

MONTOSCO[®]

P R O F E S S I O N A L



LA NOSTRA FILIERA

Dalla ricerca dei territori più vocati.
Una selezione delle migliori spezie raccolte
solo quando perfettamente mature nel
rispetto dei cicli naturali

OUR SUPPLY CHAIN

From the search for the best areas.
We select only the best harvested spices, when perfectly
ripe, respecting their natural cycles.



100% NATURALI

**Ci impegniamo ad offrire prodotti
di altissima qualità, naturali al 100%.**

100% NATURAL

Montosco has been committed to offering for more than 20 years high quality products, 100% natural.



QUALITÀ AL PRIMO POSTO

Selezioniamo tramite un'attenta ricerca delle migliori materie prime i fornitori di spezie dal mondo e li sottoponiamo a controlli qualitativi.

QUALITY FIRST

Through a careful research of the best raw materials, we select the supplier of spices from around the world submitting them to quality controls.



SAPORI E PROFUMI AUTENTICI

Per portare in cucina sapori e profumi autentici.

AUTHENTIC FLAVORS AND PERFUMES

To bring authentic flavors and aromas
to the kitchen.



COLTIVAZIONE DIRETTA DIRECT CULTIVATION

Le nostre erbe e spezie italiane iniziano qui il loro racconto, da una selezione dei terreni più vocati negli altipiani della Calabria.

We select the best land in the highlands of Calabria.

La raccolta viene fatta rigorosamente a mano rispettando i cicli naturali e nel momento balsamico di ogni erbe e spezia.

The harvest is made by hand respecting the natural cycles and the balsamic moment of each herb and spices.



RACCOLTA HARVEST



SELEZIONE, PULITURA E TAGLIO SELECTION, CLEANING AND CUTTING

Selezioniamo i migliori frutti direttamente dopo il raccolto così che possano entrare nella fase di lavorazione che avviene entro le 24h.

We select the best fruits immediately after harvested so that they can be processed within 24 hours.

Lavoriamo le erbe e spezie a basse temperature per preservare al massimo le proprietà del prodotto.

We process herbs and spices at low temperatures in order to preserve the properties of the products as much as possible.



ESSICCAZIONE DRYING



LAVORAZIONE E TRATTAMENTO CRIOGENICO CRYOGENIC PROCESSING

Le nostre erbe e spezie vengono successivamente sottoposte ad un trattamento criogenico in cella.

Our herbs and spices are subsequently subjected to a cryogenic treatment.



La nostra filera Italiana

Our Italian supply chain



SPEZIE ED ERBE ITALIANE

Italian herbs and spices



Le erbe e spezie italiane vengono coltivate nei nostri campi in Calabria e lavorate freschissime entro un giorno dal raccolto nel loro momento di perfetta maturazione.

Italian herbs and spices are grown in our fields in Calabria and processed within a day from harvesting.



MENTA MINT LEAVES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Ha un sapore leggermente piccante. Caratterizzata da un gusto dolce, fresco e intenso.

IDEALE PER: Marinature a base di pesce, preparazioni per carni bianche e farce.

IDEAL FOR: Fish-based marinades, preparations for white meats and fillings.

COD. MT1890

140 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



SALVIA SAGE LEAVES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Profumo molto intenso e fresco, un colore verde argentato e un sapore balsamico, amaro e lievemente piccante.

IDEALE PER: Marinature di carni bianche e pesce, primi piatti, verdure e panificazione.

IDEAL FOR: Marinades of white meats and fish, first courses, vegetables and baking.

COD. MT1899

160 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3



PREZZEMOLO PARSLEY LEAVES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Colore verde acceso; buona fragranza. Sapore pungente e leggermente amaro.

IDEALE PER: Pesce, carne, verdure cotte, primi piatti di pesce e decorazioni.

IDEAL FOR: Fish, meat, cooked salads, fish first courses and decorations.

COD. MT1892

145 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



ROSMARINO ROSEMARY NEEDLES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Colore verde chiaro. Profumo intenso che si sprigiona nel momento in cui viene macinato o frantumato l'ago.

IDEALE PER: Marinature di carne, pesce, cottura alla griglia e stufati.

IDEAL FOR: Marinades for meat, fish cooked on the grill or stewed.

COD. MT1893

180 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8





SPEZIE DAL MONDO

spices of the world

Selezioniamo le nostre spezie dal mondo solo nelle coltivazioni migliori così che i profumi dell'oriente possano inebriare i vostri piatti e farvi vivere vere e proprie esperienze di sapori.

We select our spices from the best crops around the world.

Our blends from the east bring flavor and tradition to your dishes and create a real culinary experience.



ZENZERO IN POLVERE GINGER POWDER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Ha un sapore fresco e pungente e un odore caratteristico, intenso, con sentori agrumati.

IDEALE PER: Antipasti, primi e secondi orientali, ripieni, infusi e dessert.

IDEAL FOR: Oriental appetizers, first and second courses, fillings, infusions and desserts.

COD. MT2331

170 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

CANNELLA MACINATA GROUND CINNAMON



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

L'aroma è pungente e secco, ricorda quello dei chiodi di garofano con una nota pepata.

IDEALE PER: Con carne di maiale, di agnello, formaggi freschi, verdure come zucca. In torte, biscotti e creme.

IDEAL FOR: Pork, lamb, fresh cheeses, vegetables such as pumpkin. In cakes, biscuits and creams.

COD. MT1918

230 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



SALE MALDON®

importatore esclusivo per l'Italia

Il sale di Maldon è prodotto dal 1882, da oltre quattro generazioni, dalla famiglia Osborne, proprio a Maldon®. I cristalli dalla naturale forma a piramide, raccolti a mano, sono il marchio di fabbrica di Maldon, che è riconosciuto in oltre 55 paesi, come il miglior sale marino inglese sul mercato.



EST. 1882

Maldon®
CRISTALLI
DI SALE MARINO

La sua famosa forma a cristallo, la consistenza crunchy ed il delicato sapore sono i 3 aspetti che caratterizzano Sale Maldon®. I cristalli, grazie alla sua delicata sapidità, esaltano il sapore delle pietanze senza alterarle.



**BARATTOLO
SALE MALDON
1,4Kg**

IDEALE PER: Per dare un sapore di affumicato su Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM05

1,4 Kg



**BARATTOLO
SALE MALDON
570g**

IDEALE PER: Per dare un sapore di affumicato su Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM06

570 g



**CARTONCINO
SALE MALDON
AFFUMICATO
125g**

IDEALE PER: Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM03

125 g

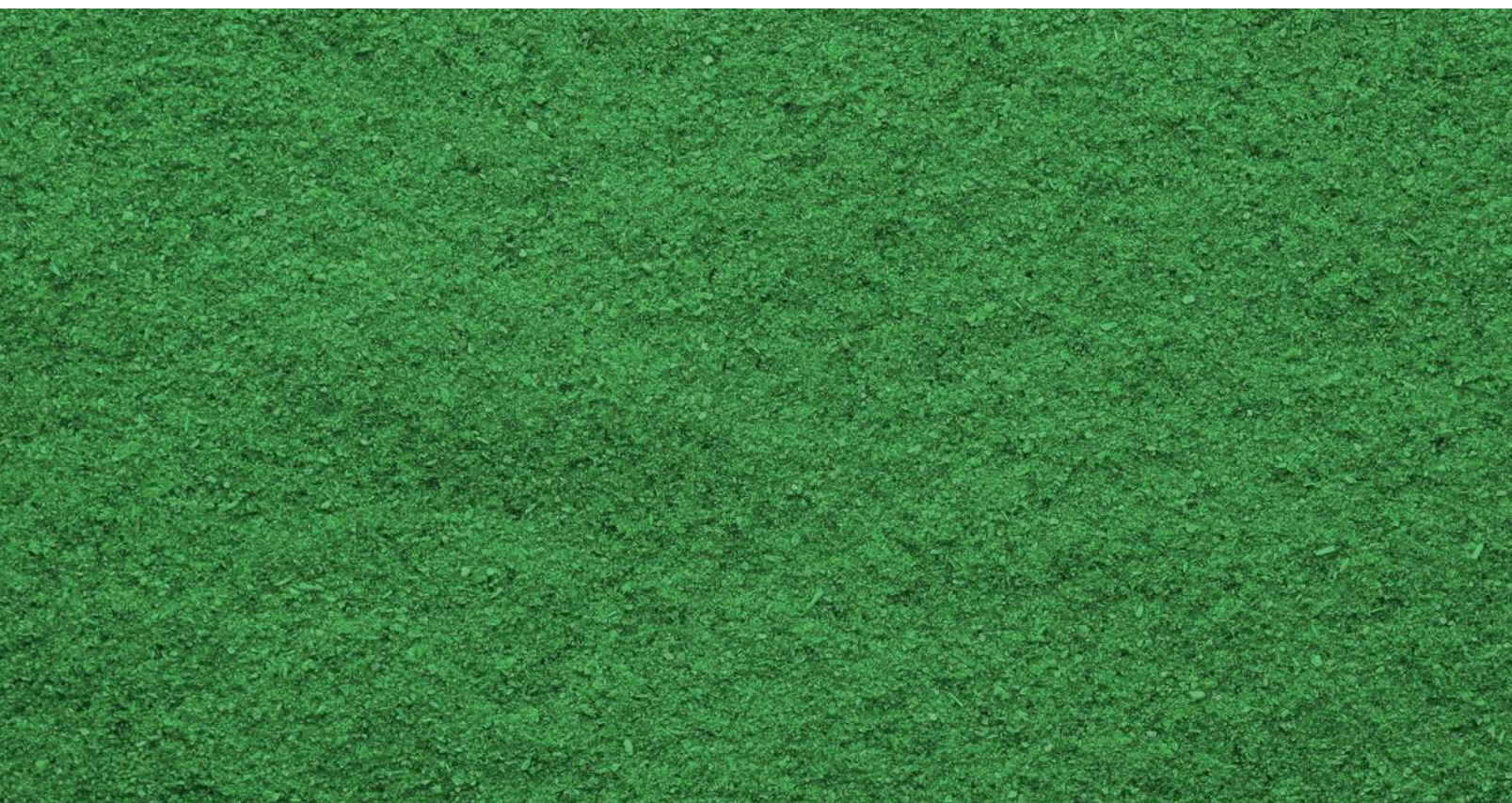


COLORANTI NATURALI

natural dyes

Per colorare gnocchi, pasta all'uovo, antipasti e dessert in modo naturale.

For coloring gnocchi, egg pasta, appetizers and desserts in a natural way.





BARBABIETOLA BEET

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Radice conosciuta ed utilizzata fin dall'antichità come cibo e come colorante naturale.

IDEALE PER: Per colorare pasta fresca, pasta fresca all'uovo, gnocchi, pane, focacce, salse salate, creme dolci e dessert.

IDEAL FOR: For coloring fresh egg pasta, gnocchi, bread, focaccia bread, savory sauces, sweet creams and desserts.

COD. MT2333

250 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



CAROTA NERA BLACK CARROT

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Varietà primordiale di carota dal caratteristico e unico colore viola scuro; la radice colorata ha un sapore dolce e delicato e l'alta concentrazione di pigmento la rende un efficace colorante alimentare.

IDEALE PER: Per colorare pasta fresca, pane, focacce, salse salate, creme dolci e dessert.

IDEAL FOR: For coloring fresh pasta, bread, focaccia, savory sauces, sweet creams and desserts.

COD. MT2337

250 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



LIMONE IN POLVERE LEMON POWDER

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Limone essiccato e macinato.

IDEALE PER: Ottima per la marinatura di pesce e verdure. Ideale nelle preparazioni di piatti a base di carni bianche, pesce, crostacei. Ottima nei dessert, infusi e cocktail.

IDEAL FOR: Excellent for marinating fish and vegetables, for the preparation of dishes based on white meats, fish and shellfish.

COD. MT2147

170 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



ARANCIA POLVERE ORANGE POWDER

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Arancia essiccata e macinata.

IDEALE PER: Ottima per la marinatura di pesce e verdure e preparazioni di piatti a base di carni bianche, pesce, crostacei. Ottima nei dessert, infusi e cocktail.

IDEAL FOR: Marinating of fish and vegetables and preparation of dishes based on white meat, fish, shellfish. Excellent in desserts, infusions and cocktails.

COD. MT2146N

130 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



LIQUIRIZIA IN POLVERE LICORICE POWDER

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Polvere purissima ottenuta dalle radici sotterranee della pianta, estremamente profumata e dall'inconfondibile sapore intenso; essiccata e macinata conserva tutte le sue caratteristiche, compreso il suo colore marrone scuro che lo rende un ottimo colorante naturale.

IDEALE PER: Impasti per panificazione, pasta fresca, dessert, gelati e biscotti.

IDEAL FOR: With brea fresh egg pasta. Excellent with spoon desserts, ice cream, cakes and biscuits.

COD. MT2026

250 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



SPECIALITÀ ITALIANA

italian specialties



Le erbe e spezie italiane vengono coltivate nei nostri campi in Calabria e lavorate freschissime entro un giorno dal raccolto nel loro momento di perfetta maturazione.

Italian herbs and spices are grown in our fields in Calabria and processed within a day from harvesting.



CIPOLLA FIOCCHI
 a base di " CIPOLLA ROSSA
 DI TROPEA CALABRIA IGP "
TROPEA ONION FLAKES
 based on Red Onion of Tropea Calabria



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Tipico sapore dolce della cipolla.

IDEALE PER: Da usare tal quale per dare ai piatti un sapore dolce e croccante.

IDEAL FOR: To be used as it is to add a sweet and crunchy flavor to dishes.

COD. MT2391

270 gr

TMC 24 mesi

PCS FOR CASES 4
CASES PER LAYER 14
LAYER PER PALLET 4



**FETTE DI ARANCIA
 DI CALABRIA
 ESSICcate**
CALABRIAN ORANGE SLICES



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Fette di arancia essiccate.

IDEALE PER: Ottima nei dessert, infusi e cocktail. Perfette per le decorazioni.

IDEAL FOR: Excellent in desserts, infusions and cocktails. Perfect for decorations.

COD. MT2390

150 gr

TMC 18 mesi

PCS FOR CASES 4
CASES PER LAYER 14
LAYER PER PALLET 4



DECORI

decorations

Per dare un tocco di colore a piatti e cocktail in modo naturale.

Decorate dish and cocktail in a natural way.



MIX FIORI FLOWER MIX



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Il mix fiori è composto da Fiordaliso blu, lavanda, petali di Rosa e Calendula per creare colori unici nei piatti.

IDEALE PER: Decorazione per piatti gourmet, dessert e cocktail.

IDEAL FOR: Decoration of gourmet dishes dessert and cocktail.

COD. MT2047

25 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

PEPERONCINI IN FILI CHILI PEPPER THREADS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Fili di peperoncino sottilissimi, ricavate dalla parte esterna del frutto, per questo la loro piccantezza è leggera e la colorazione intensa.

IDEALE PER: Decorazione per piatti gourmet, pesce, frutti di mare, dessert e cocktail.

IDEAL FOR: Decoration for gourmet dishes, fish, seafood and desserts and cocktail.

COD. MT2037

40 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



Grandi formati per grandi cucine. Le grandi confezioni professionali sono ideali per soddisfare le esigenze di ristoranti, catering e cucine industriali. Qualità eccellente e praticità garantiscono il massimo rendimento per ogni preparazione culinaria.

The professional large packaging is ideal for meeting the demands of restaurants, catering services, and industrial kitchens. Excellent quality and convenience ensure optimal performance in every culinary application.

SALE ROSA DELL'HIMALAYA GROSSO

HIMALAYAN PINK SALT

PROPRIETÀ ORGANOLETICHE: Il sapore è ricco e sapido. I cristalli presentano sfumature che vanno dal bianco rosato all'arancio scuro.

IDEALE PER: accompagnare carne, pesce e verdure.

IDEAL FOR: Meat, fish and vegetables.

COD. MT1997

2,4 Kg

TMC /

PCS FOR CASES 4 | CASES PER LAYER 14 | LAYER PER PALLET 4



SALE ROSA DELL'HIMALAYA FINO

HIMALAYAN PINK SALT

PROPRIETÀ ORGANOLETICHE: Il sapore è ricco e sapido. I cristalli presentano sfumature che vanno dal bianco rosato all'arancio scuro.

IDEALE PER: accompagnare carne, pesce e verdure.

IDEAL FOR: Meat, fish and vegetables.

COD. MT2111

2,3 Kg

TMC /

PCS FOR CASES 4 | CASES PER LAYER 14 | LAYER PER PALLET 4



PEPERONCINO DI CALABRIA

CALABRIAN CHILI
PEPPER

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Il sapore è piccante, pungente e acre;
l'aroma intenso e piccante.

IDEALE PER: Marinature, salse e per
dare un gusto piccante al preparazioni
di carne e dessert.

IDEAL FOR: Marinades, sauces and to
give a spicy taste to meat preparations
and desserts.

COD. MT2121

1 Kg

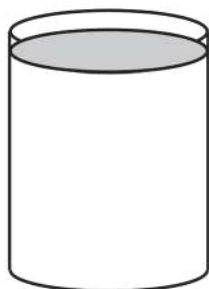
TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 4 | CASES PER LAYER 20 | LAYER PER PALLET 4

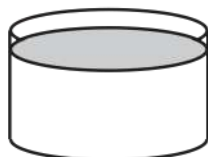


I nostri pack in cucina

Our packs in the kitchen



TUBO GRANDE
LARGE CARDBOARD
CONTAINER
Dim. 16hx9d cm



TUBO PICCOLO
SMALL CARDBOARD
CONTAINER
Dim. 8hx9d cm

Sigillo salvafreschezza per preservare il profumo originale della spezia.

Freshness seal to preserve the natural aroma of the spice.

Protegge il prodotto dalla luce, preserva il colore.

Protects the product from light, to preserve the color.

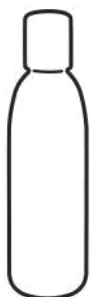
Pratico tappo doppio dosatore rotante.

Easy-to-use double rotating dispenser cap.



PRATICO TAPPO DOPPIO DOSATORE RUOTANTE

EASY-TO-USE CAP DOUBLE DISPENSER CAP



POX 500ML

GLAZE BOTTLE 500ML

Dim. 5x19,5 cm

Bottiglia squeezable

Squeeze bottle

Con tappo taglia goccia

Drip cap





IN TAVOLA

On the table

Qualità, gusto ed originalità si mescolano per dare vita ad una linea esclusiva di spezie, oli e condimenti per la tavola. Questo è il nostro concetto di Sapori da Vivere, rendere unici i momenti tramite dei veri e propri viaggi nel mondo dei sapori. I nostri packaging sono studiati per dar luce alle materie prime che contengono, 100% naturali, perfetti per la tavola.

Quality, flavor and originality come together to create an exclusive line of spices, oils and condiments for the table. Our concept is to create a unique experience through our world of flavors. Our packaging is designed to enhance our products, perfect for the table.

MONTOSCO[®]

P R O F E S S I O N A L

Pratico macinino dal design unico con macina in ceramica con liner salvafreschezza.

Practical grinder with unique design with ceramic grinder guaranteed 10 years and freshness-saving liner.



MIX PEPI MIX PEPPER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Pepe bianco, pepe nero, pepe verde e pepe rosa, un mix di gusto e vivacità.

COD. MT2172

35 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 60
LAYER PER PALLET 8

PEPE NERO IN GRANI BLACK PEPPER IN GRAINS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Ha un aroma intenso e caldo che ricorda un po' il legno fresco, piacevolmente aromatico e pungente.

COD. MT2173

43 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 60
LAYER PER PALLET 8

SALE ROSA DELL'HIMALAYA HIMALAYA PINK SALT



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Il sapore è ricco e sapido.

COD. MT2171

90 gr

TMC /

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 60
LAYER PER PALLET 8