



ПРОДУКТОВ КАТАЛОГ

Филипо Берий

Неговото име. Нашето обещание.

ПЪРВОКЛАСНО МАСЛИНОВО МАСЛО ОТ 1867.

FILIPPO BERIO постави високи стандарти за
КАЧЕСТВО,
които ние следваме и днес.

Във всяка бутилка с маслиново масло
Filippo Berio се крие
150 години умело майсторство.

През 1867 г. в гр. Лука, Тоскана (Италия) младият ентузиаист Filippo Berio се заема с производството на маслинови масла, което не спира и до днес. Основателят Filippo Berio лично подписвал всяка бутилка произведена от него – така той гарантирал високото качество на продуктите си.

След повече от 150 години, подписът на Filippo Berio все още украсява всяка бутилка. По този начин наследниците на Filippo Berio запазват традицията и до днес и остават верни на

неговите принципи да предлагат безкомпромисно качествени продукти.

Продуктите на Filippo Berio са многократно награждавани. Към момента марката присъства в над 50 страни в целия свят и е лидер в маслиновите масла в много държави.



САМО НАЙ-ДОБРОТО
МАСЛИНОВО МАСЛО
Е ПОДХОДЯЩО ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ
В НАШИТЕ БУТИЛКИ.

FILIPPO BERIO
НЕ БИ ПОЗВОЛИЛ ДРУГО.

Когато отворите бутилка с маслиново масло Filippo Berio ще вкусите:

➤ НАЙ-ДОБРИТЕ МАСЛИНИ

Събират се и се сортират само най-добрите маслини от цялото Средиземноморие – от едни и същи производители от десетилетия насам.

➤ ПРЕЦИЗЕН БЛЕНД

Наследниците на Filippo Berio отговорно се отнасят към тяхното наследство от знания и продължават да спазват вековните традиции, опит и умения да смесват плодови, сладки, горчиви и пиперливи аромати в едно хармонично маслиново масло. Опитните панелисти, блендири и дегустатори на Filippo Berio контролират всеки етап от селекцията на маслините до смесването на маслата за създаването на маслиново масло, което да отговаря на всички вкусове. Поради тази причина опитните панелисти и блендири са известни по целия свят с тяхната безценно експертиза и талант.

➤ ИЗКЛЮЧИТЕЛЕН ВКУС

Дегустаторите в компанията тестват по 6000 маслинови масла годишно, но всъщност избират само 6% от тях да станат маслиново масло Filippo Berio.

Всяка партида маслиново масло все още е лично тествана, преди да бъде одобрена за маслиново масло Filippo Berio.

➤ БЕЗКОМПРОМИСНО КАЧЕСТВО

Прилагат се строги стандарти за качество на всеки етап от производствения процес.

ЕКСТРА ВЪРДЖИН МАСЛИНОВО МАСЛО

Прави се от първото студено пресоване на маслините и не преминава през допълнителна обработка преди да се бутилира.

С пътният си естествен вкус Екстра Върджин маслиново масло е считано за най-доброто от маслиновите масла и идеално допълва свежите съставки в ястията.



TRADITIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Подходящ е

- За вкусни дресинги, сосове и маринати
- За подправяне на паста, месо и зеленчуци

Съхранявайте при стайна температура, далеч от топлина и директна слънчева светлина. Става мътен при температура под 7° C, но това не променя качеството на продукта.

ЕКСТРА ВЪРДЖИН СПЕЦИАЛНИ МАСЛИНОВИ МАСЛА

Висококачествени маслинови масла:
изберете от разнообразните видове Filippo Berio Екстра Върджин маслинови масла, за да добавите вкус към вашите домашно пригответи ястия.



Екстра Върджин Био маслиново масло

Класическо Екстра Върджин маслиново масло, произведено изцяло от органични сировини.



Екстра Върджин нефилтрирано маслиново масло

С богата текстура, пътен вкус и пiperлив завършек.



ЕКСТРА ВЪРДЖИН СПЕЦИАЛНИ МАСЛИНОВИ МАСЛА

Екстра Върджин Гран Кру маслиново масло е регистрирано като продукт с PGI (ЗГУ - Защитено географско указание) от Европейската общност: международно признат знак, който идентифицира източника и качеството на регионалния продукт.



500 ml

Произведено в регион Тоскана от сортове маслини - Frantoio, Pendolino и Leccino. Защитена на север от морските Алпи и на изток от

Апенините, Тоскана е хълмист район, който съчетава историята, архитектурата и вкуса на "il Bel Paese".

Районите Chianti и Maremma са известни със своето маслиново масло и вино, които имат характерни особености и аромати за региона. Екстра Върджин Гран Кру маслиново масло

има силен аромат и балансиран вкус. Зрял, сладък и плодов вкус. Остър завършек и нотки от артишок и бадеми.

➤ Подходящо за супи, салати, барбекю - говеждо, свинско, пилешко, заешко месо

➤ За окусяване на зеленчуци като карфиол, боб и др

➤ За риба хек, раци, скариди, риба тон

➤ За паста



500 ml

Светло маслиново масло

се състои от рафинирани и необработени маслинови масла добити, директно от маслини. Има лека консистенция и много фин вкус. За разлика от повечето Екстра Върджин маслинови масла, то

РАФИНИРАНО МАСЛИНОВО МАСЛО ЛАЙТ БАЛСАМОВ ОЦЕТ ОТ МОДЕНА



500 ml



250 ml

Filippo Berio балсамов оцет

е направен от специално подбрани висококачествени сортове грозде. Той е нетръпчив и ароматен и притежава класическата лека сладост, с която са известни балсамовите оцети, произведени в Модена.

Идеален е за подправяне на сирена, месо на грил и дори за свежи плодове.

ПЕСТО СОСОВЕ

Песто е популяррен сос от италианската кухня, произведен на основата на маслиново масло, босилек и сирене...



Сос Филипо Брио Песто ала Дженовезе Класик

с основна съставка босилек от Лигурия и Filippo Berio маслиново масло Екстра Върджин. Произведен в Италия, домът на пестото, този подходящ за много ястия класически вариант е насытен с вкуса на италиански босилек. Готов за добавяне към прясно сварена паста.



Био Сос Филипо Берио Песто ала Дженовезе Класик

с основна съставка био босилек от Италия.



Сос Филипо Брио Песто със сушени на слънце домати

с основна съставка сушени на слънце домати. Съдържащо над 40% сушени на слънце домати и произведено от най-добрите съставки, това песто е насыщено с богатия вкус на сладки домати.



Сос Филипо Брио Песто Hot Chilli

ликантно с лют чушки и домати. Произведено по традиционна римска рецептa, това песто придава апетитно лютив вкус на всяко ястие.



190 g

Сос Филипо Брио Песто с домати и Рикота

произведен по традиционна сицилианска рецептa, този продукт съчетава сладостта на доматите с лекия и деликатен вкус на сиренето Рикота.



190 g

Сос Филипо Брио Песто с черни маслини

с основна съставка черни маслини. Подходящо за овкусяване на паста и ориз, може да се добави и към картофи, брускети, сандвичи, зеленчуци или супи.



190 g

Сос Филипо Брио Песто с печени зеленчуци на скара

тази апетитна рецептa съчетава печени на скара чушки, патладжани, тиквички и ароматни билки за добавка на средиземноморски вкус към любими ястия. Идеален за паста, пица и брускети.



190 g

Сос Филипо Брио Песто с печени чушки на скара

този любим на италианците вариант съчетава пъстроцветни чушки с традиционно италианско сирене. Кремообразен и апетитен, той е идеален за паста, пица и сандвичи.



190 g

Сос Филипо Брио Песто с трюфели

Това универсално ароматно Трюфел песто има насыщення вкус на летни трюфели. Кремообразно и вкусно, то е идеално за тестени изделия, сандвичи и брускети.





Филипо Берий

Неговото име. Нашето обещание.

За допълнителна информация посетете
facebook.com/filippoberio.bg



Авенди ООД София, бул. „Искърско шосе“, №7, Търговски Център Европа, Сграда 12, Партер
телефон: +359 29731181

www.avendi.bg