ursini

GRANDI OLI, GRANDI SPECIALITÀ

Since 1988



Linea

ursini

La Nostra Filosofia

Semplice e ambiziosa, è la ricerca della qualità massima.

Esperienza, innovazione, rigide regole e
nuove tecnologie sono i nostri riferimenti.

Lavoriamo con coscienza e responsabilità,
utilizzando sempre la migliore materia prima.

Our Philosophy

Simple and ambitious, it is the pursuit of maximum quality.

*Experience, innovation, strict rules e
new technologies are our references.*

*We work with conscience and responsibility,
always using the best raw material.*





Linea

PRESTIGE



I MANICARETTI

Significato di Manicaretti
Pietanza cucinata con arte sopraffina
ed estrema accuratezza, deliziosa a mangiarsi.

Meaning of Manicaretti
Dish cooked with exquisite craftsmanship
and extreme accuracy, delicious to eat.



Manufatti del Gusto

Più che semplice sott'olio

La storia di ogni manicaretto Ursini è una sorta di piccola favola ricca di fascino, i cui protagonisti sono le delizie della terra, la fantasiosa ricerca dei nostri chef e la sapienza di chi utilizza solo tecniche di produzione sicure e sincere.
Prodotti artigianali d'innarivabile bontà e grande personalità, totalmente naturali e pensati per essere protagonisti assoluti anche come piatto unico.
Le nostre specialità esaltano la fragranza degli ortaggi freschi di stagione, senza il ricorso a prodotti semilavorati o in salamoia, proponendo un gusto dell'agro sempre bilanciato con cura e moderazione.

Manufacturers of a flavour taht is more than just in oil
The story of each of Ursini's delicacies is a brief fable rich in charm, whose protagonists are the delicacies of the earth, the imaginative resarch of our chefs and the knowledge of those who only use safe and time tested production techniques. Artisan products of unique goodness with great personality, all natural and conceived to be savoured as a main course.
Our specialities enhance the fragrance of fresh vegetables of the season, without using semi-finished or pickled products, offering a taste of agrifood which is always balanced with care and subtleties.

Linea
PRESTIGE









Art. M3301

FAGOTTINO DI CAROTE

Prodotto fatto a mano - Handmade product

Fagottini farciti di carote in olio extravergine di oliva.
Filled rolls of carrots in extra virgin olive oil

Ideale per:
Aperitivi, antipasti, buffet, snack.
Ideal for:
Aperitifs, appetizers, Buffet, snack.

Ingredienti:
Carote, Olio extra Vergine di Oliva, Olive, Salmone Affumicato, Riso, Pistacchi, Pomodoro Secco.
Ingridients:
Carrots, Extra Virgin Olive Oil, Olives, Smoked Salmon, Rice, Pistacchio nuts, Dried Tomato.

Art. **M3301**
EAN 805390820056
Contenuto netto / net weight **250 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

Linea
PRESTIGE



Art. **M4001**

PIPAROLO CON MOUSSE DI BACCALÀ

Prodotto fatto a mano - Handmade product

Peperoncini piccanti ripieni con mousse di baccalà in olio extravegine di oliva.
Small hot peppers filled with mousse of salted codfish in extra virgin olive oil

Ideale per:
Aperitivi, antipasti, buffet, snack.
Ideal for:
Aperitifs, appetizers, Buffet, snack.

Ingredienti:
Peperoncino, Baccalà, Olio Extra Vergine di Oliva.
Ingridients:
Chilli Peppers, Salted Codfish, Extra Virgin Olive Oil.

Art. **M4001**
EAN 805390820056
Contenuto netto / net weight **250 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **M3001**

FAGOTTINO BICOLORE

Prodotto fatto a mano - Handmade product

Fagottini farciti di Carote e Zucchine in Olio Extra Vergine di Oliva.
Filled rolls of Carrots and Zucchini in Extra Virgin Olive Oil

Ideale per:
Aperitivi, antipasti, buffet, snack.
Ideal for:
Aperitifs, appetizers, Buffet, snack.

Ingredienti:
Carote e Zucchine, Olio Extra Vergine di Oliva, Riso, Salmone affumicato, Baccalà, Formaggio di mucca, Pesce Azzurro, Cipolla.
Ingridients:
Carrots and Zucchini, Extra Virgin Olive Oil, Rice, Smoked salmon, Dried salted codfish, Cow chesse, Blufisch, Onion.

Art. **M3001**
EAN 8053908200463
Contenuto netto / net weight **250 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **M3501**

FAGOTTINO DI RADICCHIO

Prodotto fatto a mano - Handmade product

Fagottino di radicchio farcito in olio extra vergine d'oliva.
Bundle of radicchio in extra virgin olive oil.

Ideale per:
Aperitivi, antipasti, buffet, snack.
Ideal for:
Aperitifs, appetizers, Buffet, snack.

Ingredienti:
Radicchio, olio extra vergine di oliva, pancetta, riso, frutta secca, cipolla rossa, formaggio di mucca, spezie varie.
Ingridients:
Radicchio, extra virgin olive oil, bacon, rice, dried fruit, red onion, cow's cheese, various spices.

Art. **M3501**
EAN 8053908200517
Contenuto netto / net weight **250 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. M3201

FAGOTTINO DI ZUCCHINE

Prodotto fatto a mano - Handmade product

Fagottini farciti di zucchine in olio extravergine di oliva.
Filled rolls of zucchini in extra virgin olive oil

Ideale per:
Aperitivi, antipasti, buffet, snack.
Ideal for:
Aperitifs, appetizers, Buffet, snack.

Ingredienti:
Zucchine,Olio Extra Vergine di Oliva, Baccalà, Riso, Cipolla,
Formaggio di mucca, Pesce azzurro.
Ingridients:
Zucchini, Dried salted codfish, Extra Virgin Olive Oil, Rice,
Onion, Cow cheese, Bluefish.

Art. M3201
EAN 8053908200487
Contenuto netto / net weight **250 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. M5401

INSALATA DI FINOCCHI, NOCCIOLE E AGRUMI

Prodotto fatto a mano - Handmade product

Insalata di finocchi, agrumi e nocciole in olio extravergine di oliva..
Salad of fennels, hazelnuts, citrus fruits in extra virgin olive oil

Ideale per:
Aperitivi, antipasti, buffet, snack.
Ideal for:
Aperitifs, appetizers, Buffet, snack.

Ingredienti:
Finocchi, olio extra vergine di oliva, succo e scorza di arance, nocciole, sale.
Ingridients:
Fennel, extra virgin olive oil, orange juice and peel, hazelnuts, salt.

Art. M5401
EAN 8053908200661
Contenuto netto / net weight **250 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

I PESTATI® DI BACCO



Linea
PRESTIGE

Un Connubio
Sempre Sorprendente

Il vino e la gastronomia sono da sempre due tra le forme di made in italy più apprezzate al mondo, per questo Ursini ha creato i Pestati di Bacco, **l'abbinamento perfetto per un vino bevuto fuoripasto.** Un mariage davvero imperdibile per tutti i palati fini, capace di esaltare il meglio di queste due eccellenze italiane.

Chef e Sommelier

Uniti dal Buongusto

I Pestati di Bacco Ursini sono il risultato di un attento lavoro di gruppo tra i nostri chef e rinomati sommelier, in cui esperienza, competenza e unione d'intenti sono le basi per la creazione di invitanti e gustose di accoppiate. Vini prestigiosi e delizie gastronomiche si sostengono e si valorizzano a vicenda, dando vita a un'esperienza sensoriale superiore che avvolge e strega fin da subito.

Chef and sommelier united by good taste

The Ursini "Pestati di Bacco" are the result of meticulous teamwork between our chefs and renowned sommeliers, in which experience, competence and mutual intent are the basis for creating inviting and savory combinations. Fine wines and delicious food sustain and enhance each other, giving life to a higher sensorial experience which embraces and beguiles from the start.





PESTATO DI FORMAGGIO PECORINO E CIPOLLA ROSSA

Vini da abbinare:
Vini rossi maturi, Vini rossi strutturati
Wines to match:
Matured red wines, Structured red wines

Ideale per:
Aperitivi, bruschette, condimento per pasta, farcitura per panini gourmet.
Ideal for:
Aperitifs, bruschetta, seasoning of pasta, filling for sandwiches.

Ingredienti:
Cipolla rossa, Pecorino Romano, Olio Extra Vergine di Oliva.
Ingredients:
Red onion, Pecorino Cheese, Extra Virgin Olive Oil

Art.**P2901**
EAN 8053908200203
Contenuto netto / net weight **145 gr** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



PESTATO DI PEPERONI ROSSI E PANCETTA

Vini da abbinare:
Vini rossi giovani, Vini novelli fruttati
Wines to match:
Young red wines, Fruity red wines

Ideale per:
Aperitivi, bruschette, condimento per pasta, farcitura per panini gourmet.
Ideal for:
Aperitifs, bruschetta, seasoning of pasta, filling for sandwiches.

Ingredienti:
Pepeproni rossi, Cipolla rossa, Pancetta Affumicata, Olio Extra Vergine di Oliva, Pomodori secchi.
Ingredients:
Red peppers, Red onion, Bacon, Extra Virgin Olive Oil, Dried tomatoes.

Art. **NP2801**
EAN 8053908204959
Contenuto netto / net weight **230 gr** pezzi per confezione / pieces for box **6 pz.**

Linea
PRESTIGE



PESTATO DI BACCALÀ E OLIVE VERDI

Vini da abbinare:
Vini bianchi maturi, Vini bianchi strutturati.
Wines to match:
Mature white wines, Structured white wines.

Ideale per:
Aperitivi, bruschette, condimento per pasta, farcitura per panini gourmet.
Ideal for:
Aperitifs, bruschetta, seasoning of pasta, filling for sandwiches.

Ingredienti:
Olio Extra Vergine di Oliva, Baccalà, Olive verdi, Pesce azzurro.
Ingredients:
Extra Virgin Olive Oil, Dried salted cod, Green olives, Bluefish.

Art. **NP2601**
EAN 8053908205031
Contenuto netto / net weight **210 gr** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



PESTATO DI MELANZANE E POMODORO SECCO

Vini da abbinare:
Vini rosati, Spumanti rosé, Cerasuolo.
Wines to match:
Rosé wines, Rosé sparkling wines, Cerasuolo wines.

Ideale per:
Aperitivi, bruschette, condimento per pasta, farcitura per panini gourmet.
Ideal for:
Aperitifs, bruschetta, seasoning of pasta, filling for sandwiches.

Ingredienti:
Melanzane, olio extra vergine di oliva, pomodoro secco, cipolla, sale,
Ingredients:
Eggplants, extra virgin olive oil, dried tomato, onion, salt.

Art. **NP2701**
EAN 8053908205017
Contenuto netto / net weight **210 gr** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



PESTATO DI ZUCCA GIALLA E ZUCCHINE

Vini da abbinare:
Vini bianchi fruttati, Champagne, Prosecco, Spumanti.
Wines to match:
Fruity white wines, Champagne, Prosecco, Sparklimg wines

Ideale per:
Aperitivi, bruschette, condimento per pasta, farcitura per panini gourmet.
Ideal for:
Aperitifs, bruschetta, seasoning of pasta, filling for sandwiches.

Ingredienti:
Zucca gialla, Olio Extra Vergine di Oliva, Cipolla, Carote, Zucchine, Grana Padano.
Ingredients:
Yellow pumpkin, Extra Virgin Olive Oil, Onion, Carrots, Zucchini, Grana Padano.

Art. **P2501**
EAN 8053908200166
Contenuto netto / net weight **145 gr** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

Pestato della *Linea* PRESTIGE



PESTATO DEL TRABOCCO

Pesto a base di olive, tonno, e capperi in olio extravergine di oliva.
Pesto made with olives, tuna, and capers in extra virgin olive oil.

Ingredienti:
Olive leccino, olio extravergine di oliva, tonno, capperi, noci, basilica, peperone secco dolce.
Ingredients:
Leccino olives, extra virgin olive oil, tuna, capers, walnuts, basil, sweet dry pepper.

Ideale per:
Aperitivi, bruschette, condimento per pasta, farcitura per panini gourmet.
Ideal for:
Aperitifs, bruschetta, seasoning of pasta, filling for sandwiches.

Art. **P2001**
EAN 8053908200111
Contenuto netto / net weight **145 gr** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



NON SAI COS'È UN TRABOCCO?

Il trabocco è una macchina da pesca costituita da una piattaforma collegata alla terra da una passerella sospesa su travi fissate con perizia a ridosso di punte rocciose e scogli, dove il mare presenta profondità e correnti favorevoli alla pesca.
Dalla piattaforma si protendono verso il mare bracci di legno che sostengono la grande rete che viene calata e issata con l'aiuto di un grande argano fissato al centro della stessa piattaforma.

DON'T YOU KNOW WHAT THE TRABOCCO IS?

The trabocco is a fishing machine, it consists of a platform connected to the land with a walkway. It is suspended on erect and fixed beams close to rocks and where the sea has depth and currents favorable to fishing. From the platform, wooden arms reach out to the sea. They support the great net that is lowered and hoisted with a large winch, which is fixed in the center of the platform.



L'OLIO EXTRA VERGINE

Intuizione, passione e ragione

Come ingredienti Chiave

L'olio di oliva extra vergine Ursini è l'espressione dell'orgoglio e della dedizione di un Mastro Oleario che ha fatto dell'eccellenza il suo elemento distintivo.
Passione, esperienza e dedizione sono le basi di un prodotto eccellente, capace di esaltare le qualità del frutto più antico e nobile della nostra terra, quelle olive che ci affidano le mani esperte di contadini che conosciamo da anni.
Creare un olio superiore, questa è la missione inconfodibile della nostra impresa.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Intuition, passion and reason as key ingredients

Ursini extra virgin olive oil is an expression of the pride and dedication of a master oil producer which has made excellence their distinctive calling card. Passion, experience and dedication are the basis of an excellent product, able to enhance the quality of the most ancient and noble fruit of our land, the olives entrusted in the expert hands of the farmers we have known for years.
Creating superior oil, this is the unmistakable mission of our company.



ESPERIENZA E INNOVAZIONE
In perfetto Equilibrio

L'anima nobile degli oli Ursini si manifesta in qualità assolutamente uniche come la delicatezza del profumo, la morbidezza del sapore e la vellutata consistenza. Prodotti dal carattere unico, legati indissolubilmente sia a radici antiche che all'avanguardia tipica del frantoio Ursini. Le tecnologie di ultima generazione permettono infatti di trattenere al meglio le note del sapore autentico della tradizione. Nel Frantoio di famiglia la sensibilità del Mastro Oleario impone si separare già nei campi la varietà delle olive, in modo da poter dar vita sia a preziosi monocultivar che a raffinati blend di diverse tipologie.

EXPERIENCE AND INNOVATION in perfect balance

The noble soul of Ursini oils expresses themselves in absolute unique qualities such as yhe delicate fragrance, smooth taste and velvety consistency. Products of a unique nature inextricably linked to both ancient roots and the avant-garde technology of the Ursini olive mill. In fact latest generation technology embolden the notes of authentic flavour of tradition to be expressed in the best way. In the Ursini olive mill the sensitivity of the Master Oil producer imposes that olive varieties are separated in the fields so that precious single crops as well as refined blends of different types can come to life







TANTE SPECIALITA
Tante Unicita

Quella dell'olio extra vergine di oliva Ursini è una famiglia in cui ogni elemento ha una sua dimensione precisa, unica e personale. Tandem Olea, Opera Mastra e Intosso sono le punte di diamante della produzione grazie a una tiratura rigorosamente limitata.
I biodiversi linea Solo, Dop e Bio hanno il gusto dell'innovazione e sono un inno alle varietà autoctnone.
Tandem Olea e l'Opera Mastra sono il frutto della voglia di creare oli assolutamente super, realizzati con accurati blend personalizzati per i ristoratori. La linea olio Terre dell'Abbazia in tutti i suoi formati sono un'ode al capostipite della famiglia, Pierino Ursini abile potatore e nostro ispiratore.

LOTS OF SPECIALITIES lots of uniqueness

The selectio of the Ursini extra virgin olive oil is a range (we prefer to call it "family") in which each element (oil) has his own precise, unique and personal dimension. Tandem Olea, Opera Mastra and Intosso are the production' crow jewel thanks to a strictly limited edition. The biodiverse Solo, Dop and Organic have the taste of the innovetion and enhance the native varieties due to the single olives varieties milling. Tandem Olea and DOP Puti oil are the result of the desire to absolutely create the best oils, realized with accurate blend which have been specifically thought for restauranteur.
"Terre dell'Abbazia" extra virgin olive oil line in all its formats is an ode to the founder of the Ursini family, Ursini Pierino skilled pruner and our inspirer.

IL NOSTRO MASTRO OLEARIO

Garantisce il Mastro

Nel 1991 Giuseppe Ursini è diventato membro della Corporazione dei Mastri Oleari, risalente al XIV secolo e famosa per aver dato lustro agli oli extra vergini di oliva con tecniche sopraffine e grande dedizione.
L'associazione raggruppa professionisti di svariata settori, impiegnati nella tutela, nel miglioramento e nella divulgazione di prodotti olivicoli e sistemi di lavorazione.

In 1991 Giuseppe Ursini became a member of the Guild of Mastri Oleari, dating back to the fourteenth century and famous for giving prestige to extra virgin olive oils with excellent techniques and great dedication.
The association brings together professionals from various sectors, employed in the protection, improvement and dissemination of olive products and processing systems.







OPERA MASTRA

Descrizione sensoriale
Olio fruttato medio, delicato, armonico con note eleganti di mela, mandorla e pomodoro. Al palato si presenta ricco ed elegante con toni di ortaggi freschi.
La presenza di Amaro e piccante sono moderati.
L'aspetto è decantato e leggermente opaco con una fluidità media.

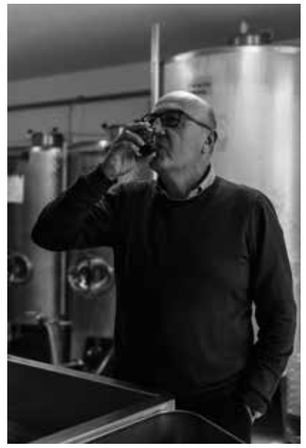
Sensory description
Oil with an intense vegetable scent and references to apple peel.
Harmonious, fresh, sweet with a finish of spices such as basil and rosemary.
Very suitable for the whole meal, excellent to start with warm or warm bread, as well as to enrich first courses. Very good on delicate meats, mixed salads and raw meats.
Good with slightly more seasoned cheeses and delicate cured meats.

Utilizzo
Rigorosamente a crudo, su piatti di pesce, finger foods, insalate di mare, carpacci, pesce marinato, grigliato e arrosto, zuppe. Adatto su formaggi freschi.

Usage
Simply raw, on fish dishes, finger foods, seafood salads, carpaccio, marinated, grilled and roasted fish, soups. Suitable for fresh cheeses.

Varietà olive:
Variano in base alla stagione, normalmente sono: Gentile di Chieti, Leccino, Crognalegno, Peranzana.
Variety of olives:
It depends on the season, normally they are: Gentile di Chieti, Leccino, Crognalegno, Peranzana.

Art. **OOM03**
EAN 8053908201040
Contenuto netto / net weight **500 ml** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Ursini Giuseppe Mastro Oleario

L'olio del nostro Mastro Oleario

The Extra virgin olive oil of our Oil Master

OPERA MASTRA , il blend prediletto del Mastro Oliario Giuseppe Ursini.
E' esattamente il profilo aromatico che desidera il Mastro, una miscela ottenuta da 4 oli monovarietali dove l'olio derivante dalla singola varietà Gentile di Chieti ne rappresenta almeno il 50%.
Il resto dei monovarietali varia in funzione dell'annata, del periodo di imbottigliamento e della nota aromatica che si intende raggiungere.
Solitamente sono il Leccino, il Crognalegno, la Peranzana.
In definitiva un'opera di costruzione di un olio secondo l'idea di un mastro oleario, da qui il nome.

OPERA MASTRA, *the favorite blend of Mastro Oleario Giuseppe Ursini.*
This is exactly the aromatic profile that Mastro desires, a blend obtained from 4 single-variety oils where the oil from the single Gentile di Chieti variety represents at least 50%.
The rest of the monovarietals varies according to the vintage, the bottling period and the aromatic note to be achieved.
Usually they are the Leccino, the Crognalegno, the Peranzana.
Ultimately a work of construction of an oil according to the idea of an oil master, hence the name.

L'evoluzione negli anni



Il nostro pregiato olio Opera Mastra si è protetto fin dai primi passi. Dalla bottioglia in verde Uvag del 1988 a quella odierna in verde alta protezione.
Our precious oil Opera Mastra has protected itself from the first steps. From the uvag green bottioglia of 1988 to today's high protection green.





Formato 250 ml

I MONOVARIETALI

Linea "Solo"

Gli oli monovarietali, ottenuti da olive 100% della stessa varietà, consentono di esaltare al massimo le peculiarità legate ad una biodiversità olivicola. Un patrimonio genetico dal valore inestimabile che, grazie al binomio indissolubile varietà e ambiente di coltivazione, garantisce prodotti unici ed irripetibili, caratterizzati nelle caratteristiche compositive e nelle sensazioni organolettiche, fortemente radicati al territorio. Ursini da sempre valorizza il territorio con la sua linea "Solo" la quale è percepita ed apprezzata dal consumatore e dal mondo della ristorazione, per un utilizzo sempre più consapevole in gastronomia.

The monovarietal oils, obtained from 100% olives of the same variety, divide the peculiarities linked to an olive biodiversity to the maximum. A genetic heritage of inestimable value which, thanks to the indissoluble combination of variety and cultivation environment, guarantees unique and unrepeatable products, characterized by compositional characteristics and organo-leptic sensations, strongly rooted in the territory.
Ursini has always valued the territory with its "Solo" line which is perceived and appreciated by consumer and the world of catering, for an increasingly conscious use in gastronomy.

SOLO GENTILE DI CHIETI

Descrizione sensoriale
Olio equilibrato, coinvolgente, armonico, soave e delicato richiamo aromatico.
Gentile di nome e di fatto perché al palato risulta fresco e avvolgente.
E' un Fruttato medio

Sensory description
Balanced, engaging, harmonious olive oil with a delicate aromatic appeal.
Gentile in name and in fact because it is fresh and enveloping on the palate.
It is a medium fruity

Utilizzo
Rigorosamente a crudo, su insalate miste, carpaccio di pesce, grigliate di pesce e di carne bianca, formaggi freschi. Ottimo su zuppe delicate, di verdure o di legumi chiari.

Usage
Strictly raw, on mixed salads, fish carpaccio, grilled fish and white meat, fresh cheeses.
Excellent on delicate soups, with vegetables or light legumes.

Varietà olive:
Olio extra vergine di oliva varietà Gentile di Chieti
Variety of olives:
Extra virgin olive oil Gentile di Chieti.

Art. **OSG02**
EAN 8053908200975
Contenuto netto / net weight **250 ml** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

Art. **OSG03**
EAN 8053908200982
Contenuto netto / net weight **500 ml** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

New Product

SOLO INTOSSO

Descrizione sensoriale
Olio dal sentore potente di oliva verde.
È un fruttato intenso ma allo stesso tempo elegante con un erbaceo fresco e pungente.
Al palato si presenta possente e con una ricca carica vegetale.
Decisa ed equilibrata venatura di amaro-piccante, ricco di persistente nota aromatica.

Sensory description
Oil with a strong scent of green olive.
It is an intense but at the same time elegant fruity with an herbaceous taste, fresh and pungent.
Taste On the palate it is vigorous with an expolosion of fresh vegetables.
Strong and balanced bitter-spicy vein, rich in persistent aromatic note.

Utilizzo
Rigorosamente a crudo, zuppe di legumi, carni rosse alla griglia, ortaggi crudi e cotti, bruschette, pinzimonio, patate lesse, formaggi stagionati come Grana Padano e pecorino.

Usage
Strictly raw, legume soups, grilled red meats, raw and cooked vegetables, bruschetta, pinzimonio, boiled potatoes, aged cheeses such as Grana Padano and pecorino.

Varietà olive:
Olio extra vergine di oliva varietà Intosso.
Variety of olives:
Extra virgin olive oil Intosso.

Art. **OINT03**
EAN 8053908204164
Contenuto netto / net weight **500 ml** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**





OLIO DEI PUTÌ

Descrizione sensoriale
Olio dal sentore netto di oliva, con richiamo alla mela verde e al pomodoro maturo, presenta una nota erbacea fresca ed invitante. Al palato pieno e corposo, una bella sensazione di oliva armonica ed equilibrata. È un fruttato di media intensità.

Sensory description
Oil with a clear clear taste , with a hint of green apple and ripe tomato, it has a fresh and inviting herbaceous note. Rich and intense on the palate, a nice harmonic and balanced sensation of olive. It is a fruity of medium intensity.

Utilizzo
A crudo, su pietanze di legumi, ortaggi, su carni di ogni genere soprattutto grigliate, bene su pesci saporiti, insalate con frutta, pinzimonio con carciofi.

Usage
Raw, on legume dishes, vegetables, on all kinds of meats especially grilled, good on tasty fish, salads with fruit, pinzimonio with artichokes.

Varietà olive:
Rigorosamente, come da disciplinare, Gentile di Chieti e Leccino in proporzioni consentite.
Variety of olives:
Strictly, according to the regulations, Gentile di Chieti and Leccino in permitted proportions.

Art. **OPUT03**
EAN 8053908201736
Contenuto netto / net weight **500 ml** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

IL NOME PUTÌ

Putì è il soprannome della famiglia Ursini, il quale identifica un nucleo famigliare dedito fin dall'ottocento alla cura e potatura degli olivi. Per questo motivo abbiamo assegnato all'olio DOP il nome Putì, un omaggio alla nostra famiglia che da sempre si prende cura delle piante di olivo.

THE NAME PUTÌ

Putì is the family nickname, it identifies a family that has dedicated since the nineteenth century into the pruning of olive trees. This is why the name assigned to the DOP oil, is an expression to identify the quality.



TANDEM OLEA

Descrizione sensoriale
Olio dal sentore netto di oliva verde, corposo al palato, molto persistente e lungo con un finale leggermente amarognolo.
E' un Fruttato medio.

Sensory description
Oil with a scent of fresh grass, harmonious, sweet and delicate aromatic recall. Kind in name and in fact because on the palate it is fresh and enveloping. It is a medium fruity

Utilizzo
A crudo, carni rosse e bianche, pesci molto saporiti tipo quelli azzurri, insalate ricche di sapori amari, radicchio alla griglia, pinzimonio classico o con carciofi, su riso, pasta in bianco con scaglie di parmigiano, su formaggi freschi.

Usage
Raw, red and white meats, very tasty fish such as blue ones, salads rich in bitter flavors, grilled radicchia, classic pinzimonio or with artichokes, on rice, white pasta with parmesan flakes, on fresh cheeses.

Varietà olive:
Variano in base alla stagione, normalmente sono: Gentile di Chieti, Peranzana.
Variety of olives:
It depends on the season, normally they are: Gentile di Chieti, Peranzana.

Art. **OTD03**
EAN 8053908201019
Contenuto netto / net weight **500 ml** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



PRODOTTO STAGIONALE

OLIO FRESCO® nasce dalla volontà di far sentire il profumo e il sapore dell'olio appena franto! Sono emozioni che di solito vivono solo gli addetti ai lavori e una piccola cerchia di amici. Desideriamo che questa cerchia di amici si allarghi sempre più. Per questo nasce il nostro Olio Fresco, viene prodotto una volta l'anno.
ACQUISTABILE SOLO IN PRE ORDINE NEI MESI DI SETTEMBRE - OTTOBRE.
Vuoi prenotarolo? Scrivi a info@ursini.com

SEASONAL PRODUCT

OLIO FRESCO® comes from the desire to make you feel the scent and flavor of freshly pressed oil! These are emotions that usually only insiders and a small circle of friends experience. We want this circle of friends to widen and this is why our Fresh Oil is born, it is produced once a year.
PURCHASABLE ONLY IN PRE-ORDER IN THE MONTH OF SEPTEMBER - OCTOBER.
Do you want to pre-order it? Write to info@ursini.com

OLIO FRESCO®
NOVELLO

Descrizione sensoriale
Olio deciso, fresco e dal sentore erbaceo intenso, con sentori di cicoria e carciofo intenso. Al palato si presenta con un gusto ampio, potente, di lunga persistenza e con note di amaro-piccante ben definite.
Armonico, fresco, amabile con un finale di spezie come basilico e rosmarino.

Descrizione sensoriale
Fresh oil with an intense herbaceous scent, with hints of chicory and intense artichoke. On the palate it has a broad, powerful, long-lasting taste with well-defined bitter-spicy notes. Harmonious, fresh, sweet with a finish of spices such as basil and rosemary.

Utilizzo
A crudo, su pietanze di legumi, ortaggi, su carni di ogni genere soprattutto grigliate, insalate, formaggi di media stagionatura. Da accompagnare ad un perfetto calice di vino rosso!

Usage
Raw, on legume dishes, vegetables, on all kinds of meats, especially grilled meats, salads, medium-aged cheeses. To accompany a perfect glass of red wine!

Varietà olive:
Variano in base alla stagione, normalmente sono: Gentile di Chieti, Leccino, Dritta, Cucco.
Variety of olives:
It depends on the season, normally they are: Gentile di Chieti, Leccino, Dritta, Cucco.

Art. **OOF03**
EAN 8053908201446
Contenuto netto / net weight **500 ml** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**









TERRE DELL'ABBAZIA 750ml

Art. **OTA04**
EAN 8053908201064
Contenuto netto / net weight **750 ml** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

SECOLI LEGATI
da un Filo d'Olio

Una tradizione millenaria, una maestosa abbazia che veglia sui campi punteggiati di olivi. Ma sopra ogni cosa, i contadini. Terre dell'Abbazia è dedicato a questi uomini che condividono con Ursini il rispetto per l'ulivo, un rispetto atavico e profondo. Dalla loro cura e costanza provengono le migliori olive che danno vita a questo blend genuino.
È cosi che per i contadini la fatica del lavoro lascia il posto all'orgoglio, quello di aver partecipato alla nascita di questo extra vergine di oliva superbo, denso di contenuti e pieno di vitalità.

RELATED CENTURIES from a drizzle of oil.
A millenary tradition, a majestic abbey watching over the fields dotted with olive trees. But above all, the peasants. Terre dell'Abbazia is dedicated to these men who share with Ursini the respect for the olive tree, an atavistic and profound respect. From their care and constancy come the best olives that give life to this genuine blend.
this is how for the farmers the fatigue of work gives way to pride, that of having participated in the birth of this superb extra virgin olive oil, full of contents, full of vitality.



TERRE DELL'ABBAZIA 5lt

Art. **OTA07**
EAN 8053908201088
Contenuto netto / net weight **5 litri** pezzi per cartone / pieces for box **4 pz.**







New Product

TERRE DELL'ABBAZIA 3lt BAG IN BOX

Art. **OTA08**
EAN 8053908204621
Contenuto netto / net weight **3 litri** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

Descrizione sensoriale
Olio fruttato medio, netto di oliva con note erbacee di frutta matura, al palato sapore fresco, pulito, si apre con una lieve sensazione dolce, seguita da una gradevole carica di amaro-piccante di intensità bassa, persistente nota vegetale.

Utilizzo
A tutto tondo, a crudo così come in cottura per un grande piatto, bruschette, legumi, insalate varie, pinzimonio, zuppe, carne rossa e bianca, pesci di media sapidità, pizza.

Varietà olive:
Variano in base alla stagione: Gentile di Chieti, Leccino, Dritta, Cucco, Peranzana, Nociara, Leccino del Corno.

Sensory description
Medium fruity oil, clear of olive with herbaceous notes of ripe fruit, fresh, clean taste on the palate, opens with a slight sweet sensation, followed by a pleasant charge of bitter-spicy of low intensity.

Usage
For anything, simply raw or for cooking for a large dish, Bruschetta, legumes, various salads, dips, soups, red and white meat, medium-flavored fish, pizza.

Variety of olives:
It depends on the season: Gentile di Chieti, Leccino, Dritta, Cucco, Peranzana, Nociara, Leccino del Corno.



New Product

TERRE DELL'ABBAZIA BIOLOGICO

Descrizione sensoriale
Olio fruttato medio/intenso, netto di oliva verde con accese note di pomodoro verde e richiamo al carciofo, al palato si apre con una lieve sensazione morbida con successiva intensa carica piccante, lunga persistenza di note di erba selvatica, persistente nota vegetale.

Sensory description
Medium / intense fruity oil, net of green olive with bright notes of green tomato and artichoke hints, on the palate it opens with a slight soft sensation with subsequent intense spicy taste, long persistence of notes of wild grass such as nettle, grespino, dandelion and chicory.

Utilizzo
A tutto tondo, a crudo così come in cottura per un grande piatto, bruschette, legumi, insalate varie, pinzimonio, zuppe, carne rossa e bianca, pesci di media sapidità, pizza.

Usage
Simply raw or for cooking for a large dish, Bruschetta, legumes, various salads, pinzimonio, soups, red and white meat, medium-flavored fish, pizza.

Varietà olive:
Variano in base alla stagione, normalmente sono: Gentile di Chieti, Leccino, Dritta, Cucco.
Variety of olives:
It depends on the season, normally they are: Gentile di Chieti, Leccino, Dritta, Cucco.

Art. **BU056**
EAN 8053908204249
Contenuto netto / net weight **750 ml** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

SELEZIONE URSINI
Garantisce il Mastro Oleario

Gli oli extra vergini di oliva utilizzati per la linea "Selezione Ursini" sono dedicati alla ristorazione e somministrazione.
Questi oli sono prodotti da terzi, la garanzia dell'eccellenza di questi oli è data dalla capacità selettiva di un Mastro Oleario riconosciuto come Giuseppe Ursini il quale ci mette la firma e dunque ne garantisce il livello di qualità.

URSINI SELECTION, Guaranteed by Mastro Oleario
The "Selezione Ursini" line is a series of extra virgin olive oils dedicated to catering and administration, especially for use in cooking. The guarantee of these selections, because they are selections of oils produced by third parties, is given by the ability to select a Mastro Oleario recognized as Giuseppe Ursini who puts his signature on us and therefore guarantees the level of quality.



OLIO CUCINA BAG IN BOX 5lt

Descrizione sensoriale
Olio fruttato tenue di oliva matura, con note di frutta e tenue sentore di erbe e verdure. Al palato gradevolmente dolce, senza asperità , equilibrato e con contenuto basso di amaro/piccante.

Utilizzo
A 360° in cottura e a crudo, è un olio universale. Indicato per realizzare sott'olio, maionese, salse varie. Buonissimo per fritture, di verdure e di pesce.

Varietà olive:
Frutto di una selezione del nostro Mastro Oleario, può cambiare di volta in volta, Olio italiano 100% di prevalenza Abruzzesi, Molisane e nord-Pugliesi.

Art. **OCIT07**
EAN 8053908204188
Contenuto netto / net weight **5 litri** pezzi per confezione / pieces for box **4 pz.**

Sensory description
Soft fruity oil of ripe olive, with notes of fruit and a slight hint of herbs and fresh vegetables. Pleasantly sweet on the palate, without harshness, balanced and with a low bitter / spicy content.

Usage
For any kind of use in cooking and raw, it is a universal oil. Suitable for making in oil,mayonnaise, various sauces. Very good for fries, vegetables and fish, mayonnaise, various sauces. Very good for fries, vegetables and fish.

Varietà olive:
The result of a selection by our Mastro Oleario, it can change from time to time, 100% Italian oil mainly from Abruzzo, Molise and north-Puglia.



L'O OLIO PREMIUM

Descrizione sensoriale
Olio fruttato tenue di oliva matura, con note di frutta, sentore di erbe.
Al palato gradevolmente dolce, equilibrato e con contenuto basso di amaro/piccante.

Sensory description
Light fruity oil of ripe olive, with notes of fruit, hints of herbs.
Pleasantly sweet on the palate, balanced and with a low bitter / spicy content.

Utilizzo
A 360° in cottura e a crudo, è un olio universale.
Indicato per realizzare maionese, salse varie. Buonissimo per fritture, di verdure e di pesce.

Usage
For anything, cooking and raw, it is a universal oil.
Suitable for making mayonnaise, various sauces. Very good for fries, vegetables and fish.

Varietà olive:
Frutto di una selezione del nostro Mastro Oleario, può cambiare di volta in volta, Olio italiano 100% di prevalenza Abruzzesi, Molisane e nord-Pugliesi.

Variety of olives:
The result of a selection by our Mastro Oleario, it can change from time to time, 100% Italian oil mainly from Abruzzo, Molise and north-Puglia.

Art. **OLO04**
EAN 8053908202610
Contenuto netto / net weight **750 ml** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Prodotto disponibile solo per il mercato Ho.Re.Ca

New Product

OLIO CUCINA
Selezione del Mastro Oleario

È un olio con poche asperità, tendente al dolce ed equilibrato.
Fruttato lieve, con note vegetali piuttosto tenue e una media morbidezza.
Olio Cucina Selezione è un olio universale per tutti gli usi in cottura,
per preparare salse ed accompagnare ogni pietanza, anche in frittura

Varietà olive:
Variano in base alla stagione,.
Variety of olives:
It depends on the season.

Art. **CC242**
EAN 8053908204683
Contenuto netto / net weight **5 lt,** pezzi per confezione / pieces for box **4 pz.**

EVVIVA! LA RIVOLUZIONE

Descrizione sensoriale
Olio dal sentore netto di oliva verde, corposo al palato, molto persistente e lungo con un finale leggermente amarognolo.
E' un Fruttato medio.

Sensory description
Oil with a scent of fresh grass, harmonious, sweet and delicate aromatic recall. Kind in name and in fact because on the palate it is fresh and enveloping. It is a medium fruity

Utilizzo
A crudo, carni rosse e bianche, pesci molto saporiti tipo quelli azzurri, insalate ricche di sapori amari, radicchio alla griglia, pinzimonio classico o con carciofi, su riso, pasta in bianco con scaglie di parmigiano, su formaggi freschi.

Usage
Raw, red and white meats, very tasty fish such as blue ones, salads rich in bitter flavors, grilled radicchio, classic pinzimonio or with artichokes, on rice, white pasta with parmesan flakes, on fresh cheeses.

Varietà olive:
Variano in base alla stagione, normalmente sono: Gentile di Chieti, Peranzana.
Variety of olives:
It depends on the season, normally they are: Gentile di Chieti, Peranzana.

Art. OEV04
EAN 8053908204911
Contenuto netto / net weight **750 ml** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Come nasce





Siamo orgogliosi di essere la prima azienda olearia italiana a utilizzare la prima bottiglia di carta al mondo realizzata con il 94% di carta riciclata. La responsabilità ambientale è un dovere di tutti, specialmente per le aziende che lavorano i frutti della terra. Nei nostri stabilimenti utilizziamo solo energia 100% verde certificata proveniente interamente da fonti rinnovabili. Questa bottiglia ci permette di fare un ulteriore grande passo verso l'ecosostenibilità.

We are proud to be the first Italian olive oil company using the first paper bottle in the world made with 94% recycled paper. Environmental responsibility is everyone's obligation, specially for the companies that do business with the fruits of the earth. In ours factories we only use 100% certified green energy, coming from renewable sources. This bottle allows us to do a further big step towards eco-sustainability



OLI AGRUMATI

Lasciatevi sorprendere

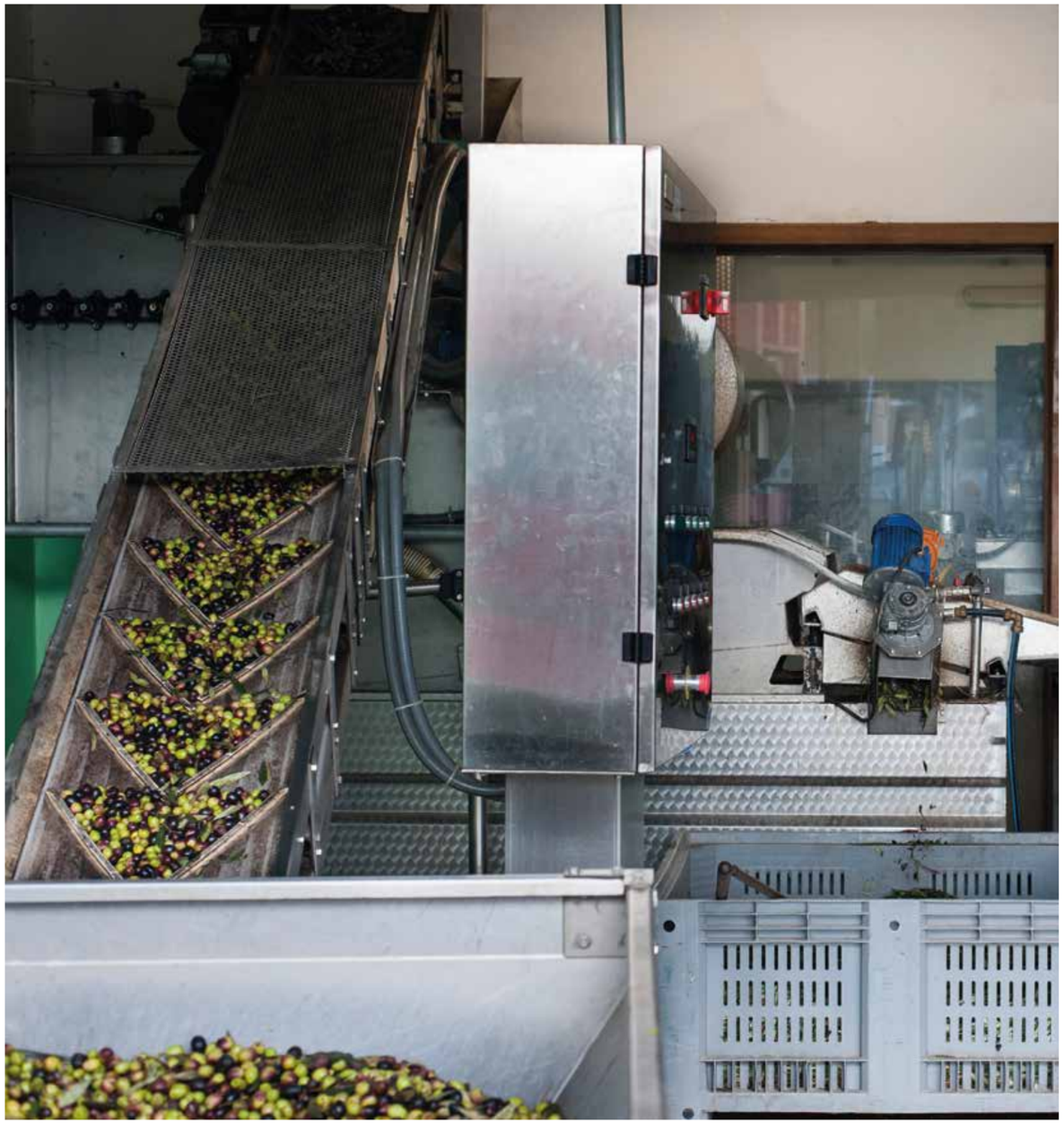
dal carattere degli Agrumi

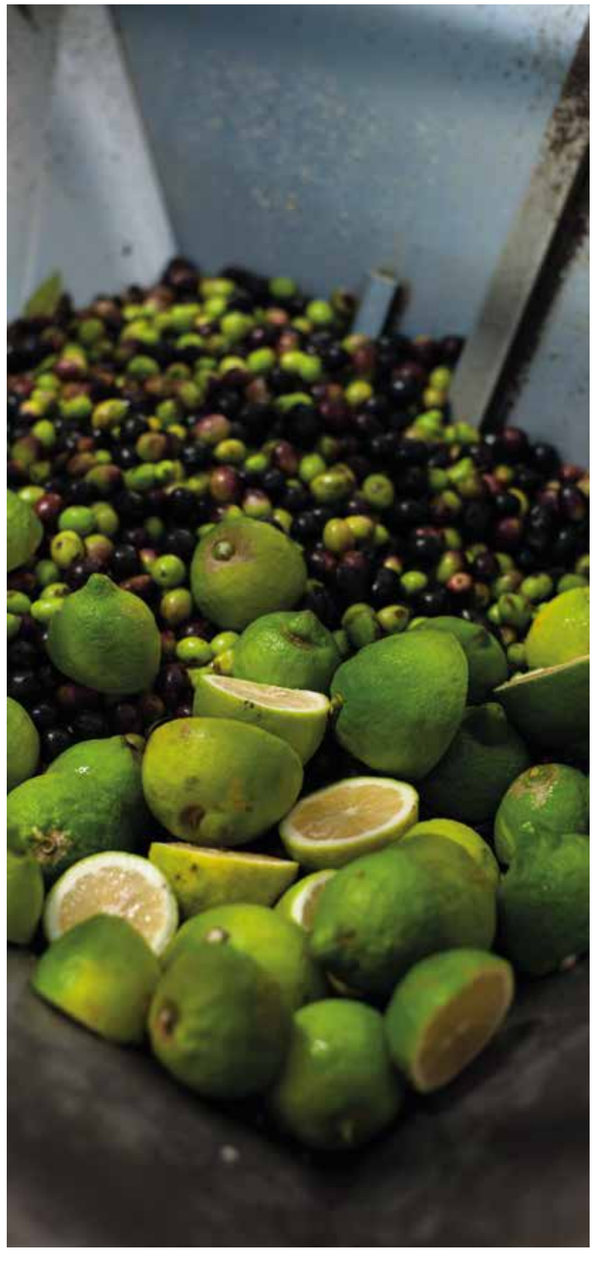
La nostra terra, quell'incantevole striscia d'Abruzzo decantata da poeti come D'Annunzio e conosciuta come Costa dei Trabocchi, ha da tempo immemore legato le sue tradizioni agli agrumi che brillano nei nostri giardini. Di generazione in generazione sono diventate protagoniste di olii agrumati fatti in casa, prodotto in piccole quantità e dunque prezioso, caratterizzato da un complesso e laborioso processo di lavorazione ma anche da un profumo fruttato persistente in perfetto equilibrio tra i toni dell'oliva e dell'arancia, limoni gialli e verdi. È a questa eccellenza che oggi Ursini si è ispirato per i suoi Oli Agrumati

CITRUS OILS, Let yourselves be surprised

Our land, that enchanting strip of Abruzzo praised by poets as D'Annunzio and known as the Trabocchi coast, has since always its traditions to the citrus fruits that shine in our gardens. From generation to generation they have become the protagonists of homemade citrus oils, produced in small quantities and therefore precious, characterized by a complex and laborious process but also by a persistent fruity aroma in perfect balance between the tones of the olive and the orange, yellow and green lemons.
Today Ursini is inspired by this excellence for his Citrus Oils.







RITRATTO DI UN CAPOLAVORO

di Fragranza

Gli oli agrumati Ursini sono delle specialità inimitabili.
La qualità non ha mai fretta, per questo tempi di produzione più lunghi e tirature più limitate sono un pregio per quest'olio.
Con la spontanea attitudine a soddisfare ogni palato con le ricchezze della tradizione, Ursini ha realizzato una famiglia di oli agruamati ricca di carattere: dal classico agruamto all'arancia a quello al limone giallo, passando per il limone verde.
Fragranza e sapori che hanno tutto il fascino dei giardini della costa dei Trabocchi e che hanno preso vita in esclusiva mondiale nel 1987 con un'altra intuizione Ursini, prima azienda in assoluto a portarli sul mercato.

Portrait of a work of art in fragrance

Ursini citrus oils are inimitable specialties.
You cant combine hurry with quality; the time of production takes much more time but makes this oil very prestigious.
With the attitude to satisfy every palate with the elegance of the tradition, Ursini has created a family of citrus oils rich in character: from the classic citrus fruit with orange to that with yellow lemon, passing also through the green lemon.
Fragrance and flavors that have all the charm of the land of the Trabocchi coast and which came as a world exclusive in 1987 with another intuition from Ursini, the first company ever to bring them to the market.



Formato 100 ml





Formato 100 ml













LIMONE VERDE

Ideale per:
Condire insalate, pesci, carni bollite e grigliate.
Ideal to:
Season salads, boiled and grilled meat, fish.

Ingredienti:
Olio extra vergine di oliva, limoni verdi freschi.
Variety of olives:
Extra Virgin Olive Oil, fresh green lemons.

Art. **OALV01**
EAN 8053908201798
Contenuto netto / net weight **100 ml** pezzi per cartone / pieces for box **12 pz.**
Art. **OALV02**
EAN 8053908201804
Contenuto netto / net weight **250 ml** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

LIMONE GIALLO

Ideale per:
Condire insalate, pesci, carni bollite e grigliate.
Ideal to:
Season salads, boiled and grilled meat, fish.

Ingredienti:
Olio extra vergine di oliva, limoni gialli freschi.
Variety of olives:
Extra Virgin Olive Oil, fresh yellow lemons.

Art. **OAL01**
EAN 8053908201170
Contenuto netto / net weight **100 ml** pezzi per cartone / pieces for box **12 pz.**
Art. **OAL02**
EAN 8053908201187
Contenuto netto / net weight **250 ml** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**








ARANCIA

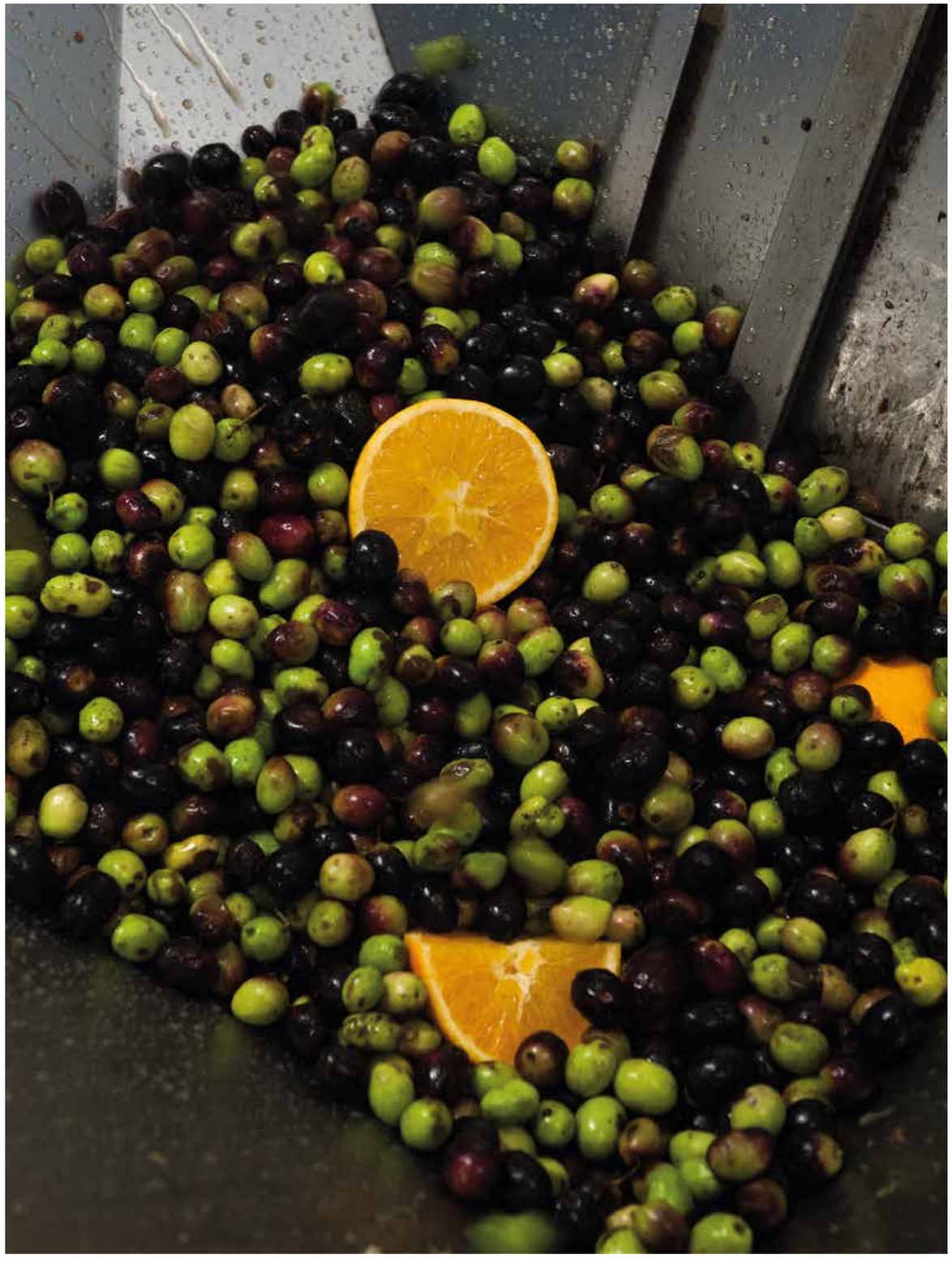
Ideale per:
Condire carni, pesci, affumicati in genere.
Ideal to:
Season meat, fish, smoked food.

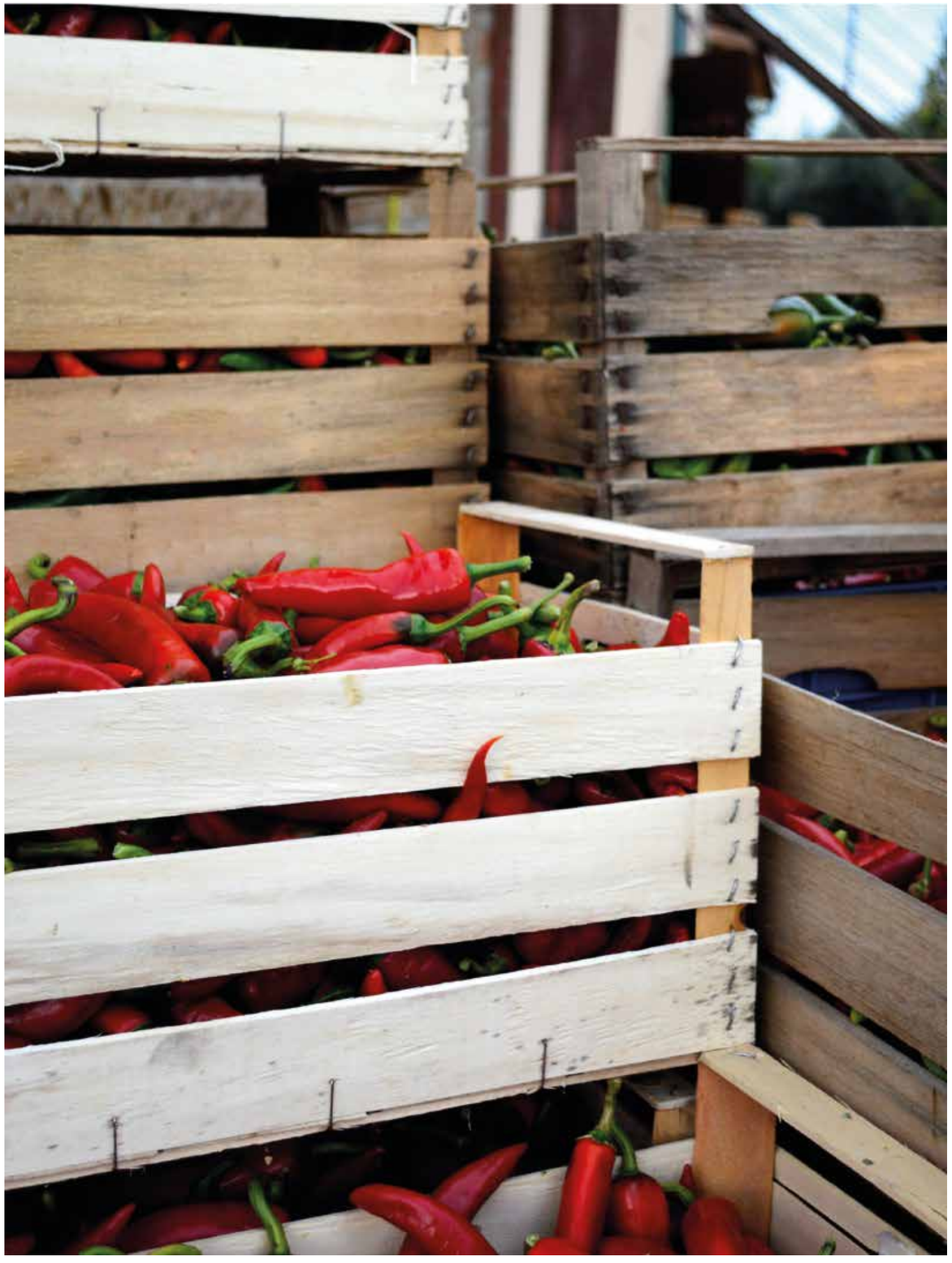
Ingredienti:
Olio extra vergine di oliva, arance fresche.
Variety of olives:
Extra Virgin Olive Oil, fresh oranges.

Art. **OAA01**
EAN 8053908201194
Contenuto netto / net weight **100 ml** pezzi per cartone / pieces for box **12 pz.**
Art. **OAA02**
EAN 8053908201200
Contenuto netto / net weight **250 ml** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Formato 100 ml





OLI SPEZIATI
La rivoluzione della Qualità

La linea degli oli speziati Ursini rappresenta un'autentica rivoluzione nel mondo degli aromatizzati, una svolta di qualità in un mercato che purtroppo si presenta ricco di insidie sia per i consumatori che amano le genuinità che per i produttori più seri impegnati nella creazione di specialità di assoluta eccellenza. Ursini ha sempre amato le sfide, per questo ha contrapposto alle proposte di scarsa qualità tipiche degli oli aromatizzati la sua linea di eccellenti oli speziati.
Una famiglia ricca di specialità che a partire dal nome è completamente diversa dai soliti prodotti che popolano questo mercato: la tecnica di produzione, unica nel settore è basata su quella utilizzzata con successo per l'olio agrumato, Ovvero la molitura contemporanea di olive ed erbe aromatiche.

SPICED OILS, A revolution in quality

Ursini's spiced oil line represents an authentic revolution in the world of flavoured oils, a turning point in quality in a market which is unfortunately full of pitfalls both for tge consumers who love genuine and more serius manufacturers who are committed to creating specialities of absolute excellence.
Ursini has always loved challenges, and, for this reason, it has opposed to poor quality offers of flavoured oils, with its line of excellence spiced oils. A family of specialities which, starting from its name, is completely different from he usual products populating this market: the technical production, unique in the sector and based on the one successfully used for citrus oil, that is the contemporary milling of olives and aromatic herbs.



SPECIALITÀ
Che mantengono
Le Promesse

Quello degli oli speziati Urisni è un piacere sfizioso e sorprendente a cui è difficile rinunciare se si amano i sapori e gli aromi più autentici: la freschezza del basilico, la sensuale vivacità del peperoncino piccante, il carattere deciso dell'aglio rosso e l'irresistibile fascino del Tartufo bianco.
Grazie alla tecnica di lavorazione tutti i sapori e le fragranze delle spezie trovano il giusto spazio in un equilibrio di gusto che risulta perfetto per ogni tipo di cucina, dalle salse rustiche alle bruschette, dalla carne ai formaggi, dalle zuppe alle focacce, dai panini gourmet alle pizze.

Specialities which always keep their promises

The pleasure of Ursini spiced oils is delightful and surprising, hard to renounce for those who love the most authentic flavours and aromas: the freshness of basil, sensual vivacity of spicy chilli, decisive character of red garlic and the irrisistible white truffle oil appeal. Thanks to the simultaneous grinding of spices and olives, all the flavours and fragrances find the right space in a balance with taste which then proves to be perfect for every type of cuisine, from rustic sauce to bruschetta, meats to cheeses, soups to focaccia, gourmet sandwich to pizza.

















Formato 100 ml

OLIO PICCANTE

Ideale per:
Condire salse rustiche, bruschette, carni, zuppe di legumi, focacce.
Ideal to:
Season rustic sauces, bruschetta, meats, pulse soups, focaccia
Ingredienti:
Olio extravergine di oliva e peperoncino piccante.
Variety of olives:
Extra Virgin Olive Oil, hot pepper.

Art. **OSP01**
EAN 8053908201118
Contenuto netto / net weight **100 ml** pezzi per cartone / pieces for box **12 pz.**

Art. **OSP02**
EAN 8053908201125
Contenuto netto / net weight **250 ml** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



OLIO CON AGLIO ROSSO

Ideale per:
Condire salse rustiche, bruschette, carni, zuppe di legumi, focacce.
Ideal to:
Season boiled meats, raw meat, bruschetta, rustic sauces.
Varietà olive:
Olio Extra Vergine di oliva, estratto naturale di aglio rosso.
Ingredients
Extra Virgin Olive Oil, natural flavouring of red garlic

Art. **OSA01**
EAN 8053908201156
Contenuto netto / net weight **100 ml** pezzi per cartone / pieces for box **12 pz.**

Art. **OSA02**
EAN 8053908201163
Contenuto netto / net weight **250 ml** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Formato 100 ml







OLIO AL TARTUFO BIANCO

Ideale per:
Condire bolliti, carni crude, bruschette, salse rustiche.
Ideal to:
Season rboiled meat, raw meat, bruschetta, sauces.
Varietà olive:
Olio Extra Vergine di oliva, estratto naturale di tartufo bianco.
Ingredients
Extra Virgin Olive Oil, white truffle flavouring.

Art. **OAT01**
EAN 8053908201934
Contenuto netto / net weight **100 ml** pezzi per cartone / pieces for box **12 pz.**

Art. **OAT02**
EAN 8053908201941
Contenuto netto / net weight **250 ml** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Formato 100 ml



OLIO AL BASILICO

Ideale per:
Condire pasta in bianco, formaggi freschi, insalate di pomodori, insalate di riso.
Ideal to:
Season plain pasta, fresh cheese, salads of tomatoes, rice salads.
Varietà olive:
Olio Extra Vergine di oliva, basilico.
Ingredients
Extra Virgin Olive Oil, basil.

Art. **OSB01**
EAN 8053908201132
Contenuto netto / net weight **100 ml** pezzi per cartone / pieces for box **12 pz.**

Art. **OSB02**
EAN 8053908201149
Contenuto netto / net weight **250 ml** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Formato 100 ml



SUGHI PRONTI

A sorprendervi

Un Connubio sempre sorpendente

A una delle maggiori tradizioni culinaria italiana, la pasta, gli chef Ursini non potevano che dedicare una linea di eccellenti specialità: gustosi sughi pronti frutto di ricette esclusive, profondamente diverse dai vari sughi alla Boscaiola, alla Bolognese o alle melanzane che sono massicciamente presenti sul mercato e risultano tra loro sempre uguali a se stessi con l'unica differenza data dall'etichetta.
I sughi Ursini nascono concettualmente diversi: assecondare la voglia di bontà e le nuove esigenze degli amanti della pasta, sostenendo al tempo stesso anche piccoli coltivatori che lavorano in maniera sostenibile per esaltare e diffondere prodotti inconfondibilmente legati alla tradizione.

SAUCES READY, to surprise you

A constantly surprising combination

Our chefs at Ursini had no choice other than to dedicate a line of excellent specialities to one of the greatest Italian culinary traditions: delicious ready sauces, the result of exclusive recipes, profoundly different, from varius sauces, Boscaiola, Bolognese or aubergines which are present en masse in the market and are all the same, the only difference is given by the label. Ursini sauces are conceptually bron different: calling for the desire for goodness and new needs of pasta lovers, at the same time supporting small local growers who work on sustainable farms in order to enhance and distribute products which are unmistakably linked to tradition.





Art. **NS004** Art. **NS017** Art. **NS9901**

SUGO ALL'ARRABBIATA

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato, olio extra vergine di oliva, sale, aglio peperoncino piccante.
Ingridients:
Peeled Tomato, extra virgin olive oil, salt, garlic, hot pepper.

Art. **NS004**
EAN 8053908203730
Contenuto netto / net weight **250 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

Art. **NS9901**
EAN 8053908201651
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

Art. **NS017**
EAN 8053908204034
Contenuto netto / net weight **500 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **NS001** Art. **NS014** Art. **NS102**

SUGO ALLA MARINARA

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato, olio extra vergine di oliva, sale, aglio, prezzemolo, basilico, origano.
Ingridients:
Peeled Tomato, extra virgin olive oil, parsley, onion, basil, garlic, salt, oregano.

Art. **NS001**
EAN 8053908203709
Contenuto netto / net weight **250 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

Art. **NS102**
EAN 8053908202658
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

Art. **NS014**
EAN 8053908204003
Contenuto netto / net weight **500 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

PRODOTTO TIPICO ABRUZZESE

Le Pallotte Cac' e Ove

La storia culinaria

Le pallotte cac' e ove al sugo rosso è un piatto tipico abruzzese, probabilmente tra i più famosi. L'invenzione di questo pasto ha origine dalla tradizione contadina quando, in tempi di guerra, la carne scarseggiava. Infatti, sono polpette dagli ingredienti semplicissimi: pane, formaggio (cacio) e uova.
Un piatto caldo unico e veloce ma molto sostanzioso.

Typical Abruzzo product, Cheese and Egg "Meatballs"
Pallotte cac 'e ove with red sauce are a typical Abruzzo dish, probably one of the most famous. The invention of this meal originates from the peasant tradition when, in times of war, meat was scarce. Indeed They are meatballs with very simple ingredients: bread, cheese (cacio) and eggs.
A unique and quick but very substantial hot dish.





SUGO CAC' E OVE

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato, olio extra vergine di oliva, sale, pallottine cac'e ove.
Ingridients:
Peeled tomato, cac'e ove patties, extra virgin olive oil, onion, salt.

Art. **NS9401**
EAN 8053908202153
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **NS002** Art. **NS015** Art. **NS101**

SUGO ALLE OLIVE

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato, olio extra vergine di oliva, olive, basilico, sale.
Ingridients:
Peeled tomato, extra virgin olive oil, olives, basil, salt.

Art. **NS002**
EAN 8053908203716
Contenuto netto / net weight **250 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

Art. **NS101**
EAN 8053908202672
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

Art. **NS015**
EAN 8053908204010
Contenuto netto / net weight **500 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **NS018** Art. **NS005**

SUGO AL BASILICO

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato, olio extra vergine di oliva, basilico, sale.
Ingridients:
Peeled tomato, extra virgin olive oil, basil, salt.

Art. **NS005**
EAN 8053908203747
Contenuto netto / net weight **250 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

Art. **NS018**
EAN 8053908204041
Contenuto netto / net weight **500 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

PRODOTTO TIPICO ABRUZZESE

Sugo alla Ventricina

La storia culinaria

La ventricina è un salume insaccato tipico del territorio al confine tra Abruzzo e Molise, l'ingrediente principale è costituito da tagli nobili (magri) di carne suina per circa l'80%, e il restante da tagli grassi. La carne è rigorosamente tagliata a punta di coltello a formare cubetti irregolari di circa 3-4 cm, è privo di additivi e conservanti ad eccezione del sale e delle spezie come peperone secco tritato dolce o piccante, fiori o semi di finocchio e pepe. Si presta bene nei panini o nell'antipasto. Buono da utilizzarsi nel condire i primi piatti, come nel ragù di ventricina.

Typical Abruzzo product, Cheese and Egg "Meatballs"
Ventricina is a salami typical of the area on the border between Abruzzo and Molise, the main ingredient is made up of noble (lean) cuts of pork for about 80%, and the remainder of fatty cuts. The meat is strictly cut with a knife tip to form irregular cubes of about 3-4 cm, it is free of additives and preservatives with the exception of salt and spices such as sweet or spicy chopped dry pepper, flowers or fennel seeds, pepper. It lends itself well eaten as it is in sandwiches or in appetizers, Good to be used in seasoning first courses, such as ventricina ragù.





SUGO ALLA VENTRICINA

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato, olio extra vergine di oliva, salame piccante Ventricina, cipolla.
Ingridients:
Peeled tomato, extra virgin olive oil, spicy salami "Ventricina", onion.

Art. **NS6501**
EAN 8053908202122
Contenuto netto / net weight **250 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. NS020 Art. NS023 Art. NS024

New Product

SUGO ALLA SICILIANA

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato, olio extra vergine di oliva, olive, capperi, alici, aglio, sale.
Ingridients:
Peeled tomato, extra virgin olive oil, olives, capers, anchovies, garlic, salt.

rt. NS020
EAN 8053908204126
Contenuto netto / net weight **250 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

Art. NS024
EAN 8053908204737
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

Art. NS023
EAN 8053908204348
Contenuto netto / net weight **500 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. NS006 Art. NS019 Art. NS6001

SUGO TRADIZIONALE

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato, olio extra vergine di oliva, cipolla, sale.
Ingridients:
Peeled tomato, extra virgin olive oil, onion, salt.

Art. NS006
EAN 8053908203754
Contenuto netto / net weight **250 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

Art. NS6001
EAN 8053908202665
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

Art. NS019
EAN 8053908204058
Contenuto netto / net weight **500 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. NS6101

SUGO SCIUE SCIUE AL BASILICO

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato, olio extra vergine di oliva, basilico, sale.
Ingridients:
Peeled tomato, extra virgin olive oil, basil, salt.

Art. NS6101
EAN 8053908201644
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. NS6401

SUGO ALLA PUTTANESCA

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato, olio extra vergine di oliva, olive, capperi, peperoncino piccante.
Ingridients:
Peeled tomato, extra virgin olive oil, olives, capers, hot pepper.

Art. NS6401
EAN 8053908201668
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. NS6801

SUGO AI FUNGHI PORCINI

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato, olio extra vergine di oliva, funghi porcini, aglio, sale.
Ingridients:
Peeled tomato, extra virgin olive oil, porcini mushrooms, garlic, salt.

Art. NS6801
EAN 8053908202221
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. NS6701

SUGO ALLA NORMA

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato, olio extra vergine di oliva, melanzane, ricotta salata stagionata, basilico, aglio, pepe nero.
Ingridients:
Peeled tomato, extra virgin olive oil, eggplant, seasoned salted ricotta, basil, garlic, black pepper.

Art. NS6701
EAN 8053908202115
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **NS021** Art. **NS022** Art. **NS6301**

SUGO ALLA AMATRICIANA

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato, olio extra vergine di oliva, guanciale stagionato di suino, cipolla, vino bianco, pepe nero.
Ingridients:
Peeled tomato, extra virgin olive oil, seasoned bacon, onion, white wine, bleck pepper.

Art. **NS021**
EAN 8053908204140
Contenuto netto / net weight **250 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

Art. **NS6301**
EAN 8053908202139
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

Art. **NS022**
EAN 8053908204324
Contenuto netto / net weight **500 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **NS003** Art. **NS016** Art. **NS100**

SUGO AI PEPERONI

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato, olio extra vergine di oliva, peperoni, cipolla, sale.
Ingridients:
Peeled tomato, extra virgin olive oil, peppers, onion, salt.

Art. **NS003**
EAN 8053908203723
Contenuto netto / net weight **250 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

Art. **NS100**
EAN 8053908202689
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

Art. **NS016**
EAN 8053908204027
Contenuto netto / net weight **500 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

PRODOTTO TIPICO ABRUZZESE

Sugo all'Abruzzese con polpettine di carne

La storia culinaria

Piccolissime, sfiziose e soprattutto buonissime, le pallottine di carne sono un ingrediente irrinunciabile per preparare alcune delle più squisite proposte del ricettario abruzzese e, in particolare, per costruire il condimento senza eguali per i classici e famosi maccheroni alla chitarra.
Le pallottine non sono altro che delle polpette di carne macinata che la tradizione vuole siano lavorate a mano.

Very small, tasty and, above all, very good, the meat balls are an essential ingredient to prepare some of the most exquisites of the Abruzzo recipe book and, in particular, to build the unrivaled condiment for the classic and famous macaroni alla chitarra. Pallottine are nothing more than minced meat balls that tradition has it hand made.





SUGO ABRUZZESE con polpettine di carne

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato, olio extra vergine di oliva, polpettine di carne, Grana Padano DOP, cipolla, sale.
Ingridients:
Peeled tomato, extra virgin olive oil, small meatballs, Grana Padano DOP, onion, salt.

Art. **NS9301**
EAN 8053908202146
Contenuto netto / net weight **250 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

AMATRICIANA TRADIZIONALE

Specialità Tradizionale Garantita

Metodo di Produzione Tradizionale

Siamo i primi a produrre e garantire la medotologia tradizionale, gelosamente custodita e tramandata di generazione in generazione. Il nostro Sugo all'Amatriciana STG è frutto di materie prime di eccellente qualità sapientemente mescolate per rispettare la tipicità.

Specialità tradizionale garantita (STG) è il riconoscimento, ai senti del Reg. UE n. 1151/2012, del carattere di spcieificità di un prodotto agroalimentare, inteso come elemento o insieme di elementi che, per le loro caratteristiche qualitative e di tradizionalità, distinguono nettamente un prodotto da altri simili. Ci si riferisce a prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico tradizionale di una particolare area geografica, al fine di tutelarne la specificità.

L'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea. Un'ulteriore dimostrazione della grande qualità delle nostre produzioni, soprattutto del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine. Il regime di qualità dei prodotti alimentari a denominazione di origine, implementato dall'Ue, punta a tutelare e favorire il sistema produttivo e l'economia del territorio.

Il legame indissolubile con il territorio di origine esige la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità; sostiene la coesione sociale dell'intera comunità. La valorizzazione di questi prodotti e la salvaguardia della loro essenza intesa come metodi produttivi, ricette tradizionali, radicamento sul territorio trovano un efficace risposta nei marchi DOP, IGP, STG



New Product

AMATRICIANA TRADIZIONALE STG

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodori pelati, guancia di suino (origine Italia), aromi naturali, vino bianco, olio extravergine di oliva, sale, pepe nero.

Ingridients:
Peeled tomatoes, pork cheek (origin Italy), natural flavourings, white wine, extra virgin olive oil, salt, black pepper.

Art. **NS103**
EAN 8053908204898
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **BU063**

New Product

SUGO AI PEPERONI BIOLOGICO

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato bio, olio extra vergine di oliva bio, peperoni bio, cipolla bio, sale.
Ingridients:
Peeled tomato organic, extra virgin olive oil organic, peppers organic, onion organic, salt.

Art. **BU063**
EAN 8053908204522
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Partiamo da un ottimo pomodoro pelato bio lavorato in Abruzzo.
Gli ingredienti usati nelle nostre ricette
sono semplici e rispecchino la nostra cultura culinaria.
La nostra filosofia parte dall'importanza cruciale delle materie prime,
segreto di bontà di ogni nostro sugo.

Let's start with an excellent peeled tomato,
processed in Abruzzo, Italy.
The ingredients used in our recipes
are simple and reflect our culinary culture.
Our philosophy starts from the crucial importance of raw materials,
the secret of the goodness of each of our sauces.



Art. **BU059**

New Product

SUGO TRADIZIONALE BIOLOGICO

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato bio, olio extra vergine di oliva bio, cipolla bio, sale.
Ingridients:
Peeled tomato organic, extra virgin olive oil organic, onion organic, salt.

Art. **BU059**
EAN 8053908204485
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **BU065**

New Product

SUGO PUTTANESCA BIOLOGICO

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato bio, olio extra vergine di oliva bio, olive bio, capperi bio, peperoncino piccante bio, aglio bio, sale.
Ingridients:
Organic peeled tomato, organic extra virgin olive oil, organic olives, organic capers, organic hot pepper, organic garlic, salt.

Art. **BU065**
EAN 8053908204607
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **BU061**

New Product

SUGO AL BASILICO BIOLOGICO

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato bio, olio extra vergine di oliva bio, basilico bio, sale.
Ingridients:
Peeled tomato organic, extra virgin olive oil organic, basil organic, salt.

Art. **BU061**
EAN 8053908204508
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **BU060**

New Product

SUGO ALL'ARRABBIATA BIOLOGICO

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato bio, olio extra vergine di oliva bio, peperoncino piccante bio,
Ingridients:
Peeled tomato organic, extra virgin olive oil organic, hot pepper organic.

Art. **BU060**
EAN 8053908204492
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **BU064**

New Product

SUGO ALLA MARINARA BIOLOGICO

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato bio, olio extra vergine di oliva bio, origano bio, cipolla bio.
Ingridients:
Peeled tomato organic, extra virgin olive oil organic, basil organic, origan organic.

Art. **BU064**
EAN 8053908204539
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **BU062**

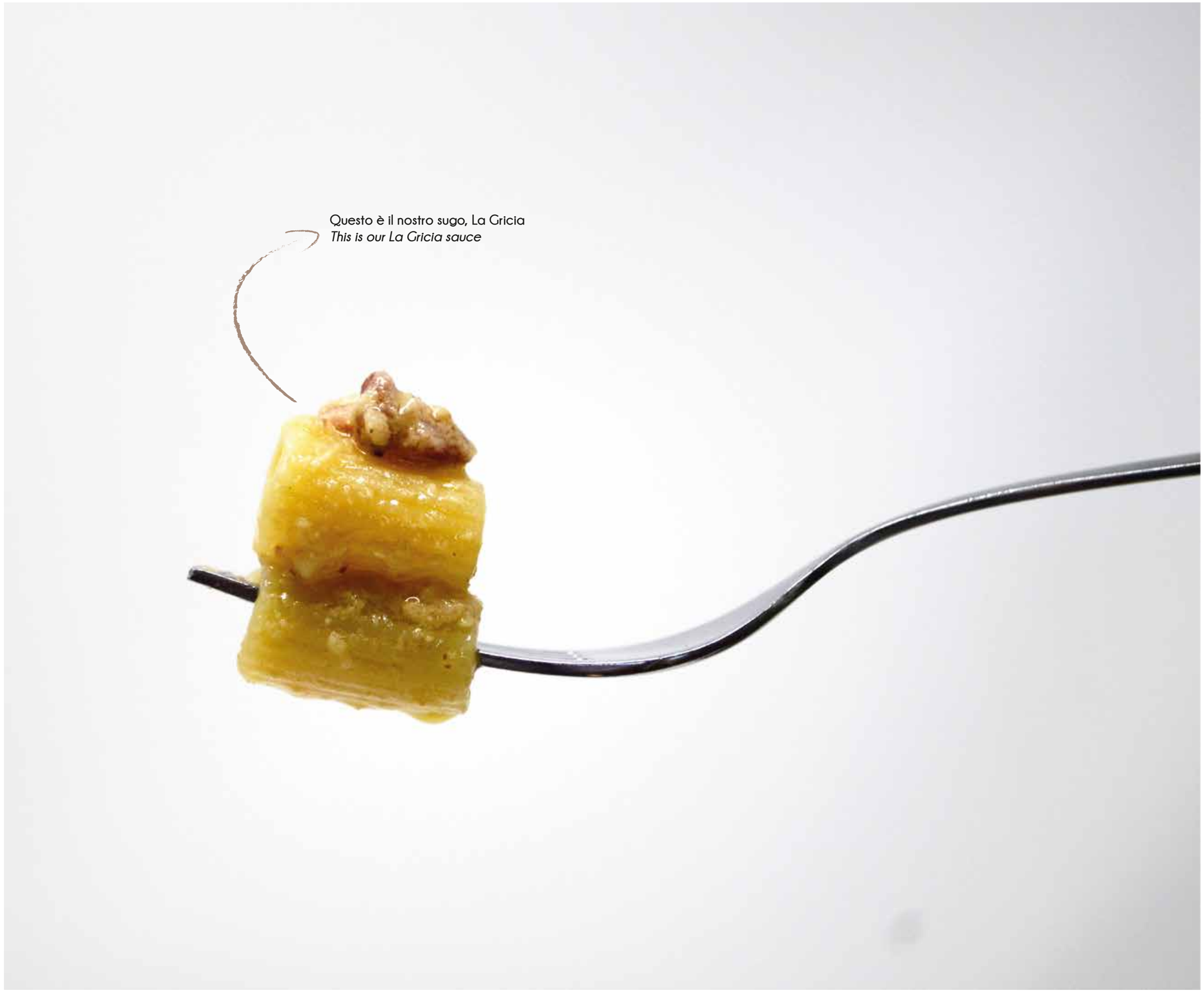
New Product

SUGO ALLE OLIVE BIOLOGICO

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelato bio, olio extra vergine di oliva bio, olive bio, basilico bio.
Ingridients:
Peeled tomato organic, extra virgin olive oil organic, olives organic, basil organic.

Art. **BU062**
EAN 8053908204515
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



SUGHI BIANCHI
Senza Pomodoro

Prelibate specialità caratterizzate dalla mancanza del pomodoro,ideate per riprodurre alcune delle più gustose ricette della cucina tradizionale italiana.

SAUCES WITHOUT TOMATO

Delicious specialties characterized by the absence of tomatoes, designed to reproduce some of the tastiest recipes of traditional Italian cuisine.

















SUGO ALFIERINA

Ingredienti:
Carote, cipolla, pancetta affumicata, olio extravergine di oliva, rosmarino, sale.
Ingridients:
Carrots, onion, bacon, extra virgin olive oil, rosemary, salt.

Art. **NS8601**
EAN 8053908201606
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **NS8501**

SUGO AL BACCALA

Ingredienti:
Baccalà, olio extravergine di oliva, porro, sale.
Ingridients:
Salted Codfish, extra virgin olive oil, leek, salt.

Art. **NS8501**
EAN 8053908202320
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **NS7801**

SUGO LA GRICIA

Ingredienti:
Cipolla, olio extravergine di oliva, guanciale stagionato, formaggio Pecorino, Romano DOP, aglio, pepe nero.
Ingridients:
Onion, extra virgin olive oil, bacon, Pecorino cheese Romano DOP, garlic, black pepper.

Art. **NS7801**
EAN 8053908201583
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **NS7901**

SUGO VEGETARIANO "MATTO"

Ingredienti:
Olio extra vergine di oliva, carciofi, noci, basilico, porro, spinaci, prezzemolo, aglio, pepe bianco, sale,
Ingridients:
Extra virgin olive oil, artichokes, walnut, basil, leek, spinach, parsley, garlic, white pepper, salt.

Art. **NS7901**
EAN 8053908201620
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **NS8201**

SUGO ALLE CIME DI RAPA

Ingredienti:
Cime di rapa, olio extra vergine di oliva, fagiolini, pomodoro semisecco, sale.
Ingridients:
ITurnip tops, extra virgin olive oil, green beans, semi-dried little tomatoes, salt,

Art. **NS8201**
EAN 8053908201590
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**











SUGO ALLA FRANTOIANA

Ingredienti:
Olio extra vergine di oliva, olive leccino, melanzane, radicchio, pesce azzurro, sgombro, alici, capperi, rape rosse, prezzemolo, peperone secco dolce, sale.
Ingridients:
Extra virgin olive oil, leccino olives, eggplants, radicchio (red chicory), blue fish, mackerel, anchovies, capers, red turnips, parsley, dry sweet pepper, salt.

Art. **NS8001**
EAN 8053908201637
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

La Trappetara

La storia culinaria

La Frantoiana (o Trappetara) era un primo piatto in uso durante la raccolta delle olive, all'interno dei frantoi per sfamare i lavoratori all'opera. Gli ingredienti principali sono le olive snocciolate nostrane e l'olio extra vergine d'oliva, poi si inseriscono l'aglio rosso in camicia, le melanzane violacee e il radicchio rosso nostrano. Noi l'abbiamo impreziosito con peperone secco dolce, piccoli capperi e pesce azzurro.

The Frantoiana (or Trappetara) was a first course used during the olive harvest, inside the mills to feed the workers at work. The main ingredients are local pitted olives and extra virgin olive oil, then poached red garlic, purple aubergines and local red radicchio are added. We have embellished it with sweet dry pepper, small capers and blue fish.



Art. **NS9001**

SUGO PRIMAVERA

Ingredienti:
Olio extra vergine di oliva, zucchine, asparagi, carciofi, fave, pancetta affumicata, basilico, prezzemolo, vino bianco, cipolla, aglio, pepe bianco, pepe nero, sale.
Ingridients:
Extra virgin olive oil, zucchini, asparagus, artichokes, broad beans,bacon, basil, parsley, white wine, onion, garlic, white pepper, black pepper, salt.

Art. **NS9001**
EAN 8053908201545
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **NS8701**

SUGO BOSCAIOLO

Ingredienti:
Funghi misti in proporzione varibile, Gelone, Boleto Baio, Shiitake, Porcini, olio extravergine di oliva, vino bianco, tartufo nero, prezzemolo, aglio, sale.
Ingridients:
Mixed mushrooms in variable proportions, Gelone, Boleto Baio, Shiitake, Porcini, extra virgin olive oil, white wine, black truffle, parsley, garlic, salt.

Art. **NS8701**
EAN 8053908201613
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **NS8901**

SUGO CARBONARA

Ingredienti:
Pancetta affumicata,, olio extravergine di oliva, Grana Padano DOP, cipolla, pepe nero, zafferano.
Ingridients:
Smoked bacon, extra virgin olive oil, Grana Padano DOP, onion, black pepper, saffron.

Art. **NS8901**
EAN 8053908201514
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

New Product



Art. **NS8301**

SUGO MEDITERRANEO

Ingredienti:
Verdure miste in proporzione variabile: melanzane, zucchine, carote, funghi champignon, peperoni, cipolla, sedano, olio extravergine di oliva, olive, pinoli, capperi, basilico, prezzemolo, sale
Ingridients:
Mixed vegetables in variable proportion: eggplants, zucchini, carrots, champignon mushrooms, peppers, onion, celery, extra virgin olive oil, olives, pine nuts, capers, basil, parsley, salt.
Art. **NS8301**
EAN 8053908208301
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



PESTO
Un simbolo
dell' eccellenza italiana

Il pesto, un simbolo della cucina italiana. È il "sugo senza pomodoro" per eccellenza che ci ha ispirati a tanti altri sughi cosiddetti "bianchi". Ursini ha deciso di introdurre questa linea tra i suoi prodotti, interpretando con il suo stile la ricetta tradizionale. Uno stile che richiede un prodotto più grintoso per la pasta. Ed ecco che accanto al pesto tradizionale e al pesto senza aglio, appare il pesto forte, per chi ama sapori decisi ed intensi. Questa composizione variabile di ingredienti scelti, è frutto di una lunga evoluzione che, nel tempo ha trasformato il pesto da un battuto di aglio e basilico a una vera e propria salsa, arrichita dall'eccellente olio extra vergine di oliva, di cui Ursini è maestro.

PESTO, Symbol of Italian excellence

Pesto, a symbol of Italian cuisine. It is the "tomato-free sauce" the excellence that inspired us for the many others "white" sauces. Ursini has decided to introduce this line among his products, interpreting the traditional recipe with his style. A style that requires a more gritty product for the pasta. And here next to traditional pesto and pesto without garlic, the strong pesto appears, for those who love strong and intense flavors.
This variable composition of selected ingredients is the result of a long evolution that, over time, has transformed pesto from a mixture of garlic and basil into a real sauce, enriched by the excellent extra virgin olive oil, where Ursini is master.



PESTO FORTE

Ingredienti:
Olio extravergine di oliva, pomodori secchi, olive leccino denocciolate, formaggio Pecorino Romano DOP, prezzemolo, basilico, alici sott'olio, peperoncino piccante.
Ingridients:
Extra virgin olive oil, dried tomatoes, pitted Leccino olives, Pecorino Romano DOP cheese, parsley, basil, anchovies in oil, hot pepper.

Art. **NS8101**
EAN 8053908201958
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



PESTO CLASSICO

Ingredienti:
Basilico genovese DOP, olio extra vergine di oliva, Grana Padano DOP, aglio, sale.
Ingridients:
DOP genoese basil, extra virgin olive oil, Grana Padano DOP cheese, garlic, salt.

Art. **NS9101**
EAN 8053908201675
Contenuto netto / net weight **180 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



PESTO SENZA AGLIO

Ingredienti:
Basilico genovese DOP, olio extra vergine di oliva, Grana Padano DOP, sale.
Ingridients:
DOP genoese basil, extra virgin olive oil, Grana Padano DOP, salt.

Art. **NS9201**
EAN 8053908201682
Contenuto netto / net weight **180 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



SALSE E POMODORI

I Classici

dell' eccellenza italiana

Alla base di un'autentica cucina di qualità, non possono che avere un ruolo da protagonisti salse e pomodori di impareggiabile genuinità e generosità.

SAUCE AND TOMATOES

The classics of Italian excellence

At the base of authentic quality cooking, sauces and tomatoes can only be the protagonists of incomparable testament to genuine ingredients and generosity.









PERA D'ABUZZO
Saab - Cra
Sua eccellenza Abruzzese

Agosto, il mese in cui i campi d'Abruzzo sono baciati dal sole e che le famiglie abruzzesi associano al pomodoro, protagonista della secolare tradizione che le accomuna, la produzione delle "buttije" (bottiglie).
La preparazione delle passate fatte in casa, momento di duro lavoro e di aggregazione famigliare, ruota attorno al pomodoro a pera.
Il Pomodoro a Pera d'Abruzzo, così chiamato per la sua forma "a pera", è uno dei prodotti più noti del territorio per le sue caratteristiche organolettiche e nutritive. Il gusto equilibrato è il risultato di una perfetta armonia tra zuccheri e acidità ed è ricco di licopene, un pomodoro può raggiungere anche i 600 grammi di peso.
Coltivato in piccoli appezzamenti delle fasce costiere e collinari il pomodoro a pera presenta un colore rosso intenso e una consistenza media quando è a piena maturazione.
Le piantine vengono trapiantate tra la fine di aprile e l'inizio di maggio e quando raggiungono la giusta altezza, vengono incannate a mano, cioè fissate a quattro canne di bambù, arrivando anche a due metri; i pomodori, maturi, vengono raccolti rigorosamente a mano.
È considerato un pomodoro prezioso, apprezzato perché povero d'acqua e di semi nelle logge seminali, dal gusto dolce e vellutato, qualità che lo rendono versatile in cucina, utilizzato crudo come ingrediente di gustose insalate.

PERA D'ABRUZZO SAAB-CRA
His excellence from Abruzzo

August, the month when the fields of Abruzzo are kissed by the sun and Abruzzo families associate it with the tomato, the protagonist of the centuries-old tradition that unites them, the production of "buttije" (bottles). The preparation of homemade passata, a time of hard work and family gathering, revolves around the pear tomato.
The Abruzzo Pear Tomato, so called for its shape "pear" or "ox heart" , is one of the best known products of the area for its organoleptic and nutritional characteristics. The balanced taste is the result of a perfect harmony between sugars and acidity and is rich in lycopene, it can reach 600 grams in weight. Cultivated in small plots of coastal and hilly areas, the pear tomato has an intense red color and a medium consistency when fully ripe. The seedlings are planted between the end of March and the beginning of April and when they reach the right height, they are reeded by hand, that is fixed to four bamboo canes, reaching even two meters; the ripe tomatoes are harvested strictly by hand.
It is considered a precious tomato, appreciated because it is poor in water and seeds in the seminal chambers, with a sweet and velvety taste, a quality that makes it versatile in the kitchen, used raw as an ingredient in tasty salads.





PASSATA DI POMODORO A PERA SAAB - CRA

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro Pera d'Abruzzo SAAB-CRA, sale.

Ingridients:
Tomatoes Pera d'Abruzzo SAAB-CRA, sale.

Utilizzo
Base per la preparazione di piatti a piacere.

Usage
Base for the preparation of dishes of your choice

Art. S7601
EAN 8053908201354
Contenuto netto / net weight **500 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**

New Product

PEZZETTONI PERA D'ABRUZZO

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pera d'Abruzzo SAAB-CRA in pezzettoni.

Ingridients:
Tomatoes Pera d'Abruzzo SAAB-CRA in pieces.

Utilizzo
Base per la preparazione di piatti a piacere e pizza.

Usage
Base for the preparation of dishes of your choice and pizza.

Art. CC240
EAN 8053908204300
Contenuto netto / net weight **550 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**





Art. NS7201

SPACCATELLA ZEBRINA

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodorini striati spaccati, basilico, sale.
Ingridients:
Fresh little Striated tomatoes, basil, salt.



Per realizzare le nostre
Spaccatella Classica e Zebrina
utiliziamo solo i pomodorini Datterini

To make ours
Spaccatella Classica and Zebrina
we only use Datterini tomatoes

Utilizzo
Come base per la preparazione di sughi, zuppe e piatti a piacere
Usage
As a basis for the preparation of sauces and dishes of your choosing

Art. NS7201
EAN 8053908202245
Contenuto netto / net weight **550 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



PASSATA CLASSICA

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro, sale.
Ingridients:
Tomato, salt.

Utilizzo
Come base per la preparazione di sughi, zuppe e piatti a piacere
Usage
As a basis for the preparation of sauces and dishes of your choosing

Art. NS5801
EAN 8032615711660
Contenuto netto / net weight **670 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



I PELATINI

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelatino, olio extra vergine di oliva, basilico, sale.
Ingridients:
Peeled tomatoes, extra virgin olive oil, basil, salt.

Utilizzo
Come base per la preparazione di sughi, zuppe e piatti a piacere
Usage
As a basis for the preparation of sauces and dishes of your choosing

Art. NS7501
EAN 8053908202252
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**





SPACCATELLA CLASSICA

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodorini freschi spaccati, basilico, sale.
Ingridients:
Fresk little Tomatoes, salt, basil.

Utilizzo
Come base per la preparazione di sughi, zuppe e piatti a piacere
Usage
As a basis for the preparation of sauces and dishes of your choosing

Art. NS7101
EAN 8053908202238
Contenuto netto / net weight **550 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**





POMODORI PELATI

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Pomodoro pelati, succo di pomodoro.
Ingridients:
Peeled tomatoes, tomato juice.

Utilizzo
Come base per la preparazione di sughi, zuppe e piatti a piacere
Usage
As a basis for the preparation of sauces and dishes of your choosing

Art. CC244
EAN 8053908204874
Contenuto netto / net weight **2500 g**



SENZA CONSERVANTI

MADE IN ITALY — FROM ITALY — 100% ITALIAN TOMATO

NO PRESERVATIVES



PESTATI® CLASSICI

L'arte di impreziosire

primi e bruschette

Tra le produzioni più ispirate della nostra gastronomia rientrano senza dubbio i Pestati® Ursini, un'intuizione brillante che rende omaggio a due protagonisti della cucina italiana: la pasta, con primi piatti più gustosi e sfizioni che mai e il pane con bruschette e tartitne assolutamente irresistibili. Ciò che rende i Pestati® Ursini delle inimitabili fonti di piacere è la capacità di preservare il sapore autentico degli ingredienti grazie alla speciale cottura separata degli stessi che caratterizzano le ricette dei Pestati, un plus irrinunciabile per ogni vero buongustaio. I Pestati® Ursini sono prodotti artigianali totalmente naturali, una linea di manufatti di altissima qualità, proposta in vasetti da 170g che si adattano a ogni esigenza. Usiamo i migliori ingredienti della gastronomia mediterranea tradizionale, interpretati al meglio da ricette capaci di esaltarne le qualità, questo è quello che rende i Pestati Ursini un concentrato di fragranza che rivela la freschezza e la genuinità di verdure e ortaggi.
Ogni vasetto è una combinazione perfetta di sapori, capace di portare in tavola un gusto schietto e personale che conquista al primo assaggio.

PESTATI® SPREADS CLASSIC

The art of enriching frist courses and bruschettas

Among the most inspired productions of our gastronomy there are without any doubt the Pestati® Ursini, a brilliant intuition that pays homage to two protagonists of Italian cuisine: pasta, with tastier and more delicious first courses than ever and bread with absolutely irresistible bruschetta tartitne . What makes Pestati® Ursini an inimitable source of pleasure is the ability to preserve the authentic flavor of the ingredients thanks to the method of separate cooking.
characterizes the recipes of Pestati®, an indispensable plus for every true gourmet. I Pestati® Ursini are totally natural artisanal products, a line of high quality products, offered in 170g jars that adapt to every need. We use the best
ingredients of traditional Mediterranean gastronomy, made from the best recipes capable of enhancing their qualities: this is what makes the Ursini Pestati a concentrate of fragrance that reveals the freshness and genuineness of vegetables. Each jar is a perfect combination of flavors, capable of bringing to the table a straight and personal taste that conquers at the first taste.



PESTATO OLIVE NERE LECCICNO

Ingredienti:
Olive leccino denocciolate, olio extravergine di oliva.

Ingridients:
Pitted Leccino olives, extra virgin olive oil.

Utilizzo
Tartine, bruschette, condimento pasta, carni e pesce.
Usage
Canapé, bruschetta, seasoning of pasta, meat and fish.

Art. **NP0701**
EAN 8053908201989
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **NP0601**

PESTATO POMOSECCO

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Olio extravergine di oliva, pomodori secchi, pomodori pelati, basilico, cipolla.
Ingridients:
Extra Virgin Olive oil, dried tomatoes, peeled tomatoes, basil, onion.

Utilizzo
Tartine, farcitura panini, salse, condimento zuppe.
Usage
Canapé, sandwiches, sauces, soups.

Art. **NP0601**
EAN 8053908202023
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **NP1601**

PESTATO DI ASPARAGI

Ingredienti:
Asparagi, olio extra vergine di oliva, Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, basilico, aglio, sale.
Ingridients:
Asparagus, extra virgin olive oil, Grana Padano DOP, bread crumbs, parsley, basil, garlic, salt.

Utilizzo
Bruschette, farcitura panini, condimento pasta e risotti.
Usage
Bruschetta, sandwiches, seasoning of pasta and risotto.

Art. **NP1601**
EAN 8053908201996
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **NP2101**

New Product

PESTATO VEGETARIANO

Ingredienti:
Carote, zucchine, melanzane, funghi prataioli, peperoni, sedano, cipolla, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, Grana Padano DOP, capperi, semi di zucca, pinoli, basilico, aglio, prezzemolo, sale.
Ingridients:
Carrots, courgettes, aubergines, champignons, peppers, celery, onion, peeled tomatoes, extra virgin olive oil, Grana Padano DOP, capers, pumpkin seeds, pine nuts, basil, garlic, parsley, salt.

Utilizzo
Tartine, bruschette, condimento pasta
Usage
Canapé, bruschetta, seasoning pasta
Art. **N02101**
EAN 8053908204287
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **NP0901**

PESTATO TARTUFUNGHI

IIngredienti:
Funghi misti in proporzione variabile Champignon, Pleurotus, Porcini Pinaroli, Shiitake, olio extra vergine di oliva, tartufo nero, cipolla, aglio, sale.
Ingridients:
Mixed mushrooms in varying proportion, Champignon, Pleurotus, Porcini Pinaroli, Shiitake, extra virgin olive oil, black truffle, onion garlic, salt.

Utilizzo
Tartine, bruschette, farcitura panini, condimento pasta e carni
Usage
Canapé, bruschetta, sandwiches, seasoning of pasta and meat.

Art. **NP0901**
EAN 8053908202030
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6**



PESTATO BRUSCHETTA

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
pomodoro fresco, olio extra vergine di oliva, pomodori secchi, olive leccino denocciolate,, basilico, capperi, cipolla, prezzemolo, aglio, origano.
Ingridients:
Fresh tomato, extra virgin olive oil, dried tomatoes, pitted Leccino olives, basil, capers, onion, parsley, garlic, oregano.

Utilizzo
Bruschette, farcitura panini, condimento pasta.

Usage
Bruschetta, sandwiches, seasoning of pasta.

Art. **NP1001**
EAN 8053908202016
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **NP1101**

PESTATO DI CARCIOFINI

Ingredienti:
Carciofini, olio extra vergine di oliva, semi di zucca, cipolla, noci, aglio, alici sott'olio, menta, basilico, prezzemolo, sale.
Ingridients:
Artichokes, extra virgin olive oil, pumpkin seeds, onion, walnuts, garlic, anchovies in oil, mint, basil, parsley, salt.

Utilizzo
Tartine, come condimento per la pasta, risotti e carni.

Usage
Canapé, seasoning of pasta, risotto and meat.

Art. **NP1101**
EAN 8053908202009
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **NP0801**

PESTATO OLIVE VERDI E BASILICO

Ingredienti:
Olive verdi denocciolate, olio extravergine di oliva, basilico, sale.

Ingridients:
Pitted green olives, extra virgin olive oil, basil, salt.

Utilizzo
Tartine, bruschette, farcitura pesce, condimento pasta e carni.

Usage
Canapé, bruschetta, seasoning of pasta, meat and fish.

Art. **NP0801**
EAN 8053908201972
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **NP1801**

New Product

PESTATO ZUCCHINE E ZAFFERANO

Ingredienti:
Zucchine, olio extra vergine di oliva, Grana Padano DOP, noci pinoli, zafferano.
Ingridients:
Zucchini, extra virgin olive oil, Grana Padano DOP, walnuts, pine nuts, saffron.

Utilizzo
Tartine, bruschette, condimento pasta

Usage
Canapé, bruschetta, seasoning pasta

Art. **NP1801**
EAN 8053908204263
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **NP1401**

PESTATO DI PEPERONI

Ingredienti:
Peperoni gialli e rossi, olio extravergine di oliva, Grana Padano DOP, cipolla, aglio, alici sott'olio, prezzemolo, basilico, sale.

Ingridients:
Yellow and red peppers, extra virgin olive oil, Grana Padano DOP, onion, garlic, anchovies in oil, parsley, basil, salt.

Utilizzo
Bruschette, farcitura panini, condimento pasta e carni

Usage
Bruschetta, sandwiches, seasoning of pasta and meat.

Art. **NP1401**
EAN 8053908202047
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **BU037**

New Product

PESTATO CARCIOFINI BIOLOGICO

Ingredienti:
Carciofini bio, olio extra vergine di oliva bio, semi di zucca bio, cipolla bio, noci bio, aglio bio, menta bio, basilico bio, prezzemolo bio, sale.

Ingridients:
Organic artichokes, organic extra virgin olive oil, organic pumpkin seeds, organic onion, organic walnuts, organic garlic, organic mint, organic basil, organic parsley, salt.

Utilizzo
Tartine, come condimento per la pasta, risotti e carni.

Usage
Canapé, seasoning of pasta, risotto and meat.

Art. **BU037**
EAN 8053908203129
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **BU058**

New Product

PESTATO OLIVE NERE LECCINO BIOLOGICO

Ingredienti:
Olive leccino denocciolate bio, olio extravergine di oliva bio.

Ingridients:
Organic pitted leccino olives, organic extra virgin olive oil.

Utilizzo
Tartine, bruschette, condimento pasta, carni e pesce.

Usage
Canapé, bruschetta, seasoning of pasta, meat and fish.

Art. **BU058**
EAN 8053908204409
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6**



Art. **BU039**

New Product

PESTATO PEPERONI BIOLOGICO

Ingredienti:
Peperoni gialli e rossi bio, olio extravergine di oliva bio, Grana Padano DOP bio, cipolla bio, aglio bio, prezzemolo bio, basilico bio, sale.

Ingridients:
Organic yellow and red peppers, organic extra virgin olive oil, organic Grana Padano DOP, organic onion, organic garlic, organic parsley, organic basil, salt.

Utilizzo
Bruschette, farcitura panini, condimento pasta e carni.

Usage
Bruschetta, sandwiches, seasoning of pasta and meat.

Art. **BU039**
EAN 8053908203143
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **BU038**

New Product

PESTATO POMOSECCO BIOLOGICO

Origine pomodoro: Italia / ***Origin of the tomato:*** *Italy*

Ingredienti:
Olio extravergine di oliva bio, pomodori secchi bio, pomodori pelati bio, basilico bio, cipolla bio.

Ingridients:
Organic extra virgin olive oil, organic dried tomatoes, organic peeled tomatoes, organic basil, organic onion.

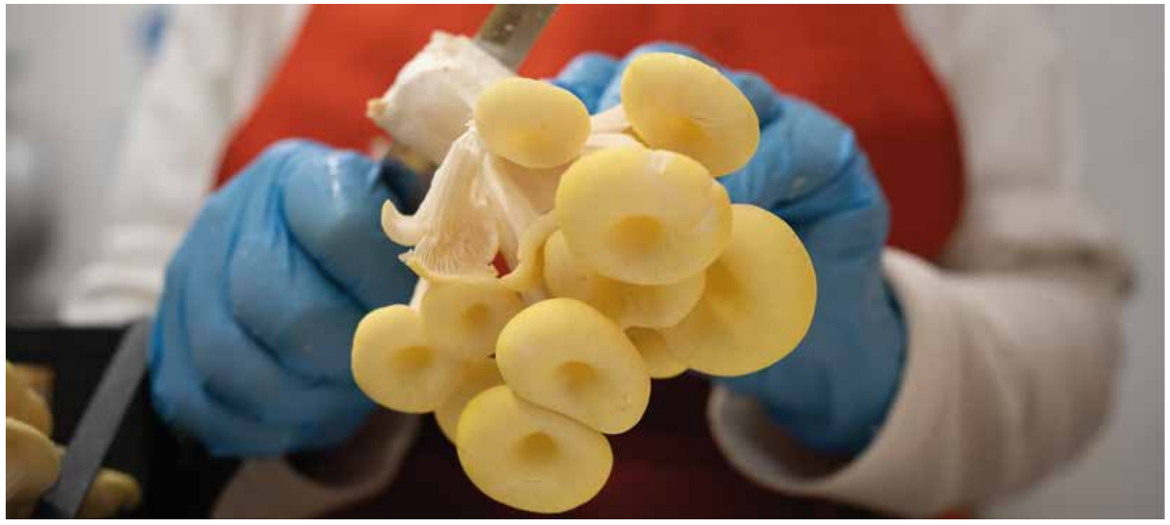
Utilizzo
Tartine, farcitura panini, salse, condimento zuppe.

Usage
Canapé, sandwiches, sauces, soups.

Art. **BU038**
EAN 8053908203136
Contenuto netto / net weight **170 g** pezzi per cartone / pieces for box **6**







SOTTOLI
Manufatti del gusto
piu che semplici sott'oli

La storia di ogni sott'olio Ursini è una sorta di piccola favola ricca di fascino, i cui protagonisti sono le delizie della terra, la fantasiosa ricerca dei nostri chef e la sapienza di chi utilizza solo tecniche di produzione sicure e sincere.
Prodotti artigianali d'innarivabile bontà e grande personalità, totalmente naturali e pensati per essere protagonisti assoluti anche come piatto unico. Le nostre specialità esaltano la fragranza degli ortaggi selezionati, proponendo un gusto dell'agro sempre bilanciato con cura e moderazione.
Ogni sott'olio Ursini viene curato con dedizione da mani esperte e appassionate. Il risultato è un sott'olio senza pari, frutto di avanzate tecniche di produzione e conservazione.
La purezza straordinaria dell'olio extra vergine di oliva è un patrimonio che da generazioni viene tramandato e preservato nell'arte della conservazione dei cibi.
Per questo nei nostri sott'oli utilizziamo esclusivamente un olio extra vergine di oliva morbido e perfettamente equilibrato che rende impeccabilmente gustose le creazioni Ursini.

VEGETABLES IN OIL
Manufacturers of a flavour is more than just in oil

The story of each Ursini product is a sort of little fairy full of charm, the protagonists of which are the delights of earth, the imaginative research of our chefs and the wisdom of those who use only safe and sincere production techniques.
Artisan products of unrivaled goodness and great personality, totally natural and designed to be the absolute protagonists even as a single dish. Our specialties enhance the fragrance of the selected vegetables, offering a taste of the sour that is always balanced with care and moderation.
Each Ursini in oil is treated with dedication by expert and passionate hands. The result has no equal, because of advanced production and conservation techniques.
The extraordinary purity of extra virgin olive oil is a heritage that has been handed down for generations e preserved in the art of food preservation. For this reason, in our products we only use a soft and perfectly balanced extra virgin olive oil that makes Ursini creations impeccably tasty.



Questi sono i nostri Carciofini Grigliati
These are our Grilled Artichokes







MISTO FUNGHI

Prodotto fatto a mano - Handmade product

Ingredienti:
Funghi misti in proporzione variabile Pleurotus, Champignon, Chiodini, Cornucopia, olio extravergine di oliva, carote, basilico, pimenta, pepe nero, pepe rosa, pepe bianco, alloro.

Ingridients:
Mixed mushrooms in variable proportions Pleurotus, Champignon, Chiodini, Cornucopia, extra virgin olive oil, carrots, basil, allspice, black pepper, pink pepper, white pepper, bay leaf.

Utilizzo
Aperitivi, antipasti, contorni, farcitura panini.

Usage
Appetizers, side dishes, sandwich filling.

Art. **NM4301**
EAN 8053908202382
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**









Il nostro Misto Funghi è diverso perchè viene dal fresco, è diverso perchè i funghi vengono selezionati minuziosamente uno ad uno, è diverso perchè i funghi vengono lavati in piccole quantità a mano per evitare di rovinarli è diverso perchè vengono tagliati a mano da mani esperte senza l'ausilio di taglierine.
Il nostro misto funghi è diverso nel sapore, il quale non viene coperto da aceti ma viene accarrezzato dal nostro olio extra vergine di oliva, è diverso nella turgidità dei funghi, è diverso sin dal primo assaggio.

Our Mixed Mushrooms is different, it is different because it is carefully selected one by one. Is different because the mushrooms are washed in small quantities by hand to avoid damaging them because they are cut by expert hands without the aid of cutters. Our mixed mushrooms are different in flavor, which is not covered by vinegars and is caressed by our extra virgin olive oil, it is different in the turgidity of the mushrooms, it is different from the first taste.



Art. **NM4901**

ANTIPASTO

Prodotto fatto a mano - Handmade product

Ingredienti:
Ortaggi misti in proporzione variabile zucchine, peperoni gialli e rossi, olio extravergine di oliva, uvetta sultanina, pinoli, prezzemolo.

Ingridients:
Mixed vegetables in variable proportion zucchini, yellow and red peppers, extra virgin olive oil, sultana raisins, pine nuts, parsley.

Utilizzo
Aperitivi, antipasti, contorni, farcitura panini.

Usage
Aperitifs, appetizers, side dishes, sandwich filling.

Art. **NM4901**
EAN 8053908202436
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **NM5301**

CUORE DI CARCIOFINI GRIGLIATI

Prodotto fatto a mano - Handmade product

Ingredienti:
Carciofini grigliati, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, basilico, peperone secco dolce, aglio, menta, pimento, pepe nero, pepe rosa.

Ingridients:
Grilled artichokes, extra virgin olive oil, parsley, basil, sweet dried pepper, garlic, mint, pimento, black pepper, pink pepper.

Utilizzo
Antipasti misti, buffet, contorni.

Usage
Appetizers, buffet, side dishes

Art. **NM5301**
EAN 8053908202412
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



Art. **NM4401**

CIPOLLA ROSSA

Prodotto fatto a mano - Handmade product

Ingredienti:
Cipolla rossa, olio extravergine di oliva, prezzemolo, pimento, pepe nero, pepe bianco, alloro, pepe rosa.

Ingridients:
Red onion, extra virgin olive oil, parsley, allspice, black pepper, white pepper, laurel, pink pepper.

Utilizzo
Antipasti, contorni, farcitura panini.

Usage
Appetizers, side dishes, sandwich filling.

Art. **NM4401**
EAN 8053908202399
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**









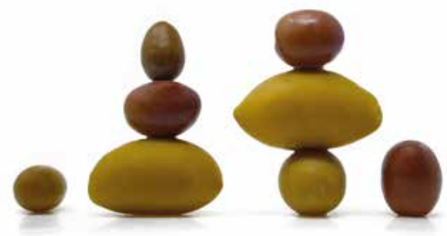
OLIVERIA
IN OLIO & SALAMOIA

Prima di tutto
l'eccellenza delle Olive

Se per Ursini l'olio extra vergine è da sempre il cuore di tutta la produzione, non si può sottolineare come le olive siano lo straordinario punto di partenza di tutto il processo. Solo selezionando le più pregiate varietà originali, in collaborazione con i migliori produttori delle diverse aree geografiche, è possibile garantire in modo continuativo la massima qualità è genuinità delle olive. L'oliveria Ursini è una linea ideata per proporre solo il meglio delle varietà olivicole: una famiglia che punta sulla qualità più che sulla quantità, come dire poche varietà ma certamente le più meritevoli per caratteristiche e qualità. Che siano sott'olio o in salamoia, queste gustose specialità sono assolutamente irresistibili.

OLIVES IN BRINE AND EVO
Frist and foremost, the excellence of the olives

If for Ursini extra virgin olive oil has always been the heart of all production, it cannot be emphasized that olives are the extraordinary starting point of the whole process. Only by selecting the most valuable original varieties, in collaboration with the best producers of the different geographical areas, it is possible to guarantee continuously the highest quality in genuineness of the olives. Ursini olive growing is a line designed to offer only the best of olive varieties: a family that focuses on quality rather than quantity, few varieties but certainly the most deserving for characteristics and quality. Whether in oil or in brine, these tasty specialties are absolutely irresistible.













OLIVETTE AGRUMATE

in olio extra vergine di oliva ~ extra virgin olive oil

Ingredienti:
Olive Leccina, olio extra vergine di oliva, scorza di arance e limoni, prezzemola, aglio.
Ingridients:
Leccino Olives, extra virgin olive oil, orange and lemon peels, parsley, garlic.

Art. NL1131
EAN 8053908202344
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



DENOCCIOLATE LECCINO

in olio extra vergine di oliva ~ extra virgin olive oil

Ingredienti:
Olive Leccino deonocciolate, olio extra vergine di oliva.
Ingridients:
Leccino Olives, extra virgin olive oil.

Art. NL1141
EAN 8053908202351
Contenuto netto / net weight **250 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



OLIVE VERDI SCHIACCIATE AL FINOCCHIETTO

in olio extra vergine di oliva ~ extra virgin olive oil

Ingredienti:
olive schiacciate, olio extravergine di oliva, capperi, prezzemolo, aglio, semi di finocchio.
Ingridients:
Crushed olives, extra virgin olive oil, capers, parsley, garlic, fennel seeds.

Art. NL1151
EAN 8053908202368
Contenuto netto / net weight **260 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



COCKTAIL DI OLIVE

Ingredienti:
Olive miste: verdi di Sicilia, Leccino, Bella di Cerignola, acqua, sale.
Ingridients:
It depends on the season, normally they are: Gentile di Chieti, Leccino, Dritta, Cucco.

Art. NL1011
EAN 8053908202306
Contenuto netto / net weight **550 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**





OLIVE VERDI DENOCCIOLATE

Ingredienti:
Olive verdi denocciolate, acqua, sale.
Ingridients:
Pitted green olives, water, salt.

Art. NL1071
EAN 8053908202313
Contenuto netto / net weight **500 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



OLIVE VERDI DI SICILIA

Ingredienti:
Olive verdi di Sicilia con nocciolo, acqua, sale.
Ingridients:
Sicilian green Olives with pit, water, salt.

Art. NL1061
EAN 8053908202283
Contenuto netto / net weight **550 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



BELLA DI CERIGNOLA

Ingredienti:
Olive verdi Bella di Cerignola con nocciolo, acqua, sale.
Ingridients:
Bella di Cerignola Olives with pits, water, salt.

Art. NL1051
EAN 8053908202290
Contenuto netto / net weight **550 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**



OLIVE LECCINO

Ingredienti:
Olive Leccino con nocciolo, acqua, sale.
Ingridients:
Leccino Olives with pit, water, salt

Art. NL1031
EAN 8053908202276
Contenuto netto / net weight **550 g** pezzi per cartone / pieces for box **6 pz.**