



Benvenuti

TOSKÁNSKO U VÁS DOMA



SINCE 2019



SPOZNAJTE CHUTE TOSKÁNSKA

Príbeh Benvenuti

Taliansko je krajina pôžitku a medzi jeho najkrajšie oblasti patrí Toskánsko. Táto oblasť je známa svojím úžasným jedlom a hlavne kvalitnými potravinami. My si dávame záležať, aby sme vám doručili to najkvalitnejšie, čo Toskánsko ponúka. Či už jedinečné produkty ako Prosecco z jablk, alebo lahodné cestoviny z kvalitnej múky vypestovanej pod toskánskym slnko.

Naše potraviny nie len úžasne chutia, ale svojou vysokou kvalitnou a nutričnou hodnotou obohatia vaše telo aj dušu.

Vďaka produktom Benvenuti budete mať „La dolce Vita“ aj u vás v kuchyni.





CHUTNÝ RECEPT

Spaghetti s prosciuttom a ricottou

STRANA 13



TIPY NA VYRENIE

Osviežujúci šalát s olivovým dressingom

STRANA 20

Kvalitný olivový olej nie je prospešný len na pokožku, ale aj na svoje zdravie zvnútra

STRANA 30



OBSAH

POD ZUB

01 PASTA CESTOVINY STRANA 08

02 OLIVOVÝ OLEJ STRANA 10

03 NÁPOJE STRANA 14

04 SALÁMY, SYRY, OMÁČKY A INÉ STRANA 16

05 OLIVY, PESTÁ, BRUSCHETY A INÉ STRANA 19

PRE DUŠU

01 TERACCOTOVÉ KVTINÁČE STRANA 22



ČLÁNOK

Kúzlo ľahko stráviteľných cestovín. Ľahký žalúdok aj po múčnom jedle.

STRANA 08

POD ZUB 01

Cestoviny Pasta Panarese

Ručne
balené

Bez konzervantov
a chemických prísad

Bez GMO

POPIS

Domáce cestoviny Pasta Panarese vyrobené podľa starého tradičného receptu pohladia nielen vaše chuťové bunky, ale aj citlivé žalúdky. Vďaka kvalitnej pšenici pestovanej bez GMO a bez chemickej úpravy si budete istý, že prijímate tie správne sacharidy.

Pri ich výrobe sa používa voda Val d'Orcia z chránenej oblasti UNESCO. V tejto oblasti nie sú žiadne chemické továrne ani iný priemysel, ktorý by vodu znečisťoval.

- pšenica dozrieva pod horúcim toskánskym slnkom

- cestoviny sú sušené pri max. 43 stupňoch

Na každom balení je originálny talianský recept.

16 DRUHOV PŠENIČNÝCH CENA 4,50 €/BALENIE



3 DRUHY VAJEČNÝCH CENA 5,00 €/BALENIE



Každý jeden
produkt sme
hľadali, našli
a ochutnali
osobne.





CHUTNÝ RECEPT

Spaghetti dell Orcia s prosciutom a ricottou

Porcie
4 osoby

Čas prípravy
45 min

Čas varenia
15 min

INGREDIENCIE

1 balenie Spaghetti del Orcia
200g prosciutta cruda
3 PL olivového oleja
3 strúčiky cesnaku
100g ricotta
bazalka alebo petržlenová vňať
štipka čierneho korenie
soľ
citrón na dochutenie

POSTUP

1. Spaghetti uvaríme podľa návodu v osolenej vode.
2. Cestoviny scedíme a do hrnca, v ktorom sa cestoviny varili, dáme olivový olej a krátko na ňom osmažíme najemno pokrájaný cesnak.
3. Cesnak stále miešame, nesmie nám zhorieť.
4. Pridáme k nemu scedené cestoviny, osolíme ich, okoreníme a premiešame.
5. Ochutené spaghetti dáme na taniere, posypeme nalámanou ricottou, natrihanými tenkými plátkami prosciutta, posypeme lístkami bazalky alebo petržlenu.
6. Pokvapkáme na dochutenie citrónovou šťavou, ktorá dodá extra sviežosť.

POD ZUB 02

Olivový olej Oliviera Sant' Angelo

Za studena
lisovaný

Bez chemických
prísad

Výlučne
prvolis



POPIS

Pôvod olív výlučne z Toskánska.

Zber olív sa koná koncom októbra až novembra.

Bez chemických konzervantov.

Za studena lisovaný, výlučne prvovýlis.

PRODUKTY

1. Olio di oliva 750ml v skle 17€
2. Olio di oliva 3l v plechovke 49€
3. Olio di oliva con limone 250ml 11€
s citrónovou príchuťou
4. Olio di oliva con arancia 250ml 11€
s pomarančovou príchuťou



Každý jeden
produkt sme
hľadali, našli
a ochutnali
osobne.

BENEFITY

1. Antioxidanty v olivovom oleji znižujú oxidačné poškodenie spôsobené voľnými radikálmi, ktoré sú hlavnou príčinou vzniku rakoviny.
2. Udržiava zdravý mozog, nervový systém a pamäť.
3. Konzumácia olivového oleja zlepšuje zápalové markery a znižuje oxidačný stres u jedincov s reumatoidnou artritídou.
4. Má antibakteriálne účinky. Je obzvlášť účinný proti baktériám *Helicobacter pylori*, ktoré žijú v žalúdku a môžu spôsobiť žalúdočné vredy a rakovinu žalúdka.
5. Konzistencia a textúra olivového oleja pomáhajú pri stimulácii tráviaceho systému, čím sa jedlo pohybuje hladko cez hrubé črevo.
6. Kvôli vysokému obsahu vitamínu E udržuje zdravú pokožku.



TIP PRE VÁS

Ľahký šalát s olivovým dressingom a parmezánom

Porcie
4 Osoby

Čas Prípravy
60 Min

Čas Varenia
0 Min

I N G R E D I E N C I E

2 hrste listového šalátu
(hlávkového šalátu, rukoly)

1/4 hrnčeka (60 ml) olivového
oleja Sant Angelo

citrónová šťava z polovice
citróna

hrst strúhaného parmezánu
soľ

čerstvo namleté čierne korenie

P O S T U P

1. Listový šalát premyjeme a necháme odkvapkať.
2. Vymiešame dôkladne citrónovú šťavu s olivovým olejom, soľ a čierne korenie.
3. Dressing prelejeme cez šalát. Na záver posypeme parmezánom a jemne vidličkami šalát premiešame.



PODZUB 04

Jablčné nápoje Podere fontecornino

Rodinná firma zameriavajúca sa na výrobu produktov výlučne z toskánskych jablák.



POPIS

Pôvod jablák výlučne z Toskánska.

Džús bez pridávaných konzervantov a esencií.

100 percentná jablková šťava bez pridaného cukru.

Sidro je produkt výlučne z jablák.

Ďžús je vhodný pre ľudí citlivých na umelé prísady a konzervanty.

PRODUKTY

Succo di mela 1l (jablkový džús)	3,50 €
Succo di mela 5l (jablkový džús)	15 €
Sidro 0,75l (jablkové šumivé víno, polosladké)	8,50€
Mele essiccate 50g (sušené jablká)	3€

Vína Bradi Toscani



1.Chianti Colli Senesi D.O.C.G

Červené víno z oblasti Chianciano Terme.

Ročník 2014, vol. 13,5%

Odroda - 80% Sangiovese, 20% Canaiolo, Mammolo e Merlot.

Zber - koniec septembra, polovička októbra, manuálny zber.

Zrenie - v ocelovo betónových kadiach.

Charakteristika - rubínovo červená farba, vyznačuje sa svojou arómou a čerstvosťou.

Servírovanie - k predjedlu, červenému mäsu a syru.

Cena 15€

2.Chianti 'RI.VALE' D.O.C.G

Červené víno z oblasti Chianciano Terme.

Ročník 2013, vol. 14,5%

Odroda - 80% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Mammola.

Zber - koniec septembra, polovička októbra, manuálny zber.

Charakteristika - rubínovo červená farba, vyznačuje sa svojou arómou a čerstvosťou.

Servírovanie - vynikajúco pasuje k predjedlu ale aj k červenému mäsu a syru.

Cena 20€



3.Stiglianese II I.G.T Toscana

Červené víno z oblasti Chianciano Terme.

Ročník 2012, vol. 14,5%

Odroda - 100% Sangiovese.

Zber - koniec septembra, polovička októbra, manuálny zber.

Zrenie - minimálne 15 mesiacov v 225 l dubových sudoch Allier (Allier-francúzska oblasť).

Charakteristika - rubínovo červená farba, výrazná aróma s chuťou lesných plodov.

Servírovanie - vhodné k zreлым toskánskym syrom pecorino, ktoré tiež nájdete v našej ponuke.

Cena 25€

BIELE VÍNA A LIKÉRY
NA VYŽIADANIE



Každý jeden produkt sme hľadali, našli a ochutnali osobne.



POD ZUB 04

Mäsové výrobky, syry a omáčky Bradi Toscani

Bez konzervantov | Chované vo voľnom výbehu | Poctivá domáca výroba

OMÁČKY



1. Ragù Brado

8,50€/180gr

2. Pate Fegato

8,50€/180gr



3. Sugo Valdichiana

8,00€/280gr



4. Pesto di germogli di aglione

8,00€/180gr



5. Salsa Rustica

7,50€/90gr

6. Sugo Amatriciana

7,00€/180gr

svetoznáma talianska omáčka Amatriciana, paradajková so slaninkou z prasiat Cinta Senese



DOMÁCE MÄSOVÉ VÝROBKY

Salámy, salsicia a iné na vyžiadanie



DOMÁCE SYRY

Pecorino šiestich druhov :

1. Tartufo - hluzovkový
 2. Rosso - odležaný v paradajkovej šťave
 3. Vinaccia - vínový
 4. Noce - s orechovým listom
 5. Fieno - odležaný v sene
 6. Stagionato Nero - odležaný v popole
- Ak by ste mali záujem, kontaktujte nás.



POD ZUB O 5

Olivy, pestá, bruschetty

Bez GMO | BIO | Vegan



PRODUKTY

1. Tonno in olio di oliva 120g
(prémiové tuniakové filety v olivovom oleji) 5,50€
2. Pesto al Tartufo 130g
(lahodné paradajkové pesto s hľuzovkou) 7€
3. Pesto Toscano 180g
(bazalkové pesto na toskánsky spôsob) 5,50€
4. Pesto al basilico con pecorino 130g
(bazalkové pesto so syrom pecorino) 5,50€
5. Crema di olive 180g
(nátierka z čiernych olív , vhodné na bruschettu) 5€
6. Crema di asparagi 180g
(nátierka zo špargle , vhodná na bruschettu) 6€
7. Bruschetta al funghi porcini 135g
(lahodná hříbová bruschetta z dubákov) 5,50€
8. Olive nere denocciolate 120g
(vynikajúce čierne olivy , sušené v peci, bez nálevu) 6€
9. Olive „Bella di Cerignola“in salamoia 160g
(zelené olivy odrody Bella di Cerignola v slanom náleve) 5,50€
10. Salsa con funghi porcini 540g
(lahká paradajková omáčka s hříbmi , vhodná na cestoviny) 6€



Každý jeden produkt sme hľadali, našli a ochutnali osobne.

DŽEMY A RISSOTO NA VYŽIADANIE





KATALÓG NA VYŽIADANIE

Terakotové produkty a doplnky FATAP

Veľký výber vzorov, tvarov, veľkosti cca 500 rôznych variácií,

Výhody - jedinečná ručná výroba

- každý kus je originál
- vlastná pečať výrobcu
- garancia kvality
- mrazuvzdorné
- pálené pri cca 1000 stupňoch
- využiteľné v exteriéri ale aj intérieri
- možnosť vyrobiť na objednávku s vlastným venovaním, gravírovaním.
- veľký výber terakotových doplnkov (ozdobné tabule, sochy, stoly, stoličky).



KONTAKTNÉ ÚDAJE

Nové produkty stále pribúdajú. Sledujte nás na sociálnych sieťach a novinky vám neujdú!

 [benvenuti.sk](https://www.instagram.com/benvenuti.sk) www.benvenuti.sk
 [benvenuti.sk](https://www.facebook.com/benvenuti.sk) info@benvenuti.sk
+421 917 233 122