

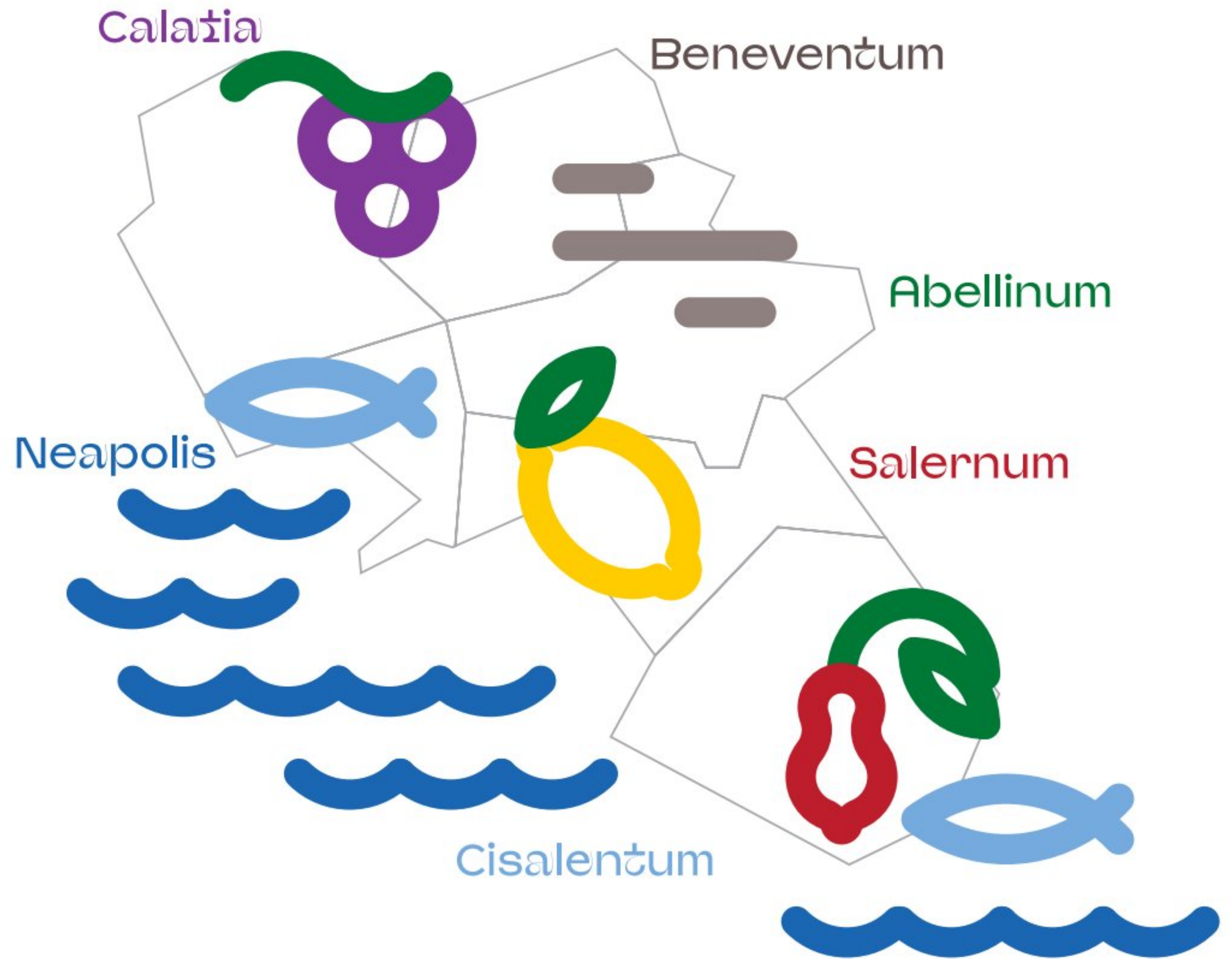
no  
STI  
K

Catalogo 2023

Benvenuti nella terra dei miti  
e delle gesta eroiche;  
luogo di storia, arte e bellezza.

Benvenuti su questa terrazza,  
che umile si affaccia sulle coste  
più belle al mondo.

Benvenuti in Campania,  
dove colori, sapori e odori,  
quando condivisi, diventano  
risus nostrum.







### Colatura di Alici

Discendente dall'antico Garum la colatura di alici di Cetara è sana, digeribile e ricca di vitamina A. Prodotta con il metodo tradizionale, gustala con gli spaghetti di semola di grano duro, l'olio extravergine, l'aglio e il prezzemolo: una ricetta semplice che ti conquisterà.

**PESO NETTO:**  
10 cl

**INGREDIENTI:**  
estratto di alici salate, sale.

### Pesto di Alici

Tutto il sapore del mare di Cetara in un vasetto. Un'esplosione di sapore all'interno di questo pesto di alici per aperitivi e piatti estivi.

**PESO NETTO:**  
130 g

**INGREDIENTI:**  
Colatura di alici, mandorle, noci, pinoli, alici, olive nere e verdi, capperi, olio extravergine di oliva, prezzemolo, basilico, origano, peperoncino piccante, sale. Acidificante: acido lattico.  
Allergeni: pesce e frutti a guscio



## Alici e Capperi

Un autentico peccato di gola.  
Una selezione dei migliori filetti  
di alici, avvolti attorno ad un capperi  
e confezionati uno ad uno, con la sola  
aggiunta di olio extravergine di oliva.

**PESO NETTO:**  
130 g

**INGREDIENTI:**  
Alici, capperi, sale,  
olio extravergine di oliva.





### Patè di Olive nere

Questo pesto vellutato e saporito è realizzato con solo tre ingredienti: olive, sale e acqua. Versatile e adatto anche a chi segue una dieta vegana o vegetariana e per finger food dall'effetto wow!

**PESO NETTO:**  
200 g

**INGREDIENTI:**  
olive, sale, acqua.



### Patè di Friarielli

I friarielli, simbolo della cucina napoletana, sotto forma di patè, sono l'ideale per esaltare ogni crostino, rendere gustosa ogni pizza o piatto di carne. Leggermente piccante e dal gusto deciso!

**PESO NETTO:**  
150 g / 120 g

**INGREDIENTI:**  
friarielli, olio di semi di girasole, sale, aglio, peperoncino.

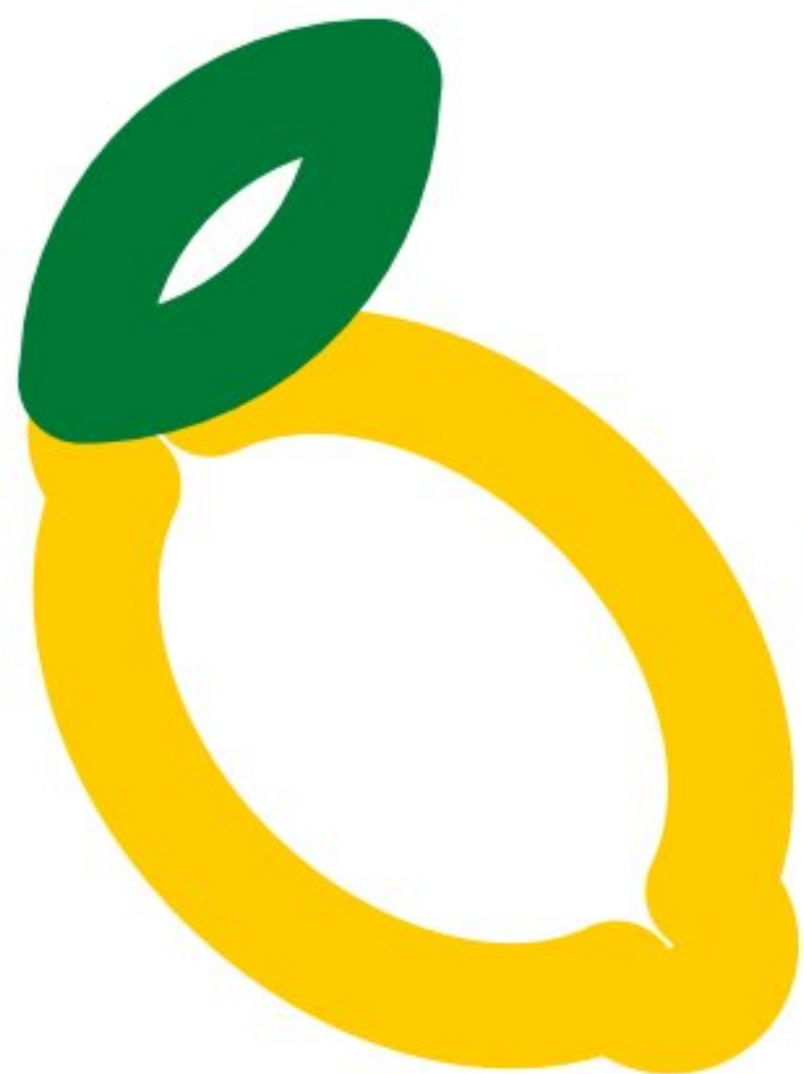
## Patè di Cipolle

La delicatezza della cipolla ramata di Montoro incontra le note agrodolci dell'aceto di vino, per un connubio perfetto. Adatto per accompagnare formaggi stagionati e per abbinamenti gourmet, sorprendente ad ogni assaggio.

**PESO NETTO:**  
150 g / 120 g

**INGREDIENTI:**  
cipolle ramate di Montoro, olio extravergine di oliva, aceto di vino bianco, sale, pepe.





## Limoncello

Un liquore profumato, fatto con sole zeste di limone campano, è il perfetto dopopasto che pulisce e rinfresca il palato ad ogni sorso. Non può mancare in nessuna dispensa che si rispetti. Ideale anche per la preparazione dei dolci, regalando armonia e profumo.



**PESO NETTO:**  
10 cl

**INGREDIENTI:**  
acqua, alcool, zucchero, scorza di limone.

## Amaretto al Limone

Questi biscotti sono delle vere e proprie delizie, dall'aroma intenso che sa di buccia di limone appena grattugiata. Sono fatti con ingredienti semplici e autentici, che riescono a conquistare anche i palati più esigenti.



**PESO NETTO:**  
100 g

**INGREDIENTI:**  
farina, zucchero, uova, olio di semi di girasole altoleico, succo di limone concentrato, scorze di limone, aromi naturali, agenti lievitanti





## Tarallo Napoletano

Non un semplice tarallo! Quello napoletano con sugna è un biscotto fragrante e profumato. Il sapore dolce delle mandorle incontra quello speziato del pepe, per un incontro veramente unico nel suo genere.



**PESO NETTO:**  
100 g

**INGREDIENTI:**  
farina, mandorle, olio di semi di girasole  
altoleico, strutto raffinato, lievito  
di birra, sale, pepe nero macinato,  
vino bianco.

## Spaghetti

Semola di grano duro 100% italiana, ottenuta esclusivamente da cereali italiani selezionati e l'aggiunta di sola acqua, sono gli ingredienti di questi spaghetti. Puoi condirli come più ti piace grazie alla grande tenuta in cottura, per un primo veramente italiano.

**PESO NETTO:**  
500 g

**INGREDIENTI:**  
semola di grano duro, acqua.  
Paese di coltivazione del grano: Italia.  
Paese di molitura: Italia.



## Olio Extravergine di oliva cilentano

Scelto dai grandi chef di tutto il mondo per il suo sapore piacevolmente acidulo, questo olio extravergine di oliva è prodotto con olive 100% italiane e spremute a freddo. Ha un colore verde brillante, un aroma intenso ed è il condimento più versatile che c'è per insalate e piatti di pesce.

**PESO NETTO:**  
10 cl

**INGREDIENTI:**  
estratto di alici salate, sale.

## Crema dolce alla Nocciola

Ottenuta con nocciole di grande qualità, questa crema è perfetta per farcire brioche, biscotti e torte. Il gusto armonioso e morbido la rende un'ottima alternativa alle marmellate, per la sua genuina autenticità, arricchisce ogni colazione.



**PESO NETTO:**  
210 g

**INGREDIENTI:**  
Nocciole (45%),  
zucchero, latte  
scremato in polvere,  
lecitina di soia.

## Nocciole dei Monti Picentini

La nocciola dei Monti Picentini è tra le più apprezzate in Italia, per la sua piccola forma tondeggiante e il suo sapore pieno e aromatico. Tostate e chiuse sottovuoto, sono perfette per dolci d'autore e della tradizione.

**PESO NETTO:**  
100 g

**INGREDIENTI:**  
Nocciole sgusciate  
e tostate.





nostrum  
TASTE TRAVELS WITH YOU

TARALLI

nostrum  
TASTE TRAVELS WITH YOU

TARALLI

nostrum

Cisalentum  
OLIO  
EXTRAVERGINE  
DI OLIVA  
10 cl e

nostrum

Salernum  
COLATURA  
DI ALICI  
10 cl e

Spaghetti

PASTA DI SEMOLA  
DI GRANO DURO  
TRAFILATI AL BRONZO  
A LENTA ESSICCAZIONE

500g e

GRANO ITALIANO • ONI ITALIANO  
100%  
GRANO ITALIANO

9-11'

COOKING BOX  
SPAGHETTI  
CETARESI  
DI ANGELO  
BORGHESE  
COOKING BOX

nostrum  
SPAGHETTI CON COLATURA DI ALICI  
E TARALLO NAPOLETANO  
SBRCIOLATO  
Ricetta di Chef Angelo Borghese



**COOKING BOX**  
**SPAGHETTI**  
**CETARESI**  
**DI ANGELO**  
**BORGHESE**  
**COOKING BOX**

**Cooking box**  
**Spaghetti cetaresi**  
**di Chef Angelo Borghese**

La nostra Cooking Box con gli ingredienti scelti dallo chef Angelo Borghese, ti stupirà perché potrai cucinare anche tu un piatto della tradizione, con dosaggi e consigli adhoc, per un primo dalla semplice esecuzione ma che conquisterà tutti i commensali.

**CONTENUTO DELLA**  
**COOKING BOX:**

- Spaghetti 500 g
- Colatura di Alici 10 cl
- Olio EVO cilentano 10 cl
- 4 Taralli Napoletani
- Ricetta di Chef Angelo Borghese

**Custom Box**

La nostra Custom Box può essere composta con diversi abbinamenti di prodotti gastronomici Nostrum, che sono vere specialità della tradizione campana. È possibile scegliere fra dolce e salato, mare e terra e creare mix personalizzati.



# TASTE TRAVELS WITH YOU





nostrium  
TASTE TRAVELS WITH YOU