé dur, eau.

Apporto nutrizionale medio per Typical nutritional value per Durchschnittliche Nährwerte für Valores medios nutricionales por Valeurs nutritionnelles moyennes pour	100g
Valore energetico/Energetic value/ Energiewert brennwert/ Valour energetico/Valeur énergétique	kJ 1529 kcal 366
Grassi/Fats/Felt/Grasas/Lipides	1,5g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates/davon gesättigte Fettsäur en/acidos grasos saturados/dont saturés	0,4g
Carboidrati/Total Carbohydrates/Koh- lenhydrate/Carboidratos/Glucides	75g
di cui zuccheri/sugarldavon zucker/azúcar/dont sucses	3,0g
Proteine/Protein/Eiweiss/ Proteinas/Protéines	13g
Sale/Salt/Salz/Sal/Sel	0,01g

 | Cottura **5/7 min**
Cooking time **5/7 min**

350g / 12oz

FUSILLI

grano **Senatore Cappelli**

FUSILLI: Pasta di semola di grano duro

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua |

Ingredients: Durum wheat semolina, water |

Zutaten: Hartweizengrieß, wasser | Ingrédients:

Sémola de trigo duro, agua | Ingrédients:

Semoule de blé dur, eau.

Apporto nutrizionale medio per Typical nutritional value per Durchschnittliche Nährwerte für Valores medios nutricionales por Valeurs nutritionnelles moyennes pour	100g
Valore energetico/Energetic value/ Energiewert brennwert/ Valour energetico/Valeur énergétique	kJ 1529 kcal 366
Grassi/Fats/Felt/Grasas/Lipides	1,5g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates/davon gesättigte Fettsäur en/acidos grasos saturados/dont saturés	0,4g
Carboidrati/Total Carbohydrates/Koh- lenhydrate/Carboidratos/Glucides	75g
di cui zuccheri/sugarldavon zucker/azúcar/dont sucses	3,0g
Proteine/Protein/Eiweiss/ Proteinas/Protéines	13g
Sale/Salt/Salz/Sal/Sel	0,01g

 | Cottura **7/9 min**
Cooking time **7/9 min**

350g / 12oz





CASERECCE

grano *Senatore Cappelli*

CASERECCE: Pasta di semola di grano duro
Ingredienti: Semola di grano duro, acqua |
Ingredients: Durum wheat semolina, water |
Zutaten: Hartweizengrieß, wasser | Ingrédients:
Sémola de trigo duro, agua | Ingrédients:
Semoule de blé dur, eau.

Apporto nutrizionale medio per Typical nutritional value per Durchschnittliche Nährwerte für Valores medios nutricionales por Valeurs nutritionnelles moyennes pour	100g
Valore energetico/Energetic value/ Energiewert brennwert/ Valour energetico/Valeur énergétique	kJ 1529 kcal 366
Grassi/Fats/Felt/Grasas/Lipides	1,5g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates/davon gesättigte Fettsäure en/acidos grasos saturados/dont saturés	0,4g
Carboidrati/Total Carbohydrates/Koh- lenhydrate/Carboidratos/Glucides	75g
di cui zuccheri/sugar/davon zucker/azúcar/dont sucres	3,0g
Proteine/Protein/Eiweiss/ Proteinas/Protéines	13g
Sale/Salt/Salz/Sal/Sel	0,01g

 | Cottura **8/10 min**
Cooking time **8/10 min**

350g / 12oz





PASTA

all'uovo

Il Nostro Processo

La ricettazione della Pasta è tipica della tradizionale pasta all'uovo marchigiana: farina e uovo. Avvalendosi di innovative tecnologie di trafilatura il risultato finale è una pasta ruvida, con elevata capacità di assorbimento del sugo e in grado di tenere la cottura meglio della semplice pasta all'uovo. Il sistema di cui ci avvaliamo è composto da due rulli calibratori trattati artigianalmente con la tecnica delle microcave a sagome difformi. Sui rulli le cave sono dislocate casualmente e a densità variabile: è questo accorgimento che rende la nostra pasta identica a quella tirata manualmente. Questo nuovo metodo garantisce uniformità di colore e assenza di striature, al contrario dei sistemi convenzionali, che tendono a sbiancare il prodotto danneggiandolo irreparabilmente. Il nostro processo produttivo è innovativo in quanto, oltre a permettere una drastica riduzione delle sovrappressioni, avviene totalmente a freddo preservando integralmente la qualità delle proteine. L'eliminazione degli stress meccanici garantisce inoltre l'integrità degli amidi. A fronte della capacità del processo produttivo di preservare inalterata la struttura di proteine e amidi, i prodotti ottenuti sono di livello qualitativo altissimo, non comparabili con alcun altro processo attualmente utilizzato dai grandi produttori tradizionali.

Le Principali Caratteristiche del Processo:

L'Impasto

Il processo di idratazione, sia in preimpasto che in fase di impasto, permette di utilizzare nuovi parametri per inglobare le molecole di liquidi nelle proteine del glutine, dando origine a una nuova forma di matrice proteica perfettamente strutturata: tecnicamente è il miglior sistema per salvaguardare la qualità e le necessità delle materie prime.

Lavorazione a Freddo

Le varie tecnologie integrate nel nostro processo sono le uniche in grado di garantire una lavorazione totalmente a freddo.

Integrità degli amidi

Il nuovo sistema di laminazione garantisce la perfetta integrità degli amidi, grazie alla totale eliminazione degli stress meccanici e rimescolamenti traumatici conseguenza delle sovrappressioni generate dai tradizionali processi di gramolatura ed estrusione. Ciò determina una drastica riduzione dell'effetto collosità del prodotto cotto.

Qualità Organolettiche

La lavorazione in monoprocesso (sfoglia ricavata in un solo passaggio) sempre a freddo e a temperatura costante impedisce qualsiasi caduta delle qualità organolettiche della sfoglia, grazie al mancato deterioramento delle proteine nelle materie prime: la superficie della sfoglia rimane ruvida in modo naturale, non si evidenziano perdite di colore, l'elasticità della sfoglia non è paragonabile a quella risultante da alcun processo conosciuto.

Buon appetito!!!

Our process

The Pasta recipe is typical of the traditional egg pasta of Marche: flour and egg, without adding water. Making use of innovative technologies for drawing, the end result is a rough surfaced pasta, with high absorption capacity of the sauce and better able to withstand cooking than most egg pasta. The system we use is composed of two calibrating rollers created by hand with the technique of micro-slots of differing shapes. The slots on the rollers are randomly placed and have varying density; a feature that makes our pasta identical to those pulled by hand. This new method ensures uniformity of color and absence of streaks, in contrast to conventional systems, which tend to whiten the product and damage it irreparably. Our production process is innovative, allowing a drastic reduction of pressure, and is totally cold so as to preserve the quality of the protein. The elimination of mechanical stress also ensures the integrity of starch. Given the ability of the production process to preserve unaltered the structure of proteins and starches, the products obtained are of high quality and incomparable to others currently being produced by large traditional manufacturers.

The dough

The process of hydration, both during pre-kneading and in the kneading phase, allows the use of new parameters to incorporate the liquid molecules in the gluten proteins, giving rise to a new form of perfectly structured protein matrix; technically the best system for safeguarding the quality and needs of the raw materials.

Cold working

The various technologies integrated into our production are the only ones capable of ensuring a completely cold process.

Integrity of starches

The new rolling system ensures integrity of the starches, with total elimination of mechanical stress and traumatic kneading (the typical consequence of pressure generated by the traditional process of kneading and extrusion). This results in a drastic reduction of stickiness in the cooked product.

Quality notes

The single-step process, entirely conducted in a cold and constant temperature, prevents any loss of the sensory qualities of the dough due to the lack of deterioration of the proteins in the raw materials. The surface of the dough remains rough in a natural way, does not show loss of color and the elasticity of the dough is incomparable to that resulting from any known process.

Buon Appetito!!!

FETTUCCINE *all'uovo*



FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

200g - 7,05oz
400g - 14,10oz



Cottura **4 min**
Cooking time **4 min**



TAGLIATELLE

all'uovo



FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

200g - 7,05oz

400g - 14,10oz



Cottura 5 min
Cooking time 5min



PAPPARDELLE

all'uovo



FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

200g - 7,05oz

400g - 14,10oz



Cottura 5 min
Cooking time 5min



REGINELLE

all'uovo



FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

200g - 7,05oz

400g - 14,10oz



Cottura 5 min
Cooking time 5min



SPAGHETTONI

all'uovo



FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

200g - 7,05oz

400g - 14,10oz



Cottura 7 min
Cooking time 7 min



SUGHI & PASSATE

All Heart of Italy Tomato sauces are products
100% Made In Italy
with tomatoes from the Marche Region





SUGO dell'ORTO

Bio/al Basilico

INGREDIENTI: pomodori 93%*, cipolle 2,5%*, olio extra vergine di oliva 2,5%*, aglio 1%*, basilico 1%*, sale - *BIOLOGICO
INGREDIENTS: tomatoes 93%*, onions 2,5%*, extra virgin olive oil 2,5%*, garlic 1%*, basil 1%*, salt - *ORGANIC

VALORI NUTRIZIONALI	per 100g di prodotto
ENERGIA	Kcal 76 - KJ 320
GRASSI	g. 4,75
di cui saturi	
Carboidrati	g. 5
di cui zuccheri	g. 5
FIBRE	g. 2,98
PROTEINE	g. 1,53
SALE	g. 0,01



PRODOTTO SENZA CONSERVANTI
PRODOTTO 100% MADE IN ITALY - ORIGINE DEL PRODOTTO: ITALIA
POMODORI COLTIVATI NELLE MARCHE

300g

PASSATA dell'ORTO

Bio/Pomodoro

INGREDIENTI: pomodori 100%*- *BIOLOGICO
INGREDIENTS: tomatoes 100%*- *ORGANIC

VALORI NUTRIZIONALI	per 100g di prodotto
ENERGIA	Kcal 47 - KJ 198
GRASSI	g. 0,40
di cui saturi	
Carboidrati	g. 9
di cui zuccheri	g. 9
FIBRE	g. 3,97
PROTEINE	g. 1,98
SALE	g. 0,012



PRODOTTO SENZA CONSERVANTI
PRODOTTO 100% MADE IN ITALY - ORIGINE DEL PRODOTTO: ITALIA
POMODORI COLTIVATI NELLE MARCHE

500g





SUGO dell'ORTO

Bio/all'Origano

INGREDIENTI: pomodori 93%*, cipolle 2,5%*, olio extra vergine di oliva 2,5%*, aglio 1%*, origano*, sale - *BIOLOGICO
INGREDIENTS: tomatoes 93%*, onions 2,5%*, extra virgin olive oil 2,5%*, garlic 1%*, organ*, salt - *ORGANIC

VALORI NUTRIZIONALI	per 100g di prodotto
ENERGIA	Kcal 75 - KJ 314
GRASSI	g. 4,73
di cui saturi	
Carboidrati	g. 5
di cui zuccheri	g. 5
FIBRE	g. 2,84
PROTEINE	g. 1,44
SALE	g. 0,01



PRODOTTO SENZA CONSERVANTI
PRODOTTO 100% MADE IN ITALY - ORIGINE DEL PRODOTTO: ITALIA
POMODORI COLTIVATI NELLE MARCHE

300g

PASSATA dell'ORTO

Bio/Datterini

INGREDIENTI: pomodori 100%*- *BIOLOGICO
INGREDIENTS: tomatoes 100%*- *ORGANIC

VALORI NUTRIZIONALI	per 100g di prodotto
ENERGIA	Kcal 47 - KJ 198
GRASSI	g. 0,40
di cui saturi	
Carboidrati	g. 9
di cui zuccheri	g. 9
FIBRE	g. 3,97
PROTEINE	g. 1,98
SALE	g. 0,012



PRODOTTO SENZA CONSERVANTI
PRODOTTO 100% MADE IN ITALY - ORIGINE DEL PRODOTTO: ITALIA
POMODORI COLTIVATI NELLE MARCHE

250g





SUGO dell'ORTO

Biologico

INGREDIENTI: pomodori 82%*, carote 5%*, cipolle 4%*, olio extra vergine di oliva 3%*, SEDANO (allergene) 4%*, aglio*, basilico*, peperoncino*, sale - *BIOLOGICO
INGREDIENTS: tomatoes 82%*, carrots 5%*, onions 4%*, extra virgin olive oil 3%*, CELERY (allergen) 4%*, garlic*, basil*, chili*, salt - *ORGANIC

VALORI NUTRIZIONALI	per 100g di prodotto
ENERGIA	Kcal 65 - KJ 270
GRASSI	g. 4,38
di cui saturi	
Carboidrati	g. 5,13
di cui zuccheri	g. 5,12
FIBRE	g. 2,72
PROTEINE	g. 1,44
SALE	g. 0,023



PRODOTTO SENZA CONSERVANTI
PRODOTTO 100% MADE IN ITALY - ORIGINE DEL PRODOTTO: ITALIA
POMODORI COLTIVATI NELLE MARCHE

300g

PASSATA dell'ORTO

Bio/Pomodori Gialli

INGREDIENTI: pomodori 100%*- *BIOLOGICO
INGREDIENTS: tomatoes 100%*- *ORGANIC

VALORI NUTRIZIONALI	per 100g di prodotto
ENERGIA	Kcal 42 - KJ 177
GRASSI	g. 0,54
di cui saturi	
Carboidrati	g. 4
di cui zuccheri	g. 4
FIBRE	g. 5,37
PROTEINE	g. 2,69
SALE	g. 0,016



PRODOTTO SENZA CONSERVANTI
PRODOTTO 100% MADE IN ITALY - ORIGINE DEL PRODOTTO: ITALIA
POMODORI COLTIVATI NELLE MARCHE

250g



OLIO





Vitellozzo

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Fruttato intenso Indicato per condimenti a freddo su pane, minestre di verdure, carni rosse specialmente alla brace.

Intense Fruity Flavour Ideal for bread, vegetables soups, red meat and especially char-grilled meats.

ZONA DI PRODUZIONE

Località Fiorano
Città di Castello

VARIETÀ PRESENTI

Moraiolo, Frantoio,
Dolce Agogia

ALTITUDINE MEDIA

400 - 500 mt

SISTEMA DI RACCOLTA

A mano

METODO DI FRANGITURA

Ciclo continuo 2 fasi

ESTRAZIONE

Freddo 27°C

AREA OF PRODUCTION

Fiorano, Città di Castello

BLEND

Moraiolo, Frantoio,
Dolce Agogia

AVERAGE ALTITUDE

400 - 500 mt

HARVEST TYPE

By hand

CRUSHING METHOD

Continuous cycle

EXTRACTION

Cold 27°C

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

100ml - 1,85 FL OZ
250ml - 8,43 FL OZ
500ml - 16,86 FL OZ
1000ml - 33,81 FL OZ

Barbarossa

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Fruttato medio Indicato per condimenti a freddo su pane, minestre di verdure, carni rosse specialmente alla brace.

Medium Fruity Flavour Ideal for bread, vegetables soups, red meat and especially char-grilled meats.

ZONA DI PRODUZIONE

Torremaggiore, Foggia

VARIETÀ

Peranzana

ALTITUDINE MEDIA

90 mt

SISTEMA DI RACCOLTA

A mano

METODO DI FRANGITURA

Ciclo continuo 2 fasi

ESTRAZIONE

Freddo 22°C

AREA OF PRODUCTION

Torremaggiore, Foggia

VARIETY

Peranzana

AVERAGE ALTITUDE

90 mt

HARVEST TYPE

By hand

CRUSHING METHOD

Continuous cycle

EXTRACTION

Cold 22°C

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

100ml - 1,85 FL OZ
250ml - 8,43 FL OZ
500ml - 16,86 FL OZ
1000ml - 33,81 FL OZ





Guidone

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Fruttato medio Indicato per condimenti a freddo su pane, verdure, primi piatti e bolliti.

Medium Fruity Flavor Ideal for bread, vegetables, first course dishes and boiled meats dressing

ZONA DI PRODUZIONE

Località Val di Chio
Castiglion Fiorentino (AR)

VARIETÀ PRESENTI

Moraiolo, Frantoio,
Leccino, Ragiale

ALTITUDINE MEDIA

250 - 350 mt

SISTEMA DI RACCOLTA

A mano

METODO DI FRANGITURA

Ciclo continuo 2 fasi

ESTRAZIONE

Freddo 27°C

AREA OF PRODUCTION

Località Val di Chio
Castiglion Fiorentino (AR)

BLEND

Moraiolo, Frantoio,
Leccino, Ragiale

AVERAGE ALTITUDE

250 - 350 mt

HARVEST TYPE

By hand

CRUSHING METHOD

Continuous cycle

EXTRACTION

Cold 27°C

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

100ml - 1,85 FL OZ
250ml - 8,43 FL OZ
500ml - 16,86 FL OZ
1000ml - 33,81 FL OZ

Niccolò

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

L'olio Extra Vergine di Oliva Italiano Niccolò, contiene tutte le fragranze e i profumi della nostra amata Italia. L'olio si caratterizza per il suo colore verde leggermente velato, armonico nel gusto, intenso nelle sue fragranze, dolce e delicato al palato.

Niccolò Italian Extra Virgin Olive Oil embraces all the fragrances and aromas of Italy. This oil is characterized by its lightly veiled green color, smooth and balanced flavor, intense aroma and is sweet and delicate on the palate.

ZONA DI PRODUZIONE

ITALIA

METODO DI FRANGITURA

Ciclo continuo 2 fasi

ESTRAZIONE

Freddo 27°C

AREA OF PRODUCTION

ITALY

CRUSHING METHOD

Continuous cycle

EXTRACTION

Cold 27°C

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

100ml - 1,85 FL OZ
250ml - 8,43 FL OZ
500ml - 16,86 FL OZ
1000ml - 33,81 FL OZ





Duccio

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Fruttato medio Indicato per condimenti a freddo su pane, verdure, primi piatti e bolliti.

Medium Fruity Flavor Ideal for bread, vegetables, first course dishes and boiled meats dressing

ZONA DI PRODUZIONE

Località Val di Chio
Castiglion Fiorentino (AR)

VARIETÀ PRESENTI

Moraiolo, Frantoio,
Leccino, Ragiale

ALTITUDINE MEDIA

250 - 350 mt

SISTEMA DI RACCOLTA

A mano

METODO DI FRANGITURA

Ciclo continuo 3 fasi

ESTRAZIONE

Freddo 27°C

AREA OF PRODUCTION

Località Val di Chio
Castiglion Fiorentino (AR)

BLEND

Moraiolo, Frantoio,
Leccino, Ragiale

AVERAGE ALTITUDE

250 - 350 mt

HARVEST TYPE

By hand

CRUSHING METHOD

Continuous cycle

EXTRACTION

Cold 27°C

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE SIZES

100ml - 1,85 FL OZ

250ml - 8,43 FL OZ

500ml - 16,86 FL OZ

1000ml - 33,81 FL OZ



Flavoured oils



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Flavoured with Rosemary

EXTRA VIRGIN OIL FLAVOR WITH ROSEMARY

NUTRITION FACTS	
17 serving per container	
serving size	1Tbsp (15ml)
Amount per serving	120
CALORIES	
	%Daily Value
Total Fat 14g	18%
Saturated Fat 2g	10%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0g	0%
Sodium 0g	0%
Total Carbohydrate 0g	0%
Protein 0g	0%
Not a significant source of cholesterol, dietary fiber, total sugars, added sugars, vitamin D, calcium, iron and potassium	

INGREDIENTS: extra virgin olive oil, infusion of rosemary, rosemary natural flavour.

8.4 FL OZ - 250ml

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Flavoured with Basil

EXTRA VIRGIN OIL FLAVOR WITH BASIL

NUTRITION FACTS	
17 serving per container	
serving size	1Tbsp (15ml)
Amount per serving	
CALORIES	120
	%Daily Value
Total Fat 14g	18%
Saturated Fat 2g	10%
Trans Fat 0g	
Polyunsaturated Fat 1,5g	
Monounsaturated Fat 10g	
Sodium 0g	0%
Total Carbohydrate 0g	0%
Protein 0g	
Not a significant source of cholesterol, dietary fiber, total sugars, added sugars, vitamin D, calcium, iron and potassium	

INGREDIENTS: extra virgin olive oil, infusion of basil, basil natural flavour.

8.4 FL OZ - 250ml





EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Flavoured with Chili Pepper

XTRA VIRGIN OIL FLAVOR WITH CHILI PEPPER

NUTRITION FACTS		
17 serving per container		
serving size		1Tbsp (15ml)
Amount per serving		
CALORIES		120
		%Daily Value
Total Fat	14g	18%
Saturated Fat	2g	10%
Trans Fat	0g	
Polyunsaturated Fat	1,5g	
Monounsaturated Fat	10g	
Sodium	0g	0%
Total Carbohydrate	0g	0%
Protein	0g	
Not a significant source of cholesterol, dietary fiber, total sugars, added sugars, vitamin D, calcium, iron and potassium		

INGREDIENTS: extra virgin olive oil, infusion of chili pepper, natural flavour of chili pepper.

8.4 FL OZ - 250ml

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Flavoured with Black Truffle

EXTRA VIRGIN OIL FLAVOR WITH BLACK TRUFFLES

NUTRITION FACTS		
17 serving per container		
serving size		1Tbsp (15ml)
Amount per serving		
CALORIES		120
		%Daily Value
Total Fat	14g	18%
Saturated Fat	2g	10%
Trans Fat	0g	
Polyunsaturated Fat	1,5g	
Monounsaturated Fat	10g	
Sodium	0g	0%
Total Carbohydrate	0g	0%
Protein	0g	
Not a significant source of cholesterol, dietary fiber, total sugars, added sugars, vitamin D, calcium, iron and potassium		

INGREDIENTS: extra virgin olive oil, infusion of black truffle, flavour of black truffle.

8.4 FL OZ - 250ml





EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Flavoured with Garlic

EXTRA VIRGIN OIL FLAVOR WITH GARLIC

NUTRITION FACTS	
17 serving per container	
serving size	1Tbsp (15ml)
Amount per serving	
CALORIES	120
	%Daily Value
Total Fat 14g	18%
Saturated Fat 2g	10%
Trans Fat 0g	
Polyunsaturated Fat 1,5g	
Monounsaturated Fat 10g	
Sodium 0g	0%
Total Carbohydrate 0g	0%
Protein 0g	
Not a significant source of cholesterol, dietary fiber, total sugars, added sugars, vitamin D, calcium, iron and potassium	

INGREDIENTS: extra virgin olive oil, infusion of garlic, natural flavour of garlic.

8.4 FL OZ - 250ml

3x EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

8.4 FL OZ - 250ml





EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Flavoured with White Truffles

EXTRA VIRGIN OIL FLAVOR WITH WHITE TRUFFLE

3.52 FL OZ - 100ml

SALSA TARTUFATA

Truffles Sauce

2.82 FL OZ - 80g



the
Heart of Italy



PRESENTATION

BELLAITALIA is an Italian Company with head offices in Città di Castello (Umbria-Italy) that promotes a range of high quality national culinary products worldwide under the trademark The Heart of Italy.

Between the range of products of HEART OF ITALY there are many organic food products that are used in the preparation of a wide number of Pastas and Sauces using our finest extravirgin olive oils.

These products are made according to the best Italian food traditions with their main purpose being to elevate the palate to a higher level of discrimination by using only authentic Italian ingredients.

The main purpose of HEART OF ITALY is to promote and guide its customers to be able to taste our national flavours that are an integral part of our way of life.

The HEART OF ITALY products include several types of artisan-made pastas, extra-virgin olive oils and various kinds of sauces including those with truffles.

PRESENTACION

BELLAITALIA es una Sociedad con sede en la ciudad de Città di Castello (Umbria) que representa un grupo de productores alimentares Italianos bajo la marca The heart of Italy.

Entre los productos seleccionados por de HEART OF ITALY hay muchos productos alimentares biológicos básicos de la cocina Italiana como pasta, salsas y aceite extra-virgen de oliva de alta calidad.

Trata-se de productos fruto de la mejor tradición artesanal Italiana. La finalidad principal de HEART OF ITALY es la de difundir y promover la cultura gastronómica regional Italiana o sea a la que ensina a comer como lo hacen de costumbre los Italianos, utilizando ingredientes bio “auténticamente” nacionales. Divulgamos la educación al gusto y al sabor nacional que al final identifican nuestra manera de vivir.

La gama de nuestros productos incluye varios tipos de pasta preparada artesanalmente, unos aceites extravirgen de oliva especiales y varias salsas incluyendo las con trufas.

PRESENTAZIONE

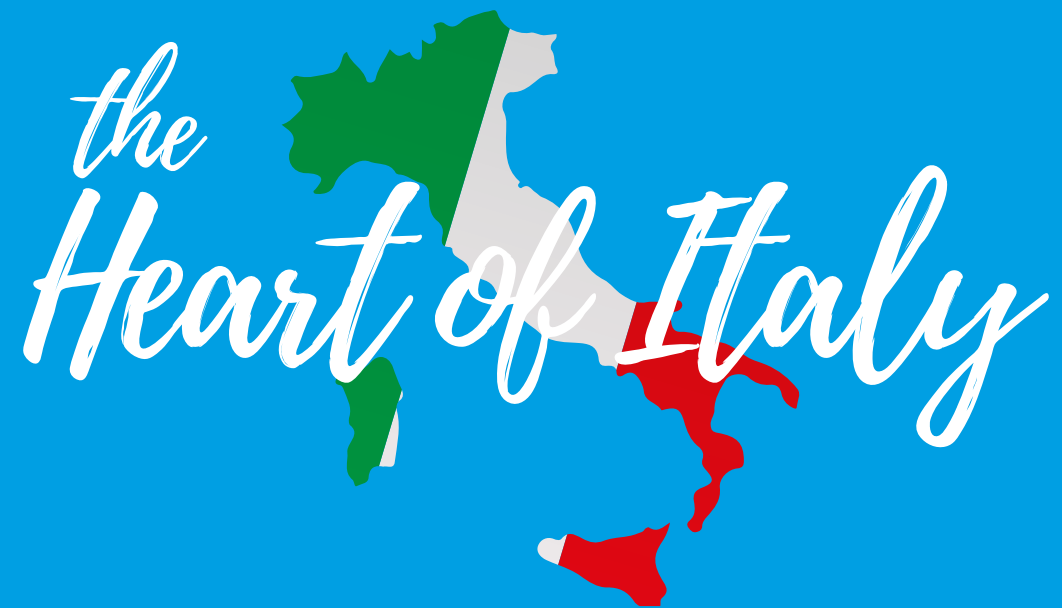
BELLAITALIA è una Società con sede a Città di Castello (Umbria-Italia) che promuove nel mondo tutta una serie di prodotti gastronomici di alta qualità.

Fra i prodotti selezionati da HEART OF ITALY si evidenzia una gran parte di prodotti biologici che vengono usati nella preparazione di un'ampio elenco di paste, salse e oli extravergini di oliva.

Questi prodotti sono fatti seguendo le migliori tradizioni gastronomiche Italiane, cercando di affinare il gusto per i sapori degli ingredienti autenticamente italiani.

Lo scopo principale di HEART OF ITALY è infatti quello di promuovere i sapori Italiani e di educare i propri clienti a riconoscere i nostri gusti nazionali che costituiscono parte integrante del nostro stile di vita.

I prodotti di HEART OF ITALY comprendono varie tipologie di pasta, così come di oli extravergini di oliva e di salse, comprese quelle al tartufo.



*the
Heart of Italy*





BELLAITALIA Srl
Via L. Pirandello, 2
06012 Città di Castello (PG)

info@theheartofitaly.it
www.theheartofitaly.it