



Ranise



PRODOTTI TIPICI DELLA LIGURIA
ITALIAN FOOD SPECIALITIES

2016

W LIGURIA



La nostra Azienda ha sede a Chiusanico, nell'estremo ponente della Liguria, dove il territorio è caratterizzato dai tipici muretti in pietra, il cui compito è da secoli, quello di sostenere le "fasce", ossia i terreni che degradano verso il mare, completamente ricoperti di ulivi di un'unica varietà: la "Taggiasca" (cultivar presente solo in questo territorio).

La coltivazione dell'ulivo in Liguria, secondo alcuni storici risalirebbe all'epoca di Carlo Magno. Bisogna però arrivare fino al 1300 per averne testimonianze scritte negli statuti delle città e dei borghi liguri. Solo nel '500 '600 assisteremo allo sviluppo di una vera e propria industria olearia, e all'avvio delle prime esportazioni che avvenivano per mare. L'ulivo infatti fu uno dei pilastri più importanti dell'economia locale.

La famiglia Ranise nel 1995 ha ridato vita alla vecchia Azienda Agricola risalente ai primi del '900 e poi abbandonata negli anni '70, in seguito all'esodo dell'intera famiglia verso la città.

Nei primi anni '90 si è cercato di recuperare buona parte degli uliveti, in modo che ricominciassero gradualmente a produrre, fino ad arrivare agli attuali 8 ha interamente coltivati. L'olio che se ne ricava, ha un sapore leggero e vellutato, ottenuto dalla spremitura della sola oliva "taggiasca" ed è un componente essenziale per la cucina più raffinata, poiché il suo aroma gentile non copre i sapori, ma li esalta con inimmaginabile classe.

Oltre all'olio extra vergine di oliva, l'Azienda Ranise produce stuzzicanti specialità gastronomiche, ottenute da materie prime genuine e senza l'utilizzo di coloranti e conservanti.

I prodotti dell'Azienda, come il profumatissimo pesto alla genovese, le creme e i sott'oli, sono il risultato della capacità di conciliare il rispetto per le antiche tradizioni con i più innovativi metodi di lavorazione. La nostra Azienda fin dalla sua nascita, è rivolta principalmente al mercato estero. Attualmente siamo presenti in più di ventitre paesi e abbiamo acquisito notevole esperienza nella gestione dei nuovi mercati.

Our company is based in Chiusanico, extreme western Liguria. The territory is characterized by the typical little stone walls which for centuries have had the job of holding together the terraces so that the land doesn't slide down to the sea. The unique variety of the "Taggiasca" olive (cultivar which only grows in this territory) completely cover the land in this area.

According to some historians, the cultivation of the olive in Liguria dates back to the "Carlo Magno" period. However only in 1300 are there actually written evidence of olive cultivation in Ligurian city and villages' statutes.

It is only in '500 and '600 that a real olive oil industry development takes place and we see the first exportations by sea. In fact, the olive became one of the most important pillars of the local economy.

In 1995 the Ranise family gave new life to the old family mill which originally dated back to the beginning of '900 and was then abandoned in the 70's when the entire family went off to live in the city.

At the start of the '90's an attempt was made to retrieve a good part of the olive groves, making it possible to gradually start production. Now eight hectares are entirely cultivated. A light and velvety tasting oil is obtained from the pressing of only "Taggiasca" olives which is an essential ingredient for a refined cuisine as the oil's delicate flavour doesn't smother the taste of other ingredients. It enhances the flavour beyond imagination with great class.

Not only does the Ranise company produce extra-virgin olive oil but also appetizing culinary specialties obtained from natural raw ingredients and without no added colourings or preservatives. The company's products, such as the scented Genovese pesto, the sauces and the preserved in oil range of products, are all a result of the capacity to reconcile ancient traditions with the most innovative processing methods. Foreign markets have been our core business right from the opening of our company. Nowadays we are present in more than twenty-three countries and we have gained great experience in the management of new markets.



la delicatezza dell'oliva Taggiasca...

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

100% ITALIANO



100% ITALIANO

"Liguritis"

Impiego ideale: a crudo su zuppe di pesce, pesce in umido, carni bianche arrosto, formaggi freschi.

Advice: ideal for delicately flavoured dishes, legume soups, steamed fish, grilled vegetables and roasts.

100% LIGURE

"D.O.P. Cultivar Taggiasca"

Impiego ideale: a crudo su crostacei al vapore, pesci nobili al forno, legumi bolliti, insalate miste di campo.

Advice: drizzled over seafood, traditional regional pastas, and delicate white fish.

“DOP Riviera Ligure
Riviera dei Fiori”
Protected Designation of Origin
Riviera Ligure Riviera dei Fiori

CULTIVAR “TAGGIASCA”



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
163	0,5 l	12



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
105	0,10 l	30
104	0,25 l	12
103	0,50 l	12
102	0,75 l	12

100% ITALIANO

LIGURITIO
FILTRATO / FILTERED



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
195	0,10 l	30
194	0,25 l	12
193	0,50 l	12
192	0,75 l	12

LIGURITIO
FILTRATO / FILTERED



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
177	2 l	6

LIGURITIO
FILTRATO / FILTERED



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
184	0,5 l	6
185	0,5 l	6

LIGURITIO
FILTRATO / FILTERED



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
174	0,25 l	12

LIGURITIO
FILTRATO / FILTERED



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
197	0,25 l	12
196	0,50 l	12
191	1 l	12
198	3 l	4
199	5 l	4

LIGURITIO
“MOSTO”
NOT FILTERED



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
187	2 l	4
188	3 l	4
189	5 l	2

per aggiungere un tocco di sapore...

I CONDIMENTI ALL’OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
INFUSED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



I condimenti all'olio extravergine di oliva dell'Azienda Ranise, rispondono a tutti i criteri di naturalezza, in quanto l'olio, per sua natura, assimila e assorbe tutti i sapori e i profumi con cui viene a contatto. Proprio questa sua caratteristica ci ha offerto l'occasione per personalizzarlo, trasformandolo in condimento esclusivo, che darà un tocco unico ad ogni piatto, ma potrà anche costituire un regalo originale per ogni occasione.

Ranise flavouring extra virgin olive oil is as natural as an home made product.
When the oil gets in contact with all these flavours it becomes, fragrant and tasteful. Finally you are ready to have a tasty dinner.
They also make a wonderful gift for every occasion.

PEPERONCINO
HOT PEPPERS



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
601	200 ml	12

AGLIO E PEPERONCINO
GARLIC AND HOT PEPPERS



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
602	200 ml	12

ERBE
HERBS



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
603	200 ml	12

LIMONE
LEMON



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
604	200 ml	12

PEPERONCINO
HOT PEPPERS



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
671	250 ml	12

AGLIO E PEPERONCINO
GARLIC AND HOT PEPPERS



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
672	250 ml	12

ERBE
HERBS



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
673	250 ml	12

LIMONE
LEMON



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
674	250 ml	12



Art.	Capacità Capacity	Aroma Flavour	Pezzi per cartone Units per carton
681	100 ml	Peperoncino / Chilli	30
685	100 ml	Aglione / Garlic	30
683	100 ml	Erbe / Herbs	30
684	100 ml	Limone / Lemon	30
690	100 ml	Tartufo bianco / White truffle	12
693	100 ml	Tartufo nero / Black truffle	12
686*	100 ml	Basilico / Basil	30
687*	100 ml	Rosmarino / Rosemary	30
691*	100 ml	Pizza	30
692*	100 ml	Fungo Porcino / Mushrooms	30
688*	100 ml	Timo / Thyme	30
694	100 ml	Condimento balsamico / Balsamic dressing	30

* su richiesta / on request

SCATOLA "TRIS" / "TRIS" BOX



Art.	Capacità Capacity	Aroma Flavour	Pezzi per cartone Units per carton
695	100 ml x 3	Olio all'aglio, olio al peperoncino, olio alle erbe	12
696	100 ml x 3	Olio Ligurito, condimento balsamico, olio al peperoncino	12

l'eleganza in tavola...

LE AMPOLLE OLIO E ACETO BALSAMICO
ORIGINAL BLOWN GLASS BOTTLE



Raffinate ed originali confezioni per portare in tavola
olio e aceto balsamico.
Ideali per addobbare la tavola quando arrivano ospiti
o come presente per un invito a cena.

If you are always in a rush, it's lunch time and you have
to come back to work in an half an hour, take your time
and dress your salad with our oil and vinegar.
Our original bottles are made with blown glass so.....
why not.... you have already a fantastic idea for a
Christmas gift!

AMPOLLA / BLOWN GLASS

MEDIUM



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
801	230 ml/80 ml	6

AMPOLLA / BLOWN GLASS

MEDIUM



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
802	230 ml/80 ml	6

AMPOLLA / BLOWN GLASS

MEDIUM



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
804	280 ml/50 ml	6

AMPOLLA / BLOWN GLASS

MEDIUM



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
808	280 ml/50 ml	6

AMPOLLA / BLOWN GLASS

MEDIUM



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
809	280 ml/50 ml	6

AMPOLLA / BLOWN GLASS

MEDIUM



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
806	280 ml/50 ml	6

AMPOLLA / BLOWN GLASS

MINI



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
812	100 ml/40 ml	6

AMPOLLA / BLOWN GLASS

MINI



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
814	100 ml/40 ml	6

AMPOLLA / BLOWN GLASS

MINI



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
811	100 ml/40 ml	6

AMPOLLA / GLASS BOTTLE



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
821	250 ml/250 ml	6
822	70 ml/70 ml	6

AMPOLLA / GLASS BOTTLE



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
824	200 ml/200 ml	6

AMPOLLA / GLASS BOTTLE



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
825	100 ml/100 ml	12

ACETO BALSAMICO di MODENA
BALSAMIC VINEGAR of MODENA



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
891	250 ml	12

le specialità sotto vetro...

I VASETTI LIGURI
PRODUCTS IN JAR



Dalle antiche tradizioni della cucina ligure nascono le specialità dell'Azienda Ranise, grazie ai quali potrete arricchire i piatti più semplici. Il pesto alla genovese, come la salsa di noci, per condire la pasta; le creme di peperoni o quella di rucola per guarnire piatti a base di carne o tartine. I prodotti a base di olive ideali come aperitivo o in fresche insalate.

Ranise Farm is pleased to introduce their Ligurian jarred products. Different kinds of specialties for wholesome and good meal. You can find and taste our olive paste and stuffed hot peppers great for a starter! And why don't you try our Ligurian Pesto? A fragrant sauce for spaghetti or lasagne. If you are looking to prepare something new, exciting, yet delicious try our walnut sauce with ravioli.

OLIVE “TAGGIASCHE”
IN SALAMOIA
"TAGGIASCA" OLIVES
IN BRINE



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
305	220 g*	12
306	650 g*	6

Impiego ideale: Conservate in acqua e sale, sono ottime usate per piatti tradizionali come coniglio, pizza, pesce e sughi o per arricchire sfiziose insalate.

Preserved in water and salt, these olives are excellent if used in traditional dishes like rabbit, pizza, seafood and sauces or to enrich enticing salads. Ideal for appetizer.

* sgocciolato / drained

OLIVE “RIVIERA”
IN SALAMOIA
“RIVIERA” OLIVES
IN BRINE



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
314	190 g*	12

Impiego ideale: Aggiunte ai vostri sughi e ai secondi piatti, di carne o di pesce, conferiranno un sapore antico: provate a condirle con un trito di erbe aromatiche e un filo di olio extravergine di oliva potrete accompagnare in maniera originale e fantasiosa ogni tipo di aperitivo.

Little black olives picked when perfectly ripened and preserved in brine. Excellent as hors d'oeuvre, dressed with minced herbs and little extra virgin olive oil. Ideal for meat based or seafood based dishes.

* sgocciolato / drained

OLIVE “TAGGIASCHE”
SNOCCIOLATE SOTT'OLIO
"TAGGIASCA" PITTED
OLIVES IN OLIVE OIL



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
323	180 g	12

Impiego ideale: Ideali come stuzzichino per l'aperitivo, se imparerete ad usarle faciliteranno la vostra vita in cucina. Provate ad aggiungerle ai vostri risi freddi, alle insalate miste, oppure a ricette piu' elaborate come il polpo in umido o al coniglio cotto in casseruola.

Excellent if used as appetizer ingredient. Delicious if added to cold rice, mixed salads, or to elaborated recipe like stewed seafood and roast meat.

PESTO LIGURE
LIGURIAN PESTO



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
363	180 g	12
362	130 g	12

Impiego ideale: Famosa salsa ligure, ottima per condire trenette, lasagne e gnocchi. Dopo aver scolato la pasta, mettetela in una zuppiera, aggiungete un filo di olio extravergine di oliva, condite tutto con parmigiano o pecorino e servite subito. Il "pesto Ligure" renderà piu' gustoso anche il vostro minestrone, aggiungendone infatti un cucchiaino a fine cottura, sprigionerà un gradevolissimo profumo di basilico.

Produced with fresh Ligurian Riviera basil. Excellent for dressing Trenette pasta, Lasagne, potato dumpling. The freshness of pesto ingredients make it rich and scented.

PESTO LIGURE
senza aglio
LIGURIAN PESTO
no garlic



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
443	180 g	12

Impiego ideale: Famosa salsa ligure, ottima per condire trenette, lasagne e gnocchi. Dopo aver scolato la pasta, mettetela in una zuppiera, aggiungete un filo di olio extravergine di oliva, condite tutto con parmigiano o pecorino e servite subito. Il "pesto Ligure" renderà piu' gustoso anche il vostro minestrone, aggiungendone infatti un cucchiaino a fine cottura, sprigionerà un gradevolissimo profumo di basilico.

Produced with fresh Ligurian Riviera basil. Excellent for dressing Trenette pasta, Lasagne, potato dumpling. The freshness of pesto ingredients make it rich and scented.

PESTO ALLA GENOVESE
GENOVESE PESTO



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
372	130 g	12

Impiego ideale: Perfetto per condire troffie e trenette (tipica pasta della tradizione ligure), con la sola aggiunta di formaggio Parmigiano.

Traditional Ligurian sauce excellent for dressing pasta as Trofie, Trenette and for stuffing sandwiches. Excellent as accompaniment salsa for meat or seafood.

CREMA DI OLIVE
“TAGGIASCHE”
“TAGGIASCA” OLIVE PASTE



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
343	180 g	12

Impiego ideale: Se desiderate stupire i vostri ospiti preparate gli spaghetti alla crema di olive: mettetle in una zuppiera qualche cucchiaino di crema di olive, aggiungete della panna da cucina e un filo di olio extravergine di oliva, unite infine la pasta ben scolata e.....buon appetito!

Obtained from first choice olives, the tasty and scented olive paste is fitted to be spread on canapés, sandwiches, pizza. Ideal for dressing macaroni or adding sauces.

CREMA DI OLIVE VERDI
GREEN OLIVE PASTE



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
353	180 g	12

Impiego ideale: Se desiderate stupire i vostri ospiti preparate gli spaghetti alla crema di olive: mettetle in una zuppiera qualche cucchiaino di crema di olive, aggiungete della panna da cucina e un filo di olio extravergine di oliva, unite infine la pasta ben scolata e.....buon appetito!

Obtained from first choice olives, the tasty and scented olive paste is fitted to be spread on canapés, sandwiches, pizza. Ideal for dressing macaroni or adding sauces.

PESTO ROSSO
RED PESTO



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
382	130 g	12

Impiego ideale: Ottima alternativa per condire la pasta, trova un grande impiego in cucina anche su tartine per sfiziosi antipasti o come accompagnamento a carni lesse.

Excellent choice of dressing pasta, it could also be used on canapés for enticing hors d'oeuvre or as accompaniment for boiled meat.

SALSA DI NOCI
WALNUT SAUCE



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
392	130 g	12

Impiego ideale: Tipico condimento ligure. Ideale per condire paste ripiene come tortelloni, ravioli o anche semplici tagliatelle fatte in casa.

Peculiar Ligurian condiment. Ideal for dressing stuffed pasta like Tortelli, Ravioli, or also for simply homemade Tagliatelle.

CREMA DI
POMODORI SECCHI
SUNDRIED TOMATO PASTE



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
402	130 g	12

Impiego ideale: Ideale per insaporire i vostri piatti grazie al suo sapore stuzzicante ed inconfondibile. Ottima su tartine, bruschette e come accompagnamento a verdure lesse.

Excellent in flavouring any dishes. Ideal spreading on canapé, Bruschetta and as an accompaniment for boiled vegetables.

CREMA DI PEPERONI
SWEET PEPPER PASTE



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
412	130 g	12

Impiego ideale: Si puo' utilizzare in molti modi e vi sara' di grande aiuto in cucina; spalmatela sulle vostre tartine dove aggiungerete una fettina di mozzarella o una falda di peperone; ottima servita come accompagnamento a secondi di carne.

Appetizing and tasty sauce. Delicious on Bruschette and sandwiches.
Excellent in dressing pasta and rice or as accompaniment salsa for grilled meat.

CREMADI RUCOLA
ARUGOLA SAUCE



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
422	130 g	12

Impiego ideale: La potete utilizzare per guarnire coloratissime tartine, o come accompagnamento a formaggi freschi. Provate ad aggiungerla, a cottura ultimata, su una bella pizza fumante...sbalordirete i vostri ospiti!

Aromatic and tasty sauce, excellent in dressing fresh cheeses like goat cheese and Robiola cheese. Ideal if added to fresh-baked pizza.

POMODORI SECCHI
SOTT'OLIO
SUNDRIED TOMATOES
IN OLIVE OIL



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
453	200 g	12

Impiego ideale: Ideali come antipasto, al naturale, oppure arrotolati su una fetta di mozzarella. Ottimi tagliati a pezzettini con l'aggiunta di olive, per veloci spaghetate saltate in padella. Gustosissimi come contorno ad arrosti e cime grazie al loro sapore deciso e stuzzicante.

Ideal as hors d'oeuvre, raw, or rolled on a piece of Mozzarella. Excellent cut to little pieces with the addition of olives, dressing pan-fried Spaghetti. Very tasty as side dish for roast meat and Cima meat thanks to their strong and tantalizing taste.

PEPERONCINI FARCITI
AL TONNO SOTT'OLIO
STUFFED HOT PEPPERS
WITH TUNA



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
473	180 g	12

Impiego ideale: Non dovrete piu' preoccuparvi se arriveranno ospiti inattesi a cena, con i peperoncini ripieni risolverete in modo sorprendente il problema dell'antipasto. Originali e stuzzicanti regaleranno alla vostra tavola quel tocco in più.

Original and tantalizing hors d'oeuvre. Little crisp peppers stuffed with tasty tuna, caper and anchovies.

CARCIOFINI INTERI
SOTT'OLIO
ARTICHOKES IN OLIVE OIL



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
463	190 g	12

Impiego ideale: Ideali e stuzzicanti come antipasto, provateli come accompagnamento a secondi di carne, basterà riscaldarli leggermente e avrete risolto in maniera originale e gustosa il problema del contorno.

Following the Ligurian tradition, only the littlest artichokes are harvested, selected and covered in oil. They are excellent as tasty hors d'oeuvre and as side dish.

CREMA DI CARCIOFI
ARTICHOKE SAUCE



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
432	130 g	12

Impiego ideale: Ideale per farcire uova sode o pomodori. Salsa saporita e appetitosa per accompagnare roast beef, pollo alla piastra, bollito misto e cima alla genovese.

Ideal for stuffing hard-boiled eggs and tomatoes. Appetizing and tasty sauce as accompaniment roast beef, griddle chicken, mixed boiled meat and Genoveses Cima meat.

BRUSCHETTA LIGURE



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
533	180 g	12

Impiego ideale: deliziosa e stuzzicante salsa da spalmare su una fetta di pane, anche direttamente dal barattolo. Ideale per insalate di pasta o antipasti.

Delicious and appetizing sauce to spread on a slice of bread even straight from the jar. Ideal for pasta salads or antipasti platters.

BRUSCHETTA ITALIANA



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
532	180 g	12

Impiego ideale: deliziosa e stuzzicante salsa da spalmare su una fetta di pane, anche direttamente dal barattolo. Ideale per insalate di pasta o antipasti.

Delicious and appetizing sauce to spread on a slice of bread even straight from the jar. Ideal for pasta salads or antipasti platters.

FILETTI DI TONNO
SOTT'OLIO
FILLET OF TUNA
IN OLIVE OIL



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
504	300 g	12

Impiego ideale: Tonno di alta qualità lavorato fresco direttamente sulla tonnara, per mantenerne intatto tutto il sapore e la fragranza. Gustatelo in ogni modo e sentirete la differenza.

High quality cleaned tuna with knife to preserve flavour and crispness. The best selected fillets are hand-cased in glass jar and covered in oil.

FILETTI DI ACCIUGHE
SOTT'OLIO
FILLET OF ANCHOVIES
IN OLIVE OIL



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
512	140 g	12

Impiego ideale: Ingrediente tipico della cucina Ligure. Ideale da aggiungere a sughi veloci e spaghetate o per golose salse come la "Bagna Cauda". Eccezionali consumate al naturale con una spolverata di prezzemolo.

Peculiar ingredient of Ligurian and Piedmont cuisine. They are fillets under oil with no salt nor fishbones, adding sauce or pan-fried vegetables; eating raw as hors d'oeuvre, or used in their peculiar recipe: Bagna Cauda.

SUGO ALL'ARRABBIATA
"ARRABBIATA" CHILLI SAUCE



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
535	180 g	12

Impiego ideale: ideale come condimento per i piatti a base di pasta: dopo averlo scaldato, unite il sugo alla pasta ben scolata e.....buon appetito!

Ideal dressing for pasta dishes: heat the sauce, add it to the well drained pasta and enjoy!

SUGO CONTADINO ALLE VERDURE
COUNTRY STYLE VEGETABLE SAUCE



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
536	180 g	12

Impiego ideale: ideale come condimento per i piatti a base di pasta: dopo averlo scaldato, unite il sugo alla pasta ben scolata e.....buon appetito!

Ideal dressing for pasta dishes: heat the sauce, add it to the well drained pasta and enjoy!

SUGO DELLA RIVIERA AL BASILICO
RIVIERA SAUCE WITH BASIL



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
538	180 g	12

Impiego ideale: ideale come condimento per i piatti a base di pasta: dopo averlo scaldato, unite il sugo alla pasta ben scolata e.....buon appetito!

Ideal dressing for pasta dishes: heat the sauce, add it to the well drained pasta and enjoy!

SUGO AI FUNGHI PORCINI
PORCINI MUSHROOMS SAUCE



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
539	180 g	12

Impiego ideale: ideale come condimento per i piatti a base di pasta: dopo averlo scaldato, unite il sugo alla pasta ben scolata e.....buon appetito!

Ideal dressing for pasta dishes: heat the sauce, add it to the well drained pasta and enjoy!

SUGO MARINARO AL TONNO
TUNA SAUCE



Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
540	180 g	12

Impiego ideale: ideale come condimento per i piatti a base di pasta: dopo averlo scaldato, unite il sugo alla pasta ben scolata e.....buon appetito!

Ideal dressing for pasta dishes: heat the sauce, add it to the well drained pasta and enjoy!



762



763



765



766

PASTA

Art.	Capacità Capacity	Tipo Type	Pezzi per cartone Units per carton
762	500 g	Trofie	12
763	500 g	Trofie tricolori	12
765	500 g	Trenette	12
766	500 g	Foglie d'ulivo	12



871



872

BISCOTTI DOLCI
SWEET COOKIES

I biscotti "dolcedolio" nascono da una ricetta antica preparata nei giorni di festa. Mescolando la farina più fine con lo zucchero e il delicatissimo olio extravergine di oliva Taggiasca prodotto a Dolcedo, da cui i biscotti prendono il nome, si ottiene questa specialità fragrante e delicata ideale per una pausa leggera e golosa. Ancora oggi come allora i nostri biscotti vengono fatti a mano per conservarne intatte tutte le caratteristiche.

Art.	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
871	180 g	12
872	180 g	12

ERBE AROMATICHE HERBS



Art.	Prodotto Product	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
781	 MAGGIORANA Majorana	25 g	12
782	 SALVIA Salvia officinalis	50 g	12
783	 ROSMARINO Rosmarinus officinalis	50 g	12
784	 BASILICO Ocimum Basilicum	40 g	12
785	 ORIGANO Origanum vulgare	50 g	12

Art.	Prodotto Product	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
786	 TIMO Thymus species	50 g	12
787	 PEPERONCINO Capsicum annuum	40 g	12
788	 SAPORI per PESCE Mix for fish	50 g	12
789	 SAPORI per CARNE Mix for meat	50 g	12
790	 SAPORI LIGURI Ligurian Bouquet	50 g	12

Le erbe aromatiche vengono usate in cucina per esaltare il sapore degli alimenti. Aiutano a creare piatti gustosi e saporiti, senza dover ricorrere a cotture troppo prolungate, a soffritti generosi e condimenti inutili, riducendo così l'utilizzo di grassi.

Herbs are used in cooking to exalt the food taste. They help to create tasty and flavorful dishes, avoiding to cook food too long and using unnecessary dressings, thus reducing fats use.

LINEA RISTORAZIONE / GASTRONOMIA

Ho.Re.Ca



Linea dedicata alla ristorazione,
al catering, alla gastronomia.

A wide range of products available for restaurants
and catering. Our food specialities in your country
for a complete and Italian tasteful meal.



I VASI / JARS			
Art.	Prodotto Product	Capacità Capacity	Pezzi per cartone Units per carton
	Olive in salamoia / Olives in brine		
308	"Taggiasche" in vaso / "taggiasche" in jar	2,2 kg*	3
300	"Taggiasche" in secchiello / "taggiasche" in plastic container	5 kg*	1
318	Tipo "riviera" in vaso / "riviera" in jar	2,2 kg*	3
310	Tipo "riviera" in secchiello / "riviera" in plastic container	5 kg*	1
	"Taggiasche" snocciolate in vaso / pitted "taggiasche" in jar	650 g*	6
	"Taggiasche" snocciolate in vaso / pitted "taggiasche" in jar	1,8 Kg*	3
	"Taggiasche" snocciolate in secchiello / pitted "taggiasche" in plastic container	5 Kg*	1
	Tipo "riviera" snocciolate in vaso / pitted "riviera" in jar	650 g*	6
	Tipo "riviera" snocciolate in vaso / pitted "riviera" in jar	1,8 Kg*	3
	Tipo "riviera" snocciolate in secchiello / pitted "riviera" in plastic container	5 Kg*	1
	Olive sott'olio / Olives in oil		
326	"Taggiasche" snocciolate in vaso / pitted "taggiasche" in jar	950 g	6
328	"Taggiasche" snocciolate in vaso / pitted "taggiasche" in jar	2,8 Kg	3
320	"Taggiasche" snocciolate in secchiello / pitted "taggiasche" in plastic container	7 Kg	1
336	Tipo "riviera" snocciolate in vaso / pitted "riviera" in jar	950 g	6
338	Tipo "riviera" snocciolate in vaso / pitted "riviera" in jar	2,8 Kg	3
330	Tipo "riviera" snocciolate in secchiello / pitted "riviera" in plastic container	7 Kg	1
	Pesto ligure (con basilico genovese DOP) / Ligurian Pesto		
366	Pesto ligure in vaso / Ligurian Pesto in jar	950 g	6
	Pesto ligure in secchiello / Ligurian Pesto in plastic container	7 Kg	1
	Crema di olive / Olive Paste		
346	Crema di olive "taggiasche" in vaso / "taggiasche" olive spread in jar	950 g	6
	Crema di olive "taggiasche" in secchiello / "taggiasche" olive spread in plastic container	7 Kg	1
	Prodotti sott'olio / Product in olive oil		
456	Pomodori secchi sott'olio in vaso / sun dried tomato in olive oil in jar	950 g	6

* sgocciolato / drained



RANISE AGROALIMENTARE s.r.l.

Sede operativa / Head Office:

Via Monte Pasubio, 43 - 18027 Chiusanico (Imperia) - ITALY

Tel. +39.0183.767966 - Fax +39.0183.763700

e-mail: info@ranise.com

Azienda Agricola:

Via IV Novembre, 29 - Dolcedo (Imperia)

Frantoio:

Via Nazionale, 21 - 18020 Ranzo (Imperia)



www.ranise.com



W LIGURIA

