

NERO
VESUVIANO

NERO
VESUVIANO

catalogo *HO.RE.CA*



INVERO VEDSU VIANO

IL VESUVIO CHE ENTRA NEL
TUO MENU



HO.RE.CA.

SELEZIONE PROFESSIONALE



NERO VESUVIANO SIGNATURE MENU

Progetto di Partnership
Gastronomica per
per Locali Ho.Re.Ca.

Nero Vesuviano Signature Menu non è una semplice fornitura di prodotti, ma un format gastronomico proprietario che unisce prodotti, ricette, storytelling, consulenza e valorizzazione commerciale del locale partner.

PERCHÉ SCEGLIERE NERO VESUVIANO

Non semplici prodotti.

Un progetto costruito intorno al **territorio vesuviano**.

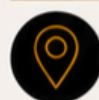
Nero Vesuviano nasce per portare nelle cucine professionali ingredienti autentici, lavorati artigianalmente e capaci di raccontare una storia.

Ogni referenza è selezionata per offrire qualità costante, identità territoriale e massima versatilità in cucina.

Collaboriamo ogni giorno con ristoranti, pizzerie, bistrot, wine bar, hotel e attività Ho.Re.Ca. che desiderano distinguersi attraverso prodotti esclusivi e riconoscibili.

“

Ingredienti autentici.
Lavorazioni artigianali.
Identità vesuviana.
Valore per la tua cucina.



- ✓ **PRODOTTI IDENTITARI DEL TERRITORIO VESUVIANO**
Pomodori, ortaggi, conserve e vini che raccontano la cultura gastronomica del Vesuvio.



- ✓ **LAVORAZIONI ARTIGIANALI**
Ricette tradizionali, lavorazioni manuali e attenzione alla qualità delle materie prime.



- ✓ **FORMATI PROFESSIONALI**
Confezioni studiate per la ristorazione, dal piccolo bistrot fino alle grandi cucine professionali.



- ✓ **SUPPORTO MENU**
Non forniamo soltanto prodotti. Aiutiamo i nostri clienti a valorizzarli all'interno dei propri menu attraverso idee, abbinamenti e proposte gastronomiche.



- ✓ **NERO VESUVIANO SIGNATURE MENU**
Un progetto esclusivo dedicato ai locali che desiderano sviluppare piatti identitari utilizzando i prodotti Nero Vesuviano.



- ✓ **ESCLUSIVITÀ TERRITORIALE**
Per specifici progetti e aree geografiche è possibile concordare forme di esclusività commerciale (dove prevista).



- ✓ **MARKETING E STORYTELLING**
Materiale fotografico, contenuti social, storytelling dei prodotti e supporto alla comunicazione.



- ✓ **SUPPORTO FOOD CONSULTING**
Grazie all'esperienza di Chef Nunzio Saviano e di RGL SRLS, offriamo consulenza dedicata per:
- sviluppo menu
 - food cost
 - ottimizzazione dell'offerta gastronomica
 - valorizzazione dei prodotti del territorio
 - formazione del personale



UN PARTNER, NON UN SEMPLICE FORNITORE.

Nero Vesuviano affianca ogni cliente con l'obiettivo di creare valore, differenziazione e nuove opportunità di business.

Perché per capire bisogna assaggiare.

SALSA DI FRIARIELLI

Specialità gastronomica del territorio vesuviano

La Salsa di Friarielli Nero Vesuviano è ottenuta da friarielli selezionati del territorio campano, lavorati secondo tradizione. Versatile e dal gusto autentico, è ideale per arricchire ogni piatto con carattere e semplicità.

APPLICAZIONI CONSIGLIATE

-  Burger gourmet
-  Pizza contemporanea
-  Primi piatti
-  Bruschette e crostini
-  Finger food
-  Aperitivi e taglieri

PERCHÉ SCEGLIERLA

- ✓ Riduce i tempi di preparazione
- ✓ Standard qualitativi costanti
- ✓ Pronta all'uso, senza sprechi
- ✓ Alta resa e grande versatilità
- ✓ Forte identità territoriale
- ✓ Senza conservanti aggiunti

CARATTERISTICHE

Conservazione	Ambiente
Shelf life	24 mesi
Origine	Campania - Italia
Utilizzo	Pronto all'uso

IL VERO SAPORE
DEL VESUVIO.
PRONTO PER
LE TUE CREAZIONI.

FORMATO DISPONIBILE



FORMATO 370 ml
Codice: NRV-00138
Confezione: 10 pz



DEGUSTAZIONI
E APERITIVI



PUB, BISTROT
E HAMBURGERIE



PIZZERIE E
RISTORANTI



ALTO CONSUMO



CUCINE
PROFESSIONALI



VANTAGGI OPERATIVI

- ✓ Pronto all'uso
- ✓ Nessuno spreco
- ✓ Standard qualitativo costante
- ✓ Alta resa e versatilità

PROGETTO SIGNATURE MENU

Un format gastronomico che unisce prodotti, consulenza e valorizzazione del menu per creare esperienze riconoscibili e memorabili.

**NERO VESUVIANO
SIGNATURE MENU**



CREMA DI FRIARIELLI

Specialità gastronomica del territorio vesuviano

La Crema di Friarielli Nero Vesuviano è ottenuta da friarielli selezionati del territorio campano, lavorati secondo tradizione. Versatile e dal gusto autentico, è ideale per arricchire ogni piatto con carattere e semplicità.

APPLICAZIONI CONSIGLIATE

-  Burger gourmet
-  Pizza contemporanea
-  Primi piatti
-  Bruschette e crostini
-  Finger food
-  Aperitivi e taglieri

PERCHÉ SCEGLIERLA

- ✓ Riduce i tempi di preparazione
- ✓ Standard qualitativi costanti
- ✓ Pronta all'uso, senza sprechi
- ✓ Alta resa e grande versatilità
- ✓ Forte identità territoriale
- ✓ Senza conservanti aggiunti

CARATTERISTICHE

Conservazione	Ambiente
Shelf life	24 mesi
Origine	Campania - Italia
Utilizzo	Pronto all'uso

IL VERO SAPORE
DEL VESUVIO.
PRONTO PER
LE TUE CREAZIONI.

FORMATO DISPONIBILE



FORMATO 212 ml
Codice: NRV-00121



DEGUSTAZIONI
E APERITIVI



PUB, BISTROT
E HAMBURGERIE



PIZZERIE E
RISTORANTI



ALTO CONSUMO



CUCINE
PROFESSIONALI



**NERO VESUVIANO
SIGNATURE MENU**



VANTAGGI OPERATIVI

- ✓ Pronto all'uso
- ✓ Nessuno spreco
- ✓ Standard qualitativo costante
- ✓ Alta resa e versatilità

PROGETTO SIGNATURE MENU

Un format gastronomico che unisce prodotti, consulenza e valorizzazione del menu per creare esperienze riconoscibili e memorabili.

FRIARIELLI ALLA NAPOLETANA

Tradizione partenopea, gusto deciso, massima versatilità.

I Friarielli alla Napoletana Nero Vesuviano nascono dalla ricetta della tradizione campana: selezionati, lavorati freschi e conditi con olio extravergine di oliva, aglio e peperoncino.

Un sapore autentico e deciso, perfetto per farcire pizze gourmet, arricchire panini e focacce, o accompagnare secondi di carne e piatti della cucina mediterranea.

IDEALE PER



Farciture per pizze e focacce gourmet



Panini e burger dal gusto deciso



Secondi piatti di carne e pesce



Contorni saporiti e ricette tradizionali

PERCHÉ SCEGLIERLI

- ✓ Ricetta tipica napoletana, pronta all'uso
- ✓ Sapore deciso e leggermente piccante
- ✓ Lavorati freschi, nel rispetto della tradizione
- ✓ Ideali per pizza, panini e secondi piatti
- ✓ Senza conservanti aggiunti

CARATTERISTICHE

Lavorazione	Artigianale
Condimento	Olio EVO, aglio, peperoncino
Origine	Campania – Italia
Utilizzo	Pronto all'uso

L'AUTENTICO SAPORE
DEL VESUVIO.
PRONTO PER LE TUE
PIZZE E I TUOI SECONDI.

FORMATI DISPONIBILI



FORMATO 314 ml
Codice: NRV-00119



FORMATO 580 ml
Codice: NRV-00120



FORMATO 1016 ml
Codice: NRV-00183



DEGUSTAZIONI
E APERITIVI



PUB, BISTROT
E HAMBURGERIE



PIZZERIE E
RISTORANTI



ALTO CONSUMO



CUCINE
PROFESSIONALI



VANTAGGI OPERATIVI

- ✓ Pronto all'uso
- ✓ Riduce i tempi in cucina
- ✓ Standard qualitativo costante
- ✓ Alta resa e versatilità
- ✓ Perfetto per il servizio veloce

PROGETTO SIGNATURE MENU

Un format gastronomico che unisce prodotti, consulenza e valorizzazione del menu per creare esperienze riconoscibili e memorabili.



**NERO VESUVIANO
SIGNATURE MENU**



IL CONTORNO PRONTO
CHE TRASFORMA OGNI PIATTO
IN UN'ESPERIENZA DI GUSTO.

FRIARIELLI SOTT'OLIO

Contorno pronto, sapore autentico, massima versatilità.

I Friarielli Sott'olio Nero Vesuviano sono selezionati e lavorati freschi, poi conditi con olio extravergine di oliva, aglio e peperoncino. Pronti da gustare, mantengono intatto il sapore autentico della tradizione campana.

Perfetti per burger gourmet, antipasti, aperitivi, panini, taglieri e come contorno sfizioso per ogni occasione.

IDEALI PER

-  Burger gourmet
-  Panini e focacce
-  Antipasti e bruschette
-  Aperitivi e finger food
-  Contorni e piatti freddi

PERCHÉ SCEGLIERLI

- ✓ Pronti all'uso, senza sprechi
- ✓ Gusto autentico e leggermente piccante
- ✓ Lavorati freschi secondo tradizione
- ✓ Ideali per arricchire ogni preparazione
- ✓ Senza conservanti aggiunti

CARATTERISTICHE

Lavorazione	Artigianale
Condimento	Olio EVO, aglio, peperoncino
Origine	Campania - Italia
Utilizzo	Pronto all'uso

FORMATI DISPONIBILI



FORMATO 314 ml
Codice: NRV-00144



FORMATO 580 ml
Codice: NRV-00143



DEGUSTAZIONI
E APERITIVI



PUB, BISTROT
E HAMBURGERIE



PIZZERIE E
RISTORANTI



ALTO CONSUMO



CUCINE
PROFESSIONALI



**NERO VESUVIANO
SIGNATURE MENU**



VANTAGGI OPERATIVI

- ✓ Pronto all'uso
- ✓ Riduce i tempi in cucina
- ✓ Standard qualitativo costante
- ✓ Alta resa e versatilità
- ✓ Perfetto per il servizio veloce

PROGETTO SIGNATURE MENU

Un format gastronomico che unisce prodotti, consulenza e valorizzazione del menu per creare esperienze riconoscibili e memorabili.

PASSATA DI POMODORINI DEL VESUVIO

FATTA ARTIGIANALMENTE A MANO
CON SOLO POMODORI DEL PIENNOLO DOP

La Passata di Pomodorini del Vesuvio Nero Vesuviano nasce dalla selezione dei migliori pomodori del Piennolo DOP, coltivati alle pendici del Vesuvio.

Lavorati artigianalmente a mano, secondo antiche tecniche tramandate nel tempo, per preservare tutto il sapore autentico, dolce e inconfondibile del nostro territorio.

Ideale per condire primi piatti, pizze, bruschette e per ogni ricetta che richiede qualità e genuinità.

PERFETTA PER

-  Primi piatti della tradizione
-  Pizza napoletana
-  Bruschette e crostini
-  Salse e sughi genuini
-  Cucina di tutti i giorni

PERCHÉ SCEGLIERLA

- ✓ Solo Pomodori del Piennolo DOP
- ✓ Lavorata artigianalmente a mano
- ✓ Gusto dolce e naturalmente intenso
- ✓ Senza conservanti né additivi
- ✓ Filiera corta e controllata

CARATTERISTICHE

Lavorazione	Artigianale a mano
Ingrediente	100% Pomodori del Piennolo DOP
Origine	Campania – Italia
Utilizzo	Pronta all'uso

SOLO POMODORI DEL PIENNOLO
DOP DEL VESUVIO,
LAVORATI A MANO, COME
VUOLE LA TRADIZIONE.

FORMATI DISPONIBILI



FORMATO 370 ml
Codice: NRV-00134



FORMATO 720 ml
Codice: NRV-00133



DEGUSTAZIONI
E APERITIVI



PUB, BISTROT
E HAMBURGERIE



PIZZERIE E
RISTORANTI



ALTO CONSUMO



CUCINE
PROFESSIONALI



LAVORAZIONE ARTIGIANALE

- ✓ Lavorata interamente a mano
- ✓ Metodo tradizionale
- ✓ Rispetto dei tempi e della materia prima
- ✓ Gusto autentico e genuino



IL NOSTRO TERRITORIO

Coltiviamo e trasformiamo i migliori pomodori del Piennolo DOP alle pendici del Vesuvio, per portare in tavola la vera essenza della nostra terra.



**NERO VESUVIANO
POMODORO
DEL VESUVIO**

POMODORI DEL VESUVIO INTERI IN SALSA

SOLO POMODORINI DEL PIENNOLO DOP,
INTERI E INTENSI, COME APPENA RACCOLTI.

I Pomodori del Vesuvio Interi in Salsa Nero Vesuviano sono preparati esclusivamente con Pomodorini del Piennolo DOP coltivati alle pendici del Vesuvio e lavorati artigianalmente. Interi, succosi e avvolti in una salsa densa e profumata, raccolgono tutto il sapore autentico della nostra terra.

Perfetti per chi cerca qualità vera e ingredienti genuini,
ideali per arricchire ogni ricetta con semplicità e gusto.

IDEALI PER

-  Primi piatti della tradizione
-  Secondi di carne e polpette
-  Pizza e focacce
-  Bruschette e crostini
-  Contorni e piatti unici

PERCHÉ SCEGLIERLI

- ✓ Solo Pomodorini del Piennolo DOP
- ✓ Interi, lavorati artigianalmente
- ✓ Salsa densa e naturalmente dolce
- ✓ Gusto autentico e intenso
- ✓ Senza conservanti né additivi
- ✓ Filiera corta e controllata

CARATTERISTICHE

Lavorazione	Artigianale a mano
Ingrediente	100% Pomodorini del Piennolo DOP
Origine	Campania – Italia
Utilizzo	Pronto all'uso

FORMATO DISPONIBILE



FORMATO 580 ml
Codice: NRV-00139



DEGUSTAZIONI
E APERITIVI



PUB, BISTROT
E HAMBURGERIE



PIZZERIE E
RISTORANTI



ALTO CONSUMO



CUCINE
PROFESSIONALI



LAVORAZIONE ARTIGIANALE

- ✓ Lavorata interamente a mano
- ✓ Metodo tradizionale
- ✓ Rispetto dei tempi e della materia prima
- ✓ Gusto autentico e genuino



IL NOSTRO TERRITORIO

Coltiviamo e trasformiamo i migliori pomodorini del Piennolo DOP alle pendici del Vesuvio, per portare in tavola la vera essenza della nostra terra.

SOLO POMODORINI
DEL PIENNOLO DOP DEL VESUVIO,
INTERI IN SALSA,
COME TRADIZIONE VUOLE.



NERO VESUVIANO
POMODORO
DEL VESUVIO

POMODORINI DEL VESUVIO A PACHETELLE

ARTIGIANALMENTE TAGLIATE A MANO
CON SOLO POMODORI DEL PIENNOLO DOP

I Pomodorini del Vesuvio a Pachetelle Nero Vesuviano sono preparati con Pomodorini del Piennolo DOP, tagliati artigianalmente a mano secondo l'antica tradizione. La loro consistenza e il sapore pieno e dolce esaltano ogni piatto con autenticità e passione.

**Perfetti per primi piatti, sughi, pizze gourmet
e per chi cerca qualità e genuinità.**

IDEALI PER

-  Primi piatti della tradizione
-  Salse e sughi di qualità
-  Pizza napoletana
-  Bruschette e crostini
-  Contorni e piatti unici

PERCHÉ SCEGLIERLI

- ✓ Solo Pomodorini del Piennolo DOP
- ✓ Tagliati artigianalmente a mano
- ✓ Gusto dolce e naturalmente intenso
- ✓ Ideali per ogni ricetta
- ✓ Senza conservanti né additivi
- ✓ Filiera corta e controllata

CARATTERISTICHE

Lavorazione	Artigianale a mano
Ingrediente	100% Pomodorini del Piennolo DOP
Origine	Campania - Italia
Utilizzo	Pronto all'uso

ARTIGIANALMENTE
TAGLIATE A MANO,
PER PORTARE IN TAVOLA
LA VERA TRADIZIONE.

FORMATI DISPONIBILI



FORMATO 314 ml
Codice: NRV-00145



FORMATO 580 ml
Codice: NRV-00141



DEGUSTAZIONI
E APERITIVI



PUB, BISTROT
E HAMBURGERIE



PIZZERIE E
RISTORANTI



ALTO CONSUMO



CUCINE
PROFESSIONALI



**NERO VESUVIANO
POMODORO
DEL VESUVIO**



LAVORAZIONE ARTIGIANALE

- ✓ Lavorata interamente a mano
- ✓ Metodo tradizionale
- ✓ Rispetto dei tempi e della materia prima
- ✓ Gusto autentico e genuino



IL NOSTRO TERRITORIO

Coltiviamo e trasformiamo i migliori pomodorini del Piennolo DOP alle pendici del Vesuvio, per portare in tavola la vera essenza della nostra terra.

ANTICO POMODORO DEL MONTE SOMMA A GRAPPOLO

L'ANTICA TRADIZIONE VESUVIANA DEL POMODORO
A GRAPPOLO, LEGATO A MANO COME UNA VOLTA.

Coltivato alle pendici del Monte Somma, l'Antico Pomodoro del Monte Somma a Grappolo è un'antica selezione di pomodori legati a mano secondo la tradizione contadina vesuviana. Ogni grappolo è unico, frutto di gesti antichi tramandati di generazione in generazione, per preservare tutto l'aroma e la freschezza del pomodoro.

Simbolo della cucina vesuviana, perfetto per sughi, conserve, decorazioni e ricette della tradizione.

PERFETTO PER

-  Salse e sughi tradizionali
-  Conserve e passate
-  Pizza napoletana
-  Insalate e piatti freschi
-  Decorazioni e antipasti

PERCHÉ SCEGLIERLO

- ✓ Selezione tradizionale del Monte Somma
- ✓ Legato a mano secondo l'antica tradizione
- ✓ Gusto dolce e naturalmente intenso
- ✓ Ideale per ogni preparazione
- ✓ Senza conservanti né additivi
- ✓ Filiera corta e controllata

CARATTERISTICHE

Varietà	Principe Borghese Cozzolino
Coltivazione	Alle pendici del Monte Somma
Lavorazione	Legato a mano
Origine	Campania – Italia
Conservazione	Ambiente fresco e asciutto

FORMATO DISPONIBILE



FORMATO 1 kg

Codice: NRV-00017



DEGUSTAZIONI
E APERITIVI



PUB, BISTROT
E HAMBURGERIE



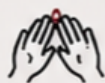
PIZZERIE E
RISTORANTI



ALTO CONSUMO



CUCINE
PROFESSIONALI



LEGATO A MANO COME UNA VOLTA

- ✓ Tradizione contadina vesuviana
- ✓ Ogni grappolo è unico
- ✓ Metodo artigianale autentico
- ✓ Rispetta i tempi della natura



IL NOSTRO TERRITORIO

Selezioniamo e valorizziamo le eccellenze agricole del territorio vesuviano per preservarne storia, tradizione e autenticità.

IL TRADIZIONALE
POMODORO A GRAPPOLO
LEGATO A MANO,
COME UNA VOLTA.

NERO VESUVIANO
POMODORO
DEL VESUVIO

ACQUA E SALE

ANTICO POMODORO DEL MONTE SOMMA

POMODORI INTERI CONSERVATI IN ACQUA E SALE
SECONDO TRADIZIONE, LAVORATI ARTIGIANALMENTE
DALL'AZIENDA AGRICOLA RADICI.

L'Antico Pomodoro del Monte Somma Acqua e Sale nasce da una selezione di pomodori raccolti a piena maturazione e conservati secondo una tecnica tradizionale che ne preserva gusto, consistenza e freschezza.

Lavorati artigianalmente dall'Azienda Agricola Radici, rappresentano una base ideale per la cucina professionale che ricerca autenticità, semplicità e qualità delle materie prime.

PERFETTO PER

-  Pizza contemporanea
-  Pizza tradizionale
-  Primi piatti
-  Cucina mediterranea
-  Preparazioni gourmet
-  Ristorazione professionale

PERCHÉ SCEGLIERLO

- ✓ Pomodori interi selezionati a mano
- ✓ Conservati secondo tradizione
- ✓ Lavorazione artigianale
- ✓ Gusto fresco e naturale
- ✓ Grande versatilità in cucina
- ✓ Identità territoriale autentica

CARATTERISTICHE

Conservazione	Ambiente
Shelf Life	24 mesi
Origine	Monte Somma
Produzione	Azienda Agricola Radici
Utilizzo	Pronto all'uso

LA TRADIZIONE
CONTADINA DEL
MONTE SOMMA.

CONSERVATA
COME UNA VOLTA.

FORMATI DISPONIBILI



FORMATO 314 ml
Codice: NRV-00014
Confezione: 12 pz

IDEALE PER:

- Bistrot
- Wine Bar
- Cucina gourmet



FORMATO 580 ml
Codice: NRV-00013
Confezione: 6 pz

IDEALE PER:

- Ristoranti
- Pizzerie
- Alto consumo



RADICI
AZIENDA AGRICOLA

PASSIONE, TERRITORIO,
TRADIZIONE.



VANTAGGI OPERATIVI

- ✓ Pronto all'uso
- ✓ Nessuno spreco
- ✓ Standard qualitativo costante
- ✓ Materia prima selezionata



PROGETTO SIGNATURE MENU

Un format gastronomico che unisce prodotti, consulenza e valorizzazione del menu per creare esperienze riconoscibili e memorabili.

SEMIDRY

POMODORINI DEL PIENNOLO

SEMI ESSICCATI SOTT'OLIO

LAVORATI ARTIGIANALMENTE DALL'AZIENDA AGRICOLA RADICI.

I Pomodorini del Piennolo Semidry Radici sono semi essiccati naturalmente e conservati sott'olio extra vergine di oliva. Un processo lento e artigianale che concentra i profumi e il sapore autentico del pomodorino, mantenendone la morbidezza.

Perfetti per arricchire ogni piatto con un tocco di carattere e tradizione vesuviana.

PERFETTO PER

-  Antipasti e aperitivi
-  Primi piatti
-  Secondi di carne e pesce
-  Pizza gourmet
-  Bruschette e crostini
-  Insalate e contorni

PERCHÉ SCEGLIERLO

- ✓ Pomodorini semi essiccati naturalmente
- ✓ Conservati sott'olio extra vergine di oliva
- ✓ Lavorazione artigianale
- ✓ Gusto intenso e avvolgente
- ✓ Ideale per ogni preparazione
- ✓ Senza conservanti né additivi

CARATTERISTICHE

Conservazione	Ambiente
Shelf Life	18 mesi
Origine	Monte Somma
Produzione	Azienda Agricola Radici
Utilizzo	Pronto all'uso

IL GUSTO INTENSO
DEL PIENNOLO
SEMI ESSICCATO,
CONSERVATO
SOTT'OLIO.

FORMATO DISPONIBILE



FORMATO 314 ml

Codice: NRV-00015



PRODOTTO ARTIGIANALE
LAVORATO A MANO



LAVORAZIONE ARTIGIANALE

- ✓ Lavorato a mano
- ✓ Solo materie prime selezionate
- ✓ Processo lento e naturale
- ✓ Rispetto della tradizione contadina



IL NOSTRO TERRITORIO

Coltiviamo alle pendici del Monte Somma e trasformiamo i nostri pomodori con cura e passione, per portare sulla tua tavola l'autentico sapore della nostra terra.



RADICI
AZIENDA AGRICOLA

PASSIONE, TERRITORIO,
TRADIZIONE.

PASSATA DI POMODORINI GIALLI DEL VESUVIO

PASSATA ARTIGIANALE OTTENUTA DA POMODORINI GIALLI SELEZIONATI DEL TERRITORIO VESUVIANO.

La Passata di Pomodorini Gialli Nero Vesuviano nasce da una lenta lavorazione artigianale che valorizza la naturale dolcezza e l'eleganza aromatica dei pomodorini gialli.

Perfetta per primi piatti, creme, vellutate e preparazioni gourmet, dona equilibrio, colore e delicatezza senza coprire gli altri ingredienti.

**Ottima come sugo, salsa e legante
per creme e salse.**

PERFETTA PER

-  Primi piatti gourmet
-  Risotti
-  Creme e vellutate
-  Cucina di mare
-  Salse leggere
-  Ristorazione contemporanea

PERCHÉ SCEGLIERLA

- ✓ Lavorazione artigianale
- ✓ Dolcezza naturale
- ✓ Colore brillante e distintivo
- ✓ Ideale come base per creme e salse
- ✓ Ottima resa in cucina
- ✓ Senza conservanti aggiunti

CARATTERISTICHE

Conservazione	Ambiente
Shelf Life	24 mesi
Origine	Campania - Italia
Utilizzo	Pronta all'uso
Lavorazione	Artigianale

FORMATI DISPONIBILI



FORMATO 370 ml
Codice: NRV-00124
Confezione: 12 pz
IDEALE PER:

- Bistrot
- Cucine gourmet
- Wine bar



FORMATO 720 ml
Codice: NRV-00123
Confezione: 6 pz
IDEALE PER:

- Ristoranti
- Pizzerie
- Alto consumo

L'ELEGANZA
DEL POMODORO GIALLO.
DOLCE,
DELICATA,
AUTENTICA.

NERO VESUVIANO
MOMENTO VESUVIANO

L'ECCELLENZA DEL POMODORO
DEL NOSTRO TERRITORIO.



VANTAGGI OPERATIVI

- ✓ Pronta all'uso
- ✓ Nessuno spreco
- ✓ Standard qualitativo costante
- ✓ Ottima versatilità



PROGETTO SIGNATURE MENU

Un format gastronomico che unisce prodotti, consulenza e valorizzazione del menu per creare esperienze riconoscibili e memorabili.

DATTERINI GIALLI IN ACQUA

L'EQUILIBRIO PERFETTO TRA DOLCEZZA E FRESCHEZZA.

POMODORINI DATTERINI GIALLI CONSERVATI IN ACQUA
PER PRESERVARNE CONSISTENZA, COLORE E CARATTERISTICHE
AROMATICHE.

I Datterini Gialli in Acqua Nero Vesuviano vengono selezionati e lavorati
per mantenere intatta la naturale dolcezza del frutto e la sua
delicata acidità.

Perfetti per la cucina di mare e per tutte le preparazioni che richiedono
equilibrio, eleganza e freschezza senza coprire i sapori principali.

**Ottimi per i piatti di mare e per dare
un tocco di acidità senza coprire i sapori.**

PERFETTI PER

-  Cucina di mare
-  Linguine ai frutti di mare
-  Crostacei
-  Crudi di pesce
-  Risotti
-  Cucina contemporanea

PERCHÉ SCEGLIERLI

- ✓ Conservati in acqua
- ✓ Dolcezza naturale
- ✓ Acidità equilibrata
- ✓ Perfetti per piatti di mare
- ✓ Colore brillante e distintivo
- ✓ Nessun conservante aggiunto

CARATTERISTICHE

Conservazione	Ambiente
Shelf Life	24 mesi
Origine	Campania – Italia
Utilizzo	Pronti all'uso
Lavorazione	Artigianale

LA FRESCHEZZA
DEL DATTERINO GIALLO.
DOLCE,
EQUILIBRATO,
LUMINOSO.

FORMATI DISPONIBILI



FORMATO 314 ml
Codice: NRV-00148
Confezione: 12 pz
IDEALE PER:
• Bistrot
• Cucina gourmet
• Wine Bar



FORMATO 580 ml
Codice: NRV-00147
Confezione: 6 pz
IDEALE PER:
• Ristoranti
• Cucina di mare
• Alto consumo



VANTAGGI OPERATIVI

- ✓ Pronti all'uso
- ✓ Nessuno spreco
- ✓ Standard qualitativo costante
- ✓ Ottima resa in cucina



PROGETTO SIGNATURE MENU

Un format gastronomico che unisce
prodotti, consulenza e valorizzazione
del menu per creare esperienze
riconoscibili e memorabili.



**MOMENTO
VESUVIANO**

L'ECCELLENZA DEL POMODORO
DEL NOSTRO TERRITORIO.

PAPACCELLA GRIGLIATA

LA PAPACCELLA DOLCE NAPOLETANA
LAVORATA A MANO E GRIGLIATA.

La Papacella Grigliata Nero Vesuviano nasce dalla selezione della tradizionale Papacella Napoletana, lavorata artigianalmente e grigliata per esaltarne gusto, profumo e consistenza.

Ogni papacella viene lavorata a mano secondo tradizione per offrire un prodotto genuino, dal sapore pieno e avvolgente.

Perfetta per antipasti, contorni, panini gourmet e per arricchire ogni piatto con un tocco mediterraneo.

Lavorata a mano. Grigliata. Autentica.

PERFETTA PER

-  Antipasti
-  Contorni
-  Panini gourmet
-  Pizze gourmet
-  Primi piatti
-  Secondi piatti
-  Cucina mediterranea

PERCHÉ SCEGLIERLA

- ✓ Autentica Papacella Napoletana
- ✓ Lavorazione artigianale
- ✓ Grigliata al punto giusto
- ✓ Sapore dolce e delicato
- ✓ Pronta all'uso
- ✓ Forte identità territoriale

CARATTERISTICHE

Conservazione	Ambiente
Shelf Life	24 mesi
Origine	Campania – Italia
Utilizzo	Pronta all'uso
Lavorazione	Artigianale

NON CHIAMATELA
PEPERONE.
È LA VERA
PAPACCELLA
NAPOLETANA.

FORMATI DISPONIBILI



FORMATO 314 ml
Codice: NRV-00129
Confezione: 12 pz
IDEALE PER:

- Bistrot
- Cucine gourmet
- Wine bar



FORMATO 580 ml
Codice: NRV-00130
Confezione: 6 pz
IDEALE PER:

- Ristoranti
- Pizzerie
- Cucina professionale



FORMATO 1016 ml
Codice: NRV-00185
Confezione: 6 pz
IDEALE PER:

- Grande distribuzione
- Cucina professionale
- Alto consumo



VANTAGGI OPERATIVI

- ✓ Pronta all'uso
- ✓ Nessuno spreco
- ✓ Standard qualitativo costante
- ✓ Materie prime selezionate



PROGETTO SIGNATURE MENU

Un format gastronomico che unisce prodotti, consulenza e valorizzazione del menu per creare esperienze riconoscibili e memorabili.

PAPACCELLA IN AGRODOLCE

LA TRADIZIONALE PAPACCELLA NAPOLETANA
IN EQUILIBRIO TRA DOLCEZZA E ACIDITÀ.

La Papacella in Agrodolce Nero Vesuviano nasce dalla selezione della tradizionale Papacella Napoletana, lavorata artigianalmente secondo una ricetta che esalta il perfetto equilibrio tra note dolci e acidule.

Crocante, profumata e versatile, è ideale per accompagnare salumi, formaggi, carni arrosto e preparazioni gourmet, donando carattere e freschezza ad ogni piatto.

Tradizione napoletana. Equilibrio perfetto. Pronta all'uso.

PERFETTA PER

-  Antipasti gourmet
-  Taglieri di salumi e formaggi
-  Burger gourmet
-  Carni arrosto
-  Aperitivi e finger food
-  Cucina contemporanea

PERCHÉ SCEGLIERLA

- ✓ Autentica Papacella Napoletana
- ✓ Ricetta artigianale in agrodolce
- ✓ Equilibrio tra dolcezza e acidità
- ✓ Pronta all'uso
- ✓ Ideale per abbinamenti gourmet
- ✓ Forte identità territoriale

CARATTERISTICHE

Conservazione	Ambiente
Shelf life	24 mesi
Origine	Campania – Italia
Utilizzo	Pronto all'uso
Lavorazione	Artigianale

FORMATO DISPONIBILE



FORMATO 390 ml

Codice: NRV-00131

Confezione: 6 pz

IDEALE PER:

- Wine Bar
- Bistrot
- Ristoranti
- Gastronomie
- Cucina gourmet



NON CHIAMATELA
PEPERONE.
È LA PAPACCELLA
NAPOLETANA
IN AGRODOLCE.



VANTAGGI OPERATIVI

- ✓ Pronta all'uso
- ✓ Nessuno spreco
- ✓ Standard qualitativo costante
- ✓ Materie prime selezionate
- ✓ Resa e versatilità in cucina



PROGETTO SIGNATURE MENU

Un format gastronomico che unisce prodotti, consulenza e valorizzazione del menu per creare esperienze riconoscibili e memorabili.

NERO VESUVIANO
MOMENTO VESUVIANO
L'ECCELLENZA DELLA
PAPACCELLA NAPOLETANA.



MELANZANE ALLA NAPOLETANA

ANTICHISSIMA RICETTA VESUVIANA
REALIZZATA ARTIGIANALMENTE COME UNA VOLTA.

Le Melanzane alla Napoletana Nero Vesuviano seguono un'antichissima ricetta della tradizione vesuviana, tramandata di generazione in generazione.

Melanzane selezionate, lavorate a mano e condite con ingredienti genuini: olio extravergine di oliva, aglio, peperoncino e aromi mediterranei.

Perfette per antipasti, contorni e bruschette, portano in tavola tutto il sapore autentico di Napoli.

Tradizione, autenticità e passione in ogni vasetto.

PERFETTE PER

-  Antipasti
-  Bruschette e crostini
-  Contorni
-  Panini gourmet
-  Primi piatti
-  Secondi piatti
-  Cucina mediterranea

PERCHÉ SCEGLIERLE

- ✓ Antichissima ricetta vesuviana
- ✓ Lavorazione artigianale
- ✓ Ingredienti selezionati
- ✓ Sapore autentico e genuino
- ✓ Pronte all'uso
- ✓ Senza conservanti aggiunti

CARATTERISTICHE

Conservazione	Ambiente
Shelf Life	24 mesi
Origine	Campania – Italia
Utilizzo	Pronte all'uso
Lavorazione	Artigianale

FORMATI DISPONIBILI



FORMATO 314 ml
Codice: NRV-00127
Confezione: 12 pz

IDEALE PER:

- Bistrot
- Cucine gourmet
- Wine bar



FORMATO 580 ml
Codice: NRV-00126
Confezione: 6 pz

IDEALE PER:

- Ristoranti
- Pizzerie
- Cucina professionale



VANTAGGI OPERATIVI

- ✓ Pronte all'uso
- ✓ Nessuno spreco
- ✓ Standard qualitativo costante
- ✓ Resa e versatilità in cucina



PROGETTO SIGNATURE MENU

Un format gastronomico che unisce prodotti, consulenza e valorizzazione del menu per creare esperienze riconoscibili e memorabili.

ANTICHISSIMA
RICETTA VESUVIANA.
REALIZZATA
ARTIGIANALMENTE
COME UNA VOLTA.

NERO 314 ml
MIOIETTA VESUVIANO.
L'ECCELLENZA DELLA TRADIZIONE
VESUVIANA.



SCAROLE ALLA CONTADINA

PRONTE COME LE SI FACEVANO UNA VOLTA.
GUSTO, TRADIZIONE E QUALITÀ VESUVIANA.

Le Scarole alla Contadina Nero Vesuviano sono preparate secondo l'antica tradizione contadina vesuviana.

Scarole selezionate, lavorate a mano e condite con ingredienti genuini come olive, capperi, uvetta, pinoli e olio extravergine di oliva.

Un contorno ricco e saporito, perfetto per esaltare ogni piatto con il gusto autentico della nostra terra.

Ideale per pizza rustica, contorni, burger e aperitivi.

PERFETTE PER

-  Pizza rustica
-  Contorni
-  Burger gourmet
-  Focacce e panini
-  Aperitivi e tapas
-  Secondi piatti
-  Cucina mediterranea

PERCHÉ SCEGLIERLE

- ✓ Ricetta contadina vesuviana
- ✓ Lavorate artigianalmente
- ✓ Ingredienti selezionati
- ✓ Sapore autentico e genuino
- ✓ Pronte all'uso
- ✓ Senza conservanti aggiunti

CARATTERISTICHE

Conservazione	Ambiente
Shelf Life	24 mesi
Origine	Campania – Italia
Utilizzo	Pronte all'uso
Lavorazione	Artigianale

FORMATI DISPONIBILI



FORMATO 314 ml
Codice: NRV-00151
Confezione: 12 pz
IDEALE PER:

- Bistrot
- Cucine gourmet
- Wine bar



FORMATO 580 ml
Codice: NRV-00152
Confezione: 6 pz
IDEALE PER:

- Ristoranti
- Pizzerie
- Cucina professionale



FORMATO 1016 ml
Codice: NRV-00184
Confezione: 6 pz
IDEALE PER:

- Grande distribuzione
- Cucina professionale
- Alto consumo

NERO VESUVIANO
MOMENTO VESUVIANO
L'ECCELLENZA DELLA
TRADIZIONE VESUVIANA.



VANTAGGI OPERATIVI

- ✓ Pronte all'uso
- ✓ Nessuno spreco
- ✓ Standard qualitativo costante
- ✓ Materie prime selezionate
- ✓ Resa e versatilità in cucina



PROGETTO SIGNATURE MENU

Un format gastronomico che unisce prodotti, consulenza e valorizzazione del menu per creare esperienze riconoscibili e memorabili.

ZUCCA GRIGLIATA

SPECIALITÀ GASTRONOMICA
DEL TERRITORIO VESUVIANO.

La Zucca Grigliata Nero Vesuviano è realizzata con zucca selezionata, tagliata e grigliata lentamente secondo tradizione.

Dal gusto delicato e leggermente dolce, è ideale per arricchire antipasti, taglieri, burger gourmet, focacce e secondi piatti.

Una preparazione pronta all'uso che unisce praticità, qualità e sapore autentico.

Ideale per pizza rustica, contorni, burger e aperitivi.

PERFETTE PER

-  Antipasti gourmet
-  Burger e sandwich
-  Focacce e panini
-  Taglieri e aperitivi
-  Secondi piatti
-  Pizza contemporanea
-  Cucina vegetariana

PERCHÉ SCEGLIERLA

- ✓ Zucca selezionata e grigliata
- ✓ Pronta all'uso
- ✓ Gusto dolce e delicato
- ✓ Alta versatilità in cucina
- ✓ Ideale per abbinamenti gourmet
- ✓ Senza conservanti aggiunti

CARATTERISTICHE

Conservazione	Ambiente
Shelf Life	24 mesi
Origine	Campania – Italia
Utilizzo	Pronto all'uso
Lavorazione	Artigianale

IL SAPORE
DELL'AUTUNNO.
PRONTO PER LE TUE
CREAZIONI.

FORMATI DISPONIBILI



FORMATO 314 ml
Codice: NRV-00137
Confezione: 12 pz
IDEALE PER:

- Bistrot
- Wine bar
- Gastronomie



FORMATO 580 ml
Codice: NRV-00136
Confezione: 6 pz
IDEALE PER:

- Ristoranti
- Pizzerie
- Cucine professionali

NERO VESUVIANO
MOMENTO VESUVIANO
L'ECCELLENZA DELLA
TRADIZIONE VESUVIANA.



VANTAGGI OPERATIVI

- ✓ Pronte all'uso
- ✓ Nessuno spreco
- ✓ Standard qualitativo costante
- ✓ Materie prime selezionate
- ✓ Resa e versatilità in cucina



PROGETTO SIGNATURE MENU

Un format gastronomico che unisce prodotti, consulenza e valorizzazione del menu per creare esperienze riconoscibili e memorabili.

VELLUTATA DI ZUCCA

SPECIALITÀ GASTRONOMICA
DEL TERRITORIO VESUVIANO.

La Vellutata di Zucca Nero Vesuviano nasce da zucche selezionate e lavorate artigianalmente per ottenere una crema morbida, equilibrata e pronta all'uso.

Ideale come base per primi piatti, risotti, vellutate gourmet e preparazioni creative, permette di ridurre i tempi di lavorazione mantenendo qualità e gusto costanti.

Una soluzione professionale pensata per la ristorazione contemporanea.

Pronta all'uso. Qualità costante. Gusto autentico.

PERFETTA PER

-  Risotti
-  Primi piatti
-  Zuppe e vellutate
-  Burger gourmet
-  Pizza contemporanea
-  Secondi piatti
-  Finger food e aperitivi

PERCHÉ SCEGLIERLA

- ✓ Pronta all'uso
- ✓ Consistenza omogenea
- ✓ Riduce i tempi di preparazione
- ✓ Standard qualitativo costante
- ✓ Alta resa professionale
- ✓ Senza conservanti aggiunti

CARATTERISTICHE

Conservazione	Ambiente
Shelf Life	24 mesi
Origine	Campania - Italia
Utilizzo	Pronto all'uso
Lavorazione	Artigianale

FORMATO DISPONIBILE



FORMATO 580 ml
Codice: NRV-00149
Confezione: 6 pz

IDEALE PER:

- Ristoranti
- Bistrot
- Cucine professionali
- Catering

LA CREMOSITÀ
DELLA TRADIZIONE.
PRONTA PER LE TUE
CREAZIONI.

NERO VESUVIANO
MOMENTO VESUVIANO

L'ECCELLENZA DELLA
TRADIZIONE VESUVIANA.



VANTAGGI OPERATIVI

- ✓ Pronta all'uso
- ✓ Nessuno spreco
- ✓ Standard qualitativo costante
- ✓ Ottimizzazione dei tempi di cucina
- ✓ Alta resa professionale



PROGETTO SIGNATURE MENU

Un format gastronomico che unisce prodotti, consulenza e valorizzazione del menu per creare esperienze riconoscibili e memorabili.

NERO
VESUVIANO

CANTINA DEL VESUVIO

SELEZIONE VINI

VITIGNI AUTOCTONI,
TERRITORIO VULCANICO,
IDENTITÀ VESUVIANA.

Una selezione di etichette
che raccontano il Vesuvio
attraverso il vino.

Dalla Catalanesca al Lacryma Christi,
ogni bottiglia nasce da vigneti coltivati
su terreni vulcanici e rappresenta
una delle espressioni più autentiche
del territorio.



IL VULCANO
NEL CALICE



CASAMALE

VESUVIO PIEDIROSSO DOP

TENUTA AUGUSTEA

Un Piedirosso vesuviano nitido e gastronomico: nasce da uve coltivate nel Parco Nazionale del Vesuvio, su sabbie nere e lapilli che imprinono al vino una tensione minerale inconfondibile.

La vinificazione tradizionale in rosso, in acciaio, preserva fragranza e purezza del frutto.

Nel calice è rubino luminoso; al naso si apre su un bouquet floreale e fruttato: il tipico geranio del vitigno, ciliegia e ribes croccanti, tocchi di melograno e una traccia fumé nei toni della grafite.

Al palato è fresco, succoso e dinamico, con tannino fine e una spiccata vocazione gastronomica.

PROFILO SENSORIALE

-  Geranio
-  Ciliegia
-  Ribes rosso
-  Melograno
-  Grafite e mineralità vulcanica

PERCHÉ SCEGLIERLO

- ✓ 100% Piedirosso
- ✓ Vigneti nel Parco Nazionale del Vesuvio
- ✓ Forte identità territoriale
- ✓ Fresco e gastronomico
- ✓ Ideale per la ristorazione
- ✓ Ottimo rapporto qualità/prezzo

SCHEDA TECNICA

Produttore	Tenuta Augustea
Denominazione	Vesuvio Piedirosso DOP
Uve	100% Piedirosso
Zona di produzione	Somma Vesuviana (NA)
Terreno	Sabbie vulcaniche e lapilli
Vinificazione	Acciaio
Temperatura di servizio	16°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

-  Carni alla brace
-  Primi piatti al ragù
-  Pizza contemporanea
-  Baccalà alla napoletana
-  Formaggi di media stagionatura
-  Burger gourmet



IL ROSSO DEL VULCANO.
AUTENTICO PER NATURA.



FORMATO DISPONIBILE

BOTTIGLIA 750 ml
Codice: NRV-00009

IDEALE PER:

- Ristoranti
- Wine Bar
- Bistrot
- Enotecche



SERVIZIO

Servire a 16°C in calice da rosso di media ampiezza.

Una breve permanenza in caraffa permette al vino di esprimere pienamente il proprio profilo aromatico senza perdere freschezza e tensione minerale.

ERA 79

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DOP

TENUTA AUGUSTEA

Dalle vigne tra Monte Somma e Vesuvio, nel cuore del Parco Nazionale del Vesuvio, nasce un bianco che racconta il lato più luminoso e mediterraneo del territorio.

Suoli di sabbie e lapilli, brezze marine ed escursioni termiche regalano un profilo fragrante e minerale: frutta a polpa bianca (pera, pesca), zeste agrumate (lime, cedro), erbe di macchia (timo, maggiorana) e un soffio floreale che ricorda la ginestra.

Al palato è succoso e fresco, scorrevole ma con un nucleo salino che ne allunga il passo; l'acidità è fine, il corpo è snello e l'eco vulcanica ritorna nella chiusura nitida e sapida, con ricordi di agrume e mandorla.

Un sorso pulito e invitante, pensato per il secondo calice.

PROFILO SENSORIALE

-  Pera
-  Pesca bianca
-  Lime e cedro
-  Ginestra
-  Timo e maggiorana
-  Mineralità vulcanica

PERCHÉ SCEGLIERLO

- ✓ 80% Caprettone
- ✓ 20% Falanghina
- ✓ Forte identità territoriale
- ✓ Fresco e versatile
- ✓ Ottimo per la cucina di mare
- ✓ Finale sapido e minerale

SCHEDA TECNICA

Produttore	Tenuta Augustea
Denominazione	Lacryma Christi del Vesuvio DOP
Uve	Caprettone 80%, Falanghina 20%
Zona di produzione	Monte Somma - Vesuvio (altitudine ~400 m s.l.m.)
Vinificazione	Acciaio
Stile	Agrumato-floreale, frutta bianca, tensione minerale, finale pulito e salino
Temperatura di servizio	10-12 °C
Allergeni	Contiene solfiti

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

-  Crostacei
-  Pesce al forno
-  Frittura di mare
-  Linguine ai frutti di mare
-  Formaggi freschi
-  Cucina mediterranea

IL BIANCO DEL VULCANO.
FRESCHENZA E TERRITORIO.

FORMATO DISPONIBILE

BOTTIGLIA 750 ml
Codice: NRV-00004

IDEALE PER:

- Ristoranti
- Wine Bar
- Enotecche
- Bistrot
- Hotellerie

SERVIZIO

Calice da bianco di media ampiezza;
10-12 °C.

Vino perfetto per accompagnare la cucina mediterranea e valorizzare piatti di mare senza coprirne l'eleganza.

ERA 79 ROSSO

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DOP

TENUTA AUGUSTEA

Cresciuto tra sabbie e lapilli della vigna Santo Spirito a Somma Vesuviana (circa 200 m s.l.m.), Era 79 Rosso interpreta il Vesuvio con un profilo nitido e gastronomico.

Il taglio Piedirosso (80%) e Aglianico (20%) è vinificato in acciaio per preservare fragranza e tensione minerale: nel calice è rubino luminoso, al naso si apre su geranio, ciliegia croccante e pepe nero, con cenni di grafite che rimandano al suolo vulcanico.

Il sorso è snello ma succoso, la freschezza guida la beva, il tannino è sottile e ben fuso; la chiusura è pulita e sapida, quasi salina, che invita al secondo sorso.

PROFILO SENSORIALE

-  Geranio
-  Ciliegia
-  Pepe nero
-  Grafite
-  Mineralità vulcanica

PERCHÉ SCEGLIERLO

- ✓ Piedirosso 80%, Aglianico 20%
- ✓ Vigneto Santo Spirito (200 m s.l.m.)
- ✓ Vinificazione in acciaio
- ✓ Profilo fresco e gastronomico
- ✓ Tannino lieve e ben fuso
- ✓ Chiusura pulita e sapida

SCHEDA TECNICA

Produttore	Tenuta Augustea
Uve	Piedirosso 80%, Aglianico 20%
Denominazione	Lacryma Christi del Vesuvio DOP - Rosso
Vigneto & altitudine	Santo Spirito, Somma Vesuviana 200 m s.l.m.
Vinificazione	Acciaio
Profilo aromatico	Acciaio, ciliegia, pepe nero; beva fresca, tannino lieve, chiusura pulita e sapida.
Alcol	~12,5% vol (indicativo per annata)
Allergeni	Contiene solfiti

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

-  Carni alla brace
-  Primi piatti al ragù
-  Pizza contemporanea
-  Salumi e formaggi semi-stagionati
-  Verdure grigliate
-  Cucina tradizionale mediterranea



IL ROSSO DEL VULCANO.
FRESCHENZA E TERRITORIO.



FORMATO DISPONIBILE

BOTTIGLIA 750 ml
Codice: NRV-00003

IDEALE PER:

- Ristoranti
- Wine Bar
- Enotecche
- Bistrot
- Hotellerie



SERVIZIO

Calice da rosso di media ampiezza;
16–18 °C.

Servire alla temperatura consigliata
per esaltare freschezza, profumi e
tensione minerale.

CATALUNA

CATALANESCA DEL MONTE SOMMA IGP

TENUTA AUGUSTEA

Dalle vigne in zona Madonna delle Gavete, sul Monte Somma nel Parco Nazionale del Vesuvio, a 400 m s.l.m. nasce una Catalanesca dal tratto nitido e territoriale.

Al naso è elegante: fiori di ginestra, scie agrumate, pesca gialla e erbe di campo.

Il sorso è scorrevole, di piena freschezza, con chiusura pulita e sapida che richiama il secondo calice.

PROFILO SENSORIALE

-  Fiori di ginestra
-  Scie agrumate
-  Pesca gialla
-  Erbe di campo
-  Finale salino

PERCHÉ SCEGLIERLO

- ✓ 100% Catalanesca
- ✓ Vigneti a 400 m s.l.m. sul Monte Somma
- ✓ Fresco, fragrante e territoriale
- ✓ Perfetto per la cucina mediterranea
- ✓ Chiusura pulita e sapida

SCHEDA TECNICA

Produttore	Tenuta Augustea
Uve	100% Catalanesca
Classificazione	IGP (Indicazione Geografica Protetta)
Zona di produzione	Madonna delle Gavete, Monte Somma (Vesuvio) — 400 m s.l.m.
Vinificazione	Tradizionale in bianco in vasche d'acciaio
Stile	Fragrante, agrumato-floreale, finale salino
Allergeni	Contiene solfiti

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

-  Antipasti di mare
-  Primi piatti leggeri
-  Pesce al forno
-  Crostacei e frutti di mare
-  Verdure grigliate
-  Formaggi freschi

IL BIANCO DEL VULCANO.
FRESCHEZZA E TERRITORIO.



FORMATO DISPONIBILE

BOTTIGLIA 750 ml
Codice: NRV-00001

IDEALE PER:

- Ristoranti
- Wine Bar
- Enotecche
- Bistrot
- Biotellerie



SERVIZIO

10–12 °C.
Calice da bianco di media ampiezza;
servire alla temperatura consigliata
per esaltare freschezza, profumi e
tensione minerale.

MADONNA DELLE GAVETE

FALANGHINA DEL MONTE SOMMA DOP

TENUTA AUGUSTEA

Dalle vigne in zona Madonna delle Gavete, sul Monte Somma nel cuore del Parco Nazionale del Vesuvio, a circa 400 m s.l.m., nasce una Falanghina DOP che unisce eleganza e impronta vulcanica.

I suoli di sabbie e lapilli regalano un profilo fine e luminoso: nel calice è giallo paglierino cristallino, al naso arrivano fiori bianchi, agrumi (lime, cedro, mandarino), susina, mela e pera, con una sottile nota minerale che richiama la pietra del Vesuvio.

In bocca è sottile ma strutturata: l'attacco è morbido e fruttato, la freschezza allunga il sorso, il centro bocca resta succoso e il finale è pulito, sapido, perfetto per la tavola quotidiana e per chi ama i bianchi vesuviani nitidi e gastronomici.

PROFILO SENSORIALE

-  Fiori bianchi
-  Agrumi (lime, cedro, mandarino)
-  Susina gialla
-  Mela e pera
-  Mineralità vulcanica

PERCHÉ SCEGLIERLO

- ✓ 100% Falanghina
- ✓ Vigne a 400 m s.l.m. sul Monte Somma
- ✓ Impronta vulcanica e minerale
- ✓ Fresco, elegante, gastronomico
- ✓ Ideale per ogni occasione

SCHEDA TECNICA

Produttore	Tenuta Augustea
Uve	100% Falanghina
Denominazione	Vesuvio Falanghina – Denominazione di Origine Protetta (DOP)
Zona di produzione	Madonna delle Gavete, Monte Somma (Vesuvio) – 400 m s.l.m.
Vinificazione	Drasatura, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione in bianco a temperatura controllata in acciaio
Affinamento	Circa 10 mesi su focce fini in acciaio, con batonnage periodico per dare volume e complessità
Colore	Giallo paglierino brillante, cristallino
Profilo aromatico	Fiori bianchi, agrumi, susina gialla, mela, pera; sottofondo minerale
Alcol	~13% vol
Allergeni	Contiene solfiti

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

-  Antipasti di mare
-  Primi piatti leggeri
-  Pesce al forno
-  Crostacei e frutti di mare
-  Verdure grigliate
-  Formaggi freschi

IL BIANCO DEL VULCANO.
ELEGANZA E MINERALITÀ.



FORMATO DISPONIBILE

BOTTIGLIA 750 ml
Codice: NRV-00007

IDEALE PER:

- Ristoranti
- Wine Bar
- Enoteche
- Bistrot
- Hotellerie



SERVIZIO

Calice da bianco di media ampiezza;
10–12 °C.

Servire alla temperatura consigliata per esaltare freschezza, profumi e tensione minerale.

GAIO

POMPEIANO ROSSO FRIZZANTE IGP

TENUTA AUGUSTEA

Un Piedirosso frizzante che nasce nel Parco Nazionale del Vesuvio, tra sabbie nere e lapilli che regalano tensione e pulizia aromatica: tannino lieve, frutto croccante e quella vena minerale che firma i vini di vulcano.

Al naso è gioioso e sottile: arancia rossa, fragoline di bosco, un accenno di melograno e una speziatura delicata.

In bocca la spuma è cremosa e fine, il sorso è scorrevole e fresco, con una traccia sapida che allunga la beva e lascia il palato pulito.

Un rosso frizzante conviviale e immediato, perfetto dall'aperitivo alla pizza e ai piatti di ogni giorno.

Servire ben fresco (10–12 °C) per esaltarne agilità e fragranza.

PROFILO SENSORIALE

-  Arancia rossa
-  Fragoline di bosco
-  Melograno
-  Spezie delicate
-  Mineralità vulcanica
-  Spuma fine e cremosa

PERCHÉ SCEGLIERLO

- ✓ 100% Piedirosso
- ✓ Rosso frizzante gastronomico
- ✓ Fresco e immediato
- ✓ Ottimo per aperitivi e pizza
- ✓ Forte identità territoriale
- ✓ Beva agile e coinvolgente

SCHEDA TECNICA

Produttore	Tenuta Augustea
Denominazione	Pompeiano Rosso Frizzante IGP
Uve	Piedirosso (uve coltivate nel Parco Nazionale del Vesuvio)
Vinificazione	Tradizionale in rosso in vasche d'acciaio
Profilo aromatico	Arancia rossa, frutti di bosco, spezia lieve; sorso morbido, cremoso, frizzante e di buona freschezza.
Allergeni	Contiene solfiti

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

-  Pizza contemporanea
-  Burger gourmet
-  Taglieri e salumi
-  Primi piatti della tradizione
-  Carni bianche
-  Cucina mediterranea

IL ROSSO FRIZZANTE DEL VULCANO.
FRESCHEZZA E CONVIVIALITÀ.



FORMATO DISPONIBILE

BOTTIGLIA 750 ml
Codice: NRV-00005

IDEALE PER:

- Wine Bar
- Pizzerie
- Bistrot
- Pub
- Ristoranti
- Aperitivi



SERVIZIO

10–12 °C
Calice tulipano o tumbler da vino frizzante.

Servire ben fresco per esaltare agilità, freschezza e fragranza.

LYSIA

BIANCO FRIZZANTE

POMPEIANO FALANGHINA FRIZZANTE IGP

TENUTA AUGUSTEA

Dalle vigne nel Parco Nazionale del Vesuvio nasce una Falanghina frizzante luminosa e dissetante.

Nel calice Lysia si presenta di un giallo paglierino brillante, con un perlage sottile ed elegante.

Al naso è subito fragrante: agrumi (lime, mandarino), pesca bianca e fiori bianchi di campo, con una sfumatura minerale che richiama i suoli di sabbia e lapilli.

In bocca è armonico e fresco, di beva facilissima: la bollicina è cremosa, la Falanghina porta in dote frutta a polpa bianca e agrumi, mentre la chiusura è pulita e leggermente sapida, perfetta per l'aperitivo e per accompagnare la tavola quotidiana.

PROFILO SENSORIALE

-  Agrumi (lime, mandarino)
-  Pesca bianca
-  Fiori bianchi
-  Mineralità vulcanica
-  Perlage fine ed elegante
-  Freschezza e sapidità

PERCHÉ SCEGLIERLO

- ✓ 100% Falanghina
- ✓ Frizzante e dissetante
- ✓ Fresco, armonico e fragrante
- ✓ Perfetto per l'aperitivo
- ✓ Ideale per ogni occasione
- ✓ Identità vulcanica unica

SCHEDA TECNICA

Produttore	Tenuta Augustea
Denominazione	Pompeiano Falanghina Frizzante IGP
Uve	Falanghina (uve coltivate nel Parco Nazionale del Vesuvio)
Zona di produzione	Parco Nazionale del Vesuvio
Vinificazione	Tradizionale in bianco in vasche d'acciaio
Profilo aromatico	Agrumi, pesca bianca, fiori bianchi, mineralità
Stile	Fresco, frizzante, armonico e sapido
Allergeni	Contiene solfiti

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

-  Aperitivi e stuzzichini
-  Antipasti di mare
-  Primi piatti leggeri
-  Pesce e crostacei
-  Insalate e verdure
-  Cucina mediterranea

LA FALANGHINA FRIZZANTE
DEL VULCANO. FRESCHEZZA
E LUMINOSITÀ.

FORMATO DISPONIBILE

BOTTIGLIA 750 ml
Codice: NRV-00002

IDEALE PER:

- Wine Bar
- Enotecche
- Bistrot
- Ristoranti
- Aperitivi



SERVIZIO

10-12 °C
Calice da bianco di media ampiezza
o bicchiere da vino frizzante.

Servire ben fresco per esaltarne
fragranza, freschezza e bevibilità.

PUNTA NASONE

AGLIANICO DEL VESUVIO IGP

TENUTA AUGUSTEA

Dalle vigne coltivate nel cuore del Parco Nazionale del Vesuvio nasce Punta Nasone, un Aglianico che interpreta il territorio vulcanico con eleganza e autenticità.

Le sabbie nere e i lapilli vesuviani donano al vino una personalità raffinata e distintiva.

Nel calice si presenta di un rosso rubino intenso e luminoso. Al naso emergono profumi di ciliegia matura, piccoli frutti rossi e delicate note floreali di viola, accompagnate da leggere sfumature speziate.

Al palato è armonioso e scorrevole: il tannino è vellutato, la freschezza sostiene il sorso e la struttura resta equilibrata ed elegante. Il finale è lungo, pulito e caratterizzato da una piacevole impronta minerale che richiama l'origine vulcanica del territorio.

Un rosso versatile e gastronomico, capace di accompagnare sia la cucina tradizionale campana sia preparazioni più strutturate.

PROFILO SENSORIALE

-  Ciliegia matura
-  Piccoli frutti rossi
-  Note floreali di viola
-  Spezie leggere
-  Mineralità vulcanica
-  Tannino vellutato

PERCHÉ SCEGLIERLO

- ✓ 100% Aglianico
- ✓ Elegante e sottile
- ✓ Tannino vellutato e fresco
- ✓ Versatile e gastronomico
- ✓ Identità vulcanica autentica
- ✓ Ideale per ogni occasione

SCHEDA TECNICA

Produttore	Tenuta Augustea
Uve	100% Aglianico
Denominazione	Aglianico del Vesuvio IGP
Zona di produzione	Parco Nazionale del Vesuvio
Vinificazione	Tradizionale in rosso in vasche d'acciaio a temperatura controllata.
Affinamento	In botti grandi di castagno.
Colore	Rosso rubino intenso.
Allergeni	Contiene solfiti

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

-  Primi piatti strutturati
-  Carni rosse e brasati
-  Formaggi stagionati
-  Salumi e affettati saporiti
-  Cucina della tradizione campana
-  Piatti al ragu'

L'ELEGANZA DELL'AGLIANICO
NEL CUORE DEL VESUVIO.

FORMATO DISPONIBILE

BOTTIGLIA 750 ml
Codice: NRV-00006

IDEALE PER:

- Wine Bar
- Ristoranti
- Enotecche
- Bistrot
- Bracerie
- Pizzerie

SERVIZIO

16-18 °C
Calice da rosso di media ampiezza.
Una breve ossigenazione nel calice ne valorizza il profilo aromatico e la componente floreale.

PIETRARGENTO

VESUVIO CAPRETTONE DOP

TENUTA AUGUSTEA

Dalle vigne di Rivittavoli sul Monte Somma, nel cuore del Parco Nazionale del Vesuvio a 500 m s.l.m., nasce un Caprettone che racconta il lato più solare e mediterraneo del territorio.

Al naso sprigiona agrumi luminosi e albicocca matura, poi si apre su fiori bianchi di campo e un accenno di pietra bagnata che ne firma l'origine vulcanica.

Il sorso è ricco ma scattante, scorrevole, con una freschezza che allunga il passo e una scia salina precisa, per una chiusura pulita e sapida che invoglia il secondo calice.

Perfetto da stappare quando la tavola profuma di mare: servire a 10–12 °C in calice ampio per godere della sua trama elegante e della nitida mineralità vesuviana.

PROFILO SENSORIALE

-  Agrumi luminosi
-  Albicocca matura
-  Fiori bianchi di campo
-  Accenno di pietra bagnata
-  Scia salina precisa

PERCHÉ SCEGLIERLO

- ✓ 100% Caprettone
- ✓ Fresco, ricco e scattante
- ✓ Origine vulcanica autentica
- ✓ Perfetto con piatti di mare
- ✓ Elegante e mediterraneo

SCHEDA TECNICA

Produttore	Tenuta Augustea
Uve	100% Caprettone
Classificazione	Vesuvio Caprettone DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Zona di produzione	Rivittavoli, Monte Somma (Vesuvio) — 500 m s.l.m.
Vinificazione	Tradizionale in bianco in vasche d'acciaio
Profilo	Agrumi, albicocca, fiori bianchi; sorso solare, ricco e fresco.
Allergeni	Contiene solfiti.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

-  Primi di mare
-  Pesce e crostacei
-  Carpacci e crudi
-  Cozze e vongole
-  Insalate di mare
-  Cucina mediterranea

IL CAPRETTONE SOLARE
DEL VESUVIO.
RICCHEZZA E MINERALITÀ.



FORMATO DISPONIBILE

BOTTIGLIA 750 ml
Codice: NRV-00008

IDEALE PER:

- Wine Bar
- Ristoranti
- Pizzerie
- Enotecche
- Bistrot
- Aperitivi



SERVIZIO

10–12 °C

Calice da bianco di media ampiezza; servire fresco per esaltare la sua eleganza e mineralità.

IL NOCILLO

LIQUORE DI NOCI DEL VESUVIO

TRADIZIONE VESUVIANA

Il Nocillo nasce dalla tradizione vesuviana e dalla lavorazione artigianale delle noci del territorio. Una ricetta che conserva il legame con la materia prima, il tempo e i gesti della tradizione.

Naturale, intenso e autentico, è pensato per accompagnare il momento del dopocena e trasformarlo in un vero rituale di degustazione.

Un liquore dal carattere profondamente territoriale, dedicato a chi cerca autenticità, artigianalità e identità vesuviana.

IDENTITÀ

-  Noci del Vesuvio
-  Produzione artigianale
-  Ricetta tradizionale
-  Naturale
-  Forte identità territoriale

PERCHÉ SCEGLIERLO

- ✓ Liquore artigianale
- ✓ Materia prima legata al Vesuvio
- ✓ Ideale come digestivo
- ✓ Perfetto per la degustazione
- ✓ Prodotto distintivo per la carta dei liquori
- ✓ Adatto a ristoranti, wine bar ed enoteche

SCHEDA TECNICA

Categoria	Liquore di noci
Origine	Vesuvio
Produzione	Artigianale
Ricetta	Tradizionale
Gradazione alcolica	40% vol.
Formato	500 ml
Materia caratterizzante	Noci del Vesuvio

MOMENTO DI DEGUSTAZIONE



Da servire come digestivo dopo pasto o come liquore da meditazione.

Ideale per un servizio lento e consapevole, capace di valorizzare il carattere artigianale del prodotto.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Cioccolato
fondente



Dessert
al cacao



Pasticceria
secca



Frutta
secca



Formaggi
stagionati



Degustazione
in purezza

L'ANIMA VERDE DEL VESUVIO.
AUTENTICA PER NATURA.



FORMATO DISPONIBILE
BOTTIGLIA 500 ml
Gradazione: 40% vol.

IDEALE PER:

- Ristoranti
- Wine Bar
- Bistrot
- Enotecche
- Cocktail Bar
- Boutique Hotel

NOCINO ROSSO DEL VESUVIO.

LIQUORE DI NOCI DEL VESUVIO AL VINO ROSSO

UN INCONTRO DI CARATTERE

Il Nocino Rosso del Vesuvio nasce dall'incontro tra la tradizione del nocino e la profondità del vino rosso.

Le noci del Vesuvio vengono lavorate secondo una ricetta artigianale e incontrano il vino rosso in un equilibrio intenso, morbido e persistente.

È un liquore pensato per il dopocena, per la degustazione lenta e per una proposta Ho.Re.Ca. capace di distinguersi per identità e carattere.

IDENTITÀ

-  Noci del Vesuvio
-  Vino rosso
-  Produzione artigianale
-  Ricetta tradizionale
-  Naturale
-  Forte identità territoriale

PERCHÉ SCEGLIERLO

- ✓ Unisce noci del Vesuvio e vino rosso
- ✓ Profilo intenso e distintivo
- ✓ Ideale come digestivo di fine pasto
- ✓ Perfetto per la degustazione premium
- ✓ Valorizza la carta dei liquori
- ✓ Adatto a ristoranti, wine bar, enoteche e boutique hotel

SCHEDA TECNICA

Categoria	Liquore di noci al vino rosso
Origine	Vesuvio
Produzione	Artigianale
Ricetta	Tradizionale
Gradazione alcolica	30% vol.
Formato	500 ml
Materia caratterizzante	Noci del Vesuvio e vino rosso

MOMENTO DI DEGUSTAZIONE



Da servire come digestivo dopo pasto o come liquore da meditazione.

Ideale per una degustazione lenta, capace di valorizzare l'intensità del vino rosso e il carattere delle noci del Vesuvio.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Cioccolato
fondente



Dessert
al cacao



Pasticceria
secca



Frutta
secca



Formaggi
stagionati



Degustazione
in purezza



FORMATO DISPONIBILE

BOTTIGLIA 500 ml
Gradazione: 30% vol.

IDEALE PER:

- Ristoranti
- Wine Bar
- Bistrot
- Enoteche
- Cocktail Bar
- Boutique Hotel

NOCI DEL VESUVIO.
VINO ROSSO.

UN INCONTRO
DAL CARATTERE UNICO.

LISTA PRODOTTI E CODICI NERO VESUVIANO HO.RE.CA.

Tutti i riferimenti per ordini, preventivi e gestione commerciale.

LINEA GASTRONOMIA

CODICE	PRODOTTO	FORMATO	CARTONE	LINEA
NRV-00121	Crema di Friarielli	212 ml	15 pz	Crema e Salse Vesuviane
NRV-00138	Salsa di Friarielli	370 ml	15 pz	Crema e Salse Vesuviane
NRV-00119	Friarielli alla Napoletana	314 ml	15 pz	Orto Vesuviano
NRV-00120	Friarielli alla Napoletana	580 ml	12 pz	Orto Vesuviano
NRV-00183	Friarielli alla Napoletana	1016 ml	6 pz	Orto Vesuviano
NRV-00144	Friarielli Sott'Olio	314 ml	15 pz	Orto Vesuviano
NRV-00143	Friarielli Sott'Olio	580 ml	12 pz	Orto Vesuviano
NRV-00151	Scarola alla Contadina	314 ml	15 pz	Tradizione Vesuviana
NRV-00152	Scarola alla Contadina	580 ml	12 pz	Tradizione Vesuviana
NRV-00184	Scarola alla Contadina	1016 ml	6 pz	Tradizione Vesuviana
NRV-00127	Melanzane alla Napoletana	314 ml	15 pz	Tradizione Vesuviana
NRV-00126	Melanzane alla Napoletana	580 ml	12 pz	Tradizione Vesuviana
NRV-00129	Papacella Grigliata	314 ml	15 pz	Papacella del Vesuvio
NRV-00130	Papacella Grigliata	580 ml	12 pz	Papacella del Vesuvio
NRV-00185	Papacella Grigliata	1016 ml	6 pz	Papacella del Vesuvio
NRV-00131	Papacella in Agrodolce	390 ml	15 pz	Papacella del Vesuvio
NRV-00137	Zucca Grigliata	314 ml	15 pz	Orto Vesuviano
NRV-00136	Zucca Grigliata	580 ml	12 pz	Orto Vesuviano
NRV-00149	Vellutata di Zucca	580 ml	12 pz	Orto Vesuviano
NRV-00134	Passata di Pomodorini del Vesuvio	370 ml	15 pz	Pomodori del Vesuvio
NRV-00133	Passata di Pomodorini del Vesuvio	720 ml	12 pz	Pomodori del Vesuvio
NRV-00139	Pomodori del Vesuvio Interi in Salsa	580 ml	12 pz	Pomodori del Vesuvio
NRV-00145	Pomodorini del Vesuvio a Pacchetelle	314 ml	15 pz	Pomodori del Vesuvio
NRV-00141	Pomodorini del Vesuvio a Pacchetelle	580 ml	12 pz	Pomodori del Vesuvio
NRV-00124	Passata di Pomodorini Gialli	370 ml	15 pz	Pomodori del Vesuvio
NRV-00123	Passata di Pomodorini Gialli	720 ml	12 pz	Pomodori del Vesuvio
NRV-00148	Datterini Gialli in Acqua	314 ml	15 pz	Pomodori del Vesuvio
NRV-00147	Datterini Gialli in Acqua	580 ml	12 pz	Pomodori del Vesuvio
NRV-00017	Antico Pomodoro del Monte Somma a Grappolo	1 Kg	1 pz	Pomodori del Vesuvio
NRV-00014	Acqua e Sale	314 ml	15 pz	Radici
NRV-00013	Acqua e Sale	580 ml	12 pz	Radici
NRV-00015	Semidry	314 ml	15 pz	Radici

CANTINA DEL VESUVIO

CODICE	VINO	FORMATO	CARTONE
NRV-00001	 Cataluna	750 ml	6 bottiglie
NRV-00002	 Lysia Frizzante	750 ml	6 bottiglie
NRV-00003	 Era 79 Rosso	750 ml	6 bottiglie
NRV-00004	 Era 79 Bianco	750 ml	6 bottiglie
NRV-00005	 Gaio Frizzante	750 ml	6 bottiglie
NRV-00006	 Punta Nasone	750 ml	6 bottiglie
NRV-00007	 Madonna delle Gavete Falanghina	750 ml	6 bottiglie
NRV-00009	 Pietrargento Caprettone	750 ml	6 bottiglie
NRV-00186	 IL NOCILLO	500 ml	6 bottiglie
NRV-00187	 NOCINO ROSSO DEL VESUVIO	500 ml	6 bottiglie



CONFEZIONI PROFESSIONALI

Imballi sicuri e studiati
per la ristorazione
e la distribuzione.



QUALITÀ SELEZIONATA

Ingredienti del territorio
lavorati con cura
e tradizione.



100% TERRITORIO VESUVIANO

Eccellenze autentiche
del Parco Nazionale
del Vesuvio.

PER ORDINI, LISTINI AGGIORNATI E INFORMAZIONI COMMERCIALI

✉ sales@nerovesuviano.it

🌐 www.nerovesuviano.it

☎ +39 350 0257 001

📍 Somma Vesuviana (Na)
Via San Sossio, 61

NERO VESUVIANO

SIGNATURE MENU

Più di una fornitura.

Un progetto gastronomico
costruito per distinguere il tuo locale.

Trasformiamo i prodotti Nero Vesuviano in piatti
identitari capaci di valorizzare la tua proposta
e creare un'esperienza memorabile per i tuoi clienti.



COSA COMPRENDE IL PROGETTO

- Sviluppo di piatti signature
- Ricette esclusive Nero Vesuviano
- Supporto alla costruzione del menu
- Food Cost e ottimizzazione dell'offerta
- Storytelling dei piatti
- Materiale fotografico dedicato
- Formazione del personale
- Supporto marketing e comunicazione
- Possibile esclusività territoriale

DALL'IDEA AL MENU

Non vendiamo semplicemente prodotti.
Costruiamo proposte gastronomiche che generano
valore per il locale e un'esperienza memorabile
per il cliente.



PRODOTTI
IDENTITARI



CONSULENZA
GASTRONOMICA



PIATTI
RICONOSCIBILI

IDEALE PER



PUB
GOURMET



PIZZERIE
CONTEMPORANEE



WINE BAR



BISTROT



RISTORANTI



HOTEL

I VANTAGGI PER IL TUO LOCALE

- ✓ Piatti esclusivi pronti per il tuo menu
- ✓ Riduzione dei tempi di sviluppo
- ✓ Prodotti identitari ad alto valore percepito
- ✓ Supporto marketing e storytelling
- ✓ Eventi e degustazioni dedicate
- ✓ Presenza nella rete ufficiale dei partner
- ✓ Maggiore differenziazione rispetto alla concorrenza

RICHIEDI UNA CONSULENZA DEDICATA

✉ sales@nerovesuviano.it

🌐 www.nerovesuviano.it



TERRITORIO
AUTENTICO
Il Vesuvio
nel nostro DNA.



INGREDIENTI
SELEZIONATI
Solo materie prime
di qualità.



LAVORAZIONI
ARTIGIANALI
Tradizione, cura
e competenza.



ESCLUSIVITÀ
E QUALITÀ
Prodotti unici per
proposte distinte.

PERCHÉ PER CAPIRE BISOGNA ASSAGGIARE.

NERO VESUVIANO

DIVENTARE PARTNER NERO VESUVIANO

Un percorso semplice.
Un supporto continuo.

Entrare nella rete Nero Vesuviano significa accedere ad un progetto costruito intorno alla qualità, al territorio e alla valorizzazione del proprio locale.

COME FUNZIONA

-  **CONTATTO COMMERCIALE**
Analizziamo insieme le esigenze del locale e individuamo le referenze più adatte.
-  **DEGUSTAZIONE PRODOTTI**
Presentiamo la gamma e le possibili applicazioni in cucina.
-  **ANALISI DEL MENU**
Valutiamo come inserire i prodotti Nero Vesuviano all'interno dell'offerta gastronomica.
-  **DEFINIZIONE DELLA FORNITURA**
Formati, frequenza degli ordini e supporto operativo.
-  **ATTIVAZIONE PARTNERSHIP**
Possibilità di accesso al progetto Signature Menu e alle attività di valorizzazione.

PARTNER ATTIVI IN RETE

Ristoranti, pub, pizzerie e attività Ho.Re.Ca. che hanno scelto di valorizzare il territorio vesuviano attraverso i prodotti Nero Vesuviano.



COSA RICEVE UN PARTNER

- ✓ Assistenza commerciale
- ✓ Supporto food consulting
- ✓ Materiale fotografico
- ✓ Storytelling dei prodotti
- ✓ Consulenza menu
- ✓ Aggiornamento nuove referenze
- ✓ Supporto eventi e degustazioni
- ✓ Possibile esclusività territoriale

A CHI CI RIVOLGIAMO



Ristoranti



Hotel



Pizzerie



Gastronomie



Pub



Botteghe
Gourmet



Wine Bar

CONTATTI COMMERCIALI



sales@nerovesuviano.it



nerovesuviano.it

NON UN SEMPLICE FORNITORE.
UN PARTNER PER LA TUA CRESCITA.

Per capire bisogna assaggiare.



HO.RE.CA.

SELEZIONE PROFESSIONALE

RGL srls

Somma Vesuviana (Na)
Via San Sossio 61

Tel. 350 0257 001

sales@nerovesuviano.it
www.nerovesuviano.it