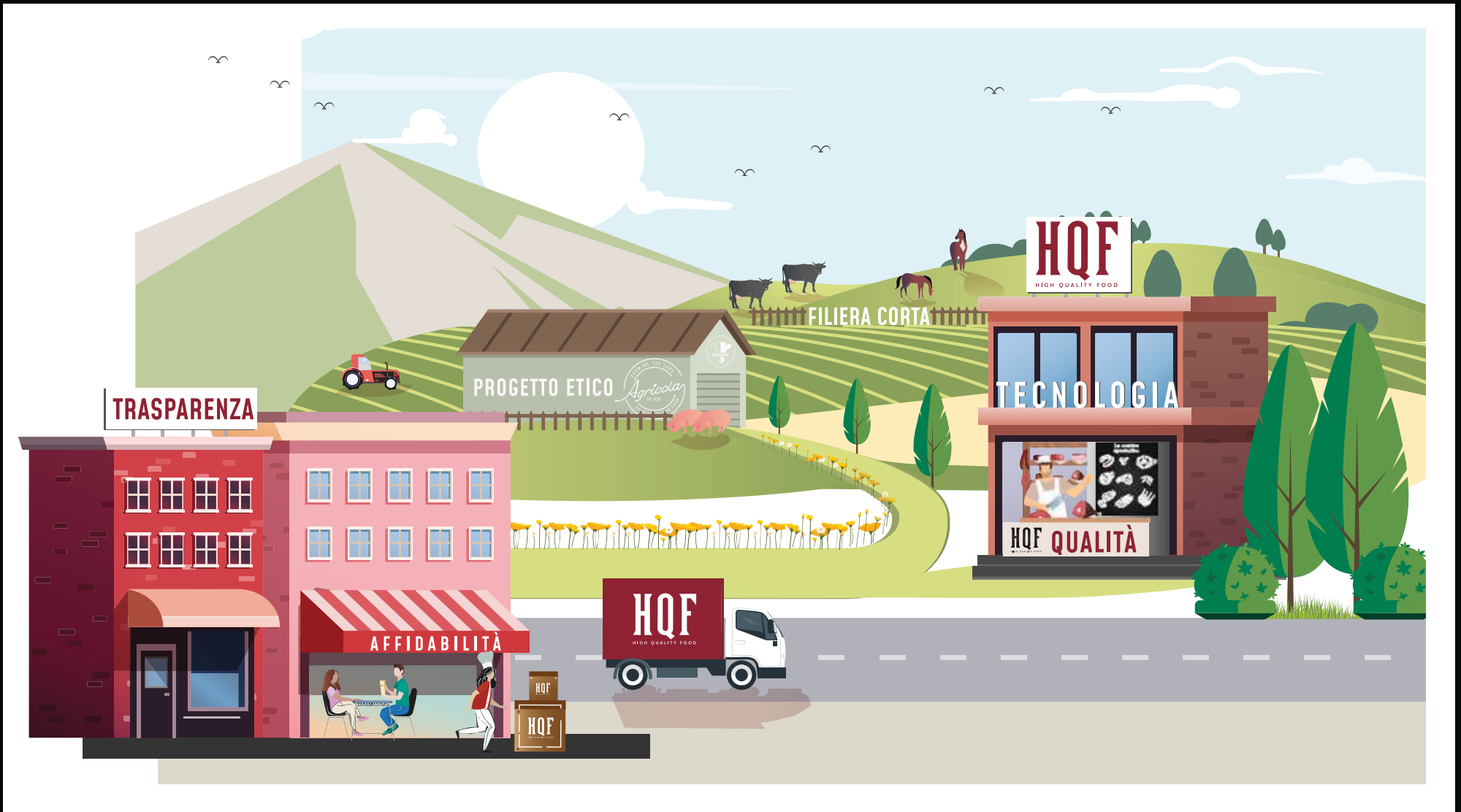


# HQF

HIGH QUALITY FOOD







**HQF**

HIGH QUALITY FOOD





## LA QUALITÀ AL PRIMO POSTO

Buonissimi, ma non solo.

Proponiamo ai nostri clienti esclusivamente prodotti certificati e tracciabili al 100%. La passione che da sempre mettiamo nel nostro lavoro ci porta a garantire prodotti che rispettano i requisiti di tracciabilità della filiera, lavorazione artigianale controllata, coltivazione naturale, tradizione consolidata del produttore e certificazioni di qualità. Con l'ausilio della tecnologia preserviamo inoltre l'integrità del prodotto in tutto il suo percorso: 3.200 mq (di cui 2.200 a temperatura controllata) di spazio dedicato alla corretta gestione e conservazione delle nostre eccellenze e 6 laboratori per la totale customizzazione dei prodotti. La nostra Piattaforma è abilitata a effettuare qualunque tipo di lavorazione su tutte le categorie merceologiche ai sensi del Regolamento UE del Ministero della Salute.

## COME SCEGLIAMO I PRODOTTI HQF?

Prima di tutto selezioniamo i produttori di "perle artigianali del food" e poi, insieme a grandi chef internazionali, valutiamo la qualità dei prodotti e tarriamo le specifiche tecniche di elaborazione fino a ottenere un prodotto che soddisfi le richieste dei nostri clienti. La sede HQF è un centro di ricerca e sperimentazione dove interpretiamo i prodotti dando vita a gustose creazioni. La cucina professionale di HQF è un laboratorio del gusto, dell'olfatto e della vista.

*Beautiful products, but not only.*

*We offer our customers only 100% certified and traceable products. The passion that we always put into our work leads us to guarantee products that respect the requirements of traceability of the supply chain, artisanal controlled craftsmanship, natural cultivation, consolidated tradition of the producer and quality certifications. We also preserve every aspect of the products with the help of technology. 3,200 square meters (of which 2,200 at controlled temperature) of dedicated space for the correct management and conservation of our excellences. We also have 6 laboratories for the total customization of products. Our platform is enabled to perform any type of processing on all categories of goods according to the EU Health Ministry Regulation.*

## HOW DO WE CHOOSE HQF PRODUCTS?

*First of all, we select the producers of "artisan food gems" and then, together with great international chefs, we evaluate the quality of the products and calibrate the technical specifications of processing to obtain a product that meets the demand of our customers. The HQF headquarter is a research and experimentation centre where we interpret products and give life to tasty creations. HQF has a professional kitchen as a laboratory for taste, smell and sight*

## CONDIZIONI DEL SERVIZIO HQF

**MODALITÀ DI ORDINAZIONE** - Per ordinare i prodotti, dopo aver consultato il catalogo o il sito [www.hqf.it](http://www.hqf.it), puoi

- Ordinare online mediante il nostro sito web [www.hqf.it](http://www.hqf.it)
- Inviare un'email con i prodotti richiesti a [ordini@hqf.it](mailto:ordini@hqf.it)

Dopo aver ricevuto la richiesta sarà nostra cura sottoporci un preventivo dettagliato.

**TEMPI DI CONSEGNA** - Dall'ordine alla spedizione possono trascorrere da 2 a 5 giorni.

**SPESE DI TRASPORTO** - Verrà addebitato un contributo di trasporto di €18 per spedizioni inferiori a €400 (imponibile fattura).

**CONDIZIONI DI PAGAMENTO** - Il pagamento è in contrassegno o mediante carta di credito, salvo condizioni diverse concordate con la sede.

**RESI E RECLAMI** - Eventuali contestazioni riguardanti l'integrità ed il numero dei colli consegnati dovranno essere effettuate al ricevimento della merce, previa telefonata alla nostra sede. Eventuali reclami riguardanti la qualità della merce consegnata dovranno essere effettuati entro 24 ore dal ricevimento, previa comunicazione scritta da inviare alla nostra sede.

**SCADENZE** - La scadenza indicata si riferisce alla data di produzione e non alla data di consegna del prodotto.

## CERTIFICAZIONI

HQF dispone di tutte le informazioni prescritte come obbligatorie dalle normative generali e di settore (quelle cioè che si applicano a singoli alimenti o alle loro categorie). Per permettere l'esportazione dei prodotti HQF nel mercato europeo, all'azienda è stata attribuito un codice Univoco (Bollo CE). Si tratta di un'autorizzazione sanitaria che consente la libera circolazione di alimenti di origine animale (carne, latte, prodotti della pesca, uova, miele e loro derivati) fra i Paesi dell'Unione Europea. Per HQF è motivo di orgoglio, in quanto dimostrazione di un riconoscimento comunitario assegnato ai locali produttivi di uno stabilimento di produzione e commercializzazione di alimenti di origine animale. Oltre al Bollo CE, HQF ha ottenuto la BRC, certificazione inglese della filiera produttiva dell'industria alimentare, necessaria per esportare in tutto il Regno Unito, e la certificazione alimentare IFS. Tutte le certificazioni sono molto utili per dimostrare l'affidabilità aziendale e incrementare la collaborazione con le grandi catene Ho.Re.Ca. in quanto fonti di maggiori garanzie e sicurezza dei processi di produzione.

## HQF TERMS OF SERVICE

**HOW TO ORDER** - to order products, after consulting the catalogue or website [www.hqf.it](http://www.hqf.it), you can

- Order online through our website [www.hqf.it](http://www.hqf.it)
- Send an email with the required products to [ordini@hqf.it](mailto:ordini@hqf.it)

After receiving the request we will send you a detailed estimate.

**DELIVERY TIME**- From order to delivery can take from 2 to 5 days.

**TRANSPORTATION COSTS** - Will be charged a contribution of €18 for transportation lower than €400 (tax bill).

**TERMS OF PAYMENT** - Payment is in cash on delivery or by credit card, unless other conditions agreed with the headquarters.

**RETURNS AND COMPLAINTS** - Any complaints relating to the integrity and the number of packages delivered must be made on receipt of goods, after phone call to our office. Any complaints relating to the quality of the goods delivered must be made within 24 hours of receipt, by written notice to be sent to our office.

**EXPIRY DATE** - The expiry date refers to the date of production and not the date of delivery of the product.

## CERTIFICATIONS

HQF disposes of all the prescribed information by general and sector regulations (refer to individual foods or their categories). A unique code (EC Health Mark) has been assigned to HQF in order to export all products in the European Market. This health authorization allows the free circulation of food of animal origin (like meat, milk, fish, eggs honey and derived) between the European Union's countries. HQF is proud of this achievement as this kind of recognition is assigned only to factories that are producing and consuming food of animal origin within European standard procedures. In addition to the EC Health Mark, HQF has obtained the BRC, an English certification of the food industry production chain, necessary to export all over the United Kingdom, and the IFS food certification. The company profits and increases the collaboration with the big Ho.Re.Ca.chains as a source of greater guarantees and safety of production processes.

### SIMBOLI DEL CATALOGO CATALOGUE SYMBOLS



Prodotto a marchio HQF  
HQF branded product



Prodotto selezionato  
Selected product



Nuovo prodotto  
Catalogue news



Prodotto biologico  
Organic product



Prodotto vegano  
Vegan product



Senza glutine  
Gluten Free



MARANGO



Allevato all'aperto  
Free range



Prodotto Kosher  
Kosher product



Prodotto Halal  
Halal product



Presidio Slow Food  
Slow Food product



Senza lattosio  
Free range



AGRICOLA

Caro Cliente,

in una società che cambia e si trasforma profondamente High Quality Food continua con maggior forza e passione a produrre, selezionare, trasformare e distribuire materie prime di altissima qualità. High Quality Food è una realtà nata 15 anni fa per diffondere il fine food made in Italy, proponendo materie prime attentamente selezionate all'alta ristorazione internazionale. I nostri prodotti sono il frutto della collaborazione con imprese italiane d'eccellenza e - grazie al progetto etico di agroindustria a filiera corta HQF Agricola - sono il risultato di progetti nati per sostenere l'imprenditoria alimentare made in Italy, la cui promozione e distribuzione è negli anni diventata la nostra prima missione. E oggi, di fronte ad uno scenario internazionale difficilmente intellegibile, lo è ancora di più.

Il nostro obiettivo è raggiungere standard qualitativi sempre più elevati per garantire un perfetto equilibrio tra naturalezza ed eccellenza delle nostre proposte. Per questa ragione selezioniamo con la massima cura prodotti gastronomici certificati sia in Italia che all'estero, collaborando con i migliori produttori gastronomici unici che selezioniamo tramite requisiti indispensabili come la tracciabilità dell'intera filiera, la produzione artigianale e controllata, la coltivazione naturale, la tradizione dell'azienda e le certificazioni di qualità. Serviamo con professionalità ed entusiasmo chef ed esperti del gusto di grandi alberghi, perché i clienti sono le nostre risorse più preziose intorno cui ruota tutto il nostro ecosistema. Scegliere High Quality Food è un atto d'amore verso i propri clienti e di sostegno alla miglior tradizione produttiva agroalimentare italiana.

Dear Customer,

While our society is going through profound changes and transformation, High Quality Food continues with increasing strength and dedication to produce, select, transform and distribute food ingredients of the highest quality. High Quality Food was founded 15 years ago to disseminate the Italian fine food, by proposing food raw materials carefully selected for the food service worldwide. Our products result from the collaboration with Italian producers of food excellences - within the framework of HQF Agricola, our ethical and short food supply chain agro-industry project, - whose promotion and distribution has become over the years our core mission. Given to the increasing unpredictability of the international scenario today, such mission is even more important for us.

Our goal is to achieve ever higher quality standards to ensure a perfect balance between naturalness and excellence of our proposal. For this reason, we select, with the utmost care, unique products both in Italy and abroad, collaborating with the best certified gastronomic producers in compliance with essential requirements such as the traceability over the entire supply chain, artisanal and controlled production, natural farming, traditional productions, and quality certifications. We serve, with passion and professionalism, chefs and gourmet experts of starred restaurant and international hotels chains. We firmly believe that our customers are the most precious resource within our 'eco-system'. Choosing High Quality Food is an act of love in support of the best Italian agri-food traditional production.

**Simone Cozzi**  
High Quality Food Founder  
and Managing Director







**HQF**  
HIGH QUALITY FOOD

“



## II NOSTRO OBIETTIVO

Il nostro progetto etico e sociale HQF Agricola è nato per sviluppare una filiera corta e sostenibile in grado di assicurare il massimo della tracciabilità e della qualità, con l'obiettivo etico di supportare i produttori agricoli e diffondere le eccellenze Made in Italy. Adottiamo un metodo di allevamento naturale e selezioniamo una produzione orticola certificata a residuo zero, per offrirvi solo prodotti freschi e genuini, privi di sostanze chimiche, lavorati secondo metodi tradizionali e controllati dalla produzione alla distribuzione. Abbiamo così creato una rete di aziende agricole della quale siamo capofila.

Con il nostro progetto di agroindustria a filiera corta, HQF Agricola, ci siamo posti l'obiettivo e lo scopo di divenire una società per la società, perché crediamo profondamente nella possibilità di fare impresa coniugando gli obiettivi economici all'impegno sociale ed etico.

## OUR PURPOSE

*HQF Agricola, our ethical and social project, builds on the idea to develop a short and sustainable supply chain ensuring maximum traceability and quality, with the ethical purpose to support rural farmers and producers and spread the Made in Italy food excellences worldwide. We embrace natural farming methods and select certified zero-residue horticultural crops, in order to provide you only with fresh, genuine and chemicals free products, produced with traditional farming methods and controlled from production to distribution. We have created a network of farms, of which we are the leader.*

*Throughout HQF Agricola food short supply chain project, we want to become 'a society for the society', led by our strong belief that business can combine economic*

*objectives with social and ethical commitment. We identify the gastronomic excellences on the local territory and cooperate with agri-food entrepreneurs to ensure their products with access to the market, throughout the entire purchase and distribution process. A network of companies has been created that ensure traceability and high quality standards at competitive prices, in support of the Italian food artisanal legacy.*

*Founded in 2019, HQF Agricola aims to bring innovation into the Italian agro-food industry. With free range cattle farming and seasonal fruit and vegetables productions, HQF Agricola offers food raw materials of highest level, throughout a short supply chain that is certified at every stage of the production cycle.*



## IL NOSTRO E-COMMERCE PER I FOOD LOVERS

Buongusterai è il portale e-commerce di High Quality Food, una piattaforma innovativa che ha l'obiettivo di diffondere l'eccellenza del gusto attraverso l'acquisto digitale dei nostri prodotti da parte di tutti i consumatori. La dispensa di casa può trasformarsi in un ristorante stellato grazie alla qualità delle nostre materie prime e dare la possibilità ai food lovers di mettersi alla prova come i grandi chef. Puoi visitare la nostra bottega virtuale, scegliere e ordinare prodotti di qualità, gustosi e ricercati per le tue cene speciali. Buongusterai arriva in tutta Italia e nel mondo con i nostri prodotti d'eccellenza trattati secondo i più stringenti parametri sanitari, personalizzati secondo le vostre esigenze e volti a sostenere l'imprenditoria dell'agroindustria italiana.



## OUR E-COMMERCE FOR FOOD LOVERS

Buongusterai is the e-commerce gateway of High Quality Food, an innovative platform that aims to spread the excellence of taste by enabling consumers to buy online our products. Your house food pantry can turn into a starred restaurant thanks to the quality of our unique ingredients, allowing food lovers to perform as great chefs. You can visit our virtual shop, choose and order our gourmet and fine food products for your special dinners. Buongusterai arrives everywhere in Italy and worldwide, offering excellent products that are in compliance with the most stringent health requirements, customized to individual needs and supportive of the Italian agro-industry business.



## GOURMADE

Gourmade è il nostro esclusivo servizio di catering e organizzazione eventi. Diamo forma ai tuoi momenti memorabili attraverso l'arte culinaria e la magia del condividere sapori unici. Gourmade con il suo staff di persone appassionate realizzerà per voi eventi indimenticabili. Offriamo ai nostri clienti una selezione customizzata di prodotti e di servizi proponendoci non solo come fornitori, ma come consulenti a 360°. Garantiamo ai nostri clienti un servizio logistico veloce e ad hoc in qualunque parte del mondo.

## GOURMADE

Gourmade is our exclusive catering and event organization service. We shape your memorable moments through the art of cooking and the magic of sharing unique flavors. Gourmade's team of passionate people can make unforgettable events happen for you. We offer our customers a customized selection of products and services proposing ourselves not only as suppliers, but as 360 degrees event consultant and planner. We guarantee our customers with a fast ad hoc logistic service anywhere in the world.





must  
have



HQF HIGH  
QUALITY FOOD  
SELECTION



**HQF**  
HIGH QUALITY FOOD

Pag. 16 **ANGUS MAREZZATO**  
ITALIAN CROSS ANGUS

Pag. 20 **CHIANINA**  
CHIANINA

Pag. 34 **SCOTTONA SIMMENTAL**  
SCOTTONA SIMMENTAL

Pag. 40 **AGNELLO LAZIALE**  
LAMB FROM LAZIO

Pag. 41 **AGNELLO LUCANO**  
LAMB FROM BASILICATA

Pag. 42 **AGNELLO DELLA MURGIA**  
LAMB FROM MURGIA

Pag. 45 **SUINO NAZIONALE**  
ITALIAN PORK

Pag. 47 **SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI**  
PORK FROM NEBRODI

Pag. 48 **SUINO MANGALITZA**  
MANGALITZA PORK

Pag. 54 **CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA**  
GREY CARMAGNOLA RABBIT

Pag. 55 **POLLO ROSSO NOSTRANO (PELACOLLO)**  
RED ITALIAN CHICKEN (PELACOLLO)

Pag. 56 **POLLO PIEMONTESE "COL FIOCCO"**  
"COL FIOCCO" PIEDMONT CHICKEN

Pag. 57 **PICCIONE**  
PIGEON

Pag. 70 **PROSCIUTTO DI SUINO MANGALITZA  
C/O E S/O**  
HAM ON THE BONE MANGALITZA

Pag. 77 **CAPOCOLLO DI SUINO DI FILIERA  
"PRESIDIO SLOW FOOD"  
DI MARTINA FRANCA**  
PORK CAPOCOLLO FROM MARTINA FRANCA  
"SLOW FOOD PRESIDUM"

Pag. 81 **BRUNO "SELEZIONE HQF"  
14/16 MESI (FORMA INTERA)**  
BRUNO "HQF SELECTION"  
14/16 MONTHS (WHOLE WHEEL)

Pag. 81 **PARMIGIANO REGGIANO SCELTO  
STRAVECCHIO (24 MESI) "MONTAGNA"  
(FORMA INTERA)**  
PARMIGIANO REGGIANO CHOSEN EXTRA-AGED  
(24 MONTHS) "MONTAGNA" (WHOLE WHEEL)

Pag. 83 **MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P HQF AGRICOLA**  
BUFFALO MOZZARELLA DOP HQF AGRICOLA

Pag. 87 **PECORINO ROMANO BUCCIA NERA DOP  
STAGIONATO 20 MESI NS. SELEZIONE**  
PECORINO ROMANO BLACK SKIN DOP  
AGED 20 MONTHS HQF SELECTION

Pag. 88 **BURRATA ARTIGIANALE PUGLIESE**  
ARTISANAL BURRATA FROM APULIA

Pag. 103 **TONNO ROSSO**  
RED TUNA

Pag. 107 **CAVIALE**  
CAVIAR

Pag. 108 **CUORE DI FILETTO DI BACCALÀ  
TRATTATO IN H.P.P. "DARFRESH"**  
CODFISH TOP FILLET  
H.P.P. TREATMENT DARFRESH

Pag. 110 **SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO  
E TRATTATO CON SALE DI MALDON**  
SMOKED SCOTTISH SALMON  
TREATED WITH SALT FROM MALDON

Pag. 112 **OSTRICHE SELEZIONE HQF**  
OYSTERS HQF SELECTION

Pag. 116 **GAMBERO ROSSO DI MAZARA**  
RED PRAWN FROM MAZARA DEL VALLO

Pag. 119 **PESCE LAVATO CON ACQUA DI MARE**  
FISH WASHED WITH SEA WATER

Pag. 121 **L'ORTO DI HQF AGRICOLA**  
HQF AGRICOLA VEGETABLE GARDEN

Pag. 135 **PASTA FRESCA SELEZIONE HQF**  
HQF SELECTED HANDMADE PASTA

Pag. 143 **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MARIETTA**  
EXTRA OIL VIRGIN OF OLIVE MARIETTA

Pag. 144 **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
MONOCULTIVAR "MAJATICA"**  
OIL EXTRA VERGINE DI OLIVA  
MONOCULTIVAR "MAJATICA"

Pag. 157 **PANE NIKO ROMITO**  
BREAD NIKO ROMITO

Pag. 166 **FUNGHI CARDONCELLI**  
CARDONCELLI MUSHROOMS

Pag. 168 **UOVA FRESCHE AGRICOLA**  
AGRICOLA FRESH EGGS

Pag. 171 **AGRI GELATO**  
AGRI GELATO

Pag. 172 **AGRICOLATO**  
AGRICOLATO

Pag. 174 **CIOCCOLATO AMEDEI**  
AMEDEI CHOCOLAT

Pag. 176 **CIOCCOLATO MICHEL CLUIZEL**  
MICHEL CLUIZEL CHOCOLATE

Pag. 204 **CONSERVE SELEZIONE HQF**  
PRESERVED PRODUCTS HQF SELECTION



**HQF**  
HIGH QUALITY FOOD

Pag. 15	<b>CARNE</b> <i>MEAT</i>
Pag. 64	<b>PRODOTTI VEGANI</b> <i>VEGAN PRODUCTS</i>
Pag. 66	<b>SALUMI</b> <i>CHARCUTERIE</i>
Pag. 80	<b>FORMAGGI</b> <i>CHEESES</i>
Pag. 98	<b>PESCE, CROSTACEI E CAVIALE</b> <i>PESCE, CROSTACEI E CAVIALE</i>
Pag. 120	<b>FRUTTA, VERDURA E ERBE AROMATICHE</b> <i>FRUITS, VEGETABLES AND HERBS</i>
Pag. 132	<b>RISO E PASTA</b> <i>RICE AND PASTA</i>
Pag. 142	<b>OLI, ACETI ED ESSENZE</b> <i>OILS, VINEGARDS AND ESSENCES</i>
Pag. 148	<b>FARINE, CEREALI, LEGUMI E LIEVITI</b> <i>FLOURS, CEREALS, LEGUMES AND YEASTS</i>
Pag. 156	<b>PANE</b> <i>BREAD</i>
Pag. 160	<b>SALI, SPEZIE E ZUCCHERI</b> <i>SALT, SPICES AND SUGARS</i>
Pag. 165	<b>FUNGHI E TARTUFI</b> <i>MUSHROOM AND TRUFFLES</i>
Pag. 167	<b>UOVA, LATTE E DERIVATI</b> <i>EGGS, MILK AND MILK DERIVATIVES</i>
Pag. 170	<b>DOLCI E PASTICCERIA</b> <i>DESSERT AND PASTRIES</i>
Pag. 180	<b>CONFETTURE, MARMELLATE E GELATINE</b> <i>JAMS, MARMALADES AND JELLIES</i>
Pag. 187	<b>GASTRONOMIA</b> <i>COOKED PRODUCTS</i>
Pag. 190	<b>SALSE E CONDIMENTI</b> <i>SOUCES AND DRESSINGS</i>
Pag. 197	<b>PRODOTTI ETNICI</b> <i>ETHNIC PRODUCTS</i>
Pag. 200	<b>CONSERVE E PRODOTTI IN SCATOLA</b> <i>PRESERVED PRODUCTS</i>
Pag. 206	<b>VINI E BEVANDE</b> <i>WINE AND BEVERAGE</i>
Pag. 208	<b>TEXTURAS</b> <i>TEXTURES</i>
Pag. 210	<b>ACCESSORI</b> <i>ACCESSORIES</i>

**I PRODOTTI**

**THE PRODUCTS**





## BOVINO

### BEEF

**MARANGO**  
MARANGO

Pag. 16

**CHIANINA 3R I.G.P.**  
THE CHIANINA 3R I.G.P.

Pag. 20

**VITELLO BIANCO DA LATTE PETER'S FARM**  
MILK FED VEAL PETER'S FARM

Pag. 21

**VACCA GALIZIANA**  
GALICIAN COW

Pag. 24

**MANZAFASSONA PIEMONTESE**  
PIEMONTESE MANZAFASSONA

Pag. 25

**MANZO ARGENTINO**  
BEEF FROM ARGENTINA

Pag. 27

**BOVINO ADULTO EXTRA MAREZZATO**  
EXTRA MARBLED ADULT BEEF

Pag. 28

**MANZO DANESE**  
DANISH BEEF

Pag. 29

**SCOTTONA DI PEZZATA NERA**  
BEEF FROM POLAND

Pag. 31

**WAGYU BEEF ORIGINALE**  
ORIGINAL WAGYU BEEF

Pag. 33

**SCOTTONA SIMMENTAL**  
SCOTTONA SIMMENTAL

Pag. 34

**BLACK ANGUS IRLANDESE E BOVINO IRLANDESE**  
IRISH BLACK ANGUS

Pag. 36

**BLACK ANGUS AMERICANO**  
AMERICAN BLACK ANGUS

Pag. 37

**BUFALA**  
BUFFALO

Pag. 38

## OVINO

### BEEF

**AGNELLO LAZIALE**  
LAMB FROM LAZIO

Pag. 40

**AGNELLO LUCANO**  
LAMB FROM BASILICATA

Pag. 41

**AGNELLO DELLA MURGIA**  
LAMB FROM MURGIA

Pag. 42

**AGNELLO NAZIONALE**  
ITALIAN LAMB

Pag. 42

**AGNELLO NEW ZEALAND**  
LAMB FROM NEW ZEALAND

Pag. 43

**CAPRETTO**  
GOAT

Pag. 43

## SUINO

### PORK

**SUINO NAZIONALE**  
ITALIAN PORK

Pag. 44

**MAIALINO DI CINTA SENESE**  
WUCKLING PIG CINTA SENESE

Pag. 46

**SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI**  
PORK FROM NEBRODI

Pag. 47

**SUINO MANGALITZA**  
MANGALITZA PORK

Pag. 48

**MAIALINO DA LATTE**  
SUCKLING PIG

Pag. 49

**MAIALE IBERICO**  
IBERIAN PORK

Pag. 50

**SUINO FRIULANO DI FILIERA**  
"FRIULANO" PORK

Pag. 52

## CONIGLIO

### RABBIT

**CONIGLIO**  
RABBIT

Pag. 53

## POLLAME E SELVAGGINA DA PIUMA

### POULTRY AND FEATHERED GAME

**POLLO**  
POULTRY

Pag. 55

**PICCIONE**  
PIGEON

Pag. 57

**ANATRA E OCA**  
DUCK

Pag. 58

**QUAGLIA**  
QUAIL

Pag. 59

**FARAONA**  
GUINEA FOWL

Pag. 59

## SELVAGGINA E CACCIAGIONE

### GAME

**CAPRIOLO**  
ROE DEER

Pag. 60

**CINGHIALE**  
BOAR

Pag. 60

**FAGIANO**  
PHEASANT

Pag. 61

**PERNICE**  
PARTRIDGE

Pag. 61

**SELVAGGINA E CACCIAGIONE**  
GAME MEAT

Pag. 62

## CARNE MARINATA E AFFUMICATA

### MARINATED MEAT AND SMOKED MEAT

**CARNE MARINATA**  
MARINATED MEAT

Pag. 62

**CARNE AFFUMICATA**  
SMOKED MEAT

Pag. 62



<b>MARANGO</b> MARANGO	Pag. 16
<b>CHIANINA 3R I.G.P.</b> THE CHIANINA 3R I.G.P.	Pag. 20
<b>OVINO LAZIALE</b> AGNELLO LAZIALE	Pag. 38
<b>SUINO NAZIONALE</b> ITALIAN PORK	Pag. 44
<b>MAIALINO DI CINTA SENESE</b> WUCKLING PIG CINTA SENESE	Pag. 46
<b>SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI</b> PORK FROM NEBRODI	Pag. 47



**BOVINO**  
**BOVINE**

**LA CARNE**  
**THE MEAT**



# MARANGO



Il Marango è il nostro progetto di filiera italiana nato dall'incrocio tra un Black Angus in purezza e fattrici di razza frisone e maremmana. I capi vengono allevati allo stato brado all'interno della nostra tenuta nello splendido contesto geografico del sito archeologico di Norchia, in provincia di Viterbo. La scheda dell'alimentazione prevede in una fase iniziale solamente latte materno per circa 6 mesi, successivamente una dieta alimentare chiamata Marango Floc Life, scrupolosamente pensata per aumentare il livello di Omega3 ed abbassare quello di Omega6. Grazie a questo tipo di alimentazione il marango raggiunge un livello ottimale di mazzatura. La carne risulta grassa, saporita e tenera allo stesso tempo.

# MARANGO

16 | *Marango is our flagship Italian based supply chain farming project consisting of a cross-breed between pure-breed Black Angus and Frisone (Friesian) and Maremma cows. The animals are raised outdoors in our free range farm located within the wonderful archaeological site of Norchia, near Viterbo. The animals are fed with breast milk only for the first 6 months, then they are provided with a balanced diet called Marango Floc Life, conceived to increase the levels of Omega3 and reduce the levels of Omega6. Thanks to this type of feeding, our Marango develops optimal degrees of marbling. The meat is fat, savory and tender at the same time.*



Prodotto a marchio HQF  
HQF branded product



Nuovo prodotto  
Catalogue news



## T-BONE DI B/A "MARANGO" T-BONE

Peso 10 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 30 giorni/days  
Shelf Life



HQF6911

## T-BONE INTERO PORZIONATO T-BONE IN PORTIONS

Peso 10 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 30 giorni/days  
Shelf Life



HQF01275

## TRONCHETTO DI B/A DI "MARANGO" RIB ROAST

Peso 7 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 30 giorni/days  
Shelf Life



HQF6913

## TRONCHETTO DI B/A DI "MARANGO" INTERO PORZIONATO RIB ROAST IN PORTIONS

Peso 7 kg  
Weight  
Cons. 0° - 2°  
Storage  
Scadenza 250 giorni/days  
Shelf Life



HQF7329

## ROASTBEEF S/C DI B/A DI "MARANGO" ROASTBEEF

Peso 6 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 30 giorni/days  
Shelf Life



HQF7923

## RIBEYE DI B/A "MARANGO" RIBEYE

Peso 6 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 30 giorni/days  
Shelf Life



HQF7919

## FILETTO DI B/A "MARANGO" TENDERLOIN OF BLACK ANGUS CROSS "MARANGUS"

Peso 800 gr  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 30 giorni/days  
Shelf Life



HQF8259

## TESTA DI FILETTO DI B/A DI "MARANGO" TOP FILLET

Peso 1 Kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 30 giorni/days  
Shelf Life



HQF8267

## ENTRECOTE S/O DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" ENTRECOTE BONELESS

Peso 6 kg per pezzo  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 35 giorni/days  
Shelf Life



HQF10007

## GIRELLO DI B/A "MARANGO" ROUND STEAK

Peso 3,5 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 30 giorni/days  
Shelf Life



HQF7993

## NOCE DI B/A DI "MARANGO" THICK FLANCK

Peso 6 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 30 giorni/days  
Shelf Life



HQF7901

## PICAÑA DI B/A DI "MARANGO" PICAÑA

Peso 1,5 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 30 giorni/days  
Shelf Life



HQF7913

## REALE SQUADRATO DI B/A DI "MARANGO" REALE SQUADRATO

Peso 5 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 30 giorni/days  
Shelf Life



HQF7915

## ASADO DI B/A "MARANGO" ASADO OF BLACK ANGUS CROSS "MARANGO"

Peso 8 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 30 giorni/days  
Shelf Life



HQF7867

## FESA S/C DI B/A "MARANGO" RUMP

Peso 2 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 30 giorni/days  
Shelf Life


















HQF7883

BOVINO  
BOVINE

LA CARNE  
THE MEAT



<p><b>FESONE DI B/A "MARANGO"</b> <i>BIG RUMP</i></p> <p>Peso Weight 6 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days</p>  <p>HQF7885</p>	<p><b>SOTTOFESA DI B/A DI "MARANGO"</b> <i>INSIDE ROUND</i></p> <p>Peso Weight 4 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days</p>  <p>HQF7927</p>	<p><b>COSCIA DA BATTERE DI B/ANGUS "MARANGO"</b> <i>CROSS MARANGO BLACK ANGUS RUMP (FOR TARTARE)</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days</p>  <p>HQF7877</p>	<p><b>SPALLA DI B/A DI "MARANGO"</b> <i>SHOULDER</i></p> <p>Peso Weight 5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days</p>  <p>HQF7929</p>												
<p><b>COPERTINA DI SPALLA DI B/A "MARANGO"</b> <i>SHOULDER BLADE</i></p> <p>Peso Weight 2.5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days</p>  <p>HQF7873</p>	<p><b>FUSELLO DI B/A "MARANGO"</b> <i>FUSELLO</i></p> <p>Peso Weight 2 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days</p>  <p>HQF7891</p>	<p><b>BAVETTA GRANDE DI B/A "MARANGO"</b> <i>BIG BAVETTE</i></p> <p>Peso Weight 3 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days</p>  <p>HQF7869</p>	<p><b>BAVETTA PICCOLA DI B/A "MARANGO"</b> <i>SMALL BAVETTE</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days</p>  <p>HQF7315</p>												
<p><b>MACINATO DI B/A "MARANGO"</b> <i>MINCE</i></p> <p>Peso Weight 500 gr Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days</p>  <p>HQF7897</p>	<p><b>MUSCOLO DI B/A "MARANGO"</b> <i>STEWING STEAK</i></p> <p>Peso Weight 3 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days</p>  <p>HQF7899</p>	<p><b>TOMAHAWK DI BOVINO ADULTO NAZIONALE EXTRA MAREZZATO PORZIONATO</b> <i>TOMAHAWK IN PORTION</i></p> <p>Peso Weight 200/1500 g Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days</p>  <p>HQF09314</p>	<p><b>SCAMONE PAD DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO"</b> <i>TOPSIDE</i></p> <p>Peso Weight 5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 35 giorni/days</p>  <p>HQF7925</p>												
<p><b>ARROSTICINI DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" GELO</b> <i>SKEWERS OF ADULT BOVINE "ANGUS MAREZZATO"</i></p> <p>Peso Weight 1.5 kg Cons. - 18° Storage Scadenza Shelf Life 250 giorni/days</p>  <p>HQF07146 <b>NEW</b></p>	<p><b>ARROSTICINI DI BOVINO ADULTO DI INCROCIO "ANGUS MAREZZATO" GELO</b> <i>SKEWERS OF ADULT BOVINE "ANGUS MAREZZATO"</i></p> <p>Peso Weight 500 gr Cons. - 18° Storage Scadenza Shelf Life 280 giorni/days</p>  <p>HQF07034 <b>NEW</b></p>	<p><b>HAMBURGER</b> <i>HAMBURGER</i></p> <table border="0"> <tr> <td>Peso Weight 150 gr</td> <td>Peso Weight 180 gr</td> <td>Peso Weight 200 gr</td> <td>Peso Weight 500 gr</td> </tr> <tr> <td>Cons. 0° - 2°</td> <td>Cons. 0° - 2°</td> <td>Cons. 0° - 2°</td> <td>Cons. 0° - 2°</td> </tr> <tr> <td>Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni 10 days</td> <td>Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni 10 days</td> <td>Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni 10 days</td> <td>Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni 10 days</td> </tr> </table>  <p>HQF8235    HQF7187    HQF7011    HQF9249</p>		Peso Weight 150 gr	Peso Weight 180 gr	Peso Weight 200 gr	Peso Weight 500 gr	Cons. 0° - 2°	Cons. 0° - 2°	Cons. 0° - 2°	Cons. 0° - 2°	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni 10 days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni 10 days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni 10 days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni 10 days
Peso Weight 150 gr	Peso Weight 180 gr	Peso Weight 200 gr	Peso Weight 500 gr												
Cons. 0° - 2°	Cons. 0° - 2°	Cons. 0° - 2°	Cons. 0° - 2°												
Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni 10 days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni 10 days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni 10 days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni 10 days												



**BOVINO**  
**BOVINE**

**LA CARNE**  
**THE MEAT**



# CHIANINA 3R I.G.P.



Prodotto a marchio HQF  
HQF branded product



Nuovo prodotto  
Catalogue news

Razza antichissima, di probabile origine umbro-etrusca, è allevata da almeno 22 secoli nella media valle del Tevere e nella Val di Chiana, da cui appunto il nome Chianina. L'animale è riconoscibile dal manto bianco porcellana, dalla testa leggera con corna brevi, dal tronco lungo e cilindrico con dorso e lombi larghi e dagli arti più lunghi delle altre razze. La particolarità del suo patrimonio genetico ha fatto di questo bovino un riproduttore ricercato in tutto il mondo. L'insieme delle caratteristiche elencate ne fanno una delle migliori razze bovine del mondo.

## LOMBATA 5 CT DI CHIANINA I.G.P. "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE" LOIN 5 CT OF CHIANINA I.G.P. "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO C."

Peso Weight 12 Kg  
Cons. 0° - 2°  
Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days



HQF3907

## LOMBO 3 CT DI CHIANINA I.G.P. "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE" LOIN 3 CT OF CHIANINA I.G.P. "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO C."

Peso Weight 15 Kg  
Cons. 0° - 2°  
Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days



HQF4016

## PISTOLA DI CHIANINA I.G.P. SCOTTONA "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE" GUN OF CHIANINA I.G.P. "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO C."

Peso Weight 80 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days



HQF8437

## HAMBURGER HAMBURGER

Peso Weight 80 gr  
Cons. 0° - 2°  
Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days

HQF3700

150 gr  
0° - 2°  
10 giorni/days

HQF3825

200 gr  
0° - 2°  
10 giorni/days

HQF3648



## MEZZENA DI CHIANINA I.G.P. "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE" MEZZENA OF CHIANINA I.G.P. "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO C."

Peso Weight 200 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days



HQF1420

## FILETTO "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE" FILLET "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE"

Peso Weight 3 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days



HQF0120

## LOMBO 8 CT "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE" LOIN 8 RIB "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE"

Peso Weight 28 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days



HQF0119

## GIRELLO DI CHIANINA SILVERSIDE

Peso Weight 2 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days



HQF0121



# VITELLO BIANCO DA LATTE PETER'S FARM



Prodotto a marchio HQF  
HQF branded product

I vitelli selezionati da High Quality Food sono allevati in Olanda, in stalle ampie, fresche e luminose. Gli animali seguono una dieta ricca di latte con l'aggiunta di mangime grezzo, la somministrazione è importante per garantire il benessere degli animali. Ogni animale ha libero accesso all'acqua potabile, al mangime e si gestisce autonomamente. In questo modo ogni vitello può mantenere il proprio bioritmo. Tutti i dati vengono salvati sul computer tramite un microchip inserito in

ogni animale, in modo che i nostri allevatori possano vedere esattamente quanto ha mangiato ciascun vitello. I vitelli vivono in mandrie nelle stalle ed hanno a disposizione grandi palloni appesi alle pareti che gli permettono di mantenersi in movimento. Il benessere degli animali, la tranquillità e la libertà di cui i vitelli godono si esprime nella qualità e nel sapore della Carne di Vitello selezionata da High Quality Food.

# MILK FED VEAL PETER'S FARM

Our Calves are bred in groups in Holland, in wide, fresh and luminous barns. Calves follow a diet rich of milk enhanced with raw fodder. The raw fodder is important for the animal's wellness. When a veal goes in a feeding station its electronic chip is read by a computer. Each animal has free access to feed and water, it is managed independently. The veal can then maintain its natural biorhythm. All data are saved on

the computer so our farmers can see what every single calf has eaten. Calves live in big barns with big balloons hanged on ceilings that allow them to exercise while playing or sleep. The wellbeing of the livestock, their tranquillity and freedom come out in the quality and flavour of their meats strictly selected by HQF.






































BOVINO  
BOVINE

LA CARNE  
THE MEAT

# THE CHIANINA 3R I.G.P.

Very ancient breed, with Umbro-Etruscan origins, it has been raised since at least 22 centuries in the middle of Val of Tevere and Val of Chianina, where it takes its name. The animal is recognizable by its white porcelane coat, with a light head short horns, long and cilindric trunk, with large torso and loins, with particularly long limbs. The carachteristics of this animal has made it a researched and rare product all around the world, where it has been crossed to improve quality of meats. The specifications of this meat make it one of the best meat in the world.



<p><b>LOMBO DI VITELLO OLANDA BIANCO DA LATTE C/O IN GARZA</b> <i>LOIN FROM OLANDA</i></p> <p>Peso Weight 10 kg Cons. 0° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days HQF2489</p> 	<p><b>COSTATA 8 CT DI VITELLO BIANCO DA LATTE PETER'S FARM</b> <i>RIB ROAST 8 RIB PETER'S FARM</i></p> <p>Peso Weight 7 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days HQF8711</p> 	<p><b>COSTATA 7 CT DI VITELLO BIANCO DA LATTE C/O</b> <i>RIB ROAST 7 RIB</i></p> <p>Peso Weight 6 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF1955</p> 	<p><b>CARRÉ "FRENCHED RACK" 5 C DI VITELLO BIANCO DA LATTE "PETER'S FARM" KG 1,8 CA.</b> <i>FRENCHED RACK 5 RIB "PETER'S FARM"</i></p> <p>Peso Weight 1,8 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days HQF8715</p> 	<p><b>ALETTA DI SPALLA DI VITELLO BIANCO DA LATTE S/O</b> <i>SHOULDER BLADE BONELESS</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 25 giorni/days HQF2574</p> 	<p><b>COPERTINA/ALETTA DI SPALLA DI VITELLO BIANCO DA LATTE PETER'S FARM</b> <i>SHOULDER BLADE PETER'S FARM</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 50 giorni/days HQF8459</p> 	<p><b>STINCO DI VITELLO PORZIONATO A OSSOBUCCO PETER'S FARM</b> <i>SHANK IN PORTIONS (OSSOBUCCO) PETER'S FARM</i></p> <p>Peso Weight 1,5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 35 giorni/days HQF8505</p> 
<p><b>ENTRECOTE PREMIUM DI VITELLO BIANCO DA LATTE PETER'S FARM</b> <i>ENTRECOTE PREMIUM PETER'S FARM</i></p> <p>Peso Weight 1,3 - 3 kg Cons. 0° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 40 giorni/days HQF10165</p> 	<p><b>CONTROFILETTO DI VITELLO BIANCO DA LATTE S/O</b> <i>STRIPLOIN BONELESS</i></p> <p>Peso Weight 5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days HQF2880</p> 	<p><b>LOMBATA DI VITELLO BIANCO DA LATTE PORZIONATA C/O</b> <i>FILLET IN PORTIONS</i></p> <p>Peso Weight 350 gr Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days HQF2883</p> 	<p><b>T BONE DI VITELLO PORZIONATO GR 600</b> <i>PORTERHOUSE "PETER'S FARM" IN PORTIONS</i></p> <p>Peso Weight 600 gr Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days HQF9337</p> 	<p><b>STINCO DI VITELLO PORZIONATO A OSSOBUCCO "CALIBRATO" (SOLO PARTE CENTRALE) PETER'S FARM</b> <i>SHANK IN PORTIONS (OSSOBUCCO)</i></p> <p>Peso Weight 1,5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 40 giorni/days HQF8777</p> 	<p><b>CODA DI VITELLO</b> <i>TAIL</i></p> <p>Peso Weight 2 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days HQF2434</p> 	<p><b>ANIMELLE DI CUORE "PETER'S FARM"</b> <i>SWEETBREADS HEART "PETER'S FARM"</i></p> <p>Peso Weight 4 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days HQF8385</p> 
<p><b>FILETTO DI VITELLO BIANCO DA LATTE</b> <i>FILLET</i></p> <p>Peso Weight 1,3 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days HQF0255</p> 	<p><b>FILETTO DI VITELLO BIANCO DA LATTE PORZIONATO</b> <i>FILLET IN PORTIONS</i></p> <p>Peso Weight 250 gr x 5pz Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days HQF2882</p> 	<p><b>GIRELLO DI VITELLO BIANCO DA LATTE "PETER'S FARM"</b> <i>SILVERSIDE</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 50 giorni/days HQF8457</p> 	<p><b>NOCE DI VITELLO "CUORE" BIANCO DA LATTE</b> <i>THICK FLANK "HEART"</i></p> <p>Peso Weight 3 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days HQF0258</p> 	<p><b>POLPA</b> <i>LEAN MEAT</i></p> <p>Peso Weight 3 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days HQF3466</p> 	<p><b>GUANCE "PETER'S FARM" 2 KG CA</b> <i>CHEEKS "PETER'S FARM"</i></p> <p>Peso Weight 2 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days HQF8449</p> 	<p><b>MACINATO DI VITELLO</b> <i>MINCED</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days HQF2008</p> 
<p><b>SCAMONE A CUORE DI VITELLO BIANCO DA LATTE "PETER'S FARM" 2 KG CA</b> <i>SCAMONE HEART-SHAPED PETER'S FARM</i></p> <p>Peso Weight 2 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 25 giorni/days HQF8455</p> 	<p><b>FESA VITELLO DI VITELLO BIANCO DA LATTE "PETER'S FARM" 4 KG CA</b> <i>RUMP "PETER'S FARM"</i></p> <p>Peso Weight 3 kg Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days HQF8451</p> 	<p><b>REALE DI DI VITELLO DA LATTE S/O</b> <i>CHUCK BONELESS S/O</i></p> <p>Peso Weight 4 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days HQF3138</p> 	<p><b>PUNTA DI PETTO DI VITELLO C/O</b> <i>BRISKET</i></p> <p>Peso Weight 6 - 8 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF2575</p> 	<p><b>FETTINE DI VITELLO</b> <i>FILLET SLICES</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days HQF2881</p> 	<p><b>CUORE DI VITELLO</b> <i>HEART</i></p> <p>Peso Weight 1,5 kg ca Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days HQF1953</p> 	<p><b>FEGATO DI VITELLO</b> <i>LIVER</i></p> <p>Peso Weight 1 - 2 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days HQF0266</p> 
<p><b>PUNTA DI PETTO DI VITELLO BIANCO DA LATTE S/O</b> <i>BRISKET BONELESS</i></p> <p>Peso Weight 4 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF1890</p> 	<p><b>PANCIA DI VITELLO NAZIONALE C/O</b> <i>BELLY</i></p> <p>Peso Weight 4 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF2333</p> 	<p><b>PANCIA DI VITELLO S/O</b> <i>BELLY BONELESS</i></p> <p>Peso Weight 4 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF1889</p> 	<p><b>SPALLA DI VITELLO</b> <i>SHOULDER</i></p> <p>Peso Weight 5-6 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF2003</p> 	<p><b>LINGUA DI VITELLO</b> <i>TONGUE</i></p> <p>Peso Weight 1,5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days HQF0263</p> 	<p><b>TRIPPA BIANCA "CENTOPELLI"</b> <i>WHITE TRIPE "CENTOPELLI"</i></p> <p>Peso Weight 2,5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days HQF0260</p> 	<p><b>TRIPPA BOVINA PRECOTTA "CENTOPELLI" "FOIOLLO"</b> <i>"BIANCA" S/V WHITE TRIPE PRECOOKED</i></p> <p>Peso Weight 3-4 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days HQF06068</p> 

**BOVINO**  
**BOVINE**

**LA CARNE**  
**THE MEAT**



**TRIPPA GRIGIA**  
GREY TRIPE

Peso 5 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 20 giorni/days  
Shelf Life

HQF2243

**CERVELLO DI VITELLO**  
BRAIN

Peso 1 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 10 giorni/days  
Shelf Life

HQF2211

**MANZAFASSONA**  
PIEMONTESE

La carne di Fassaona piemontese è molto apprezzata sia dagli chef che dai consumatori, la sua peculiarità sta nell'ipertrofia muscolare, una malformazione genetica che però dà origine ad una carne praticamente priva di fibra, quindi molto magra e al tempo stesso particolarmente tenera. L'aroma ed il sapore quasi dolce sono persistenti in bocca e delicati al palato. La carne di Fassaona piemontese è unica perché presenta il perfetto equilibrio tra il sapore dato dalle leggere infiltrazioni di grasso e le sue eccellenti proprietà nutritive. Caratteristiche Organolettiche di colore rosso brillante ed intenso, l'equilibrata infiltrazione di grasso (marezzatura) ed una giusta frollatura rendono particolarmente soffici le carni.

L'eccezionale succosità è percepita soprattutto durante la cottura, senza perdita di liquidi, l'aroma ed il sapore elegante generano un'impressione sensoriale di elevata gradevolezza. Il processo di disidratazione che compatta ed intenerisce le carni dei posteriori dura circa 45 giorni ed avviene in celle frigorifere. High Quality Food seleziona solo capi femmine, in quanto il testosterone presente negli esemplari maschi rende il sapore della carne troppo forte. Per evitare il pericolo di avere una carne troppo insipida la macellazione è prevista solo per capi di età non inferiore ai 48 mesi, allevati nel totale rispetto della natura e del territorio. Il risultato è una carne dall'eccellente gradevolezza e dalla qualità indiscutibile.

**VACCA**  
GALIZIANA

La carne di vacca galiziana nasce tra le aree più rurali della Spagna. In Galizia pastorizia ed allevamento sono ancora condotti seguendo tradizioni storiche, in un'armonia tra uomo e natura che ne ha fatto un luogo ideale.

L'alimentazione a erba, i grandi spazi, e la cura verso gli animali, si ritrovano nei sapori delle carni della Galiziana.

**LOMBO DI VACCA "RUBIA GALIZIANA"**  
EXTRA PREMIUM C/FILETTO C/O  
LOIN OF VACCA "RUBIA GALIZIANA" EXTRA PREMIUM C/FILETTO C/O

Peso 30 Kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life

HQF06090

**PISTOLA DI VACCA GALIZIANA**  
PISTOLA OF GALICIAN COW

Peso 80 Kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 25 giorni/days  
Shelf Life

HQF08050

*Galician cows meat originates from a breed of cattle native to the most rural area of Spain. In Galicia livestock farming and pastoralism still happen according to traditional systems, built on the balanced relationship between people and nature, which make this region ideal for animal breeding. The grass based feeding, the wide fields and the care for the animals positively impact on the final flavour of the meat, typical of this area.*

**LOMBO DI VACCA "GALIZIANA CORTES"**  
EXTRA PREMIUM C/FILETTO C/O  
LOMBO DI VACCA "GALIZIANA CORTES" EXTRA PREMIUM C/FILETTO C/O

Peso 30 Kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life

HQF06100

**LOMBO DI VACCA GALIZIANA PREMIUM C/O**  
LOIN OF GALICIAN COW PREMIUM C/O

Peso 35 Kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life

HQF11233

**GALICIAN**  
COW**PIEMONTESE**  
MANZAFASSONA






*The Piedmontese "Fassaona" (Italian: Piemontese or razza bovina piemontese) is a breed of domestic cattle that originates in Piedmont, north west Italy. The calves are of a fawn colour when born and turn grey-white as they age. Their unicity seats with a gene mutation that causes hypertrophic muscle growth, or double muscling. These animals are homozygous with a very rare gene that makes them unique. The meat is very lean as well as tender, also very nutritious. Organoleptic characteristics The meat is of a brilliant and intense red. The right balance of marbling and ageing makes the meat*

*particularly tender. The exceptional juiciness is perceived during its cooking where we do not have any loss of liquids. The aromas and the flavours generate a really pleasant sensorial experience. The ageing lasts for about 45 days. Our selection HQF selects only females as the testosterone present in males renders the taste of meat too strong. To avoid the danger of having a bland flavoured meat we butcher only animals older than 48 months bred in an environment in total respect of nature and the surroundings. The result it is a meat with an excellent agreeability and undisputable quality.*

**BOVINO**  
BOVINELA CARNE  
THE MEAT



<b>LOMBATA INTERA 8 CT CON FILETTO</b> <i>LOIN 8 RIB WITH FILLET</i> Peso <b>28 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>30 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0140</b> 	<b>LOMBATA 3 CT CON FILETO</b> <i>RIB ROAS LOIN 3 RIB WITH FILLET T 7 RIB</i> Peso <b>20 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>30 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0143</b> 	<b>FIorentINA PORZIONATA</b> <i>T-BONE IN PORTIONS</i> Peso <b>1 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>0° - 2°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0144</b> 	<b>COSTATA INTERA</b> <i>LOIN ON THE BONE FOR T-BONES</i> Peso <b>10 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>30 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0142</b> 
<b>COSTATA PORZIONATA DA 600 GR</b> <i>RIB ROAST IN PORTIONS</i> Peso <b>600 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0145</b> 	<b>CONTROFILETTO</b> <i>STRIPLOIN</i> Peso <b>6 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>30 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0147</b> 	<b>CONTROFILETTO INTERO PORZIONATO</b> <i>STRIPLOIN IN PORTIONS</i> Peso <b>6 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF2802</b> 	<b>ENTRECÔTE</b> <i>ENTRECÔT</i> Peso <b>6 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>30 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0146</b> 
<b>ENTRECÔTE INTERA PORZIONATA</b> <i>ENTRECÔTE IN PORTIONS</i> Peso <b>7 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>0° - 2°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF2804</b> 	<b>RIBEYE</b> <i>RIBEYE</i> Peso <b>4 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>30 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF2036</b> 	<b>FILETTO</b> <i>FILLET</i> Peso <b>3.5 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>30 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0148</b> 	<b>SCAMONE INTERO</b> <i>TOPSIDE</i> Peso <b>5 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>30 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0150</b> 
<b>NOCE</b> <i>THICK FLANK</i> Peso <b>5 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>30 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0149</b> 	<b>TAGLIATA DI NOCE</b> <i>TOP RAMP'S TAGLIATA</i> Peso <b>200 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>30 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0151</b> 	<b>GIRELLO</b> <i>ROUND STEAK</i> Peso <b>4 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>30 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0152</b> 	<b>GUANCE</b> <i>CHEEKS</i> Peso <b>2.5 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>30 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0152</b> 
<b>COSCIA DA BATTERE</b> <i>RUMP FOR TARTARE</i> Peso <b>1.5 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>20 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF2324</b> 	<b>COSCIA TRITA (BATTUTA)</b> <i>TARTARE</i> Peso <b>160 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>0° - 2°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>20 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0156</b> 	<b>TAGLIATA DI COSCIO</b> Peso <b>200 gr x 10 pz</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>30 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0157</b> 	<b>STINCO C/O</b> <i>SHANK</i> Peso <b>4.5 Kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>30 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0173</b> 

<b>STINCO C/O (PORZIONATO A OSSOBUCCO)</b> <i>SHANK IN PORTIONS (OSSOBUCCO)</i> Peso <b>3 Kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>0° - 2°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>30 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0154</b> 	<b>CODA TAGLIATA A MANO</b> <i>TAIL OF PIEDMONTESI "MANZAFASSONA" HAND CUT</i> Peso <b>2 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>30 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0153</b> 	<b>SALSICCIA FRESCA</b> <i>SAUSAGE</i> Peso <b>1 Kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>30 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0158</b> 				
<b>MACINATO</b> <i>MINCED</i> Peso <b>1 Kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>0° - 2°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0157</b> 	<b>HAMBURGER</b> <i>HAMBURGER</i> Peso <b>120 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>0° - 2°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>10 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF2866</b>			Peso <b>150 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>0° - 2°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>10 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0155</b>	Peso <b>180 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>0° - 2°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>10 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF2208</b>	Peso <b>200 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>0° - 2°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>10 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF3698</b> 

## MANZO ARGENTINO

### BEEF FROM ARGENTINA

<b>CONTROFILETTO</b> <i>STRIPLOIN</i> Peso <b>4 Kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>60 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0105</b> 	<b>ENTRECOTE</b> <i>ENTRECOTE</i> Peso <b>3 Kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>60 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0106</b> 	<b>FILETTO</b> <i>FILLET</i> Peso <b>1.9 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>60 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0107</b> 
--	--	---

**BOVINO**  
**BOVINE**

**LA CARNE**  
**THE MEAT**



# BOVINO ADULTO EXTRA MAREZZATO



L'allevamento del bovino adulto nazionale extra marezzato ha avuto inizio in Italia, in Friuli, attraverso un incrocio di sostituzione della popolazione bovina locale. Il mantello è pezzato rosso tendente al fromentino (rosso tenue). Arti e regioni ventrali in genere sono bianchi, testa bianca con orecchie rosse (raramente macchie rosse sulla testa). Sono animali armonici, con taglia e statura medio-alta che hanno un peso vivo di 650-700 Kg ed oltre. Il bovino adulto extra marezzato è un animale rustico, precoce, docile e presenta due attitudini: latte e carne.

High Quality Food seleziona capi di età non inferiore ai 6/7 anni allevati al pascolo, eccezion fatta per gli ultimi 40 giorni di vita che trascorrono in stalla per essere ingrassati e per garantire quindi una marcata presenza di fibra (marezzatura).

## EXTRA MARBLED ADULT BEEF

The breeding of the extra marbling adult beef begins in Italy, near Friuli. The coat is "pezzata rossa" (red patches). Other regions of the coat are white as well as the head with red ears (rarely the animal will have red patches on the head). Harmonious animals, with average size and height and with a live weight of over 650/700 kgs. It is a rustic animal, precocious and docile with 2 attitudes: producing milk and meat.

High quality food selects livestock of not less than 6/7 years of age bred in the open. The last 40 days are spent in a barn to fatten the animals to guarantee a high presence of fibres (marbling).

### MEZZENA DI BOVINO ADULTO NAZIONALE EXTRAMAREZZATA CON PANCIA HALFCARCASSES OF EXTRA MARBLED NATIONAL ADULT BOVINE WITH BELLY

Peso Weight 200 Kg c.a.  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 75 giorni/days  
HQF05974



### LOMBATA 8 CT LOIN 8 RIB

Peso Weight 28 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days  
HQF3044



### COSTATA 5 COSTE DI BOVINO ADULTO NAZIONALE EXTRA MAREZZATO RIB ROAST 5 CT

Peso Weight 12 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days  
HQF3756



### ENTRECOTE DI BOVINO ADULTO NAZIONALE EXTRA MAREZZATA S/O PORZIONATA ENTRECÔTE PORTIONED

Peso Weight 300 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days  
HQF4032



### CONTROFILETTO STRIPLOIN

Peso Weight 6 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days  
HQF3061



### FIorentina di Bovino Adulto Nazionale Extra Marezzato Porzionata Kg 1 Ca. C/O T-BONE PORTIONED

Peso Weight 10 Kg  
Cons. 0° - 2°  
Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days  
HQF3665



### LOMBATA S/O (FILETTO + CONTROFILETTO + ENTRECÔTE) LOIN BONELESS (FILLET + STRIPLOIN + ENTRECÔTE)

Peso Weight 18 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days  
HQF3713



### ENTRECOTE S/O ENTRECÔTE S/O

Peso Weight 5 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days  
HQF3062



### CUBE ROLL S/O CUBE ROLL BONELESS

Peso Weight 3 - 4 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days  
HQF4154



### FILETTO FILLET

Peso Weight 2.7 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days  
HQF3063



### GUANCE CHEEKS

Peso Weight 2,5 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days  
HQF0168



## MANZO DANESE

High Quality Food, dopo una scrupolosa ricerca, ha individuato la migliore selezione esistente sul mercato di manzo di provenienza danese, cioè nato, allevato, alimentato e macellato esclusivamente in Danimarca. La nostra selezione include animali la cui conformità dell'osso ed il grasso esterno garantiscono un'eccellente succulenza. Tutti i dati relativi alla nostra carne sono individuabili attraverso la tracciabilità obbligatoria a disposizione dei nostri clienti con l'etichetta riportata su ogni prodotto. Ogni singolo capo è marchiato a fuoco con il logo HQF garantendo al mercato un eccellente livello di marezzatura che dona alla nostra carne un gusto unico.

## DANISH BEEF

After a scrupulous research HQF has identified the best selection of Danish beef on the market from Denmark. With "entire origin" we mean livestock that is born, bred, fed and slaughtered exclusively in Denmark. Our selection includes animals where bone structure and external fat guarantee excellent succulence of their meats. All data relating to our meat can be identified through the mandatory traceability, available for our customers thanks to the label on each product. Furthermore, every single animal is marked by our hot-branded specific selection with the words "HQF Selection" guaranteeing the market an excellent level of marbling that gives our meat a unique taste.



### LOMBO 5DK MAREZZATO LOIN 5 DK HQF SELECTION KG 25 +

Peso Weight 25 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days  
HQF0135



### LOMBO 5DK INTERO PORZIONATO LOIN IN PORTIONS 5 DK

Peso Weight 6 Kg  
Cons. 0° - 2°  
Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days  
HQF2888



### LOMBO 3CT LOIN 3 RIB HQF SELECTION

Peso Weight 14 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days  
HQF2960



### FIorentina Intera Porzionata T-BONE IN PORTIONS 1 KG

Peso Weight 25 Kg  
Cons. 0° - 2°  
Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days  
HQF2959



### ENTRECOTE C/O KG 5 CA. ENTRECÔTE






Peso Weight 5 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days  
HQF2963



BOVINO  
BOVINE

LA CARNE  
THE MEAT



<p><b>ENTRECOTE S/O KG 4 CA.</b> <i>ENTRECOTE BONELESS</i></p> <p>Peso Weight 4 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days</p>  <p>HQF0134</p>	<p><b>COSTATA 5 CT "DANISH CROWN" PORZIONATA</b> <i>LOIN 5 RIB</i></p> <p>Peso Weight 500 gr Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days</p>  <p>HQF3656</p>	<p><b>CUBE ROLL S/O</b> <i>CUBE ROLL BONELESS</i></p> <p>Peso Weight 2.5 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days</p>  <p>HQF0133</p>	<p><b>CUBE ROLL INTERO PORZIONATO</b> <i>CUBE ROLL IN PORTIONS</i></p> <p>Peso Weight 2.5 Kg Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days</p>  <p>HQF2867</p>																												
<p><b>CONTROFILETTO</b> <i>STRIPLOIN</i></p> <p>Peso Weight 6 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days</p>  <p>HQF0139</p>	<p><b>CONTROFILETTO INTERO PORZIONATO</b> <i>STRIPLOIN IN PORTIONS CV</i></p> <p>Peso Weight 6 Kg Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days</p>  <p>HQF01220</p>	<p><b>FILETTO KG 2,5</b> <i>FILLET</i></p> <p>Peso Weight 2.5 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days</p>  <p>HQF0468</p>	<p><b>FILETTO</b> <i>FILLET</i></p> <p>Peso Weight 2.2 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days</p>  <p>HQF0132</p>																												
<p><b>FILETTO</b> <i>FILLET</i></p> <p>Peso Weight 3 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days</p>  <p>HQF1156</p>	<p><b>FILETTO INTERO PORZIONATO</b> <i>FILLET IN PORTIONS</i></p> <p>Peso Weight 2.2 Kg Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days</p>  <p>HQF01219</p>	<p><b>FESA DI MANZO DANESE</b> <i>RUMP</i></p> <p>Peso Weight 6 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days</p>  <p>HQF3319</p>	<p><b>NOCE</b> <i>THICK FLANK</i></p> <p>Peso Weight 5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days</p>  <p>HQF0136</p>																												
<p><b>SCAMONE A CUORE</b> <i>TOPSIDE HEART SHAPE</i></p> <p>Peso Weight 3 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days</p>  <p>HQF0137</p>	<p><b>GIRELLO</b> <i>ROUND STEAK 1,8/2,4 KG</i></p> <p>Peso Weight 1,9 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days</p>  <p>HQF0131</p>	<p><b>CAPPELLO DEL PRETE DI MANZO DANESE</b> <i>CAPPELLO DEL PRETE</i></p> <p>Peso Weight 5 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days</p>  <p>HQF3274</p>	<p><b>CODA</b> <i>TAIL</i></p> <p>Peso Weight 2.5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days</p>  <p>HQF0138</p>																												
<p><b>STRACCETTI DI MANZO DANESE "NOSTRA LAVORAZIONE"</b> <i>STRACCETTI "NOSTRA LAVORAZIONE"</i></p> <p>Peso Weight 1 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days</p>  <p>HQF2870</p>				<p><b>HAMBURGER DI MANZO DANESE</b> <i>HAMBURGER</i></p> <table border="0"> <tr> <td>Peso Weight 50 gr</td> <td>Peso Weight 100 gr</td> <td>Peso Weight 150 gr</td> <td>Peso Weight 200 gr</td> <td>Peso Weight 250 gr</td> <td>Peso Weight 300 gr</td> </tr> <tr> <td>Cons. 0° - 2°</td> <td>Cons. 0° - 2°</td> <td>Cons. 0° - 2°</td> <td>Cons. 0° - 2°</td> <td>Cons. 0° - 2°</td> <td>Cons. 0° - 2°</td> </tr> <tr> <td>Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days</td> <td>Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days</td> <td>Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days</td> <td>Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days</td> <td>Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days</td> <td>Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days</td> </tr> <tr> <td>HQF10269</td> <td>HQF3600</td> <td>HQF3695</td> <td>HQF2004</td> <td>HQF3427</td> <td>HQF3601</td> </tr> </table> 				Peso Weight 50 gr	Peso Weight 100 gr	Peso Weight 150 gr	Peso Weight 200 gr	Peso Weight 250 gr	Peso Weight 300 gr	Cons. 0° - 2°	Cons. 0° - 2°	Cons. 0° - 2°	Cons. 0° - 2°	Cons. 0° - 2°	Cons. 0° - 2°	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days	HQF10269	HQF3600	HQF3695	HQF2004	HQF3427	HQF3601
Peso Weight 50 gr	Peso Weight 100 gr	Peso Weight 150 gr	Peso Weight 200 gr	Peso Weight 250 gr	Peso Weight 300 gr																										
Cons. 0° - 2°	Cons. 0° - 2°	Cons. 0° - 2°	Cons. 0° - 2°	Cons. 0° - 2°	Cons. 0° - 2°																										
Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days																										
HQF10269	HQF3600	HQF3695	HQF2004	HQF3427	HQF3601																										

## SCOTTONA DI PEZZATA NERA



Prodotto a marchio HQF  
HQF branded product

HQF seleziona solo capi femmina, allevati allo stato brado nel sud della Polonia, zona caratterizzata da una cintura di piccoli rilievi che varia in larghezza da 90 a 200 km ed è formata dalle dolci colline dei Sudeti e dei Carpazi e dai rilievi che collegano le due catene nella Polonia centro-meridionale. Le carni sono caratterizzate da una marcata mazzatura e dal gusto delicato. La presenza di barbabietole da zucchero nell'alimentazione degli animali addolcisce il gusto della carne, già arricchita dagli aromi del pascolo. I capi selezionati da HQF presentano una mazzatura uniforme inserita nel tessuto muscolare, che insaporisce

le carni, rendendole adatte alla cottura al forno, alla brace o sulla piastra. La carne viene frollata in dry-aging (frollatura a secco) in una cella appositamente modificata all'interno della quale non ci sono ventole, perché la frollatura è di tipo statico, senza alcun tipo di ventilazione. La temperatura all'interno della cella viene mantenuta costante tra 2°-4° C ed il tasso di umidità è ugualmente tenuto fisso all'80%. Queste condizioni sono necessarie per impedire la formazione di muffe sopra la carne durante la frollatura, che in questo caso dura 21 giorni. Anche l'odore ne guadagna.

## BEEF FROM POLAND

HQF selects only young cattle and raised in the wild in Southern Poland, and area characterized by small pads which varies in width from 90 to 200 km and formed by the rolling hills of the Sudetenland Carpathians and the hills connecting the two chains in the South Central Poland. The meats from the "Pezzata Nera" are characterized by a marked marbling and a delicate taste. The presence of sugar beet in the diet of the animals sweetens the taste by HQF have an uniform marbling inserted into

the muscle tissue flavoring the meat, making it suitable for baking, grill or for the fry top. The Aging HQF's "Pezzata Nera" cattle meat is matured through a "dry-aging" process, that is in a specially modified cell in which there are no fans, because the aging is static, without any type of ventilation. The temperature inside the cell is maintained constant between 2° and 4° and the moisture is constantly kept at 80%. These conditions are necessary to prevent the formation of a mold over the meat during the aging that lasts 21 days. Even the smell benefits from this process.



### LOMBO 8 CT INTERO PORZIONATO

*LOIN 8 RIB IN PORTIONS*

Peso Weight 13 Kg  
Cons. 0° - 2°  
Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days













HQF3116

BOVINO  
BOVINE

LA CARNE  
THE MEAT



<p><b>LOMBATA 5 CT INTERA PORZIONATA</b> <i>LOIN 5 RIB IN PORTIONS GR 600 CA.</i></p> <p>Peso Weight 6 Kg Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF3171</p> 	<p><b>LOMBO 3 CT</b> <i>LOIN 3 RIB</i></p> <p>Peso Weight 15 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF3260</p> 
<p><b>FIorentina di Bovino Adulto Polacca Porzionata</b> <i>T-BONE IN PORTIONS</i></p> <p>Peso Weight 13 Kg Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF3192</p> 	<p><b>ENTRECOTE</b> <i>ENTRECOTE BONELESS</i></p> <p>Peso Weight 5 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF3066</p> 
<p><b>ENTRECOTE DI BOVINO ADULTO POLACCA S/O PORZIONATA</b> <i>ENTRECOTE IN PORTIONS</i></p> <p>Peso Weight 500 gr Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days HQF4033</p> 	<p><b>FILETTO</b> <i>FILETT</i></p> <p>Peso Weight 2,5 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF3067</p> 
<p><b>CONTROFILETTO</b> <i>STRIPLOIN</i></p> <p>Peso Weight 6 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF3064</p> 	<p><b>CUBE ROLL</b> <i>CUBE ROLL</i></p> <p>Peso Weight 3,5 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days HQF3065</p> 
<p><b>CUBE ROLL INTERO PORZIONATO</b> <i>CUBE ROLL IN PORTIONS</i></p> <p>Peso Weight 3 Kg Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days HQF4044</p> 	<p><b>HAMBURGER</b> <i>HAMBURGER</i></p> <p>Peso Weight 10x200 gr Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days HQF7275</p> 



## WAGYU BEEF ORIGINALE

La carne della razza Wagyu deve la sua fama alle numerose venature intramuscolari dove è distribuita la maggior parte del grasso. Queste venature conferiscono l'aspetto marmorizzato, elemento chiave per la tenerezza e l'appetibilità del Kobe Beef. HQF seleziona solo l'Original Wagyu Beef giapponese, in questi capi il contenuto di grassi saturi è la metà di quello contenuto nella maggior parte dei tagli di manzo "magri" in commercio ed ha quindi una grande efficacia nell'abbassamento del livello di colesterolo.

## ORIGINAL WAGYU BEEF

*The Wagyu beef breed meat owes its fame to the numerous marbling veins where the majority of the fat is present. These veins give the marbled aspect to the meat, key element to the taste and likability of the Kobe Beef. HQF selects only the Original Japanese Beef. In this livestock the saturated fat content is half than the majority of the other lean beef cuts in the market with a great efficiency in lowering the cholesterol level.*

<p><b>FILETTO DI ORIGINAL WAGYU BEEF GIAPPONESE A5</b> <i>FILETT A5 - 4KG</i></p> <p>Peso Weight 2,5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days HQF4633</p> 	<p><b>FILETTO DI ORIGINAL WAGYU BEEF GIAPPONESE A4</b> <i>FILETT A4 - 4KG</i></p> <p>Peso Weight 4 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days HQF4603</p> 
<p><b>CONTROFILETTO DI ORIGINAL WAGYU BEEF GIAPPONESE A5</b> <i>STRIPLOIN A5</i></p> <p>Peso Weight 12 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days HQF4629</p> 	<p><b>CONTROFILETTO DI ORIGINAL WAGYU BEEF GIAPPONESE A4</b> <i>STRIPLOIN A4</i></p> <p>Peso Weight 12 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF4605</p> 
<p><b>ENTRECOTE DI ORIGINAL WAGYU GIAPPONESE A5</b> <i>ENTRECOTE OF ORIGINAL WAGYU GIAPPONESE A5</i></p> <p>Peso Weight 3,5 Kg Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 26 giorni/days HQF10876 <b>NEW</b></p> 	<p><b>ENTRECOTE DI ORIGINAL WAGYU GIAPPONESE A4</b> <i>ENTRECOTE OF ORIGINAL WAGYU GIAPPONESE A4</i></p> <p>Peso Weight 2 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF05200 <b>NEW</b></p> 
<p><b>CONTROFILETTO DI ORIGINAL WAGYU BEEF GIAPPONESE A5</b> <i>STRIPLOIN OF ORIGINAL WAGYU BEEF GIAPPONESE A5</i></p> <p>Peso Weight 3,5 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF06708 <b>NEW</b></p> 	<p><b>SCAMONE DI ORIGINAL WAGYU BEEF GIAPPONESE A5</b> <i>TOPSIDE OF ORIGINAL WAGYU BEEF GIAPPONESE A5</i></p> <p>Peso Weight 3 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF06712 <b>NEW</b></p> 
<p><b>COPERTINA DI ORIGINAL WAGYU BEEF GIAPPONESE A5</b> <i>SHOULDER OF ORIGINAL WAGYU BEEF GIAPPONESE A5</i></p> <p>Peso Weight 800 gr Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF06956 <b>NEW</b></p> 	<p><b>REALE DI ORIGINAL WAGYU BEEF GIAPPONESE A4</b> <i>REALE A4</i></p> <p>Peso Weight 14 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days HQF4609</p> 
	<p><b>PICANA DI ORIGINAL WAGYU BEEF GIAPPONESE A5</b> <i>PICANA OF ORIGINAL WAGYU BEEF GIAPPONESE A5</i></p> <p>Peso Weight 3 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF06952 <b>NEW</b></p> 
	<p><b>SPINACINO DI ORIGINAL WAGYU BEEF GIAPPONESE A5</b> <i>SPINACH OF ORIGINAL WAGYU BEEF GIAPPONESE A5</i></p> <p>Peso Weight 2 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF06954 <b>NEW</b></p> 

**BOVINO**  
**BOVINE**

**LA CARNE**  
**THE MEAT**



# SCOTTONA SIMMENTAL

La razza "Simmental" è originaria della contea di Durham nel nord est della Scozia. Comprende diversi ceppi che oggi sono vere e proprie razze. Creatori di questa razza furono i fratelli Colling che, nel 1783, iniziarono la selezione partendo da soggetti di due razze locali, la Holderness e la Teeswater. La Scotch Beef Simmental è la razza storica. Eccellente la conformazione per la produzione di carne con buono sviluppo delle masse muscolari e scheletro sottile. La struttura è ridotta ma massiccia. Razza precoce con rapido accrescimento. Tutti i capi sono allevati al pascolo e ad un anno di età possono pesare

più di 400 Kg, garantendo un'elevata resa al macello. La carne di "Simmental" che HQF seleziona proviene da animali allevati secondo metodi tradizionali, in Germania, nella penisola Eiderstedt, nella regione di Schleswig-Holstein, a nord della città di Amburgo. Trattasi di un allevamento di circa 950 capi di cui macelliamo solo le femmine (scottone) di massimo 16 mesi. Per caratteristiche organolettiche, marezzatura e tenerezza possiamo affermare che il risultato è una carne eccezionale che spicca in tutta Europa per rapporto qualità/prezzo.

# SCOTTONA SIMMENTAL

The "Simmental" originates from Durham in the North East of Scotland. It includes several lineages that today are real breeds. The creators of this breed were the Colling brothers who in 1783 began the selection of subjects starting from two local breeds: the Holderness and Teeswater. The Scotch beef Simmental is an historical breed. An excellent conformation for the production of meat with good development of the muscles and a thin skeleton. The structure is reduced but sturdy. All the animals are raised on pastures and at one year of age they can











weigh more than 400 kg. The "Simmental" cattle meat that HQF selects, comes from organically farmed animals in the Eiderstedt peninsula, in the region of Schleswig-Holstein, north of the city of Hamburg in Germany. The livestock made up of ca.85 animals of which we slaughter only the young cow that are up to 16 months old. As far as the organoleptic characteristic, the marbling and tenderness are concerned, we can assert that the result is an outstanding meat out in all Europe for quality/price ratio.


















Prodotto a marchio HQF  
HQF branded product



Nuovo prodotto  
Catalogue news

<p><b>MEZZENA DI BOVINO ADULTO BIOLOGICA C/O</b> <i>HALF CARCASSES (BIOLOGICAL)</i></p> <p>Peso Weight 120 Kg per pz/pc Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days <b>HQF08940</b></p> 	<p><b>MEZZENA DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF S/PANCIA</b> <i>HALF CARCASSES, HQF SELECTION (BELLY)</i></p> <p>Peso Weight 150 Kg per pz/pc Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 75 giorni/days <b>HQF3658</b></p> 
<p><b>PISTOLA DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF C/O</b> <i>HINDQUARTERS</i></p> <p>Peso Weight 90 Kg per pz/pc Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 40 giorni/days <b>HQF3948</b></p> 	<p><b>PISTOLA/POSTERIORE DI BOVINO ADULTO IGP "BAVIERA" C/O</b> <i>ADULT BEEF HINDQUARTERS "BAVIERA"</i></p> <p>Peso Weight 70 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 25 giorni/days <b>HQF08936</b> <b>NEW</b></p> 
<p><b>LOMBATA 8 CT S/O (FILETTO + CONTROFILETTO + COSTATA)</b> <i>LOIN 8 RIB BONELESS (FILLETTO + STRIPILOIN + RIB ROAST)</i></p> <p>Peso Weight 14 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days <b>HQF1842</b> <b>NEW</b></p> 	<p><b>LOMBATA 8 CT DI BOVINO ADULTO "SIMMENTAL"</b> <i>LOIN 8 CT</i></p> <p>Peso Weight 22 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days <b>HQF06808</b></p> 
<p><b>LOMBO 8 CT DI BOVINO ADULTO IGP BAVIERA C/O</b> <i>LOIN 8 RIB C/O</i></p> <p>Peso Weight 25 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 25 giorni/days <b>HQF08938</b> <b>NEW</b></p> 	<p><b>LOMBATA 3 CT C/O</b> <i>LOIN 3 RIB KG 15</i></p> <p>Peso Weight 15 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days <b>HQF3307</b></p> 
<p><b>COSTATA C/O</b> <i>RIB ROAST</i></p> <p>Peso Weight 7 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days <b>HQF3178</b></p> 	<p><b>COSTATA DI BOVINO ADULTO BAVARESE</b> <i>RIB ROAST</i></p> <p>Peso Weight 9 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 23 giorni/days <b>HQF09098</b></p> 

<p><b>COSTATA DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF PORZIONATA</b> <i>RIB ROAST IN PORTIONS</i></p> <p>Peso Weight 700 gr Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days <b>HQF2875</b></p> 	<p><b>ENTRECOTE S/O S/V</b> <i>ENTRECOTE BONELESS MAX 16 MONTHS</i></p> <p>Peso Weight 4 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days <b>HQF0115</b></p> 
<p><b>TOMAHAWK INTERO PORZIONATO</b> <i>TOMHAWK IN PORTIONS 900/1200 G</i></p> <p>Peso Weight 1 Kg Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days <b>HQF4421</b></p> 	<p><b>CONTROFILETTO S/O S/V</b> <i>STRIPILOIN BONELESS MAX 16 MONTHS</i></p> <p>Peso Weight 7 Kg Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days <b>HQF0114</b></p> 
<p><b>FIorentina PORZIONATA DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF C/O</b> <i>T BONE IN PORTIONS</i></p> <p>Peso Weight 1 Kg Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days <b>HQF3045</b></p> 	<p><b>CONTROFILETTO INTERO PORZIONATO</b> <i>STRIPILOIN IN PORTIONS</i></p> <p>Peso Weight 1 Kg Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days <b>HQF2873</b> <b>HQF</b></p> 
<p><b>FILETTO</b> <i>FILLET MAX 16 MONTHS</i></p> <p>Peso Weight 3 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days <b>HQF0116</b></p> 	<p><b>NOCE</b> <i>THICK FLANK</i></p> <p>Peso Weight 5 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days <b>HQF2777</b></p> 
<p><b>MUSCOLO</b> <i>STEWING STEAK</i></p> <p>Peso Weight 3 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days <b>HQF2776</b></p> 	<p><b>HAMBURGER</b> <i>HAMBURGER GR 150</i></p> <p>Peso Weight 150 gr Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days <b>HQF3973</b></p> 

<p><b>ENTRECOTE INTERA PORZIONATA S/O</b> <i>ENTRECOTE IN PORTIONS BONELESS</i></p> <p>Peso Weight 5 Kg Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days <b>HQF2876</b></p> 	<p><b>REALE DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF</b> <i>CHUCK</i></p> <p>Peso Weight 5 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 18 giorni/days <b>HQF09010</b></p> 
<p><b>CUBE ROLL</b> <i>CUBE ROLL</i></p> <p>Peso Weight 4 Kg Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days <b>HQF3046</b></p> 	<p><b>SCAMONE A CUORE</b> <i>TOPSIDE HEART SHAPE</i></p> <p>Peso Weight 5 Kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days <b>HQF2778</b></p> 
<p><b>HAMBURGER DI BOVINO ADULTO SELEZIONE HQF G. 120 X 10</b> <i>HAMBURGER HQF SELECTION G. 120X10</i></p> <p>Peso Weight 10x120 gr Cons. 0° - 2° Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days <b>HQF4425</b></p> 	

BOVINO  
BOVINE

LA CARNE  
THE MEAT



# BLACK ANGUS IRLANDESE E BOVINO IRLANDESE



Prodotto a marchio HQF  
HQF branded product

La carne di Black Angus irlandese è rinomata per qualità, tenerezza e sapidità. High Quality Food seleziona i migliori capi di Black Angus Aberdeen allevati esclusivamente in pascoli selezionati per gli elevati standard qualitativi. La nostra carne viene fatta raffreddare molto lentamente e messa a maturare con l'osso. Gli alti standard di igiene che prevediamo ci consentono di non dover lavare la carne, in modo da conservare l'ottimale livello di umidità presente nei locali dedicati alla frollatura. Il risultato è una carne liscia, compatta e con sottili filamenti di grasso bianco e cremoso infiltrato nella carne, la tipica mazzatura.

## IRISH BLACK ANGUS

*Irish Black Angus meat is famous for its consistency, tenderness and the savouriness. High Quality Food selects the best livestock of Black Angus. The carcasses are hung in cold rooms and aged on the bone in environments with very high hygienic standards. The result is a very smooth meat, compact and with fine filaments of white and creamy fats running throughout the flesh, its typical marbling.*

<p><b>LOMBO 8 CT DI BOVINO "EXTRAMAREZZATA" IRLANDESE LOIN</b></p> <p>Peso Weight 30 Kg. ca. Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days HQF04163</p> 	<p><b>LOMBO 3 CT DI BLACK ANGUS IRLANDESE NS SELEZIONE LOIN</b></p> <p>Peso Weight 15 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days HQF9191</p> 	<p><b>COSTATA 5 CT LOIN 5 RIB</b></p> <p>Peso Weight 8 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF9281</p> 
<p><b>CUBE ROLL DI BLACK ANGUS IRLANDESE CUBE ROLL DI IRISH BLACK ANGUS HQF SELECTION</b></p> <p>Peso Weight 2,5 Kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF0100</p> 	<p><b>REALE DI BLACK ANGUS IRLANDESE CHUCK</b></p> <p>Peso Weight 6 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF0648</p> 	<p><b>CONTROFILETTO DI BLACK ANGUS IRLANDESE NS SELEZIONE SIRLOIN</b></p> <p>Peso Weight 6 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 40 giorni/days HQF2999</p> 
<p><b>ENTRECOTE DI BLACK ANGUS IRLANDESE S/O ENTRECOTE</b></p> <p>Peso Weight 5,5 Kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 22 giorni/days HQF4875</p> 	<p><b>FILETTO DI BLACK ANGUS IRLANDESE NS SELEZIONE FILLET STEAK</b></p> <p>Peso Weight 2 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF3003</p> 	<p><b>COTE DE BOEUF DI BLACK ANGUS IRLANDESE COTE DE BOEUF</b></p> <p>Peso Weight 5,5 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF3008</p> 
<p><b>BAVETTA GRANDE DI BLACK ANGUS IRLANDESE BIG BAVET</b></p> <p>Peso Weight 3 Kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF11001</p> 	<p><b>NOCE DI BLACK ANGUS IRLANDESE THICK FLANK</b></p> <p>Peso Weight 5 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF40032</p> 	<p><b>HAMBURGER DI BLACK ANGUS IRLANDESE HAMBURGER</b></p> <p>Peso Weight 200 gr x 10 Cons. 0°-2° Storage Scadenza Shelf Life 12 giorni/days HQF3664</p> 

## LOMBO 8 CT DI BLACK ANGUS IRLANDESE NS SELEZIONE LOIN

Peso Weight 25 kg  
Cons. 2°-4°  
Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days  
HQF3005



## BLACK ANGUS AMERICANO

È la sua stessa costituzione morfologica a renderlo un bovino tipicamente da carne: la statura è ridotta, il tronco è compatto e arrotondato e lo sviluppo delle masse muscolari della coscia da cui derivano tagli pregiati è notevole. Altri caratteri tipici sono il manto nero e l'assenza di corna. HQF seleziona esclusivamente capi di Black Angus che hanno trascorso 15 mesi in allevamenti a pascolo libero, e successivamente condotti in filiera dove sono stati nutriti per circa 4 mesi a mais e cereali. Questa operazione consente di ottenere una carne di una tenerezza incredibile, apprezzabile con qualsiasi taglio anatomico "Premium". Per tutti i capi selezionati HQF dispone della documentazione di pura razza "Black Angus" allevata secondo il programma NHTC (The Not Hormone Treated Cattle). Il programma NHTC è stato istituito nel 1989, quando Unione Europea e Stati

Uniti hanno concordato alcune misure di controllo per facilitare il commercio della carne di bovino. Tre sono le caratteristiche principali del programma:





- i capi devono essere cresciuti in fattorie certificate ed inviati allo stabilimento di macellazione con documenti di trasporto che riportino la dicitura "la mandria soddisfa i criteri richiesti per l'esportazione CE" e identifichino chiaramente gli animali e il loro numero.
- Il bestiame così selezionato, una volta giunto nello stabilimento di macellazione, viene tenuto separato da altri animali o carni al fine di evitare contaminazioni.
- Vengono effettuati campionamenti ed analisi di tessuti al fine di poter ottenere la certificazione per l'export dal FSIS, l'agenzia di sanità pubblica dell'USDA.

## AMERICAN BLACK ANGUS

*It is its own consistency that makes it a breed particularly good for meat cuts. Their height is low, the trunk is compact and rounded with a remarkable development of the muscular mass from which the fine cuts come from. Other typical features of the black angus are the black skin and the absence of horns. High Quality Food selects exclusively Black Angus livestock that have passed 15 months in the wild and fed with corn and cereals 7 months thereafter. This operation allows us to obtain a meat of unbelievable tenderness that can be appreciated in every cut. "Premium Select". For all animals selected, HQF has the documentation of pure "Black Angus" breed raised according to the NHTC program (The Not Hormone Treated Cattle). NHTC was created in 1989, when the UEE and USA had agreed some*

*measures of controls to facilitate the trade of beef without hormones treatments. There are three important features in the program:*








- Cattles have to be raised in certified farms and send to the slaughterhouses with delivery documents that have to state: "the herd satisfies the requested criterias for the exportation CE" and have to identify clearly the animals and their quantity.
- The so selected livestock has to be kept separate from other animals once it reaches the slaughterhouse to avoid contamination.
- Sampling and analysis of tissues take place to obtain the FSIS certification for exportation. FSIS, is the health and safety agency of the USDA.

<p><b>T-BONE BLACK ANGUS T-BONE</b></p> <p>Peso Weight 10 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF3965</p> 
<p><b>T-BONE T-BONE</b></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days HQF2800</p> 
<p><b>TRONCHETTO 7 CT DI BLACK ANGUS AMERICANO LOIN 7 RIB</b></p> <p>Peso Weight 8 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF0113</p> 
<p><b>TRONCHETTO 7 CT PORZIONATO LOIN 7 RIB IN PORTIONS</b></p> <p>Peso Weight 700 gr Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days HQF2801</p> 
<p><b>CONTROFILETTO STRIPLAIN</b></p> <p>Peso Weight 6 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF4011</p> 

BOVINO  
BOVINE

LA CARNE  
THE MEAT



<p><b>CUBE ROLL</b> <i>CUBE ROLL</i></p>  <p>Peso Weight 5 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF0108</p>	<p><b>FILETTO SCORDONATO</b> <i>FILLET</i></p>  <p>Peso Weight 2.2 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF3441</p>	<p><b>PICAÑA</b> <i>PICAÑA</i></p>  <p>Peso Weight 1.5 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days HQF3195</p>	<p><b>REALE QUADRATO</b> <i>SQUARE CHUCK</i></p>  <p>Peso Weight 7.5 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF0111</p>																
<p><b>BAVETTA GRANDE</b> <i>BIG BAVET</i></p>  <p>Peso Weight 2 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF3194 </p>	<p><b>BAVETTA</b> <i>BAVET</i></p>  <p>Peso Weight 2.5 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF3780</p>	<p><b>HAMBURGER</b> <i>HAMBURGER</i></p> <table border="0"> <tr> <td>Peso Weight 150 gr</td> <td>Peso Weight 200 gr</td> <td>Peso Weight 250 gr</td> <td>Peso Weight 300 gr</td> </tr> <tr> <td>Cons. 0°-2°</td> <td>Cons. 0°-2°</td> <td>Cons. 0°-2°</td> <td>Cons. 0°-2°</td> </tr> <tr> <td>Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days</td> <td>Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days</td> <td>Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days</td> <td>Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days</td> </tr> <tr> <td>HQF3730</td> <td>HQF3731</td> <td>HQF3732</td> <td>HQF3733</td> </tr> </table>		Peso Weight 150 gr	Peso Weight 200 gr	Peso Weight 250 gr	Peso Weight 300 gr	Cons. 0°-2°	Cons. 0°-2°	Cons. 0°-2°	Cons. 0°-2°	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days	HQF3730	HQF3731	HQF3732	HQF3733
Peso Weight 150 gr	Peso Weight 200 gr	Peso Weight 250 gr	Peso Weight 300 gr																
Cons. 0°-2°	Cons. 0°-2°	Cons. 0°-2°	Cons. 0°-2°																
Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days	Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days																
HQF3730	HQF3731	HQF3732	HQF3733																

## BUFALA BUFFALO



Prodotto a marchio HQF  
HQF branded product

<p><b>COSTATA DI BUFALA C/O 8 KG CA</b> <i>RIB ROAST</i></p>  <p>Peso Weight 8 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 40 giorni/days HQF04274</p>	<p><b>CONTROFILETTO DI BUFALA S/O 4 KG CA</b> <i>STRIPLOIN BONELESS</i></p>  <p>Peso Weight 4 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 40 giorni/days HQF01050</p>	<p><b>FILETTO DI BUFALA 2,5 KG CA.</b> <i>FILLET</i></p>  <p>Peso Weight 2.5 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF03289</p>	<p><b>MUSCOLO DI BUFALA 2 KG CA</b> <i>STEWING STEAK</i></p>  <p>Peso Weight 2 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 40 giorni/days HQF04438</p>
<p><b>NOCE DI BUFALA 3,5 KG CA.</b> <i>THICK FLANK</i></p>  <p>Peso Weight 3,5 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 35 giorni/days HQF01153</p>	<p><b>GIRELLO DI BUFALA</b> <i>ROUND STEAK</i></p>  <p>Peso Weight 1,5 Kg ca. Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 40 giorni/days HQF04275</p>	<p><b>POLPA DI BUFALA 2 KG CA</b> <i>LEAN MEAT</i></p>  <p>Peso Weight 2 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days HQF04508</p>	<p><b>ARROSTICINI DI BUFALA FRESCHI 2 KG CA.</b> <i>SKEWERS</i></p>  <p>Peso Weight 2 kg Cons. 2°-4° Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days HQF01180</p>



**OVINO**  
**LAMB**

**LA CARNE**  
**THE MEAT**



# AGNELLO LAZIALE



La carne del nostro agnello presenta un colore rosa chiaro con grasso di copertura bianco, tessitura fine, consistenza compatta, leggermente infiltrata di grasso, sapore molto delicato con odori tipici di una carne giovane e fresca. La caratteristica distintiva dell'agnello è la scarsa presenza di grasso sia di copertura che infiltrato. Per questo riteniamo che l'agnello da noi proposto sia per caratteristiche qualitative e di tracciabilità di filiera la migliore espressione della carne ovina di tradizione.

## METODO DI PRODUZIONE

L'agnello da latte, Abbadchio Romano, è nutrito con latte materno. Le pecore "madri" usufruiscono di pascoli naturali, pratipascolo ed erbai tipici della regione Lazio. Agnelli e pecore "madri" non devono essere soggetti a forzature alimentari, a stress ambientali e/o sofisticazioni ormonali.

## LA NOSTRA SELEZIONE

La scelta di questi pascoli è dovuta all'ecologia del terreno che, essendo di origine minerale, conferisce una particolare sapidità che viene trasmessa tramite l'allattamento dalle "madri" che pascolano in quei terreni ai nostri agnelli da latte. HQF seleziona i migliori capi in tutti i tagli più pregiati per soddisfare le richieste dei propri clienti.

# LAMB FROM LAZIO

*The meat has a rose colour covered with white fats. With a fine texture, compact consistency, slightly infiltrated with fats, a very delicate flavour with typical scents of a very young and fresh meat. A distinctive feature of this Lamb is the scarce presence of fat either in or outside the meat. For this reason we believe that the lamb we propose is, for its characteristics of traceability and quality, is the best expression of the traditional ovine meat.*

## PRODUCTION METHOD

*The milk fed lamb, Abbadchio Romano, is fed with maternal milk. The sheeps "mothers" feed in*

*natural grazes and grass fields of the typical of the Lazio region Lazio. Lambs and sheeps do not have to be force fed, be subject to environmental stress and hormonal sophistications.*

## OUR SELECTION

*The choice of these herds is due to the ecological conformation of the territory. It is rich of minerals and gives a particular sapidity to the grass that gets transmitted to the mothers sheeps and so to the milk fed lambs. High quality food selects the finest cuts to please the most demanding customers.*



Prodotto a marchio HQF  
HQF branded product



Nuovo prodotto  
Catalogue news

## AGNELLO LAZIALE DA LATTE MILKY LAMB

Peso Weight 7-9 Kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/ days



HQF0087

## TRONCHETTO DI AGNELLO LAZIALE (SELLA + PANCIA) RIB ROAST

Peso Weight 2,5 Kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days



HQF2864

## CARRÉ DI AGNELLO LAZIALE RACK OF MILK FED LAMB

Peso Weight 1 kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days



HQF0076

## CARRÉ DI AGNELLO LAZIALE SCALZATO TRIMMED RACK OF MILK FED FRENCH LAMB

Peso Weight 500 gr  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days



HQF2567

## COSCIOTTO DI AGNELLO LAZIALE C/O MILK FED LAMB LEGS

Peso Weight 2 kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days



HQF0078

## SPALLA DI AGNELLO LAZIALE C/O MILK FED LAMB SHOULDER

Peso Weight 400 gr  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/ days



HQF2705

## POLPA DI AGNELLO LAZIALE MILK FED LAMB LEAN MEAT

Peso Weight 2 - 3 kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/ days



HQF0085

## CERVELLO DI AGNELLO LAZIALE ROASTBEEF

Peso Weight 70 gr  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/ days



HQF2210

## PAGLIATA DI AGNELLO LAZIALE MILKY FED LAMB ENTRAILS

Peso Weight 300 gr  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/ days



HQF1976

## MACINATO DI AGNELLO LAZIALE MINCED LAMB

Peso Weight 1 kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/ days



HQF2006

# AGNELLO LUCANO

L'agnello delle Dolomiti Lucane esprime la consolidata attitudine della Basilicata alla pastorizia. L'allevamento è gestito completamente all'aperto, le mamme pascolano tutto il giorno e tornano la sera cariche di latte materno per i piccoli. I capi sono iscritti ai libri genealogici ed allevati nel territorio di riferimento. Gli agnelli vengono alimentati solo con latte materno. L'età di macellazione, che avviene fra i 3 ed i 4 mesi di vita dell'animale, ma anche la modalità di trasporto e l'attesa presso il macello prima della macellazione, che deve avvenire entro le 24h per non stressare l'animale, garantiscono di non compromettere la qualità della carne. Il gusto è tipico e persistente e rimanda alle erbe spontanee tipiche del pascolo.

# LAMB FROM BASILICATA

*The Lamb of the Dolomiti Lucane embodies the predisposition to pastoralism of Basilicata. The livestock is raised in the wild, at night and in winter lambs are moved to stable for protection. All the animals are registered in breeding books and raised in the relevant territory. Lambs are fed with Mother's milk only until they are able to chew, after that, grazing represents the primary source of nourishment. The animal is slaughtered at the age of 3-4 months, the transportation and the wait at the slaughterhouse before the slaughter (that has to happens between 24 hours) are made in a way that doesn't stress the animal, so that the quality of the meat is not compromised.*



Prodotto a marchio HQF  
HQF branded product

## AGNELLO LUCANO DA LATTE MILK FED LAMB

Peso Weight 10,5 kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/ days



HQF00959

## CARRÈ SCALZATO C/O DI AGNELLO LUCANO TRIMMED RACK

Peso Weight 2 kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days



HQF01250

## SPALLA DI AGNELLO LUCANO C/O SHOULDER

Peso Weight 1 kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days



HQF01271

## COSCIOTTO DI AGNELLO LUCANO LEG

Peso Weight 2 kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days



HQF01274

OVINO  
LAMB

LA CARNE  
THE MEAT



## AGNELLO DELLA MURGIA



Il territorio della Murgia, con i suoi immensi pascoli incolti è stato tradizionalmente utilizzato sia come luogo di transumanza sia per l'allevamento di animali, in particolar modo di ovini. I comuni in cui è più rilevante l'allevamento di ovini da carne sono Santeramo in Colle e Altamura dove, negli ultimi anni si sta cercando di valorizzare razze autoctone a rischio d'estinzione. Il "principe" delle carni della Murgia era ed è l'agnello. Sulla sua eccellente qualità influiscono due fattori: alimentazione, che avviene esclusivamente con latte materno (ricco dei profumi dei pascoli) e la sua macellazione precoce. La carne ha un sapore intenso che ben si coniuga con le cotture al forno accompagnate da prodotti come il pecorino romano.

## LAMB FROM MURGIA

The territory of the Murgia, with its immense uncultivated grazing has traditionally been used both as a place of transhumance and for the breeding of animals, especially sheep. Santeramo in Colle and Altamura are the most important district for the production of meat sheep, where in recent years you are trying to enhance indigenous breeds at risk of extinction. The "prince" of the meat of the Murgia was and still is the lamb. Its excellent quality is due to two factors: nutrition, which comes exclusively from mother's milk (rich of the scents of the grazing) and its early slaughter. The meat has a flavor that recalls the ancient culinary traditions of southern Italy with rich and intense flavors.

### AGNELLO DELLA MURGIA DA LATTE MILK FED LAMB

Peso  
Weight 8 kg  
Cons.  
Storage 2° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 10 giorni/ days



HQF00924

### CARRÈ C/O DI AGNELLO DELLA MURGIA SCALZATO RACK

Peso  
Weight 1,5 Kg  
Cons.  
Storage 2° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 15 giorni/ days



HQF00926

### SPALLA C/O DI AGNELLO DELLA MURGIA SHOULDER

Peso  
Weight 1 kg  
Cons.  
Storage 2° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 15 giorni/ days



HQF00941

### COSCIOTTO C/O DI AGNELLO DELLA MURGIA LEG

Peso  
Weight 2 kg  
Cons.  
Storage 2° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 15 giorni/ days



HQF00925

## AGNELLO NAZIONALE ITALIAN LAMB



### AGNELLO NAZIONALE ABRUZZO LAMB FROM ABRUZZO

Peso  
Weight 7 - 10 Kg  
Cons.  
Storage 2° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 10 giorni/ days



HQF0088

### TESTA DI AGNELLO LAZIALE LAMB HEAD

Peso  
Weight 500 gr  
Cons.  
Storage 2° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 10 giorni/ days



HQF2863

### ANIMELLE DI AGNELLO NAZIONALE LAMB SWETBREADS

Peso  
Weight 1 kg  
Cons.  
Storage 2° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 15 giorni/ days



HQF0086

### ARROSTICINI DI AGNELLO ARROSTICINI GR 500

Peso  
Weight 500 g  
Cons.  
Storage 2° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 15 giorni /days



HQF1734

### ARROSTICINI ABBATTUTI CHILLED SWEETBREADS

Peso  
Weight 5 kg  
Cons.  
Storage - 18°  
Scadenza  
Shelf Life 1 anno/ year



HQF10022

## AGNELLO NEW ZEALAND LAMB FROM NEW ZEALAND

### CARRÈ DI AGNELLO NEW ZEALAND SCALZATO RACK

Peso  
Weight 5 kg  
Cons.  
Storage - 18°  
Scadenza  
Shelf Life 1 anno/ year



HQF0077

### COSCIOTTO DI AGNELLO NEW ZEALAND S/O LEG

Peso  
Weight 1,5 Kg  
Cons.  
Storage 2° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 30 giorni /days



HQF2970

### FILETTO DI AGNELLO NEW ZEALAND FILLET

Peso  
Weight 500 gr  
Cons.  
Storage 2° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 30 giorni/ days



HQF2971

## CAPRETTO GOAT

### CAPRETTO GOAT (KID GOAT)

Peso  
Weight 6-7 Kg  
Cons.  
Storage 2° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 15 giorni/ days



HQF3394



OVINO  
LAMB

LA CARNE  
THE MEAT





# SUINO NAZIONALE ITALIAN PORK



## LOMBO DI SUINO NAZIONALE TAGLIO "ROMA" (LOMBO+COLLO) C/O LOIN AND NECK

Peso Weight 10 Kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Self Life 25 giorni/ days



HQF04848

## ARISTA DI SUINO NAZIONALE S/O LOIN BONELESS

Peso Weight 4 Kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Self Life 14 giorni/ days



HQF2564

## COSTICINE (SPUNTATURA LAVORATA) RIBS

Peso Weight 3 Kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Self Life 20 giorni/ days



HQF2980

## COSCIO DI SUINO NAZIONALE S/O TAGLIO PROSCIUTTO LEG BONELESS

Peso Weight 12 kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Self Life 10 giorni/ days



HQF0249

## COLLO DI SUINO C/O NECK

Peso Weight 5 Kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Self Life 15 giorni/ days



HQF2261

## PASTA DI SALSICCE SAUSAGE MIX

Peso Weight 1 Kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Self Life 22 giorni/ days



HQF2202

## PANCETTA DI SUINO FRESCA BELLY

Peso Weight 7 Kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Self Life 15 giorni/ days



HQF1886

## SALSICCIA ARTIGIANALE DI SUINO ARTISANAL SAUSAGE

Peso Weight 1 Kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Self Life 15 giorni/ days



HQF1196

## SALSICCIA ARTIGIANALE DI SORANO ARTISANAL SAUSAGE FROM SORANO

Peso Weight 1 kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Self Life 20 giorni/ days



HQF0236

## SALSICCIA ARTIGIANALE "ZAMPINA DI SAMMICHELE" ATM ARTISANAL SAUSAGE FROM SAMMICHELE

Peso Weight 1 kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Self Life 10 giorni/ days



HQF00958

## SALSICCIA ARTIGIANALE MIGNON DI NORCIA ARTISANAL MIGNON SAUSAGE FROM NORCIA

Peso Weight 1 Kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Self Life 15 giorni/ days



HQF2719

## MEZZENA DI MAIALE NAZIONALE BIO CON TESTA BIO NATIONAL PORK SIDE WITH HEAD

Peso Weight 80 Kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Self Life 8 giorni/ days



HQF11877

SUINO  
PORK

LA CARNE  
THE MEAT



## MAIALINO DI CINTA SENESE



Prodotto a marchio HQF  
HQF branded product

High Quality Food ha selezionato la carne di maialino di cinta senese oltre che per la sua eccezionale gustosità, anche per la comprovata salubrità di questa carne e per gli effetti positivi che ha sulla nostra salute. Il maialino di cinta senese selezionato da HQF viene obbligatoriamente allevato allo stato brado in ampie aree recintate dove i boschi si alternano a qualche radura. La particolare alimentazione a base soprattutto di ghiande, sia dolci della quercia, che amare del leccio, ma anche di tuberi, tartufi, radici e del tappeto erboso, dà alle carni sapore e caratteristiche uniche. L'effetto positivo è la persistente sapidità

e succulenza della carne, che risulta essere più rossa e gustosa rispetto alle altre carni suine. Inoltre, introducendo questo suino nella propria alimentazione, si possono ottenere effetti positivi sulla dieta grazie alla maggiore concentrazione di acidi grassi insaturi, in particolare Omega 3 (associati ad una diminuzione dei grassi nel sangue) e Omega 6 (dalla comprovata azione antitrombotica). Il lardo di cinta senese è molto più ricco di acido oleico (che notoriamente contrasta il colesterolo) e di acidi grassi polinsaturi rispetto a quello tradizionale. Il grasso è meno consistente e più fluido, perciò molto più gradevole al palato.

### MAIALINO DI CINTA SENESE ALLEVATO ALLO STATO BRADO SUCKLING PIG FREE RANGE

Peso Weight 90 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days



HQF11361

### MAIALINO DI CINTA SENESE DA 12/15 KG CA SUCKLING PIG "CINTA SENESE"

Peso Weight 12 -15 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days



HQF8601

## WUCKLING PIG CINTA SENESE

High Quality Food proposes exclusively cinta senese free range. Our pigs are free to show their true nature through the search of food, a social life in their pack, the assumption of natural ingredients. In woods and grazing they eat seasonal fruits like wild apples and pears, prunes, figs, acorns, mushrooms and truffles! An alimentation to envy! Our free pigs have a rich content of Omega 3 and 6. This is due

to a diet rich in acorn and vegetables. Let us recall that the pig is what it eats and knowing that it only eats in our woods it is a synonym of safety. We breed the Cinta Senese in purity, the most ancient breed of all pigs of Tuscany. It was already brought up by the Etruscans in their migrations and of a big help to farmers in the Medieval during the plague and famine of that time.



## SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI



Nuovo prodotto  
Catalogue news

HQF propone suini di un allevamento a ciclo chiuso, nati e cresciuti in Sicilia. Anni di studio hanno portato a raggiungere i seguenti obiettivi:

- miglioramento genetico per ottenere il bilanciamento tra qualità di grasso,
- quantità di carne magra degli animali al fine di garantire la qualità del prodotto finale.

L'alimentazione è attenta alle esigenze nutrizionali, i mangimi sono di origine esclusivamente vegetale. Gli ambienti garantiscono il benessere degli animali.

## PORK FROM NEBRODI

HQF recommended choice looks at Nebrodi black pigs, born and raised in a closed cycle farm located in Sicily. Dedicated study and research over the years helped achieving two major results:

- genetic improvement to obtain a balanced fat composition,
- quantity of lean meat in order to guarantee the quality of the final product.

Nutrients requirements are central to the animal feeding that is exclusively based on vegetable fodder. The environments are conceived to guarantee the well-being of the animals.

### SALSICCIA DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI SOUSAGE OF BLACK SICILIAN PIG FROM NEBRODI

Peso Weight 1 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 7 giorni/ days



HQF08176

### SPALLA DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI S/O SHOULDER OF BLACK SICILIAN PIG FROM NEBRODI BONELESS

Peso Weight 4 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 8 giorni/ days

HQF08170

### PANCETTA FRESCA DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI S/O BELLY OF BLACK SICILIAN PIG FROM NEBRODI BONELESS

Peso Weight 6 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 9 giorni/ days



HQF08172

### COLLO DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI PORZIONATO PORTIONED NEK OF BLACK SICILIAN PIG FROM NEBRODI

Peso Weight 1 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 9 giorni/ days



HQF08364

### COLLO DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI C/O NEK OF BLACK SICILIAN PIG FROM NEBRODI C/O

Peso Weight 3 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 9 giorni/ days



HQF08174

### HAMBURGER DI SUINO "NERO DEI NEBRODI" 150 G. X10 ABBATTUTI HAMBURGER OF BLACK SICILIAN PIG "NEBRODI" 150 GRX10 BLAST CHILLED

Peso Weight 1,5 Kg  
Cons. - 18°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 200 giorni/ days



HQF08258

SUINO  
PORK

LA CARNE  
THE MEAT











# SUINO MANGALITZA

L'allevamento scelto da High Quality Food si trova nella fertile terra del Lazio, vicino al lago di Bolsena, e si dedica alla conservazione di una razza antica. I maiali Mangalitza sono una razza suina autoctona proveniente dalla zona del Danubio e garantiscono una eccellente qualità della carne. Vengono allevati in recinti spaziosi e la loro nutrizione è composta da nocciole, tartufi e ghiande. La lavorazione degli animali macellati e la maturazione dei prodotti avvengono interamente all'interno dell'azienda. La fattoria offre in maniera costante carne fresca top quality.













## MANGALITZA PORK

The livestock chosen by High Quality Food is located in the fertile land of Lazio, near the lake of Bolsena, and is dedicated to the conservation of an ancient breed. The Mangalitza pigs are one indigenous pig breed from the Danube area and guarantee excellent meat quality. They are raised in spacious enclosures and their nutrition consists of hazelnuts, truffles and acorns. The processing of slaughtered animals and the maturation of the product take place entirely within the company. The farm constantly offers top quality fresh meat.

<p><b>LOMBO TAGLIO BOLOGNA C/O DI SUINO MANGALITZA</b> <i>LOIN CUT BOLOGNA</i></p> <p>Peso Weight 10 kg Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 30 giorni/ days</p>  <p>HQF01719</p>	<p><b>ARISTA DI SUINO MANGALITZA</b> <i>ROAST</i></p> <p>Peso Weight 4 kg Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 20 giorni/ days</p>  <p>HQF01724</p>
<p><b>CAPOCOLLO DI SUINO MANGALITZA</b> <i>TOP NECK</i></p> <p>Peso Weight 2 kg Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days</p>  <p>HQF01729</p>	<p><b>PANCIA DI SUINO RIFILATA "MANGALITZA"</b> <i>MANGALITZA PORK BELLY</i></p> <p>Peso Weight 5 Kg Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 20 giorni/ days</p>  <p>HQF04370</p>
<p><b>FILETTO DI SUINO MANGALITZA</b> <i>FILLET</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days</p>  <p>HQF01733</p>	<p><b>SPUNTATURE DI SUINO "MANGALITZA"</b> <i>PORK RIBS</i></p> <p>Peso Weight 2 kg Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days</p>  <p>HQF01761</p>
<p><b>SPALLA S/O DI SUINO MANGALITZA</b> <i>SHOULDER BONELESS</i></p> <p>Peso Weight 2 kg Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days</p>  <p>HQF01731</p>	<p><b>ARROSTICINI DI SUINO "MANGALITZA" GELO DA 30 G. CA. CONFEZIONI DA 1 KG. CA.</b> <i>SKEWERS OF PORK "MANGALITZA"</i></p> <p>Peso Weight 1 Kg Cons. Storage - 18° Scadenza Shelf Life 280 giorni/ days</p>  <p>HQF07992</p>

# MAIALINO DA LATTE SUCKLING PIG



<p><b>MAIALINO DA LATTE INTERO FRESCO</b> <i>MILKY PIG</i></p> <p>Peso Weight 6 - 8 Kg Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days</p>  <p>HQF0247</p>	<p><b>MAIALINO DA LATTE DISSOSSATO</b> <i>MILKY PIG BONELESS</i></p> <p>Peso Weight 5.5 - 7.5 Kg Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days</p>  <p>HQF2488</p>
<p><b>CARRÉ SCALZATO DI MAIALINO DA LATTE</b> <i>FRENCH RACK</i></p> <p>Peso Weight 2.5 Kg Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days</p>  <p>HQF0245</p>	<p><b>SELLA DI MAIALINO DA LATTE</b> <i>SADDLE</i></p> <p>Peso Weight 3.5 Kg Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days</p>  <p>HQF0252</p>
<p><b>FILETTO DI MAIALINO DA LATTE S/V</b> <i>FILLET</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 25 giorni/ days</p>  <p>HQF0246</p>	<p><b>SPALLA DI MAIALINO DA LATTE</b> <i>SHOULDER</i></p> <p>Peso Weight 1 Kg Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days</p>  <p>HQF2717</p>
<p><b>STINCO ANTERIORE DI SUINO CON COTENNA</b> <i>PORK'S FRONT SHANK</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 40 giorni/ days</p>  <p>HQ3788</p>	<p><b>COSCIOTTO DI MAIALINO DA LATTE</b> <i>LEG</i></p> <p>Peso Weight 2.5 Kg Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days</p>  <p>HQF2487</p>
<p><b>PANCETTA FRESCA DI MAIALINO DA LATTE S/O</b> <i>BELLY</i></p> <p>Peso Weight 1.5 Kg Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days</p>  <p>HQF3074</p>	<p><b>POLPA DI MAIALINO DA LATTE</b> <i>LEAN MEAT</i></p> <p>Peso Weight 1.5 Kg Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days</p>  <p>HQF2715</p>
	<p><b>CAPOCOLLO DI MAIALINO DA LATTE S/O</b> <i>CAPOCOLLO</i></p> <p>Peso Weight 500 gr Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days</p>  <p>HQF2964</p>
	<p><b>TESTINA DI MAIALINO DA LATTE</b> <i>HEAD</i></p> <p>Peso Weight 1.3 Kg Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days</p>  <p>HQF0254</p>

SUINO  
PORK

LA CARNE  
THE MEAT



# MAIALE IBERICO



La nostra selezione High Quality Food garantisce ai propri clienti una carne di suino iberico top di gamma proveniente da animali allevati allo stato brado e che rispecchiano le qualità di questa carne eccezionale. Il suino iberico oggi si trova in pochissimi posti al sud della Penisola Iberica: Salamanca, i pascoli dell'Extremadura, la catena montuosa di Huelva, l'Algarve in Portogallo e in alcuni aree delle catene montuose di Córdoba e Cadice. Il maiale iberico è un animale di piccola taglia, con i quarti posteriori stilizzati, sottili ed allungati, con una sottile zampa che gli permette di attraversare grandi distanze per trovare cibo. Ha anche il muso di forma allungata e stretta per facilitare la ricerca di cibo, il dorso tende a mantenersi orizzontale, il torace è alto e s'inarca, lo scheletro è sottile e flessibile e mostra in particolare una notevole presenza di grasso nel muscolo.

Queste caratteristiche nascono dalla straordinaria simbiosi tra il maiale iberico e l'ambiente naturale che lo ospita: il pascolo mediterraneo. IL GRASSO SANO HQF ha scelto di proporre questa carne perché il maiale iberico offre una carne sana che contiene tra 18 e 20 grammi di proteine per 100 grammi. Contiene inoltre gli acidi grassi monoinsaturati (buoni per controllare il livello di colesterolo) e anche in percentuale maggiore rispetto alle altre carni. L'allevamento del maiale iberico con ghiande (ricche di acido oleico) ha come risultato un'elevata concentrazione di acidi grassi monoinsaturati (più del 50% sul contenuto totale di grassi) e una notevole percentuale di antiossidanti naturali, tanto che molti esperti definiscono il maiale iberico un "albero d'olivo con le zampe".

## IBERIAN PORK

Our selection High Quality Food selects and provides its customers with a top range of Iberian pig meat coming from pigs reared in the wild and which reflect the quality of this exceptional meat. The iberian pig is now in very few places in the south of the iberian Peninsula. Salamanca, the pastures of Extremadura, the mountain range of Huelva, Algarve in Portugal and in some areas of the mountain ranges of Córdoba and Cádiz. The Iberian pork is a small animal with small and sticks like hind quarters. With a thin paw that allows it to cover long distances to find food. The muzzle is thin and long shaped as well helps the grazing. The back tends to be horizontal and the stomach is high and curve. Bones are thin, flexible and with

particular presence of fat in its muscles. These characteristics come from the encounter between the iberian pork and the natural surrounding environment: the Mediterranean landscape. THE HEALTHY FAT The Iberian pork offers a healthy meat, for this reason HQF has selected it. It contains only 18/20 grams of protein in 100gm. The meat contains also monoinsature fats (good to control the cholesterhol level) in a percentage higher than other meats. The feeding with acorns (rich in oleic acids) has as a result a high concentration in monoinsature fat acids (more than 50% of the total fats) and a remarkable quantity of natural antioxidants, in fact some experts talk about it as the "olive tree" with legs.



### MAIALINO IBERICO FRESCO PIGLET BONELESS

Peso Weight 4 - 6 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days



HQF9447

### MAIALINO IBERICO FRESCO IBERIAN PIGLET

Peso Weight 8 - 10 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days



HQF9451

### MAIALINO IBERICO FRESCO S/O PIGLET BONELESS KG 6 - 8

Peso Weight 6 - 8 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days



HQF9455

### MAIALINO IBERICO FRESCO IBERIAN PIGLET

Peso Weight 6 - 8 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 15 giorni/ days



HQF9449

### PLUMA DI PATANEGRA IBERICO GELO FROZEN PLUMA (TOP LOIN)

Peso Weight 0,5 - 1 kg  
Cons. - 18°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/ year



HQF0243

### PRESA DI PATANEGRA IBERICO GELO FROZEN PRESA (SHOULDER LOIN)

Peso Weight 1 kg  
Cons. - 18°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/ year



HQF0241

### CARRÈ DI SUINO IBERICO GELO FROZEN RACK

Peso Weight 650 - 800 gr  
Cons. - 18°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/ year



HQF3980

### FILETTO DI SUINO IBERICO GELO FILLET

Peso Weight 300 - 500 gr  
Cons. - 18°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/ year



HQF4615

### COSTICINE DI SUINO IBERICO GELO FROZEN RIBS

Peso Weight 0,9 - 1,5 kg  
Cons. - 18°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/ year



HQF3981

### SPALLA DI SUINO IBERICO SHOULDER

Peso Weight 850 g  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/ days



HQF10129

### GUANCIA DI SUINO IBERICO FROZEN CHEEKS

Peso Weight 1 - 1,5 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 15 giorni/ da



HQF3650

### COPPA/COLLO DI SUINO IBERICO GELO FROZEN NECK

Peso Weight 650 - 800 gr  
Cons. - 18°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/ year



HQF4613

### SECRETO DI PATANEGRA IBERICO GELO FROZEN SECRETO (FORE LOIN)

Peso Weight 300 - 500 gr  
Cons. - 18°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/ year



HQF0244

### HAMBURGER DI PATANEGRA IBERICO GELO FROZEN HAMBURGER IBERIC PATANEGRA

Peso Weight 150 gr  
Cons. - 18°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/ year



HQF6877

SUINO  
PORK

LA CARNE  
THE MEAT




## SUINO FRIULANO DI FILIERA

I suini friulani scelti da HQF vengono allevati secondo metodi che rispettano il benessere dell'animale e sono sottoposti a costanti controlli. Gli animali sono alimentati secondo una dieta controllata a base di cereali nobili e siero di latte. Tutti gli alimenti sono garantiti senza organismi geneticamente modificati. L'allevamento è gestito in due fasi, di cui la prima è quella dello svezzamento e la seconda e fondamentale è quella dell'ingrasso. Il tutto in stabilimenti produttivi vincitori di premi per la loro eccellenza produttiva. L'obiettivo finale è valorizzare un prodotto interamente friulano, con caratteristiche genetiche omogenee.

52

## "FRIULANO" PORK

*The pigs are reared by methods that respect the wellness of the animal and are subjected to constant controls. The animals are fed according to a controlled diet based on noble cereals and whey. All foods are guaranteed as not genetically modified organisms. The breeding is run in two stages, the first of which is that of weaning and the second and crucial is that of fattening. All in factories that received several awards for their excellence in production. The ultimate goal is to enhance a product entirely from Friuli, with homogeneous genetic characteristics.*

<b>GUANCETTE DI SUINO "FRIULANO"</b>		
<b>CHEEKS</b>		
Peso Weight	120 gr	
Cons. Storage	2° - 4°	
Scadenza Shelf Life	20 giorni/days	
<b>HQF3564</b>		
<b>GUANCETTE DI SUINO "FRIULANO" ABBATTUTE</b>		
<b>CHEEKS (FROZEN)</b>		
Peso Weight	1 kg	
Cons. Storage	- 18°	
Scadenza Shelf Life	1 anno/year	
<b>HQF6869</b>		



## CONIGLIO RABBIT

LA CARNE  
THE MEAT



## CONIGLIO

Il Coniglio selezionato da High Quality Food viene allevato all'aperto, lontano dai capannoni industriali e senza impianti di climatizzazione artificiali. Vivendo in un clima assolutamente naturale è soggetto a sbalzi termici e per questo motivo è stato studiato un programma alimentare specifico. Il coniglio non è soggetto all'ingrasso, ma per ottemperare agli sbalzi termici si raziona l'alimentazione che è prettamente a base fibrosa e comprende molta paglia, anche il quantitativo di acqua viene controllato ed il coniglio viene allevato in spazi molto grandi (1,20 x 70 cm) anche per favorire la digestione. Ogni spazio ospita 8 conigli per lo svezzamento. I conigli vengono macellati dal giorno 85 a 100 di vita, ma la scelta dipende dalla stagione in quanto l'accrescimento cambia.

## RABBIT

The Rabbit selected by HQF is raised in the open, far from industrial buildings and without artificial acclimatization implants. By living in a completely natural environment it is subject to constant temperature variations for a specific feeding program is adopted. The rabbit is not subject to artificial fattening. To cope with the thermal jumps the alimentation is controlled and mainly based on hay. The water supply is also controlled. The rabbit lives in very wide spaces also to help its digestion. Every space hosts 8 rabbits for the weaning. They are prepared when they are between 85 and 100 days of age yet the selection depends on the season as the growth may vary. HQF select the real rabbit raised in Ischia with natural method and fully traceable 100%.

Il Coniglio grigio di Carmagnola selezionato da HQF è l'unica razza autoctona di conigli a tutt'oggi rimasta sul territorio piemontese. Le carni si presentano leggermente più scure del coniglio classico, e sode con presenza di grasso moderata e ben distribuita. L'età minima per la macellazione è di 80 giorni. I conigli vengono allevati all'aperto nella zona di Carmagnola, Piobesi e Vigne su piccoli appezzamenti di prato con ricoveri per la notte. L'alimentazione è a base di cereali ed erba. I conigli Leprino viterbese provengono dalla discendenza del centro sperimentale della Università di Viterbo. Sono alimentati con fieno e cereali NO-OGM, senza medicinali né coccidiostatici.

The grey Carmagnola Rabbit selected by HQF is the only autochthonous breed nowadays left on the whole Piedmontese area. The meat is slightly more gray than the classic rabbit and firmer with fat present in moderate quantities and well distributed. The minimum age for the slaughter is 80 days. The rabbits are raised in the open in the area of Carmagnola, Piobesi and Vigne over small plots of land with shelters for the night. Their alimentation is based on cereals and grass. It is a Slow Food Organisation product. The rabbits Coniglio viterbese find their origin from the Experimental Centre of the University of Viterbo. They are fed with cereal and hay with NO-OGM without medicinal neither anticoccidials [coccidiostatic drugs].

### CONIGLIO "GRIGIO DI CARMAGNOLA" GREY CARMAGNOLA RABBIT

Peso Weight 1,9 - 2,5 Kg ca.  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/days



HQF3518

### CONIGLIO FRESCO "MURGIA" C/O FRESH MURGIA RABBIT BONE IN

Peso Weight 1,6 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 11 giorni/days



HQF05082

### CONIGLIO FRESCO "PIEMONTESE" C/O PIEMONTESE RABBIT

Peso Weight 1,7 - 2,2 kg ca.  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/days



HQF0122

### SELLA DI CONIGLIO C/O SADDLE

Peso Weight 350 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/days



HQF0126



## POLLI

I polli sono allevati all'aperto e alimentati a cereali seguendo elevati standard di benessere dell'animale. Il "Pollo col Fiocco" viene cresciuto fino ad un'età minima di 81 giorni in un'azienda agricola affiliata e riconosciuta da Slow Food. Ha una pelle finissima e di color giallo intenso che ne preserva la freschezza anche dopo il taglio. Le sue carni sono saporite, scure e tenaci, il gusto è deciso e ricorda le caratteristiche organolettiche dell'antico pollo allevato sull'aia.

## POULTRY

Chickens are raised outdoors and fed with cereals following high welfare standards. The "Pollo col Fiocco" is grown up to a minimum age of 81 days in a farm affiliated and recognized by Slow Food. It has a very fine and intense yellow skin that preserves its freshness even after cutting. Its meats are sapid, dark and tenacious, the taste is strong and reminds the organoleptic characteristics of the ancient chicken raised on the farmyard.

### POLLO A BUSTO ALLEVATO A TERRA CHICKEN FREE RANGE

Peso Weight 2,2 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 15 giorni/days



HQF1962

### POLLO RUSPANTE NOSTRANO MASCHIO "BIONDI DI VILLANOVA" MALE CHICKEN "BIONDI DI VILLANOVA" KG 2

Peso Weight 2 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 15 giorni/days



HQF1739

### POLLO NO OGM A BUSTO BREAST FREE RANGE WITH SKIN

Peso Weight 3 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 15 giorni/days



HQF2007

### POLLO NOIR DE BOURGOGNE CHICKEN ROTISSERIE FREE RANGE

Peso Weight 1 - 1,5 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 15 giorni/days



HQF2481

### POLLO ROSSO NOSTRANO (PELACOLLO) RED ITALIAN CHICKEN (PELACOLLO) 2,2 KG

Peso Weight 2,2 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 15 giorni/days



HQF7571

POLLAAME E  
SELVAGGINA DA PIUMA  
POULTRY AND  
FEATHERED GAME  
LA CARNE  
THE MEAT





<b>POLLO PIEMONTESE COL FIOCCO</b> <i>"COL FIOCCO" PIEDMONT CHICKEN</i>  Peso <b>2,5 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF8069</b>	<b>POLLO DI BRESSE AOC FEMMINA</b> <i>FEMALE CHICKEN FROM BRESSE AOC</i>  Peso <b>1,6 - 2 Kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF3510</b>	<b>POLLO DI BRESSE AOC MASCHIO</b> <i>MALE CHICKEN FROM BRESSE AOC</i>  Peso <b>1,8 - 2,4 Kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF3511</b>	<b>ALI DI POLLO</b> <i>CHICKEN WINGS</i>  Peso <b>5 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>10 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF1506</b>
<b>ALI DI POLLO LAVORATE</b> <i>CHICKEN WINGS REFINED</i>  Peso <b>5 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>10 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF1942</b>	<b>SOVRACOSCE DI POLLO S/O SENZA PELLE</b> <i>CHICKEN ANKLE BONELESS WITHOUT SKIN</i>  Peso <b>1,7 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF2572</b>	<b>ANCHETTE DI POLLO (COSCIO + SOVRACOSCIO)</b> <i>WHOLE LEG (DRUMSTICK + THAIGH)</i>  Peso <b>1 Kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF1504</b>	<b>ANCHETTE DI POLLO (COSCIO + SOVRACOSCIO) S/O CON PELLE</b> <i>WHOLE LEG (DRUMSTICK + THAIGH) BONELESS WITH SKIN</i>  Peso <b>1 Kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>13 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF10678</b>
<b>PETTO DI POLLO BIANCO</b> <i>WHITE BREAST FIRST CHOICE</i>  Peso <b>3 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0185</b>	<b>PETTO DI POLLO BIANCO A FETTE</b> <i>SLICED WHITE BREAST FIRST CHOICE</i>  Peso <b>2 Kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF2871</b>	<b>GROPPONE DI POLLO</b> <i>CHICKEN BACK</i>  Peso <b>3 Kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF1505</b>	<b>SCOTTADITO (ALETTE)</b> <i>BABY CUTLETS</i>  Peso <b>1 Kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF10703</b>
<b>OSTRICA DI POLLO (BOCCONE DEL PRETE) 60 PZ</b> <i>CHICKEN OYSTER</i>  Peso <b>1 Kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF10479</b>	<b>SOVRACOSCE DI POLLO C/O CON PELLE</b> <i>CHICKEN ANKLE WITH SKIN</i>  Peso <b>2 Kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF3526</b>	<b>SOVRACOSCE DI POLLO S/V (10 PZ)</b> <i>SUPREME BONELESS</i>  Peso <b>2,5 Kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF4753</b>	<b>FUSI DI POLLO ALLEVATO A TERRA CONF. DA 10 PZ</b> <i>DRUM STEAK FREE RANGE</i>  Peso <b>1,8 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF3527</b>
<b>SUPREME DI POLLO ALLEVATO A TERRA CON ALA</b> <i>SUPREME FREE RANGE</i>  Peso <b>300 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF3528</b>	<b>FEGATINI DI POLLO</b> <i>LIVER</i>  Peso <b>1 Kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>10 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF3949</b>	<b>CAPPONE NOSTRANO</b> <i>ITALIAN CAPON</i>  Peso <b>1,5 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>10 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0186</b>	<b>GALLETTO FRESCO INTERO DISSOSSATO</b> <i>COCKEREL BONELESS</i>  Peso <b>400 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF3313</b>



<b>GALLINA DI VOLIERA</b> <i>HEN</i>  Peso <b>2,5 kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0184</b>
<b>GALLINA DI VILLANOVA ALLEVATA A TERRA</b> <i>HEN FREE RANGE FROM VILLANOVA</i>  Peso <b>1,8 - 2,8 Kg</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF3521</b>

## PICCIONE PIGEON

<b>PETTO DI PICCIONE FRESCO</b> <i>DUCK LEGS W/B SINGLE</i>  Peso <b>250 gr ca.</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0188</b>
<b>PICCIONE NOSTRANO SELEZIONE HQF</b> <i>NATIONAL PIGEON HQF SELECTION</i>  Peso <b>500 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>2° - 4°</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>15 giorni/days</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF7577</b> <b>HQF</b>



**POLLAME E SELVAGGINA DA PIUMA**  
**POULTRY AND FEATHERED GAME**  
**LA CARNE**  
**THE MEAT**





## ANATRA E OCA

Il fegato grasso selezionato da HQF si basa su un particolare metodo di gavage dell'allevatore che stabilisce il punto di massimo ingrasso del fegato dell'anatra senza portarlo all'eccesso, permettendo di mantenere una struttura compatta del fegato in cottura. Si tratta di una modernissima tecnica di ingrasso reversibile che garantisce il benessere dell'animale.



## DUCK AND GOOSE



We select our fatty duck liver primarily for the distinctive gavage method. The breeder establishes the maximum point of the liver fattening, in order to maintain a compact structure of the liver during the cooking process. This modern technique is even reversible and guarantees the respect for the animal wellness.

<b>OCA A BUSTO</b> <i>GOOSE KG 4,5 CA.</i>  Peso 4,5 Kg Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 20 giorni/days Shelf Life <b>HQF0178</b>	<b>PETTO D'OCA S/O DOPPIO</b> <i>BREAST GOOSE BONELESS GR 700 GR CA.</i>  Peso 700 gr Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF0179</b>
<b>FEGATO GRASSO D'OCA EXTRA</b> <i>GOOSE FOIE GRAS</i>  Peso 700 gr c.a. Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF0180</b>	<b>GRASSO PURO D'OCA</b> <i>GOOSE FAT</i>  Peso 3,5 Kg Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 45 giorni/days Shelf Life <b>HQF0177</b>
<b>ANATRA ALLEVATA ALL'APERTO</b> <i>GOOSE LEGS</i>  Peso 2,3 Kg ca. Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF8519</b>	<b>PETTO D'ANATRA BARBERIE MASCHIO SINGOLO G. 350 CA.</b> <i>DUCK BREAST BARBERIE MALE SINGLE</i>  Peso 350 gr ca. Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF0097</b>
<b>PETTO D'ANATRA BARBERIE FEMMINA DOPPIO "NOSTRA SELEZIONE"</b> <i>DUCK BREAST BARBERIE FEMALE DOUBLE</i>  Peso 350 gr c.a. Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 19 giorni/days Shelf Life <b>HQF0094</b>	<b>FEGATO GRASSO D'ANATRA</b> <i>DUCK FOIE GRAS EXTRA GR 500 OUR SELECTION</i>  Peso 4,5 Kg Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 10 giorni/days Shelf Life <b>HQF3570</b>
<b>COSCIA D'ANATRA C/O SINGOLA</b> <i>DUCK LEGS W/B SINGLE</i>  Peso 250 gr ca. Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF0093</b>	<b>GRASSO PURO D'ANATRA</b> <i>PURE DUCK FAT</i>  Peso 3,5 Kg Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 10 giorni/days Shelf Life <b>HQF2464</b>



## QUAGLIA QUAIL



<b>QUAGLIE GIGANTI ALLEVATE A TERRA</b> <i>CAGE FREE GIANT QUAIL</i>  Peso 220 gr x 10 pz Weight Cons. 0° - 2° Storage Scadenza 22 giorni/days Shelf Life <b>HQF1253</b>
<b>QUAGLIA GIGANTE DISOSSATA</b> <i>QUAIL XXL BONELESS</i>  Peso 100 gr Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 10 giorni/days Shelf Life <b>HQF0194</b>
<b>PETTO DI QUAGLIA</b> <i>QUAIL BREAST</i>  Peso 1,5 Kg Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 10 giorni/days Shelf Life <b>HQF0192</b>
<b>COSCE DI QUAGLIA (PZ 32)</b> <i>QUAIL LEGS</i>  Peso 600 gr Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 10 giorni/days Shelf Life <b>HQF0191</b>



## FARAONA GUINEA-FOWL



<b>FARAONA ALLEVATA ALL'APERTO</b> <i>GUINEA-FOWL FREE RANGE</i>  Peso 220 gr x 10 pz Weight Cons. 0° - 2° Storage Scadenza 10 giorni/days Shelf Life <b>HQF7573</b>
<b>PETTO DI FARAONA</b> <i>BREAST</i>  Peso 400 gr Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF0129</b>
<b>COSCE DI FARAONA SINGOLA</b> <i>GUINEA-FOWL LEGS</i>  Peso 350 gr Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF0127</b>
<b>ALI DI FARAONA</b> <i>WINGS</i>  Peso 1 kg Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 10 giorni/days Shelf Life <b>HQF0189</b>

POLLAME E SELVAGGINA DA PIUMA  
 POULTRY AND FEATHERED GAME  
 LA CARNE  
 THE MEAT



## CAPRIOLO ROE DEER

### POLPA DI CAPRIOLO T LEAN MEAT OF ROE DEER

Peso 15 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life

HQF0227

### SELLA DI CAPRIOLO FRESCA C/O ROE DEER SADDLE W/B

Peso 2 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 15 giorni/days  
Shelf Life

HQF0230

### SELLA DI CAPRIOLO GELO C/O FROZEN SADDLE OF ROE DEER

Peso 2 Kg c.a.  
Weight  
Cons. -18°  
Storage  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life

HQF9676



## CINGHIALE WILD BOAR

### POLPA DI CINGHIALE S/O EXTRA CONFEZIONATA GELO LEAN MEAT OF BOAR

Peso 2,5 kg  
Weight  
Cons. -18°  
Storage  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life

HQF0229



### POLPA DI CINGHIALE S/O EXTRA FRESCA DICED OF WILD BOAR

Peso 2,5 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 15 giorni/days  
Shelf Life

HQF9201



### FILETTO DI CINGHIALE FRESCO FILLET

Peso 4x300 g  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 15 giorni/days  
Shelf Life

HQF9243



### BOCCONCINI DI CINGHIALE FRESCO SKIN WILD BOAR BITES

Peso 1 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 15 giorni/days  
Shelf Life

HQF10755



## FAGIANO PHEASANT

### FAGIANO MASCHIO FRESCO INTERO MALE PHEASANT

Peso 1,4 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 15 giorni/days  
Shelf Life

HQF8801

### FAGIANO FEMMINA FRESCO INTERO FEMALE PHEASANT

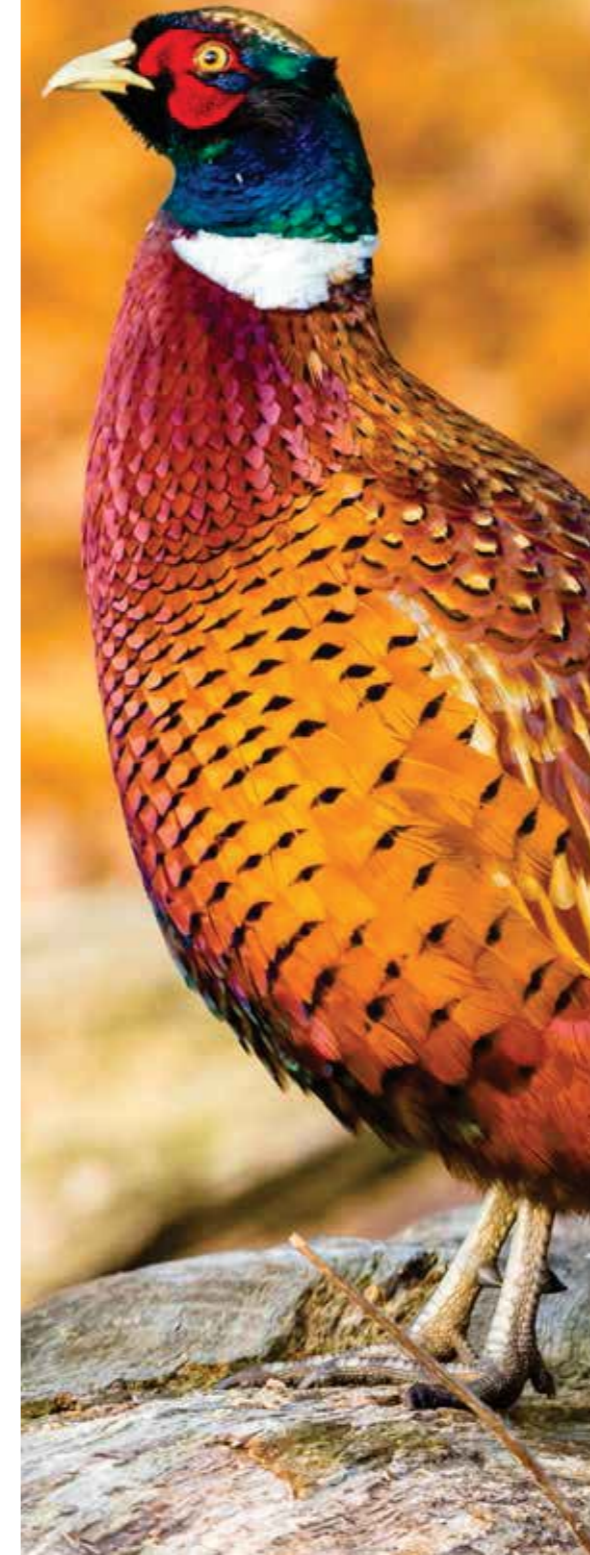
Peso 1,1 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 15 giorni/days  
Shelf Life

HQF8803

### FAGIANO INTERO GELO FROZEN PHEASANT

Peso 2 Kg  
Weight  
Cons. -18°  
Storage  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life

HQF0219



## PERNICE PARTRIDGE

### PERNICE ROSSA FRESCA FRESH RED PARTRIDGE

Peso 350 gr -450 gr  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 22 giorni/days  
Shelf Life

HQF8805



POLLAME E  
SELVAGGINA DA PIUMA  
POULTRY AND  
FEATHERED GAME

LA CARNE  
THE MEAT



# SELVAGGINA E CACCIAGIONE GAME MEAT



## LOMBATA DI ZEBRA S/O GELO LOIN OF ZEBRA S/O FROST

Peso Weight 2/4 Kg c.a.  
Cons. -18°  
Storage Scadenza Shelf Life 750 giorni/days

HQF10793

## FILETTO DI ZEBRA GELO FILLET OF ZEBRA FROST

Peso Weight 1,5/2 Kg c.a.  
Cons. -18°  
Storage Scadenza Shelf Life 700 giorni/days

HQF6943

## MUSCHIO DI RENNA REINDEER MOSS

Peso Weight 1 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 1240 giorni/days

HQF04674

## LOMBATA DI RENNA S/O GELO LOIN OF REINDEER S/O FROST

Peso Weight 700 gr c.a.  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 35 giorni/days

HQF6959

## NOCE DI CAMELLO GELO FROST CAMEL NUT

Peso Weight 3 Kg c.a.  
Cons. -18°  
Storage Scadenza Shelf Life 670 giorni/days

HQF08648

## FILETTO DI CAMELLO GELO FROST CAMEL FILLET

Peso Weight 2 Kg c.a.  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 670 giorni/days

HQF8917

## FILETTO DI CANGURO ABBATTUTO KANGAROO FILLET CUT DOWN

Peso Weight 300 gr x 3 pz/pc  
Cons. -18°  
Storage Scadenza Shelf Life 670 giorni/days

HQF3849

# CARNE MARINATA MARINATED MEAT

## CARPACCIO DI ANGUS BEEF MARINATO MARINATED ANGUS BEEF CARPACCIO

Peso Weight 3 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days

HQF0090



## CARPACCIO DI ANGUS BEEF MARINATO PREAFFETTATO MARINATED ANGUS BEEF CARPACCIO SLICED 200 GR

Peso Weight 100 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days

HQF2472



# CARNE AFFUMICATA SMOKED MEAT

HQF è partner di produttori delle razze più conosciute e pregiate, allevate secondo metodi naturali, nelle loro aree geografiche di origine. HQF garantisce, in qualità di produttore e distributore di queste carni estremamente pregiate, la totale tracciabilità della materia prima oltre che la primissima qualità dei capi allevati.

## SMOKED MEAT

HQF is in partnership with the producers of the finest and most famous breeds. Raised with natural methods and within their own geographic regions. HQF guarantees, in quality of producer and distributor of these finest meats the total traceability of the animals as well as their very prime quality.

## CARPACCIO DI ANGUS BEEF AFFUMICATO WHOLE SMOKED ANGUS BEEF CARPACCIO

Peso Weight 2 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days

HQF0089



## CARPACCIO DI ANGUS BEEF AFFUMICATO PREAFFETTATO WHOLE SMOKED ANGUS BEEF CARPACCIO SLICED 100 GR

Peso Weight 100 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days

HQF2463



CARNE MARINATA E  
CARNE AFFUMICATA  
MARINATED MEAT AND  
SMOKED MEAT

LA CARNE  
THE MEAT





## PRODOTTI VEGANI

HQF ha selezionato un prodotto innovativo e rivoluzionario: un hamburger 100% Vegetale, 100% Prodotto Italiano, 100% Facilmente Digeribile, 100% Cruelty Free.

I suoi ingredienti sono:

- Il pisello: legume privo di glutine, altamente proteico, privo di colesterolo, a basso contenuto di grassi e zuccheri, facilmente texturizzabile per ottenere la fibrosità e quindi una consistenza tipica della carne.
- L'amido della patata, per dare compattezza e viene usato come addensante.
- Il succo di barbabietola rossa, donano con il suo pigmento, il tipico colore della carne rossa.

## VEGAN PRODUCTS

*HQF has selected an innovative and revolutionary product. A veggie hamburger that is 100% Vegetal, 100% Italian, 100% Easily Digestible, 100% Cruelty Free.*

*Its ingredients are:*

- The pea: a gluten-free, high in protein, cholesterol-free, low-fat and low in sugar legume, easily to texturize to obtain the fibrousness typical of meat texture.
- Potato starch, to give density and used as a thickener.
- Red beetroot juice, whose pigment gives the typical color of red meat.



### IMPASTO MACINATO HAMBURGER VEGETALE VEGETAL MIXTURE FOR VEGGIE HAMBURGER

Peso  
Weight  
Cons. da/from 5 Kg  
0° - 2°  
Storage  
Scadenza  
Shelf Life  
20 giorni/days



HQF11576

### HAMBURGER VEGETALE "SELEZIONE HQF" GELO VEGGIEBURGER "HQF SELECTION" FROZEN

Peso  
Weight  
Cons. da/from 5 Kg  
- 18°  
Storage  
Scadenza  
Shelf Life  
300 giorni/days



HQF11577

**PRODOTTI VEGANI**  
**VEGAN PRODUCTS**





**SALUMI SICILIANI**  
CHARCUTERIE FROM SICILY

Pag. 67

**SALUMI LAZIALI**  
CHARCUTERIE FROM LAZIO

Pag. 68

**SALUMI TOSCANI**  
CHARCUTERIE FROM TUSCANY

Pag. 72

**SALUMI EMILIANI**  
CHARCUTERIE FROM EMILIA ROMAGNA

Pag. 73

**SALUMI PIACENTINI**  
CHARCUTERIE FROM PIACENZA

Pag. 75

**SALUMI FRIULANI**  
CHARCUTERIE FROM FRIULI VENEZIA GIULIA

Pag. 76

**SALUMI ITALIANI**  
ITALIAN CHARCUTERIE

Pag. 76

**SALUMI SPAGNOLI**  
SPANISH CHARCUTERIE

Pag. 78



**SALUMI SICILIANI**  
CHARCUTERIE FROM SICILY

Pag. 67

## SALUMI SICILIANI CHARCUTERIE FROM SICILY



**GUANCIALE DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI**  
SICILIAN NEBRODI BLACK PIG RAW HAM

Peso 1,2 kg  
Weight

Cons. 2° - 6°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF08162 **NEW**

**GUANCIALE DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI PORZIONATO**  
SICILIAN NEBRODI BLACK PIG RAW HAM (PORTIONED)

Peso 300 gr  
Weight

Cons. 2° - 6°  
Storage  
Scadenza 15 giorni/days  
Shelf Life



HQF08524 **NEW**

**LARDO SALATO DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI**  
SALTY LARD FROM SICILIA

Peso 1,5 kg  
Weight

Cons. 2° - 6°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF08160 **NEW**

**MORTADELLA DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI**  
PIG MORTADELLA FROM SICILIA

Peso 10 kg  
Weight

Cons. 2° - 6°  
Storage  
Scadenza 20 giorni/days  
Shelf Life



HQF08164 **NEW**

**PANCETTA PIANA DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI**  
BACON FROM SICILIA

Peso 3 kg  
Weight

Cons. 2° - 6°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF08156 **NEW**

**PROSCIUTTO CRUDO DI SUINO NERO DEI NEBRODI C/O**  
SICILIAN NEBRODI BLACK PIG RAW HAM (WITH BONE)

Peso 5 kg  
Weight

Cons. 2° - 6°  
Storage  
Scadenza 350 giorni/days  
Shelf Life



HQF2981 **NEW**

**PROSCIUTTO CRUDO DI SUINO NERO SICILIANO DEI NEBRODI S/O**  
SICILIAN NEBRODI BLACK PIG RAW HAM (WITHOUT BONE)

Peso 5 kg  
Weight

Cons. 2° - 6°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF08158 **NEW**



**I SALUMI**  
**THE CHARCUTERIE**



# SALUMI LAZIALI

I nostri salumi sono prodotti secondo l'antica tradizione della norcineria alto-laziale. La carne viene salata "e massaggiata" a mano in modo da ottenere un sapore uniforme fino al cuore del prodotto. La lentissima stagionatura avviene a temperatura controllata con frequenti spostamenti e cambi d'aria. Tutti i salumi della tradizione italiana come ciauscolo, finocchiona e corallina vengono lavorati in budello naturale. La salatura viene fatta ancora oggi rigorosamente a mano, massaggiando sapientemente le carni con il sale per favorire l'insaporimento uniforme anche degli aromi fino al "cuore" di ogni prosciutto. Pur rispettando le rigide normative europee, la passione e la cura sono quelle tramandate dalle tradizioni. Tutti i processi

della lavorazione avvengono seguendo i più elevati standard di qualità, regolamentata dalle normative vigenti. La stagionatura lenta, fatta in ambienti a temperatura controllata, segue le antiche tradizioni di famiglia, ricche di manipolazioni, spostamenti, e ricambi d'aria. Il vero segreto però, resta la "passione" che accompagna ogni prosciutto fino alla completa stagionatura, lavorandolo in maniera diversa secondo le proprie caratteristiche. Il guanciale, fiore all'occhiello della selezione HQF, viene aromatizzato e stagionato secondo la tradizione romana, ovvero per più di 2 mesi con impatto sulla consistenza del prodotto. I prosciutti marchiati HQF vengono anch'essi selezionati, disossati a mano e fatti stagionare per oltre 12 mesi.

# CHARCUTERIE FROM LAZIO

Our meats are produced according to the ancient tradition of high-Lazio pork products. The meat is salted "and massaged" by hand in order to obtain a uniform flavor to the product's core. The slow maturing process takes place at a controlled temperature with frequent moves and air changes. All of the Italian charcuterie tradition as ciauscolo, finocchiona and Hungarian salami are processed strictly by hand, expertly massaging the meat with salt to promote an uniform flavor also of aromas to the "heart" of each ham. While respecting the strict European rules, passion and care are those handed down by tradition. All productive processes take

place following the highest standards of quality, regulated by law. The slow maturation, made in a temperature controlled environment, follows the old family traditions, rich in manipulations, movements, and air changes. But the real secret, remains the "passion" that accompanies each ham until fully cured, working it in a different way according to their characteristics. The cheek lard, the flagship of HQF selection is flavored and seasoned according to the Roman tradition, which for more than two months with an impact on the consistency of product. HQF branded hams are also selected, deboned by hand and made mature for over 12 months.



Prodotto a marchio HQF  
HQF branded product



Senza lattosio  
Free range



Senza glutine  
Gluten Free

## COPPA DI TESTA "COPPA DI TESTA"

Peso Weight 3 kg  
Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF2969

## COPPATA QUALITÀ EXTRA "COPPATA EXTRA QUALITY HQF PRODUCTION"

Peso Weight 1,5 kg  
Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF4019

## CORALLINA "PURO SUINO" "CORALLINA"

Peso Weight 1 kg  
Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF0622

## FIOCCHETTO DI PROSCIUTTO DELLA "TUSCIA" VITERBESE "FIOCCHETTO DELLA "TUSCIA" FROM VITERBO"

Peso Weight 1 kg  
Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF0623

## FIOCO DI PROSCIUTTO DELLA "TUSCIA" VITERBESE "HAM FIOCCO FROM TUSCIA VITERBESE"

Peso Weight 3,5 - 5 kg  
Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF4809

## GUANCIALE DI SUINO MANGALITZA "CURED CHEEK MANGALITZA"

Peso Weight 2 kg  
Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF01702

## GUANCIALE QUALITÀ EXTRA NOSTRA PRODUZIONE SQUADRATO "EXTRA QUALITY CHEEK LARD HQF PRODUCTION"

Peso Weight 3 kg  
Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF09518

## GUANCIALE QUALITÀ EXTRA NOSTRA PRODUZIONE "EXTRA QUALITY CHEEK LARD HQF PRODUCTION"

Peso Weight 1 kg  
Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF0624

## GUANCIAMIA QUALITÀ EXTRA NOSTRA PRODUZIONE "EXTRA QUALITY GUANCIAMIA HQF PRODUCTION"

Peso Weight 1 kg  
Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF4018

## LARDO CREMOSO AGLI AROMI "LARD WITH SPICES AND HERBS"

Peso Weight 500 gr  
Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF9620

## LARDO CREMOSO AI LAMPONI "LARD WITH RASPBERRY"

Peso Weight 500 gr  
Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF9616

## LARDO DI SUINO MANGALITZA "LARD MANGALITZA"

Peso Weight 3 kg  
Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF01706

## LARDO STAGIONATO AGLI AROMI "LARD WITH HERBS AND SPICES HQF PRODUCTION"

Peso Weight 3 kg  
Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF1801

## LONZA STAGIONATA INCARTATA A MANO "AGED LONZA HANDCRAFTED"

Peso Weight 1,5 kg  
Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF0625

## LONZINO STAGIONATO INCARTATO A MANO "AGED LONZINO HANDCRAFTED"





















Peso Weight 1,5 kg  
Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF2222

I SALUMI  
THE CHARCUTERIE



<p><b>MORBIDO VITERBESE</b> <i>"MORBIDO" FROM VITERBO</i></p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF0621</p>	<p><b>MORTADELLA AL TARTUFO</b> <i>MORTADELLA WITH TRUFFLE</i></p> <p>Peso Weight 4 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF1800</p>	<p><b>MORTADELLA ARTIGIANALE DI PURO SUINO</b> <i>ARTISANAL MORTADELLA HQF PRODUCTION</i></p> <p>Peso Weight 8 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF1798</p>	<p><b>PANCETTA AFFUMICATA S/V</b> <i>SMOKED BACON</i></p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF1868</p>
<p><b>PANCETTA ARROTOLATA</b> <i>ROLLED BACON</i></p> <p>Peso Weight 2,5 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF0626</p>	<p><b>PANCETTA DI SUINO TESA MANGALITZA</b> <i>BACON MANGALITZA</i></p> <p>Peso Weight 3 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF01736</p>	<p><b>PANCETTA DOLCE DELICATESSEN</b> <i>SWEET BACON DELICATESSEN</i></p> <p>Peso Weight 3,5 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF9622</p>	<p><b>PANCETTA TESA DOLCE</b> <i>BACON</i></p> <p>Peso Weight 2,5 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF0627</p>
<p><b>PROSCIUTTO COTTO "ALTA QUALITÀ"</b> <i>HIGH QUALITY HAM</i></p> <p>Peso Weight 8 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF1799</p>	<p><b>PROSCIUTTO CRUDO "ALTO LAZIO" C/O 18 MESI "GRAN RISERVA"</b> <i>HAM "ALTO LAZIO" 18 MONTHS "GRAN RISERVA"</i></p> <p>Peso Weight 8 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF0628</p>	<p><b>PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE S/O</b> <i>ITALIAN HAM BONELESS</i></p> <p>Peso Weight 6 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF0629</p>	<p><b>PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE S/O A QUARTINO</b> <i>ITALIAN HAM BONELESS IN PORTIONS</i></p> <p>Peso Weight 1,5 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF2844</p>
<p><b>PROSCIUTTO DI BASSIANO 18 MESI S/O</b> <i>HAM FROM BASSIANO BONELESS 18 MONTHS</i></p> <p>Peso Weight 7 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF1963</p>	<p><b>PROSCIUTTO DI BASSIANO 18 MESI TAGLIATO A MACCHINA</b> <i>HAM FROM BASSIANO BONELESS 18 MONTHS IN PORTIONS</i></p> <p>Peso Weight 8 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF2955</p>	<p><b>PROSCIUTTO DI BASSIANO C/O 18 MESI</b> <i>HAM FROM BASSIANO 18 MONTHS</i></p> <p>Peso Weight 8 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF0630</p>	<p><b>PROSCIUTTO DI SUINO MANGALITZA C/O</b> <i>HAM ON THE BONE MANGALITZA</i></p> <p>Peso Weight 8 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF01699</p>
<p><b>PROSCIUTTO DI SUINO MANGALITZA S/O</b> <i>HAM MANGALITZA BONELESS</i></p> <p>Peso Weight 4 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF01700</p>	<p><b>SALAME AL PECORINO DELLA CAMPAGNA ROMANA</b> <i>SALAMI WITH PECORINO FROM ROMAN COUNTRY</i></p> <p>Peso Weight 300 gr</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF9624</p>	<p><b>SALAME AL TARTUFO</b> <i>SALAMI WITH TRUFFLES</i></p> <p>Peso Weight 700 gr</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF9674</p>	<p><b>SALAME AQUILANO "PURO SUINO"</b> <i>SALAMI AQUILANO</i></p> <p>Peso Weight 500 gr</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF0631</p>

**SALAME ARTIGIANALE CACCIATORINO AL FINOCCHIETTO**  
*ARTISANAL SALAMI "CACCIATORINO AL FINOCCHIETTO"*

Peso Weight 500 gr

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF1911

**SALAME ARTIGIANALE CACCIATORINO ALLA SICILIANA**  
*ARTISANAL SALAMI "CACCIATORINO ALLA SICILIANA"*

Peso Weight 150 gr

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF1912

**SALAME ARTIGIANALE CACCIATORINO CONTADINO**  
*ARTISANAL SALAMI "CACCIATORINO CONTADINO"*

Peso Weight 150 gr

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF0632

**SALAME ARTIGIANALE FINOCCHIELLA**  
*ARTISANAL SALAMI "FINOCCHIELLA"*

Peso Weight 2,5 kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF1867

**SALAME NAPOLI GRANA FINE "PURO SUINO"**  
*SALAMI NAPOLI*

Peso Weight 900 gr

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF0633

**SALAME NAPOLI PICCANTE "PURO SUINO"**  
*SALAMI NAPOLI HOT SPICY*

Peso Weight 800 gr

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF0634

**SALAME VENTRICINA "PURO SUINO"**  
*SALAMI VENTRICINA*

Peso Weight 2 kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF0636

**SPIANATA ROMANA "PURO SUINO"**  
*"SPIANATA ROMANA"*

Peso Weight 2,5 kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF0637

**SUSIANELLA**  
*SUSIANELLA (SALAMI OF LIVER) "PRESIDIO SLOW FOOD"*

Peso Weight 500 gr

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days



HQF2899

**MORDAZZA DI SUINO "MANGALITZA"**  
*MORTADELLA OF "MANGALITZA" PORK*

Peso Weight 5 kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 30 giorni/days



HQF11781





# SALUMI TOSCANI

## CHARCUTERIE FROM TUSCANY



Prodotto a marchio HQF  
HQF branded product



### GUANCIALE ARTIGIANALE DI SUINO DI CINTA SENESE

MILCKY PIG "CINTA SENESE"'S ARTISANAL CHEEK LARD

Peso Weight 1,2 kg

Cons. Storage 2° - 6°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF0601

### LARDO DI COLONNATA IGP

LARD FROM COLONNATA

Peso Weight 1,5 kg

Cons. Storage 2° - 6°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF0607

### MORTADELLA ARTIGIANALE DI PRATO

ARTISANAL MORTADELLA FROM PRATO

Peso Weight 1 kg

Cons. Storage 2° - 6°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF0609

### SALAME ARTIGIANALE DI CINGHIALE DI SORANO

SALAME ARTIGIANALE OF WILD BOAR FROM SORANO

Peso Weight 600 gr

Cons. Storage 2° - 6°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF0641

### SALAMINI DI CINGHIALE IN FILA DI SORANO

LITTLE DEER'S SALAMI FROM SORANO

Peso Weight 100 gr

Cons. Storage 2° - 6°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF0644

### SBRICOLONA CON CARNE DI CINTA SENESE

MILCKY PIG "CINTA SENESE"'S ARTISANAL "SBRICOLONA"

Peso Weight 800 gr

Cons. Storage 2° - 6°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF0671

### GUANCIALE ARTIGIANALE SQUADRATO DI SORANO

ARTISANAL CHEEK LARD FROM SORANO

Peso Weight 1 kg

Cons. Storage 2° - 6°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF0638

### LARDO STAGIONATO DI SORANO

AGED LARD FROM SORANO

Peso Weight 1,5 kg

Cons. Storage 2° - 6°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF0605

### PANCETTA ARTIGIANALE DI SUINO DI CINTA SENESE

MILCKY PIG "CINTA SENESE"'S ARTISANAL BACON

Peso Weight 6 kg

Cons. Storage 2° - 6°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF0602

### SALAME ARTIGIANALE DI SUINO DI CINTA SENESE DOP

MILCKY PIG "CINTA SENESE"'S ARTISANAL SALAMI

Peso Weight 600 gr

Cons. Storage 2° - 6°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF0604

### SCHIACCIATA DI CINGHIALE IN FILA DI SORANO

WILD BOAR'S ARTISANAL "SCHIACCIATA" FROM SORANO

Peso Weight 600 gr

Cons. Storage 2° - 6°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF0645

### LARDO ARTIGIANALE DI SUINO DI CINTA SENESE

MILCKY PIG "CINTA SENESE"'S ARTISANAL LARD

Peso Weight 1,5 kg

Cons. Storage 2° - 6°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF0633

### LONZA ARTIGIANALE INCARTATA DI SORANO

ARTISANAL LONZA FROM SORANO

Peso Weight 1,6 kg

Cons. Storage 2° - 6°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF0639

### PROSCIUTTO ARROSTO TOSCANO COTTO A LEGNA METÀ S/V

TUSCAN ROASTED HAM

Peso Weight 4 kg

Cons. Storage 2° - 6°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF0610

### SALAME MILANO ARTIGIANALE DI SORANO

ARTISANAL SALAMI MILANO FROM SORANO

Peso Weight 2,5 kg

Cons. Storage 2° - 6°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF0643

# SALUMI EMILIANI

HQF per la produzione del Prosciutto di Parma, seleziona esclusivamente maiali che hanno raggiunto il massimo del loro peso, in base a specifici accordi presi con gli allevatori. Nella produzione è previsto un ulteriore periodo di maturazione dell'animale, superiore di almeno 2 o 3 mesi rispetto a quanto previsto. In questo modo migliora la distribuzione interna del grasso e si struttura al meglio la parte muscolare, caratteristiche ideali per la stagionatura lenta e molto lunga con bassissime quantità di sale. I prosciutti vengono salati come una volta, a mano, uno ad uno. La salagione avviene in due

fasi separate ed è svolta ancora dai mastri salatori i quali, dopo l'applicazione del "primo sale" e dopo il "primo periodo di riposo", sono in grado di leggere ed interpretare le reazioni della carne valutandone la capacità di assorbimento del sale e tarando così per ogni singola coscia la dosatura nella fase successiva detta di "secondo sale". La prima sugnatura avviene al sesto mese di stagionatura e con l'avanzare può essere doppia o tripla a seconda delle necessità. Il risultato è un prodotto dall'incredibile gusto che fa scoprire ai clienti un prosciutto dall'eccellente compromesso qualità prezzo.



Prodotto a marchio HQF  
HQF branded product

# CHARCUTERIE FROM EMILIA ROMAGNA

HQF selects only the pigs that have reached their maximum weight for the production of Parma Ham, based on specific agreements made with breeders. During the production a further period of maturation of the animal is implemented, of at least 2 or 3 months more than expected. In this way, the internal distribution of the fat is improved and the muscular part is better structured. Ideal characteristics for slow and very long seasoning with very low amounts of salt. The hams are salted as they once were, one by one by hand. The salting takes place in two separate phases and is still carried out by the master salters.

After applying the "first salt" and after the "first rest period", they are able to read and interpret the reactions of the meat, evaluating the salt absorption capacity and calibrating the dosage for each single leg in the following phase of "second salt". The first "sugnatura" takes place at the sixth month of maturing and with time it can be double or triple depending on the needs. The result is a product with an incredible taste that makes customers discover a product with an incredible compromise in price and quality.

### CULATELLO DI ZIBELLO DOP IN CORDA 18 MESI

ORIGINAL CULATELLO FROM ZIBELLO DOP 18 MONTHS

Peso Weight 4 kg

Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF3212

### CULATELLO DI ZIBELLO DOP IN CORDA 18 MESI

CULATELLO DI ZIBELLO DOP IN ROPE 18 MONTHS

Peso Weight 5 kg

Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF0600

I SALUMI

THE CHARCUTERIE





**FIOCO STAGIONATO IN CORDA**  
*ROPE SEASONED BOW*

Peso Weight 1 kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 180 giorni/days

HQF3209



**MORTADELLA CON PISTACCHIO SEL. FAM. RAIMONDI "LA SAPORITA"**  
*MORTADELLA WITH PISTACHIOS FAM. RAIMONDI SELECTION "LA SAPORITA"*

Peso Weight 12 kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 25 giorni/days

HQF06366 **NEW**



**MORTADELLA CON PISTACCHIO SEL. FAM. RAIMONDI "L'ARTIGIANALE"**  
*MORTADELLA WITH PISTACHIOS FAM. RAIMONDI SELECTION "L'ARTIGIANALE"*

Peso Weight 12 kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 30 giorni/days

HQF06368 **NEW**



**MORTADELLA DI BOLOGNA IGP CON PISTACCHI**  
*MORTADELLA FROM BOLOGNA WITH PISTACCHI*

Peso Weight 13 kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 85 giorni/days

HQF1466



**MORTADELLA DI BOLOGNA IGP CON PISTACCHI LA BLU GIGA METÀ**  
*MORTADELLA FROM BOLOGNA WITH PISTACHIOS IGP LA BLU*

Peso Weight 12 kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 80 giorni/days

HQF6135 **NEW**



**PROSCIUTTO DI PARMA C/O 24 MESI**  
*HAM FROM PARMA 24 MONTHS*

Peso Weight 10 kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 180 giorni/days

HQF0611



**PROSCIUTTO DI PARMA C/O ET.ORO 24 MESI**  
*HAM FROM PARMA GOLD LABEL 24 MONTHS*

Peso Weight 10 - 10,5 kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 180 giorni/days

HQF3705



**PROSCIUTTO DI PARMA C/O ET.ORO 24 MESI**  
*HAM FROM PARMA C/OSSO GOLD LABEL 24 MONTHS*

Peso Weight 10 - 10,5 kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 180 giorni/days

HQF3714



**PROSCIUTTO DI PARMA S/O ADDOBBO ET.ORO 20 MESI**  
*HAM FROM PARMA BONELESS "ADDOBBO" GOLD LABEL 20 MONTHS*

Peso Weight 7,5+ kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 180 giorni/days

HQF3710



**PROSCIUTTO DI PARMA S/O ADDOBBO ET.ORO 20 MESI**  
*HAM FROM PARMA BONELESS "ADDOBBO" GOLD LABEL 20 MONTHS*

Peso Weight 7 kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 180 giorni/days

HQF3706



**PROSCIUTTO DI PARMA S/O PRESSATO ET. ROSSA 16 MESI**  
*HAM FROM PARMA BONELESS RED LABEL 16 MONTHS*

Peso Weight 6 kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 180 giorni/days

HQF3707



**PROSCIUTTO DI PARMA S/O PRESSATO ET. ROSSA 16 MESI**  
*HAM FROM PARMA BONELESS RED LABEL 16 MONTHS*

Peso Weight 7,6+ gr

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 180 giorni/days

HQF3708



**PROSCIUTTO DI PARMA S/O PRESSATO ET.ORO 20 MESI**  
*HAM FROM PARMA BONELESS GOLD LABEL 20 MONTHS*

Peso Weight 7,5+ kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 180 giorni/days

HQF3711



**PROSCIUTTO DI PARMA S/O PRESSATO ET.ORO 20 MESI**  
*HAM FROM PARMA BONELESS GOLD LABEL 20 MONTHS*

Peso Weight 7 kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 180 giorni/days

HQF3709



**PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO 18 MESI 8 + KG**  
*HAM BONELESS 18 MONTHS*

Peso Weight 8+ kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 180 giorni/days

HQF1213



**PROSCIUTTO CRUDO C/O 16 MESI 10,5 + KG**  
*HAM WITH BONE GRAN RISERVA 16 MONTHS*

Peso Weight 10+ kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 180 giorni/days

HQF3897



**PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE 18 MESI S/O A QUARTINO 1.8 KG CA.**  
*NATIONAL RAW HAM 18 MONTHS S / O 1.8 KG APPROX*

Peso Weight 1,8 kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 180 giorni/days

HQF1147




**PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE TAGLIATO A MACCHINA CONF 100 G CA.**  
*NATIONAL RAW HAM MACHINE CUT PACK OF 100 GR*

Peso Weight 100 gr

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 180 giorni/days

HQF2897



**SALAME DI FELINO STAGIONATO 50 GIORNI**  
*SALAMI FROM FELINO AGED 50 DAYS*

Peso Weight 800 gr

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 180 giorni/days

HQF1812



## SALUMI PIACENTINI

Tutte le carni dei nostri salumi sono di suino pesante maturo proveniente da allevamenti delle regioni Emilia-Romagna e Lombardia, selezionato da razze tradizionali, allevati con metodi rivolti al benessere dell'animale e alimentato con mangimi previsti da precisi disciplinari. Le carni vengono rifilate e lavorate subito dopo la macellazione, non vengono congelate, ma rispettano i tempi dettati dalla tradizione dei DOP Piacentini. I salumi sono sgocciolati al caldo e stagionati con l'ausilio del microclima naturale delle fresche cantine. I risultati sono prodotti che fanno riscoprire il gusto tradizionale della norcineria tipica piacentina.

## CHARCUTERIE FROM PIACENZA

All cured meats come from mature heavy pigs coming from farms of the Emilia Romagna and Lombardy regions, selected from traditional breeds, reared with methods aimed at the welfare of the animal and fed with feed provided by precise regulations. The meats are trimmed and processed immediately after the slaughter, they are not frozen but respect the times dictated by the tradition of the Piacentini DOP. The cold cuts are drained in the heat and seasoned with the help of the natural microclimate of cool cellars. The result is a product that re-discover the traditional taste of the typical Piacenza's way of making charcuterie.

**COPPA PIACENTINA DOP**  
*COPPA FROM PIACENZA DOP*

Peso Weight 2 kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 30 giorni/days

HQF01102



**CULATTA DI PROSCIUTTO DOLCE "MANDOLINO"PIACENTINO**  
*MANDOLINO SWEET HAM CULATTA FROM PIACENZA*

Peso Weight 2,5 kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 180 giorni/days

HQF01109



**SALAME PIACENTINO DOP**  
*SALAMI FROM PIACENZA DOP*

Peso Weight 600 gr

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 180 giorni/days

HQF01103



**STROLGHINO PIACENTINO**  
*STROLGHINO FROM PIACENZA*

Peso Weight 280 g

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 180 giorni/days

HQF01108



**TRANCIO DI PANCETTA PIACENTINA DOP**  
*SLICE OF BACON FROM PIACENZA DOP*

Peso Weight 1 kg

Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 4° 180 giorni/days

HQF01106




I SALUMI  
THE CHARCUTERIE



# SALUMI FRIULANI

## CHARCUTERIE FROM FRIULI VENEZIA GIULIA

**PROSCIUTTO CRUDO AFFUMICATO DI SAURIS C/O "RISERVA"**  
SMOKED HAM "VECCHIO SAURIS" "RISERVA"

Peso 10 - 12 kg  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 180 giorni/days  
Shelf Life

HQF0593



**PROSCIUTTO CRUDO AFFUMICATO DI SAURIS" S/O 18 MESI**  
SMOKED HAM "VECCHIO SAURIS" "RISERVA" BONELESS 18 MONTHS

Peso 8 kg  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 180 giorni/days  
Shelf Life

HQF0594



**PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP C/O**  
SAN DANIELE HAM DOP

Peso 11 kg  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 180 giorni/days  
Shelf Life

HQF0615



**PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP S/O**  
SAN DANIELE HAM DOP BONELESS

Peso 7 kg  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 180 giorni/days  
Shelf Life

HQF0616



**PROSCIUTTO SAN DANIELE S/O ADDOBBO**  
SAN DANIELE HAM BONELESS ADDOBBO

Peso 8 kg  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 180 giorni/days  
Shelf Life

HQF5235



**SPECK AFFUMICATO "VECCHIO SAURIS" STAGIONATO 8 MESI**  
SMOKED SPECK "VECCHIO SAURIS" AGED 8 MONTHS

Peso 3 kg  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 180 giorni/days  
Shelf Life

HQF0597



# SALUMI ITALIANI

## ITALIAN CHARCUTERIE

**BRESAOLA (COSCIA STAGIONATA) DI PURA RAZZA**  
"MANZAFASSONA" PIEMONTESE  
MANZAFASSONA PIEMONTESE'S BRESAOLA (AGED LEG)

Peso 1.5 kg  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 180 giorni/days  
Shelf Life

HQF2287



**BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**  
BRESAOLA FROM VALTELLINA IGP

Peso 3 kg  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 180 giorni/days  
Shelf Life

HQF0599



**BRESAOLAZERO ALTA QUALITÀ - INTERA**  
BRESAOLA WITHOUT "PRESERVATIVES" HIGH QUALITY (WHOLE)

Peso 1.5 kg  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 150 giorni/days  
Shelf Life

HQF06438 NEW



**BRESAOLAZERO ROSÉ A FETTE**  
SLICED BRESAOLA ROSÉ

Peso 90 gr  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 15 giorni/days  
Shelf Life

HQF08710 NEW



**NDUJA IN INVOLUCRO NATURALE "ORBETTA"**  
NDUJA IN NATURAL PACKAGING "ORBETTA"

Peso 300 gr  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 180 giorni/days  
Shelf Life

HQF1626



**PROSCIUTTO COTTO SAN GIOVANNI**  
HAM SAN GIOVANNI

Peso 10 kg  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 180 giorni/days  
Shelf Life

HQF6051



**SFILACCI DI CARNE EQUINA**  
HORSE'S MEAT IN PIECES

Peso 150 gr  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 180 giorni/days  
Shelf Life

HQF1050



**SPECK D'ANATRA (PETTO AFFUMICATO IN BAFFA SINGOLA)**  
DUCK SPECK (SMOKED BREAST SINGLE PIECE)

Peso 550 gr  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 180 giorni/days  
Shelf Life

HQF0647



**CAPOCOLLO DI SUINO DI FILIERA "PRESIDIO SLOW FOOD" DI MARTINA FRANCA**  
PORK CAPOCOLLO FROM MARTINA FRANCA "SLOW FOOD PRESIDUM"

Peso 2 kg  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 300 giorni/days  
Shelf Life

HQF09362



**PANCETTA GIOVANNA**  
BACON GIOVANNA

Peso 8 kg  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 180 giorni/days  
Shelf Life

HQF0661



**PROSCIUTTO DI CINGHIALE (POLPA STAGIONATA)**  
WILD BOAR HAM

Peso 1.5 kg  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 180 giorni/days  
Shelf Life

HQF2789



**SOPPRESSATA DI GIOI "PRESIDIO SLOW FOOD"**  
"SOPRESSATA" FROM GIOI

Peso 250 gr  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 180 giorni/days  
Shelf Life

HQF3026



**SPECK D'OCA (PETTO AFFUMICATO IN BAFFA)**  
GOOSE SPECK (SMOKED BREAST SINGLE PIECE)

Peso 650 gr  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 180 giorni/days  
Shelf Life

HQF0648



**MORTADELLA "SELEZIONE TOUR-TLÈN" METÀ**  
MORTADELLA TOUR-TLÈN SELECTION

Peso 7 kg  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 150 giorni/days  
Shelf Life

HQF09516 NEW



**PETTO D'OCA AFFUMICATO EXTRA IN ROTOLO**  
SMOKED GOOSE BREAST ROLED

Peso 600 gr  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 180 giorni/days  
Shelf Life

HQF0646



**SALAME DI CERVO**  
DEER'S SALAMI

Peso 350 gr  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 180 giorni/days  
Shelf Life

HQF0642



**SOPPRESSATA PICCANTE**  
"SOPRESSATA" FROM CALABRIA

Peso 300 gr  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 180 giorni/days  
Shelf Life

HQF1838



**SPECK STAGIONATO QUALITÀ EXTRA**  
AGED EXTRA QUALITY SPECK

Peso 2.5 kg  
Weight

Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 180 giorni/days  
Shelf Life

HQF1056





## SALUMI SPAGNOLI









Il termine Patanegra, che letteralmente significa zampa nera, è il tratto distintivo dell'animale che dà il nome al più famoso dei prosciutti. La qualità di tali prodotti deriva dal fatto che gli esemplari vengono allevati allo stato brado nelle "dehesas", pascoli boschivi di mezza montagna costellati di querce, e si nutrono esclusivamente di ghiande ("bellotas"). Ogni animale ha più di un ettaro di terreno a sua disposizione e viene allevato entro 50 chilometri dal mattatoio, per garantire la qualità delle carni fino all'ultimo istante, prima di sottoporre i prosciutti ad una lunga stagionatura. High Quality Food seleziona

solo i migliori prosciutti derivanti da esemplari di nero cerdo iberico provenienti da Jabugo (Huelva) e Salamanca e stagionati minimo 36 mesi. I prosciutti scelti sono chiamati "5 bellotas" o "reserva" in quanto gli animali sono nutriti solo con ghiande. Proprio per questo motivo il loro grasso possiede una composizione molto simile a quella vegetale ad esempio a quella dell'olio di oliva. Le ghiande forniscono al maiale un grasso fluido ed aromatico ricco di acidi grassi insaturi, grasso che nel corso della stagionatura impregna di sé tutto il salume, garantendone consistenza, aroma e sapore.

## SPANISH CHARCUTERIE

The word Patanegra, literally means "black paw", is the distinctive feature of the animal that gives the name to the most popular ham in the world. The quality comes from pigs that are bred in the wild into the "dehesas", woodlands of midrange mountains, surrounded by oak trees and feed exclusively on acorns (bellota). Each animal has his own ectar of land and is brought up not farther than 50 km from the butchery to guarantee the quality of meat until the very last instant. High Quality Food selects only the best hams

that come from the production of Cerdo Iberico black breed origin of the Huelva, Salamanca, Jabugo. Matured for at least 36 months. The hams are called "5 acons" or "Reserva", since the animals are exclusively acorn fed. Their fats have a very similar structure to vegetal fat (olive oil). Acorn gives to the pig a fluid and aromatic fat, rich in unsaturated acid fats that with the maturation soak up the whole ham giving consistency in flavour and aroma.

<p><b>PALETA IBERICA DE BELLOTA TAGLIATA A MANO</b> <i>PALETA IBERICA DE BELLOTA HAND CUT</i></p> <p>Peso Weight 100 gr</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF0625</p>	<p><b>PALETA IBERICA DE 5 BELLotas "RESERVA" 24 MESI S/O</b> <i>PALETA IBERICA DE 5 BELLotas "RESERVA" 24 MONTHS BONELESS</i></p> <p>Peso Weight 3 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF0651</p>
<p><b>JAMON IBERICO DI BELLOTA D.O HUELVA SUMMUM 100% IBERICO 36 MESI S/O SIERRA DE JABUGO</b> <i>SLICED SMOKED GOOSE BREAST ROLLED</i></p> <p>Peso Weight 5 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 300 giorni/days</p>  <p>HQF09434</p>	<p><b>JAMON IBERICO DE BELLOTA 36 MESI TAGLIATO A MANO</b> <i>JAMON IBERICO DE BELLOTA 36 MONTHS HAND CUT</i></p> <p>Peso Weight 100 gr</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF2892</p>
<p><b>JAMON IBERICO DE 5 BELLotas "RESERVA" 36 MESI S/O "SIERRA DE JABUGO"</b> <i>JAMON IBERICO DE 5 BELLotas "RESERVA" 36 MONTHS BONELESS "SIERRA DE JABUGO"</i></p> <p>Peso Weight 5 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF0650</p>	<p><b>JAMON IBERICO DE 5 BELLotas "RESERVA" 36 MESI C/O "SIERRA DE JABUGO"</b> <i>JAMON IBERICO DE 5 BELLotas "RESERVA" 36 MONTHS WITH BONE "SIERRA DE JABUGO"</i></p> <p>Peso Weight 8 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF0649</p>
<p><b>JAMON IBERICO BELLOTA D.O. HUELVA SUMMUM 36 MESI C/O "SIERRA DE JABUGO"</b> <i>SLICED SMOKED GOOSE BREAST ROLLED</i></p> <p>Peso Weight 8.5 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF5139</p>	<p><b>CHORIZO IBERICO CULAR BELLOTA</b> <i>CHORIZO IBERICO CULAR BELLOTA</i></p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life 2° - 6° 180 giorni/days</p>  <p>HQF0652</p>



I SALUMI

THE CHARCUTERIE





<b>FORMAGGI A CAGLIO VEGETALE HQF AGRICOLA</b> CHEESES WITH VEGETABLE RENNET	Pag. 81
<b>BRUNO SELEZIONE HQF</b> BRUNO HQF SELECTION	Pag. 81
<b>FORMAGGI CAMPANI</b> CHEESES FROM CAMPANIA	Pag. 82
<b>MOZZARELLA DI BUFALA DOP HQF AGRICOLA</b> BUFFALO MOZZARELLA DOP HQF AGRICOLA	Pag. 83
<b>PROVOLONE ARTIGIANALE DEL MONACO</b> ARTISAN MONACO PROVOLONE	Pag. 83
<b>MOZZARELLA DI BUFALA SELEZIONE HQF</b> MOZZARELLA DI BUFALA HQF SELECTION	Pag. 84
<b>FORMAGGI DI VACCA JERSEY</b> JERSEY COW CHEESES	Pag. 85
<b>FORMAGGI LAZIALI</b> CHEESES FROM LAZIO	Pag. 86
<b>FORMAGGI PUGLIESI</b> CHEESES FROM APULIA	Pag. 88
<b>FORMAGGI PIEMONTESI</b> CHEESES FROM PIEDMONT	Pag. 90
<b>FORMAGGI LOMBARDI</b> CHEESES FROM LOMBARDY	Pag. 91
<b>FORMAGGI EMILIANI</b> CHEESES FROM EMILIA ROMAGNA	Pag. 92
<b>FORMAGGI ITALIANI</b> ITALIAN CHEESES	Pag. 93
<b>FORMAGGI FRANCESI</b> FRENCH CHEESES	Pag. 95
<b>FORMAGGI BRITANNICI</b> BRITISH CHEESES	Pag. 97
<b>FORMAGGI SVIZZERI</b> SWISS CHEESES	Pag. 97
<b>FORMAGGI A CAGLIO VEGETALE HQF AGRICOLA</b> CHEESES WITH VEGETABLE RENNET	Pag. 81



## I FORMAGGI DI HQF AGRICOLA





### BRUNO SELEZIONE HQF

La Vacca Bruna Alpina è presente in Italia da 150 anni e il suo habitat sono i pascoli impervi di alta montagna, esattamente vive alle pendici della Valle Stura. La sua alimentazione è controllata e certificata con utilizzo di alimenti selezionati e la qualità del suo latte è sottoposta ad analisi periodiche. L'allevamento selezionato da HQF Agricola comprende 100 vacche che nascono e crescono attraverso una filosofia votata al benessere. La produzione è a ciclo chiuso, il formaggio viene ottenuto dalla lavorazione giornaliera in vasche di rame alla temperatura di 55°C, e con la caratteristica struttura granulosa e dal sapore deciso, stagionato 16 mesi nel luogo di produzione su pregiati assi di abete. Prodotto con latte 100% italiano da filiera controllata e certificata.

### BRUNO HQF SELECTION

The Alpine Brown Cow has been present in Italy for 150 years and its habitat is the inaccessible high mountain pastures, exactly living on the slopes of the Stura Valley. Its diet is controlled and certified with the use of selected foods and the quality of its milk is subjected to periodic analyzes. The herd selected by HQF Agricola includes 100 cows that are born and raised through a philosophy devoted to well-being. Production is closed cycle, the cheese is obtained by daily processing in copper tanks at a temperature of 55°C, and with the characteristic grainy structure and strong flavor, aged for 16 months in the place of production on fine fir boards. Made with 100% Italian milk from a controlled and certified supply chain.

<b>BRUNO "SELEZIONE HQF" 14/16 MESI (FORMA INTERA)</b> BRUNO "HQF SELECTION" 14/16 MONTHS (WHOLE WHEEL)	
Peso Weight	38 kg
Cons.	2° - 4°
Storage Scadenza Shelf Life	250 giorni/days
<b>HQF09783</b>	<b>NEW</b>
	
<b>PARMIGIANO REGGIANO SCELTO STRAVECCHIO (24 MESI)</b> "MONTAGNA" (FORMA INTERA) PARMIGIANO REGGIANO CHOSEN EXTRA-AGED (24 MONTHS) "MONTAGNA" (WHOLE WHEEL)	
Peso Weight	35 kg
Cons.	2° - 4°
Storage Scadenza Shelf Life	1 anno/year
<b>HQF11633</b>	<b>NEW</b>
	

## FORMAGGI A CAGLIO VEGETALE HQF AGRICOLA



HQF Agricola propone una linea di formaggi a caglio vegetale. La bontà di questo formaggio è merito del latte che proviene esclusivamente da animali di razza bruna alpina e della terra circostante che concede loro l'erba, il mais e gli altri cereali, origine di una filiera naturale e tracciabile al 100%. Oltre al latte, gli altri due componenti fondamentali per la produzione casearia sono il caglio ed il sale. Il caglio si ottiene con il metodo Kinara che consiste nella trasformazione in "vero caglio vegetale" dei fiori di Cynara cardunculus (il comune cardo selvatico che cresce spontaneo anche sulle nostre montagne). Si tratta di un'alternativa, rara e ricercata, al tradizionale caglio animale, in grado di fornire caratteristiche organolettiche originali e gradevoli. I formaggi ottenuti con tale metodo si contraddistinguono per la loro morbidezza e per profumi e gusti delicati e pieni.

### CHEESES WITH VEGETABLE RENNET

HQF Agricola produces a line of vegetable rennet cheeses. The goodness of this cheese is due to the milk that comes exclusively from brown alpine animals and the surrounding land that gives them grass, corn and other cereals, the origin of a 100% natural and traceable supply chain. In addition to milk, the other two fundamental components for dairy production are rennet and salt. The rennet is obtained with the Kinara method which consists in the transformation into "true vegetable rennet" of the flowers of Cynara cardunculus (the common thistle that grows wild even on our mountains). It is a rare and sought-after alternative to traditional animal rennet, able to provide original and pleasing organoleptic characteristics. The cheeses obtained with this method are distinguished by their softness and for delicate and full aromas and flavors.

<b>FORMAGGIO A CAGLIO VEGETALE TRIFULÙ AL TARTUFO</b> VEGETABLE RENNET TRUFFLE CHEESE	
Peso Weight	2,5 kg
Cons.	2° - 4°
Storage Scadenza Shelf Life	62 giorni/days
<b>HQF09789</b>	
	

<b>BURRO 1889 100% LATTE PIEMONTESE</b> BUTTER 1889 100% PIEDMONT MILK		
Peso Weight	100gr / 200gr / 500gr / 1kg / 5kg	
Cons.	2° - 4°	
Storage Scadenza Shelf Life	180 giorni/days	
<b>HQF10460</b>		
<b>BURRO 1889 SALATO 100% LATTE PIEMONTESE</b> BUTTER 1889 SALTY 100% PIEDMONT MILK		
Peso Weight	100gr / 200gr / 5kg	
Cons.	2° - 4°	
Storage Scadenza Shelf Life	180 giorni/days	
<b>HQF10459</b>		
<b>FORMAGGIO A CAGLIO VEGETALE BRILLA ALLE VINACCE DI BAROLO DOCG E BARBARESCO DOCG</b> VEGETABLE RENNET CHEESE BRILLA WITH BAROLO AND BARBARESCO WINES		
Peso Weight	2,5 kg	
Cons.	2° - 4°	
Storage Scadenza Shelf Life	61 giorni/days	
<b>HQF09787</b>		
<b>FORMAGGIO A CAGLIO VEGETALE GRAN KINARA (FORMA INTERA)</b> GRAN KINARA VEGETABLE RENNET CHEESE FULL FORM		
Peso Weight	38 kg	
Cons.	2° - 4°	
Storage Scadenza Shelf Life	60 giorni/days	
<b>HQF10437</b>		
<b>FORMAGGIO A CAGLIO VEGETALE L'OTTAVIO ALLA BIRRA SCURA</b> L'OTTAVIO REFINED CHEESE WITH DARK BEER (WITH VEGETABLE RENNET)		
Peso Weight	1 kg	
Cons.	2° - 4°	
Storage Scadenza Shelf Life	40 giorni/days	
<b>HQF11634</b>		

I FORMAGGI  
THE CHEESES



# FORMAGGI CAMPANI

## CHEESES FROM CAMPANIA



### MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P HQF AGRICOLA

HQF Agricola seleziona capi bufalini, circa 1000 di razza mediterranea, allevati in stalle a stabulazione semi-libera, alimentati con foraggi provenienti esclusivamente dall'azienda. Il latte appena munto, viene trasformato nel caseificio adiacente all'allevamento, nel rispetto della tradizione e del legame indissolubile con il territorio d'origine. La materia prima è il nostro punto di forza e grazie al rispetto delle regole e a meticolosi controlli su tutta la filiera, garantisce la realizzazione di una mozzarella perfetta nel gusto e nelle sue peculiari caratteristiche organolettiche. Proponiamo varie forme di mozzarella di Bufala Campana e il nostro paniere di prodotti si completa con la ricotta

### BUFFALO MOZZARELLA DOP HQF AGRICOLA

HQF Agricola buffalo breeding counts approximately 1000 selected heads of Mediterranean race, that are raised into bards in a semi-free housing set up. The animals are fed using fodder produced by the farm only. Immediately after milking, the milk is transformed in the dairy farm right next to the breeding, according to the tradition and respecting the lasting bond with the territory of origin. Raw material is our strength, together with it, the respect of the procedures and the scrupulous control of every step of the supply chain, guarantee the realization of the perfect

Mozzarella, outstanding in taste and distinctive organoleptic qualities. We propose Buffalo Mozzarella [Campana] in different sizes and packaging, and the product offering is enriched by traditional Buffalo ricotta cheese, the whole production goes under the banner of quality and authenticity. Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. is a very fresh product and, as such, it should be consumed as soon as possible. To taste it at its best, buffalo mozzarella should be kept at room temperature as well as the preserving liquid that contains it. After the third day, if not

ABBINAMENTI GASTRONOMICI  
La Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. è un ottimo ingrediente per antipasti, primi e secondi piatti. Può essere degustata da sola o assieme ad altri alimenti, creando una notevole varietà di ricette gastronomiche.

yet consumed, experts advise to dip in hot water [35°- 40°C] for about 8-10 to 10-15 minutes before consumption. From the fourth day it has to be put in the fridge. It is recommended to consume it by using it as a quality ingredient in food preparations.  
FOOD PAIRING  
Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. is an excellent ingredient for appetizers, first and second courses. It can be enjoyed alone or with other ingredients, creating a wide variety of gastronomic recipes.

### PROVOLONE ARTIGIANALE DEL MONACO

High Quality Food propone al suo mercato un provolone artigianale DOP ottenuto mediante la lavorazione del latte crudo vaccino di non più di due mungiture successive che prevede l'impiego di almeno il 20% di latte prodotto dalla razza bovina agerolese. La stagionatura va dai 6 ai 18 mesi.

### ARTISAN MONACO PROVOLONE

High Quality Food offers its market an artisanal provolone obtained by processing raw cow's milk from no more than two successive milkings which requires the use of at least 20% of milk produced by the Agerola cattle breed. The seasoning lasts from 6 to 18 months.



#### PROVOLONE ARTIGIANALE DEL MONACO

ARTISANAL PROVOLONE DEL MONACO

Peso Weight 2,5 kg  
Cons. temp. amb.  
Scadenza Shelf Life 90 giorni/days



HQF0625

#### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA "ARTIGIANALE" DOP (MOZZATA A MANO)

ARTISANAL FEMALE BUFFALO'S MOZZARELLA DOP

Peso Weight 150 gr  
Cons. temp. amb.  
Scadenza Shelf Life 5 giorni/days



HQF2580

#### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP "SINCERAMENTE BUFALA" NS SELEZIONE

BUFFALO MOZZARELLA DOP FROM CAMPANIA "SINCERAMENTE BUFALA" HQF SELECTION

Peso Weight 200 gr  
Cons. temp. amb.  
Scadenza Shelf Life 8 giorni/days



HQF09589

#### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP "SINCERAMENTE BUFALA" NS SELEZIONE

BUFFALO MOZZARELLA DOP FROM CAMPANIA "SINCERAMENTE BUFALA" HQF SELECTION

Peso Weight 250 gr in buste da 250 gr  
Cons. temp. amb.  
Scadenza Shelf Life 8 giorni/days



HQF09675

#### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP "SINCERAMENTE BUFALA" NS SELEZIONE

BUFFALO MOZZARELLA DOP FROM CAMPANIA "SINCERAMENTE BUFALA" HQF SELECTION

Peso Weight 125 gr in buste da 1 kg  
Cons. temp. amb.  
Scadenza Shelf Life 8 giorni/days



HQF09571

#### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP "SINCERAMENTE BUFALA" NS SELEZIONE

BUFFALO MOZZARELLA DOP FROM CAMPANIA "SINCERAMENTE BUFALA" HQF SELECTION

Peso Weight 50 gr in buste da 1 kg  
Cons. temp. amb.  
Scadenza Shelf Life 8 giorni/days



HQF09573

#### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP "SINCERAMENTE BUFALA" NS SELEZIONE

BUFFALO MOZZARELLA DOP FROM CAMPANIA "SINCERAMENTE BUFALA" HQF SELECTION

Peso Weight 250 gr in buste da 1 kg  
Cons. temp. amb.  
Scadenza Shelf Life 8 giorni/days



HQF09575

#### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP "SINCERAMENTE BUFALA" NS SELEZIONE

BUFFALO MOZZARELLA DOP FROM CAMPANIA "SINCERAMENTE BUFALA" HQF SELECTION

Peso Weight 500 gr in buste da 1 kg  
Cons. temp. amb.  
Scadenza Shelf Life 8 giorni/days



HQF09577

#### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP "SINCERAMENTE BUFALA" NS SELEZIONE

BUFFALO MOZZARELLA DOP FROM CAMPANIA "SINCERAMENTE BUFALA" HQF SELECTION

Peso Weight 100 gr in buste da 1 kg  
Cons. temp. amb.  
Scadenza Shelf Life 8 giorni/days



HQF09591

#### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP "SINCERAMENTE BUFALA" NS SELEZIONE

BUFFALO MOZZARELLA DOP FROM CAMPANIA "SINCERAMENTE BUFALA" HQF SELECTION

Peso Weight 125 gr in buste da 250 gr  
Cons. temp. amb.  
Scadenza Shelf Life 8 giorni/days



HQF09671

#### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP "SINCERAMENTE BUFALA" NS SELEZIONE

BUFFALO MOZZARELLA DOP FROM CAMPANIA "SINCERAMENTE BUFALA" HQF SELECTION

Peso Weight 50 gr in buste da 250 gr  
Cons. temp. amb.  
Scadenza Shelf Life 8 giorni/days



HQF09673

#### RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP "SINCERAMENTE BUFALA" NS SELEZIONE

BUFFALO MOZZARELLA DOP FROM CAMPANIA "SINCERAMENTE BUFALA" HQF SELECTION

Peso Weight 50 gr confezioni da 1 kg  
Cons. temp. amb.  
Scadenza Shelf Life 8 giorni/days



HQF09583

#### RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP "SINCERAMENTE BUFALA" NS SELEZIONE

BUFFALO MOZZARELLA DOP FROM CAMPANIA "SINCERAMENTE BUFALA" HQF SELECTION

Peso Weight 350 gr  
Cons. temp. amb.  
Scadenza Shelf Life 8 giorni/days



HQF09585

#### TRECCIA DI BUFALA CAMPANA DOP "SINCERAMENTE BUFALA" NS SELEZIONE

BUFFALO MOZZARELLA DOP FROM CAMPANIA "SINCERAMENTE BUFALA" HQF SELECTION

Peso Weight 3 kg  
Cons. temp. amb.  
Scadenza Shelf Life 8 giorni/days



HQF09587

#### TRECCIA DI BUFALA CAMPANA DOP "SINCERAMENTE BUFALA" NS SELEZIONE

BUFFALO MOZZARELLA DOP FROM CAMPANIA "SINCERAMENTE BUFALA" HQF SELECTION

Peso Weight 1 kg  
Cons. temp. amb.  
Scadenza Shelf Life 8 giorni/days



HQF09579

I FORMAGGI  
THE CHEESES



**TRECCIA DI BUFALA CAMPANA DOP "SINCERAMENTE BUFALA" NS SELEZIONE**  
*BUFFALO MOZZARELLA DOP FROM CAMPANIA "SINCERAMENTE BUFALA" HQF SELECTION*

Peso **2 kg**  
 Weight  
 Cons. temp. amb.  
 Storage  
 Scadenza **8 giorni/days**  
 Shelf Life



HQF09581

**TRECCIA DI BUFALA CAMPANA DOP "SINCERAMENTE BUFALA" NS SELEZIONE**  
*BUFFALO TRECCIA DOP FROM CAMPANIA "SINCERAMENTE BUFALA" HQF SELECTION*

Peso **100 gr**  
 Weight  
 Cons. temp. amb.  
 Storage  
 Scadenza **8 giorni/days**  
 Shelf Life



HQF09597

**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA "ARTIGIANALE" DOP (MOZZATA A MANO)**  
*ARTISANAL FEMALE BUFFALO'S MOZZARELLA DOP*

Peso **125 gr**  
 Weight  
 Cons. temp. amb.  
 Storage  
 Scadenza **5 giorni/days**  
 Shelf Life



HQF09578

**TRECCIA DI BUFALA CAMPANA DOP "SINCERAMENTE BUFALA" NS SELEZIONE**  
*BUFFALO TRECCIA DOP FROM CAMPANIA "SINCERAMENTE BUFALA" HQF SELECTION*

Peso **250 gr**  
 Weight  
 Cons. temp. amb.  
 Storage  
 Scadenza **8 giorni/days**  
 Shelf Life



HQF09577

## MOZZARELLA D.O.P. SELEZIONE HQF

La mozzarella di bufala è una delle eccellenze di High Quality Food, che ha selezionato esclusivamente la mozzarella prodotta nella città di Paestum con latte di bufala intero fresco secondo la ricetta tradizionale. La mozzarella viene mozzata a mano (da qui il termine mozzarella) tecnica che garantisce la tenuta dell'elasticità del gusto del prodotto. La mozzarella di bufala è disponibile in tutti i formati, sia normale che affumicata.

## MOZZARELLA D.O.P. HQF SELECTION

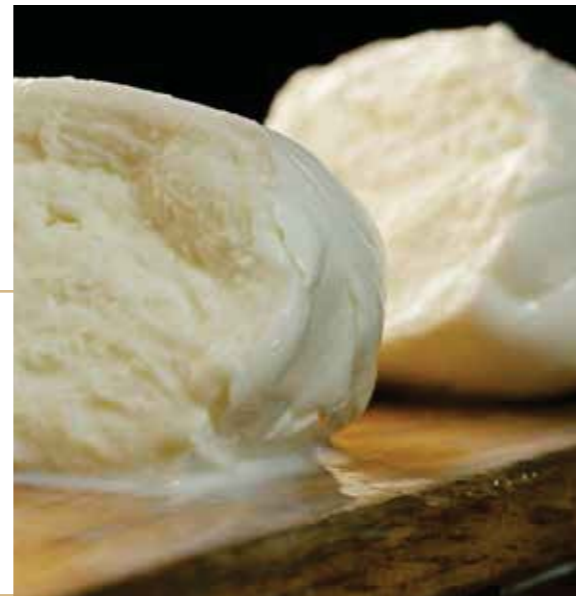
*Buffalo mozzarella is one of the excellences of High Quality Food, who have selected only the cheese produced in the city of Paestum with fresh whole buffalo milk following the traditional recipe. The mozzarella is cut by hand, this technique that provides the seal of 'elasticity' the taste of the product. Buffalo mozzarella is available in all kind of typology, both fresh and smoked.*

**MOZZARELLA DI BUFALA "ARTIGIANALE" DOP**  
*ARTISANAL FEMALE BUFFALO'S MOZZARELLA DOP (HANDMADE)*

Peso **100 gr**  
 Weight  
 Cons. temp. amb.  
 Storage  
 Scadenza **5 giorni/days**  
 Shelf Life



HQF1154



**MOZZARELLA DI BUFALA "ARTIGIANALE" DOP**  
*ARTISANAL FEMALE BUFFALO'S MOZZARELLA DOP (HANDMADE) DOP*

Peso **500 gr**  
 Weight  
 Cons. temp. amb.  
 Storage  
 Scadenza **5 giorni/days**  
 Shelf Life



HQF0360

**MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA DOP**  
*SMOKED FEMALE BUFFALO'S MOZZARELLA DOP*

Peso **100 gr**  
 Weight  
 Cons. temp. amb.  
 Storage  
 Scadenza **5 giorni/days**  
 Shelf Life



HQF1862

**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA "ARTIGIANALE" DOP**  
*ARTISANAL FEMALE BUFFALO'S MOZZARELLA DOP (HANDMADE) DOP*

Peso **250 gr**  
 Weight  
 Cons. temp. amb.  
 Storage  
 Scadenza **5 giorni/days**  
 Shelf Life



HQF2254

**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA "ARTIGIANALE" DOP**  
*ARTISANAL FEMALE BUFFALO'S MOZZARELLA DOP (HANDMADE) DOP*

Peso **50 gr**  
 Weight  
 Cons. temp. amb.  
 Storage  
 Scadenza **5 giorni/days**  
 Shelf Life



HQF2256

**OVOLINE DI BUFALA DOP (MOZZATE A MANO)**  
*FEMALE BUFFALO'S OVOLINE DOP (HANDMADE)*

Peso **30 gr**  
 Weight  
 Cons. temp. amb.  
 Storage  
 Scadenza **5 giorni/days**  
 Shelf Life



HQF1488

**RICOTTA DI BUFALA**  
*FEMALE BUFFALO'S RICOTTA HQF PRODUCTION*

Peso **100 gr**  
 Weight  
 Cons. temp. amb.  
 Storage  
 Scadenza **5 giorni/days**  
 Shelf Life



HQF1540

**RICOTTA DI BUFALA**  
*FEMALE BUFFALO'S RICOTTA HQF PRODUCTION*

Peso **500 gr**  
 Weight  
 Cons. temp. amb.  
 Storage  
 Scadenza **5 giorni/days**  
 Shelf Life



HQF1541

**TRECCIA DI BUFALA DOP**  
*FEMALE BUFFALO'S TWIST DOP*

Peso **3 kg**  
 Weight  
 Cons. temp. amb.  
 Storage  
 Scadenza **5 giorni/days**  
 Shelf Life



HQF3083

## FORMAGGI DI VACCA JERSEY

La linea di fior di latte selezionata da HQF viene prodotta con latte crudo di vacca Jersey, il latte con il più alto contenuto di grasso, proteine e calcio prodotto da una razza di bovino da latte. I parametri che fanno la differenza li troviamo anche nella caseificazione, il latte Jersey possiede infatti anche la percentuale di "K" caseina più alta tra tutte le razze bovine. L'alto contenuto di grassi rende sia il prodotto da tavola che quello per la pizza molto simili ad una mozzarella di bufala. Il fiordilatte gourmet per la pizza nasce dall'esigenza di una pizza di alta qualità, dove gli ingredienti devono avere la funzione di bilanciare la struttura della pizza con quelli che erano i sapori di una volta. Il sapore è dolce con il giusto rapporto di sale, sentori di fieno e di erba, con un'esplosione di gusto durante la fase di fusione. Il sapore è prevalentemente dolce, con note che ricordano lo yogurt, la panna e con sentori erbacei dovuti al pascolo.

## JERSEY COW CHEESES

*The HQF milk flower line selected is produced from raw Jersey cow's milk, milk with the highest fat, protein and calcium content of a dairy cattle. The parameters that make the difference are also found in cheese making. Jersey milk has in fact also the highest percentage of "K" casein among all the cattle breeds. The high fat content makes both the fresh mozzarella ("da tavola") and pizza one very similar to a buffalo mozzarella. The gourmet fiordilatte for pizza arises from the need for a high quality pizza, where the ingredients must have the function of balancing the structure of the pizza with those that were the flavours of the past. The taste is sweet with the right salt ratio, hints of hay and grass, with an explosion of taste during the melting phase. The taste is predominantly sweet, with notes reminiscent of yogurt, cream and with grassy hints due to grazing.*



**FIOR DI LATTE DA TAVOLA**  
*"FIOR DI LATTE" CHEESE*

Peso **5x100 gr**  
 Weight  
 Cons. **2° - 4°**  
 Storage  
 Scadenza **5 giorni/days**  
 Shelf Life



HQF10722

**BURRATINA DI LATTE**  
*MILK LITTLE BURRATA*

Peso **2x125 gr**  
 Weight  
 Cons. **2° - 4°**  
 Storage  
 Scadenza **5 giorni/days**  
 Shelf Life



HQF00474

**BURRATINA DI LATTE AFFUMICATA**  
*SMOKED LITTLE BURRATA*

Peso **2x125 gr**  
 Weight  
 Cons. **2° - 4°**  
 Storage  
 Scadenza **5 giorni/days**  
 Shelf Life



HQF00479

**BURRO FRESCO**  
*BUTTER*

Peso **1 kg**  
 Weight  
 Cons. **2° - 4°**  
 Storage  
 Scadenza **90 giorni/days**  
 Shelf Life



HQF2418

**FIOR DI LATTE DA TAVOLA**  
*FIOR DI LATTE CHEESE*

Peso **250 gr**  
 Weight  
 Cons. **2° - 4°**  
 Storage  
 Scadenza **5 giorni/days**  
 Shelf Life



HQF00544

**FIOR DI LATTE GOURMET PER PIZZA S/V**  
*GOURMET FIOR DI LATTE CHEESE FOR PIZZA*

Peso **5x100 gr**  
 Weight  
 Cons. **2° - 4°**  
 Storage  
 Scadenza **5 giorni/days**  
 Shelf Life



HQF10720

**I FORMAGGI**  
**THE CHEESES**



## FORMAGGI LAZIALI



Prodotto a marchio HQF  
HQF branded product

Il Pecorino Romano, la cui zona di origine è il territorio dell'Agro romano, è uno dei formaggi più antichi del mondo. Molti autori latini e greci come Varrone, Plinio il Vecchio, Ippocrate e Columella parlano dettagliatamente nei loro libri delle antiche tecniche di caseificazione e il confronto con quelle moderne non evidenzia modifiche sostanziali. Gli ingredienti di questo apprezzatissimo formaggio sono latte di pecora termizzato proveniente da greggi allevate allo stato brado e alimentate su pascoli naturali, caglio d'agnello in pasta, fermenti lattici naturali e sale. Nessun conservante viene inserito nel formaggio.

### LA NOSTRA SELEZIONE

La selezione di High Quality Food include unicamente un prodotto DOP salato a mano e stagionato minimo 20 mesi

in grotta e prodotto con latte biologico secondo l'antica tradizione casearia. High Quality Food ha selezionato i migliori formaggi DOP provenienti da un piccolo produttore dell'Agro romano in modo da offrire un'ampia scelta delle tipicità che da sempre arricchiscono il patrimonio gastronomico della nostra regione. I prodotti che proponiamo provengono da capi che pascolano allo stato brado, la cui alimentazione si basa su erba di campo e fieno. Gli ingredienti sono assolutamente naturali: latte di pecora crudo e pastorizzato, sale di Sicilia, caglio e fermenti lattici rendono la nostra selezione di formaggi in grado di soddisfare gli amanti di prodotti freschissimi dal gusto morbido, così come i cultori dei formaggi stagionati dal gusto più sapido e persistente al palato.

## CHEESES FROM LAZIO

*Pecorino Romano started in the area of the "Agro Romano" and it is one of the most ancient cheeses in the world. Many roman and greek authors in the likes of Varrone, Plinio il Vecchio, Ippocrate and Columella, talk in details in their books about the ancient dairy farmhouses and their techniques which do not differ much for the actual modern processes. The ingredients for this ancient cheese are sheep milk (pasteurized), from herds bred in the wild fed on natural grazings, lamb rennet in paste, milk enzymes and salt. There are no preservatives whatsoever in the cheese.*

### OUR SELECTION

High Quality Food selection includes a product DOP salted

*by hand matured for at least 20 months in caves, made for organic milk and following a very ancient dairy tradition. High Quality Food has selected the best DOP cheeses produced by a little farmer of the Agro romano to offer a wide range of typical goods which enriches since ever the gastronomic patrimony of the region. The products we propose come from grazings bred in the wild, with a diet based on hay and field grass. Ingredients are absolutely natural: raw and pasteurized sheep milk, Sicily's salt, rennet and milk enzymes give life to a selection of cheeses that can satisfy who is passionate about very fresh products with a soft taste and matured cheeses cultors looking for firmer textures and more persistente to the palate.*



### CACIO FIORE "COLUMELLA" CACIO FIORE "COLUMELLA"

Peso Weight 500 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days



HQF0324

### CACIOTTA AL FIEÑO CACIOTTA WITH HAY

Peso Weight 3 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF0323

### PECORINO ARTIGIANALE AFFUMICATO CON LEGNO DI MELO ARTISANAL PECORINO SMOKED WITH APPLE WOODEN

Peso Weight 3,5 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF0320

### PECORINO ARTIGIANALE ALLE VINACCE ARTISANAL PECORINO WITH MARC

Peso Weight 4 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF0326

### PECORINO GRAN RISERVA STAGIONATO IN FOSSA "GRAN RISERVA" PECORINO CHEESE MATURED IN PITS, DITCHES OR DWELLS

Peso Weight 7 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days



HQF10897

### PECORINO ROMANO DOP NS. SEL. STAGIONATO + DI 20 MESI PECORINO ROMANO DOP HQF SELECTION AGED 20 MONTHS +

Peso Weight 30 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF2405

### PECORINO ROMANO BUCCIA NERA DOP STAGIONATO 8-11 MESI NS. SELEZIONE PECORINO ROMANO BLACK SKIN DOP AGED 8 - 11 MONTHS HQF SELECTION

Peso Weight 20 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days



HQF0365



### PECORINO STAGIONATO "GRAN RISERVA" 18 MESI PECORINO "GRAN RISERVA" 18 MONTHS+

Peso Weight 5 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF0328

### PECORINO STAGIONATO IN GROTTA AGED PECORINO IN CAVE

Peso Weight 3 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF1694

### PRIMO SALE ARTIGIANALE DI PECORA SHEEP'S ARTISANAL PRIMO SALE

Peso Weight 2 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days



HQF0329

### RICOTTA DI PECORA LAZIALE SHEEP'S RICOTTA FROM LAZIO

Peso Weight 450 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 7 giorni/days



HQF1661

### RICOTTA DI PECORA LAZIALE NOSTRA SELEZIONE SHEEP'S RICOTTA FROM LAZIO

Peso Weight 2 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 7 giorni/days



HQF0368

### RICOTTA DI PECORA ROMANA ARTIGIANALE DOP ARTISANAL SHEEP'S RICOTTA DOP

Peso Weight 2 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 5 giorni/days



HQF0322

I FORMAGGI  
THE CHEESES



# FORMAGGI PUGLIESI

La selezione di prodotti HQF a sieroinnesto viene realizzata con una tecnica di lavorazione tradizionale, basata sulla fermentazione ad opera di colture naturali di batteri lattici. Si tratta di un metodo di lavorazione antico, attraverso il quale da secoli si produce tutta una serie di formaggi a pasta filata. Il prodotto selezione HQF è realizzato con la tecnica del sieroinnesto che si differenzia da quella industriale con acido citrico. Il processo si ottiene per fermentazione, mediante aggiunta di colture naturali di fermenti lattici. I tempi di

realizzazione della burrata HQF sono tre volte più elevati, e la standardizzazione molto più difficile. La composizione presenta differenze soprattutto nel contenuto del lattosio che scende con il passare del tempo. I soggetti intolleranti possono dunque consumarla tranquillamente, soprattutto nel caso di bassa intolleranza, il gusto è più intenso, pertanto richiede una minore aggiunta di sale. La selezione di prodotto HQF è espressione di un'antica tecnica di produzione e restituisce al cliente un "pezzo di territorio".



# CHEESES FROM APULIA

The HQF selection is a burrata produced with a technique called "sieroinnesto". A traditional method through which since centuries a wide range of cheeses of that kind (a pasta filata) are produced. The period and times to produce this kind of burrata is three times longer than when usual methods are involved. The standardisation of the product is even harder. The lactose content is reduced the flavour is more intense and this allows the use of less salt. The selection is an expression of an ancient production technique and brings to the customer a "piece of the landscape".

**BURRATA ARTIGIANALE "CASEIFICIO ANDRIESE"**  
ARTISANAL BURRATA FROM ANDRIA "CASEIFICIO ANDRIESE"

Peso Weight 300 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days  
HQF0345

**BURRATINA AFFUMICATA ARTIGIANALE**  
ARTISANAL SMOKED BURRATINA FROM PUGLIA

Peso Weight 250 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days  
HQF7765

**BURRATINA ARTIGIANALE PUGLIESE 50 GR CONF. DA 250 GR**  
ARTISANAL BURRATINA FROM PUGLIA

Peso Weight 5x50 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days  
HQF6761

**BURRO FRESCO BUTTER**

Peso Weight 2 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days  
HQF2418

**CACIORICOTTA CACIO RICOTTA FROM PUGLIA**

Peso Weight 200 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days  
HQF1235

**BURRATA ARTIGIANALE PUGLIESE**  
ARTISANAL BURRATA FROM PUGLIA

Peso Weight 250 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days  
HQF6759

**BURRATINA ARTIGIANALE**  
ARTISANAL BURRATINA FROM PUGLIA

Peso Weight 250 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days  
HQF6889

**BURRATINA ARTIGIANALE PUGLIESE 80 GR CONF. DA 1 KG**  
ARTISANAL BURRATINA FROM PUGLIA

Peso Weight 500 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days  
HQF7185

**CACIOCAVALLO DI RAZZA PODOLICA CACIOCAVALLA PODOLICA COW BREED**

Peso Weight 2 kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days  
HQF01433

**FIOR DI LATTE ARTIGIANALE**  
ARTISANAL FIOR DI LATTE FROM PUGLIA

Peso Weight 250 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days  
HQF7007

**FIOR DI LATTE ARTIGIANALE**  
ARTISANAL FIOR DI LATTE FROM PUGLIA

Peso Weight 500 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days  
HQF7009

**GIUNCATA GIUNCATA**

Peso Weight 1 Kg  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days  
HQF2726

**PROVOLA ARTIGIANALE AFFUMICATA**  
ARTISANAL SMOKED PROVOLA FROM PUGLIA

Peso Weight 400 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 5 giorni/days  
HQF6837

**SCAMORZA ARTIGIANALE**  
ARTISANAL SCAMORZA

Peso Weight 400 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 5 giorni/days  
HQF6895

**SCAMORZE BIANCHE CASEIFICIO ANDRIESE**  
WHITE SCAMORZE CASEIFICIO ANDRIESE

Peso Weight 300 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days  
HQF1772

**FIOR DI LATTE ARTIGIANALE MORBIDO**  
SOFT ARTISANAL FIOR DI LATTE HQF SELECTION

Peso Weight 250 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days  
HQF2977

**NODINI ARTIGIANALI**  
ARTISANAL NODINI FROM PUGLIA

Peso Weight 250 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 5 giorni/days  
HQF6891

**RICOTTA VACCINA ARTIGIANALE**  
ARTISANAL RICOTTA

Peso Weight 50 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 5 giorni/days  
HQF7101

**SCAMORZA FRESCA AFFUMICATA ARTIGIANALE**  
FRESH SMOKED ARTISAN SCAMORZA CHEESE

Peso Weight 400 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 5 giorni/days  
HQF10077

**STRACCIATELLA ARTIGIANALE PUGLIESE**  
ARTISANAL STRACCIATELLA FROM PUGLIA

Peso Weight 250 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days  
HQF6763

**FIOR DI LATTE ARTIGIANALE MOZZATO A MANO**  
ARTISANAL FIOR DI LATTE HANDMADE

Peso Weight 500 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days  
HQF1768

**NODINI CASEIFICIO ANDRIESE**  
NODINI CASEIFICIO ANDRIESE

Peso Weight 250 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days  
HQF1770

**SCAMORZA AFFUMICATA ARTIGIANALE**  
ARTISANAL SMOKED SCAMORZA FROM PUGLIA

Peso Weight 400 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 5 giorni/days  
HQF6893

**SCAMORZE AFFUMICATE CASEIFICIO ANDRIESE**  
SMOKED SCAMORZE CASEIFICIO ANDRIESE

Peso Weight 300 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days  
HQF1771

**STRACCIATELLA CASEIFICIO ANDRIESE**  
STRACCIATELLA CASEIFICIO ANDRIESE

Peso Weight 250 gr  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days  
HQF1769

# I FORMAGGI THE CHEESES



## FORMAGGI PIEMONTESI

Le forme di Castelmagno selezionate vengono messe a maturare in grotte forate per favorire la diffusione interna delle muffe, tipica degli erborinati. La produzione avviene con latte da animali allevati in alpeggio. La stagionatura minima è di 6 mesi.

<p><b>BLU DEL MONVISO</b> <i>BLU FROM MONVISO</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days HQF0344</p> 	<p><b>BURRO "OCCELLI"</b> <i>BUTTER "OCCELLI"</i></p> <p>Peso Weight 250 gr Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days HQF1960</p> 
<p><b>CASTELMAGNO D'ALPEGGIO STAGIONATO 6 MESI</b> <i>AGED CASTELMAGNO 6 MONTHS</i></p> <p>Peso Weight 6 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days HQF0346</p> 	<p><b>CUSIÈ IN FOGLIA DI CASTAGNO</b> <i>CUSIÈ IN CHESTNUT LEAVES</i></p> <p>Peso Weight 3 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days HQF1641</p> 
<p><b>FONTINA DOP</b> <i>FONTINA CHEESE DOP</i></p> <p>Peso Weight 8/10 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 180 giorni/days HQF10436</p> 	<p><b>RASCHERA D'ALPEGGIO</b> <i>RASCHERA D'ALPEGGIO</i></p> <p>Peso Weight 10 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days HQF1854</p> 
<p><b>ROBIOLA DI ROCCAVERANO</b> <i>ROBIOLA FROM ROCCAVERANO</i></p> <p>Peso Weight 300 gr Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF0361</p> 	<p><b>TESTUN AL BAROLO</b> <i>TESTUN WITH BAROLO</i></p> <p>Peso Weight 6 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days HQF1639</p> 

## CHEESES FROM PIEDMONT

Selected Castelmagno wheels are matured in caves, pricked to allow the internal diffusion of mould, typical of the "erborinated" cheese. Milks are from animals roaming in Alps. The minimum Maturation is of 6 months.

## FORMAGGI LOMBARDI

HQF propone solo ai suoi clienti una grande selezione di formaggi prodotti esclusivamente con latte di bufala. Il nostro partner è un'azienda italiana che utilizza il latte delle proprie bufale le quali vengono nutrite con i foraggi provenienti dai 70 ettari di terra di proprietà della stessa azienda, tutti utilizzati per la base foraggera della mandria bufalina. Una selezione di prodotti freschi e stagionati innovativi, con caratteristiche organolettiche e gusto unici. Dal Caciocavallo al Granbù fino ad arrivare al Surfin' Blu, erborinato di bufala affinato nella birra Surfing Hop, che si è aggiudicato un Super Gold al Mondial du Fromage di Tours, una delle manifestazioni di settore più importanti del mondo.

## CHEESES FROM LOMBARDY

Great selection of cheeses originating exclusively from buffalo milk which comes from an Italian livestock that feeds on 70 hectares of lands only utilised as a nutritional base for the buffalos. Fresh, matured and innovative products with unique taste and organoleptic characteristics. Buffalo caciocavallo, Surfing Blue, Buffalo erborinato etc. The Surfing Blue has been awarded a super gold medal fu fromage of Tours, one of the most important competition in the sector.

<p><b>QUADRELO DI BUFALA</b> <i>BUFALA MILK CHEESE</i></p> <p>Peso Weight 2 kg Cons. 0° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days HQF0343</p> 	<p><b>BITTO DOP 1/4 FORMA SOTTOVUOTO</b> <i>BITTO CHEESE</i></p> <p>Peso Weight 2.5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 120 giorni/days HQF04984</p> 	<p><b>BLU DI BUFALA</b> <i>FEMALE BUFFALO BLU</i></p> <p>Peso Weight 4 kg Cons. 0° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days HQF0343</p> 
<p><b>SCIMUDIN DELLA VALTELLINA</b> <i>SCIMUDIN FROM VALTELLINA</i></p> <p>Peso Weight 1.5 kg Cons. 0° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days HQF0362</p> 	<p><b>BUFAROLO</b> <i>BUFAROLO</i></p> <p>Peso Weight 2 kg ca. Cons. 0° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days HQF4997</p> 	<p><b>CACIOCAVALLO DI BUFALA</b> <i>FEMALE BUFFALO'S CACIOCAVALLO</i></p> <p>Peso Weight 4 kg Cons. 0° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days HQF4991</p> 
<p><b>CREMOSO DI BUFALA</b> <i>FEMALE BUFFALO'S CREMOSO</i></p> <p>Peso Weight 1.5 kg Cons. 0° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days HQF0348</p> 	<p><b>CAMEMBERT DI BUFALA</b> <i>BUFALA CAMEMBERT</i></p> <p>Peso Weight 300 gr Cons. 0° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days HQF5525</p> 	<p><b>GRANBÙ</b> <i>GRANBÙ</i></p> <p>Peso Weight 6 kg ca. Cons. 0° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days HQF4993</p> 
<p><b>SURFIN' BLU - AFFINATO ALLA BIRRA</b> <i>SURFIN' BLU - FINED WITH BIRRA</i></p> <p>Peso Weight 4 kg Cons. 0° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days HQF5527</p> 	<p><b>CRESCENZA DI BUFALA</b> <i>BUFFALO CRESCENZA CHEESE</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. 0° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days HQF4995</p> 	<p><b>BITTO DOP 1/4 FORMA SOTTOVUOTO</b> <i>BITTO CHEESE</i></p> <p>Peso Weight 2.5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 120 giorni/days HQF04984</p> 



## FORMAGGI EMILIANI

Il Parmigiano Vacche Rosse nasce solo dal latte delle bovine dal mantello bruno di razza reggiana, la loro è un'alimentazione naturale, solo fieno ed erbe raccolti tra la pianura e la prima montagna. Una lunga stagionatura assicura un aroma caratteristico, impossibile da trovare in qualunque altro formaggio. Il Parmigiano Reggiano è un formaggio a pasta dura e a lunga stagionatura, il suo contenuto d'acqua non è mai superiore al 30% ciò vuol dire che le sostanze nutritive del latte (caseina, grasso, vitamine...) subiscono un processo

di asciugatura che le conserva in quantità nettamente superiori rispetto ai formaggi più freschi. High Quality Food propone diverse tipologie di parmigiano tutte stagionate 24 mesi tra cui il Collina e Pianura che si distinguono per la provenienza geografica del latte usato nella produzione, quello munto dalle vacche allevate in pascoli collinari è ricco di grassi e proteine che conferiscono al prodotto una maggiore sapidità e un gusto più marcato.

## CHEESES FROM EMILIA ROMAGNA

The Parmigiano Vacche Rosse (Red Cows) is produced with the exclusively use of milk from bright brown (nearly red) cows of the "Reggiana" breed. They have a very natural diet based on hay and herbs harvested on plans and at the bottom of mountains. Long Maturation times ensure a characteristic aroma which cannot be found in any other cheese. The Reggiano Parmesan is a hard paste cheese with a long maturation, its water content is never

bigger than 30% meaning that the nutritional substances of the milk (vitamins, fats, calcium etc.) are preserved for longer than in other fresher versions. High Quality Food has various types of Parmesan matured for at least 24 months. Among them there are the HILLS and the PLANS that differ for the geographical origin of the milk used in the production. Hills grazings milks are richer in proteins and fats and confers to the product a stronger sapidity and a more distinctive taste.

### FORMAGGIO DI FOSSA FORMAGGIO DI FOSSA

Peso 1 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF0351

### PARMIGIANO REGGIANO BIANCA MODENESE 30 MESI PARMIGIANO REGGIANO BIANCA MODENESE "PRESIDIO SLOW FOOD" 30 MONTHS

Peso 1 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF4641

### PARMIGIANO REGGIANO BIANCA MODENESE 24 MESI PARMIGIANO REGGIANO BIANCA MODENESE "PRESIDIO SLOW FOOD" 24 MONTHS

Peso 1 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF4639

### PARMIGIANO REGGIANO DOP "VACCHE ROSSE" 24 MESI PARMIGIANO REGGIANO DOP "VACCHE ROSSE" 24 MONTHS

Peso 35 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF2581

### PARMIGIANO REGGIANO SCELTO STRAVECCHIO 35 MESI STRAVECCHIO AGED PARMIGIANO REGGIANO 35 MONTHS

Peso 30 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF00110

## FORMAGGI ITALIANI ITALIAN CHEESES

### ASIAGO DOP LATTE CRUDO CROSTA NERA 1/4 DI FORMA IN SOTTOVUOTO ASIAGO DOP (RAW MILK BLACK CRUST)

Peso 3 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 90 giorni/days  
Shelf Life



HQF04988

### BAGOSS DI MALGA BAGOSS MALGA

Peso 5 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 90 giorni/days  
Shelf Life



HQF1203

### CACIOCAVALLO IRPINO GIOVANE YOUNG CACIOCAVALLA FROM IRPINIA

Peso 2,2 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF07174

### CASERA VALTELLINA SELEZIONATO STAG 10/14 MESI CASERA FROM VALTELLINA

Peso 1,5 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 125 giorni/days  
Shelf Life



HQF10072

### ASIAGO DOP ASIAGO CHEESE DOP

Peso 13 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 100 giorni/days  
Shelf Life



HQF06728

### ASIAGO DOP STAGIONATO ASIAGO DOP HQF SELECTION

Peso 10 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 90 giorni/days  
Shelf Life



HQF2450

### BITTO DOP 1/4 FORMA SOTTOVUOTO BITTO DOP 1/4 FORMA VACUUM

Peso 2,5 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 90 giorni/days  
Shelf Life



HQF04984

### CAPRINI FRESCHI "PRIMO FIORE" FRESH GOATS "PRIMO FIORE"

Peso 1,3-3 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 25 giorni/days  
Shelf Life



HQF1230










### FIOR DI CAPRA (LATTE 100% CAPRA) "FIOR DI CAPRA" GOAT CHEESE

Peso 2x75 gr  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 100 giorni/days  
Shelf Life



HQF05522



<p><b>FIORE SARDO DI GAVOI STAGIONATO</b> <i>AGED FIORE SARDO FROM GAVOI</i></p> <p>Peso Weight 1,5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days HQF0349</p> 	<p><b>GORGONZOLA A FERMENTAZIONE NATURALE DOP</b> <i>GORGONZOLA NATURAL FERMENTATION DOP</i></p> <p>Peso Weight 1,5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days HQF0352</p> 	<p><b>GORGONZOLA DOP ORO</b> <i>GORGONZOLA DOP ORO</i></p> <p>Peso Weight 1,5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 25 giorni/days HQF2445</p> 	<p><b>MONTASIO DOP</b> <i>MONTASIO DOP</i></p> <p>Peso Weight 6 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 230 giorni/days HQF3229</p> 
<p><b>PARMIGIANO REGGIANO GRAN RISERVA (28 MESI) PORZIONATO</b> <i>PARMIGIANO REGGIANO CHEESE "GRAN RISERVA" AGED 28 MONTHS (PORTIONED)</i></p> <p>Peso Weight 1 kg ca. Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 300 giorni/days HQF03967</p> 	<p><b>PECORINO CRETE SENESI LUNGA STAGIONATO</b> <i>AGED PECORINO CRETE SENESI</i></p> <p>Peso Weight 1,5 kg Cons. 0° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days HQF0373</p> 	<p><b>PECORINO DI FARINDOLA SEMISTAGIONATO</b> <i>SEMI AGED PECORINO FROM FARINDOLA</i></p> <p>Peso Weight 1,5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days HQF01382</p> 	<p><b>PECORINO INCANESTRATO DI CAMPO IMPERATORE</b> <i>PECORINO INCANESTRATO FROM CAMPO IMPERATORE</i></p> <p>Peso Weight 2-3 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days HQF0358</p> 
<p><b>PECORINO MOLITERNO</b> <i>PECORINO CHEESE MOLITERNO</i></p> <p>Peso Weight 5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days HQF4645</p> 	<p><b>PECORINO MONTI SIBILLINI "A LATTE CRUDO"</b> <i>PECORINO MONTI SIBILLINI "RAW MILK"</i></p> <p>Peso Weight 1,5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days HQF0355</p> 	<p><b>PARMIGIANO REGGIANO SCELTO STRAVECCHIO (30 MESI) IN FORMA</b> <i>EXTRA-AGED PARMIGIANO REGGIANO (WHOLE WHEEL) (30 MONTHS)</i></p> <p>Peso Weight 35 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 350 giorni/days HQF11628</p> 	<p><b>QUARTIROLO LOMB. DOP STAGIONATO</b> <i>QUARTIROLO LOMB. DOP SEASONED</i></p> <p>Peso Weight 1,8 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 50 giorni/days HQF04980</p> 
<p><b>RICOTTA AFFUMICATA CARNICA</b> <i>SMOKED CARNICA RICOTTA</i></p> <p>Peso Weight 500 gr Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days HQF2323</p> 	<p><b>SALVA CREMASCO DOP</b> <i>SALVA CREMASCO DOP</i></p> <p>Peso Weight 3,5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 50 giorni/days HQF04982</p> 	<p><b>PARMIGIANO REGGIANO SCELTO BIOLOGICO 24 MESI PORZIONATO</b> <i>BIO PARMIGIANO REGGIANO 24 MONTHS IN PORTION</i></p> <p>Peso Weight 500 gr Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 410 giorni/days HQF11629</p> 	<p><b>TALEGGIO DOP</b> <i>TALEGGIO DOP</i></p> <p>Peso Weight 2 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days HQF1232</p> 
<p><b>TALEGGIO DOP INCARTO ORCHIDEA ALPINA</b> <i>TALEGGIO DOP (ORCHIDEA ALPINA)</i></p> <p>Peso Weight 1,7 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 45 giorni/days HQF0367</p> 	<p><b>TOMINO DEL PASTORE VASCHETTA</b> <i>TOMINO OF THE SHEPHERD (BOWL)</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 4 giorni/days HQF2441</p> 		

## FORMAGGI FRANCESI FRENCH CHEESES

<p><b>BRIE</b> <i>BRIE</i></p> <p>Peso Weight 1,3-3 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF2505</p> 	<p><b>BRIE DE MEAUX ROTSCCHILD BOIS</b> <i>BRIE DE MEAUX ROTSCCHILD BOIS HQF SELECTION - FRANCE</i></p> <p>Peso Weight 2,5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days HQF5265</p> 	<p><b>BRIE MEAUX AOC DONGE</b> <i>BRIE MEAUX AOC DONGE HQF SELECTION - FRANCE</i></p> <p>Peso Weight 2,8 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days HQF5301</p> 
<p><b>BRILLAT SAVARIN</b> <i>BRILLAT SAVARIN HQF SELECTION - FRANCE</i></p> <p>Peso Weight 500 gr Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days HQF5325</p> 	<p><b>BUCHE DE CHEVRE A TRONCHETTO</b> <i>BUCHE DE CHEVRE A TRONCHETTO</i></p> <p>Peso Weight 1,2 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days HQF0332</p> 	<p><b>BURRO DELLA NORMANDIA DOLCE</b> <i>SWEET BUTTER FROM NORMANDIA</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days HQF0335</p> 
<p><b>BURRO ISIGNY SALATO FRANCESE IN CESTINO</b> <i>FRENCH SALTED BUTTER IN BASKED</i></p> <p>Peso Weight 5 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 40 giorni/days HQF11044</p> 	<p><b>BURRO PIATTO GRAND TOURAGE</b> <i>BUTTER GRAND TOURAGE FOR CROISSANTE</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days HQF2276</p> 	<p><b>CAMEMBERT</b> <i>CAMEMBERT</i></p> <p>Peso Weight 250 gr Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 90 giorni/days HQF2055</p> 
<p><b>CAMEMBERT AOP XD</b> <i>CAMEMBERT AOP XD HQF SELECTION - FRANCE</i></p> <p>Peso Weight 250 gr Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days HQF6253</p> 	<p><b>CAMEMBERT PANIERT (AFFINATO AL CALVADOS)</b> <i>CAMEMBERT PANIERT HQF SELECTION - FRANCE</i></p> <p>Peso Weight 250 gr Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days HQF5299</p> 	<p><b>CHEVROT</b> <i>CHEVROT HQF SELECTION - FRANCE</i></p> <p>Peso Weight 200 gr Cons. 2° - 4° Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days HQF5309</p> 

I FORMAGGI  
THE CHEESES



**COMTE CYCLAMEN 24 MESI**  
COMTE CYCLAMEN 24 MONTHS HQF SELECTION - FRANCE

Peso 10 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 145 giorni/days  
Shelf Life



HQF5813

**COMTE CYCLAMEN 28/30 MESI**  
COMTE CYCLAMEN 28/30 MONTHS HQF SELECTION - FRANCE

Peso 10 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 145 giorni/days  
Shelf Life



HQF7393

**COMTE PLENITUDE +30 M 1/4**  
COMTE PLENITUDE 30 MONTHS HQF SELECTION - FRANCE

Peso 9 kg ca.  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 130 giorni/days  
Shelf Life



HQF5289

**CROTTIN CHEVRE TRADITION CRU**  
CROTTIN CHEVRE TRADITION CRU

Peso 60 gr  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF5257

**CROTTIN POIRE COUPE**  
CROTTIN POIRE COUPE

Peso 80 gr  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF5313

**EPOISSE AU MARC BERTHAUD (AFFINATO ALLA GRAPPA)**  
EPOISSE AU MARC BERTHAUD HQF SELECTION - FRANCE

Peso 250 gr  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF5329

**MIMOLETTE BEFFROI (A PASTA ARANCIONE) 12 MESI**  
MIMOLETTE BEFFROI (ORANGE PASTE)

Peso 3 kg ca.  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 210 giorni/days  
Shelf Life



HQF7015

**MUNSTER FERMIER GPERE FISCHER**  
MUNSTER FERMIER GPERE FISCHER HQF SELECTION - FRANCE

Peso 850 gr  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF5267

**PICO DE CHEVRE AFFINE**  
PICO DE CHEVRE AFFINE HQF SELECTION - FRANCE

Peso 125 gr  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF5323

**PONT L'EVEQUE**  
PONT L'EVEQUE

Peso 1,5 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 90 giorni/days  
Shelf Life



HQF0333

**REBLOCHON FERMIERE SAVOIE D'ALPAGE**  
REBLOCHON FERMIERE SAVOIE D'ALPAGE HQF SELECTION - FRANCE

Peso 500 gr  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF5287

**ROCHEBARON (ERBORINATO VACCINO)**  
ROCHEBARON HQF SELECTION - FRANCE

Peso 600 gr  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF5331

**ROQUEFORT VIEUX BERGER**  
ROQUEFORT VIEUX BERGER HQF SELECTION - FRANCE

Peso 1,5 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 110 giorni/days  
Shelf Life



HQF5253

**STE MAURE AOC LA TRADITION**  
STE MAURE AOC LA TRADITION HQF SELECTION - FRANCE

Peso 250 gr  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF5333

**STE MAURE CAPRIFEUILLE (TRONCHETTO CAPRINO)**  
STE MAURE CAPRIFEUILLE CRU HQF SELECTION - FRANCE

Peso 280 gr  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF5307

**TETE DE MOINE**  
TETE DE MOINE

Peso 1,5 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 30 giorni/days  
Shelf Life



HQF1866

## FORMAGGI BRITANNICI BRITISH CHEESES

**CHEDDAR GIALLO DI FATTORIA**  
YELLOW CHEDDAR HQF SELECTION - UK

Peso 2,5 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF5837

**CHEDDAR ORANGE**  
CHEDDAR ORANGE HQF SELECTION - UK

Peso 2,5 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF4885

**CHEDDAR RED BAR**  
CHEDDAR RED BAR

Peso 2,5 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF9223

**SHROPSHIRE BLUE AFFUMICATO**  
SHROPSHIRE BLUE (SMOKED)

Peso 1 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF04484

**STILTON CLAWSON RINGS**  
STILTON CLAWSON RINGS HQF SELECTION - UK

Peso 2 kg  
Weight  
Cons. 2° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF5297

## FORMAGGI SVIZZERI SWISS CHEESES

**APPENZELLER EXTRA MEULE**  
APPENZELLER EXTRA MEULE HQF SELECTION - SVITZERLAND

Peso 2,5 kg  
Weight  
Cons. 0° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF5535

**GRUYERE MOLESON 22 MESI**  
APPENZELLER EXTRA MEULE

Peso 1,25 kg  
Weight  
Cons. 0° - 4°  
Storage  
Scadenza 60 giorni/days  
Shelf Life



HQF5335



I FORMAGGI  
THE CHEESES





**PESCE FRESCO**  
*FRESH FISH* Pag. 100

**PESCE FRESCO ALLEVATO SECONDO NATURA**  
*FRESH FISH BRED NATURALLY* Pag. 101

**PESCE FRESCO OGNI GIORNO**  
*FRESH FISH EVERYDAY* Pag. 102

**TONNO ROSSO**  
*RED TUNA* Pag. 103

**PESCE DI LAGO**  
*FRESH LAKE WATER FISH* Pag. 104

**CAVIALE FRESCO**  
*FRESH CAVIAL* Pag. 105

**CAVIALE**  
*CAVIAL* Pag. 107

**BACCALÀ E STOCCAFISSO**  
*CODFISH AND STOCKFISH* Pag. 108

**PESCE AFFUMICATO**  
*SMOKED FISH* Pag. 110

**ASTICE E ARAGOSTA**  
*LOBSTERS* Pag. 111

**OSTRICHE SELEZIONE "HIGH QUALITY FOOD"**  
*OYSTERS "HIGH QUALITY FOOD" SELECTION* Pag. 112

**FRUTTI DI MARE E CROSTACEI**  
*SEAFOOD AND SHELLFISH* Pag. 113

**CAPEANTE**  
*SCALLOPS* Pag. 113

**CARNE DI GRANCHIO**  
*CRAB MEAT* Pag. 114

**I MIGLIORI FRUTTI DI MARE DEL CANALE DI SICILIA**  
*THE BEST SEAFOOD FROM THE CHANNEL OF SICILY* Pag. 115

**GAMBERO ROSSO DI MAZARA**  
*RED PRAWN FROM MAZARA DEL VALLO* Pag. 116

**TARTARE E PESCE LAVORATO**  
*TARTARE AND PROCESSED FISH* Pag. 117

**PESCE CONFEZIONATO**  
*PREPACKED FISH* Pag. 118

**PESCE LAVATO CON ACQUA DI MARE**  
*FISH WASHED WITH SEA WATER* Pag. 119

**SUPERFOOD**  
*SUPERFOOD* Pag. 119



**PESCE, CROSTACEI E CAVIALE**

**FISH, SHELLFISH AND CAVIAR**



# PESCE FRESCO



HQF ha selezionato in Puglia un partner di eccellenza che da oltre 20 anni si dedica alla selezione e sfilettatura di pesci freschi di top gamma che vengono immediatamente abbattuti seguendo le rigorose norme attuali, riportando su ciascuna confezione peso lordo e netto del pesce. Questo procedimento rappresenta un servizio ad alto valore aggiunto che garantisce la freschezza e l'integrità del prodotto e ne consente la completa tracciabilità.

<p><b>CERNIA BIANCA SFILETTATA E ABBATTUTA (2 FILETTI)</b> <i>FROZEN WHITE CERNIA (2 FILLETS)</i></p> <p>Peso Weight 3 - 5 kg</p> <p>Cons. Storage -18°</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF7539</b></p>	<p><b>CERNIA BIANCA SFILETTATA E ABBATTUTA (2 FILETTI)</b> <i>FROZEN WHITE CERNIA (2 FILLETS)</i></p> <p>Peso Weight 2 - 3 kg</p> <p>Cons. Storage -18°</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF7533</b></p>	<p><b>CERNIA BIANCA SFILETTATA E ABBATTUTA (2 FILETTI)</b> <i>FROZEN WHITE CERNIA (2 FILLETS)</i></p> <p>Peso Weight 5+ kg</p> <p>Cons. Storage -18°</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF7547</b></p>
<p><b>DENTICE SFILETTATO E ABBATTUTO (2 FILETTI)</b> <i>FROZEN WHITE CERNIA (2 FILLETS)</i></p> <p>Peso Weight 400 - 600 gr</p> <p>Cons. Storage -18°</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF7555</b></p>	<p><b>FILETTO DI SALMONE SELVAGGIO KETA SFILETTATO E ABBATTUTO</b> <i>WILD SALMON FILLET FILLETED AND BLAST CHILLED (KETA)</i></p> <p>Peso Weight 2.5 kg</p> <p>Cons. Storage -18°</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF10330</b></p>	<p><b>OMBRINA SFILETTATA E ABBATTUTA (2 FILETTI)</b> <i>FROZEN OMBRINA (2 FILLETS)</i></p> <p>Peso Weight 2 - 3 kg</p> <p>Cons. Storage -18°</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF7523</b></p>
<p><b>OMBRINA SFILETTATA E ABBATTUTA (2 FILETTI)</b> <i>FROZEN OMBRINA (2 FILLETS)</i></p> <p>Peso Weight 3 - 5 kg</p> <p>Cons. Storage -18°</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF7525</b></p>	<p><b>PAGRO SFILETTATO E ABBATTUTO (2 FILETTI)</b> <i>FROZEN PAGRO (2 FILLETS)</i></p> <p>Peso Weight 600 - 800 gr</p> <p>Cons. Storage -18°</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF7527</b></p>	<p><b>RICCIOLA SFILETTATA E ABBATTUTA (2 FILETTI)</b> <i>FROZEN RICCIOLA (2 FILLETS)</i></p> <p>Peso Weight 5+ kg</p> <p>Cons. Storage -18°</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF7531</b></p>
<p><b>RICCIOLA SFILETTATA E ABBATTUTA (2 FILETTI)</b> <i>FROZEN RICCIOLA (2 FILLETS)</i></p> <p>Peso Weight 3 - 5 kg</p> <p>Cons. Storage -18°</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF7529</b></p>	<p><b>TRIGLIA SFILETTATA E ABBATTUTA (20 FILETTI)</b> <i>MULLET FILLETED AND BLAST CHILLED (20 FILLETS)</i></p> <p>Peso Weight 200-400 gr</p> <p>Cons. Storage -18°</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF7563</b></p>	

# FRESH FISH

HQF has selected in Apulia a partner of excellence specialized, for over 20 years, in the choice and filleting of high quality fresh fish that is immediately blast chilled according to the best quality standards. Both gross and net weights are printed on each product package. This high added value process ensures the product freshness and integrity and allows its fully traceability.

# PESCE FRESCO ALLEVATO SECONDO NATURA

La passione per il benessere ha spinto HQF a scegliere una linea di maricoltura con prodotti provenienti dai mari incontaminati del Parco Nazionale del Cilento, della Sicilia e del Golfo di Oristano dove nascono allevamenti unici nel loro genere. Un connubio tra tradizione, innovazione e sviluppo sostenibile che genera un prodotto dalle eccellenti caratteristiche organolettiche. Gli impianti di maricoltura sono totalmente off-shore e nascono in acque cristalline costantemente rinnovate dalle correnti, questo fa sì che il carico biologico ed organico non gravi sull'ecosistema marino e consenta di allevare un pesce sano e libero da terapie antibiotiche. L'utilizzo di reti non trattate con anti-fouling o vernici permette un'acquacoltura sostenibile e la salvaguardia delle risorse ambientali.





Gli avannotti provengono da allevamenti italiani che ne garantiscono tracciabilità e rintracciabilità, vengono alimentati con mangimi che hanno un'elevata percentuale di proteine di origine marina e con farine prive di OGM. La cura in ogni fase della produzione e gli alti standard dell'impianto ci consentono di allevare un pesce quanto più simile a quello selvatico, con una bassissima percentuale di grassi. La movimentazione dei prodotti è sottoposta a costanti e rigorosi controlli che garantiscono la continuità della catena del freddo, ognuno di essi è facilmente rintracciabile e il controllo qualità assicura che restino inalterate le caratteristiche di freschezza e genuinità, tutelate da un "time to market" molto ridotto.

# FRESH FISH BRED NATURALLY

The passion for wellbeing pushed HQF to choose a line of sea farming with products coming from the uncontaminated seas of the National Park of Cilento, of Sicily and of the Gulf of Oristano where unique breeding farms come to life. A combination of tradition, innovation and sustainable development us to raise a fish as similar as a wild one, with a very low percentage of fats. The movement of the products is subjected to constant and rigorous controls that ensure that the characteristics remain unchanged in terms of freshness and genuineness, protected by a very reduced "time to from sea to market".

The baits come from Italian farms that guarantee traceability, they are fed high protein fodders of marine origin and with free from OGM flours. The care at every stage of production and the high standards of the farm allow us to raise a fish as similar as a wild one, with a very low percentage of fats. The movement of the products is subjected to constant and rigorous controls that ensure that the characteristics remain unchanged in terms of freshness and genuineness, protected by a very reduced "time to from sea to market".



<p><b>ORATA RISERVA AZZURRA ITALIA</b> <i>ORATA</i></p> <p>Peso Weight 5 kg</p> <p>Cons. Storage 0° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 10 giorni/days</p>  <p><b>HQF9722</b></p>
<p><b>SPIGOLA/BRANZINO ALL. GRECIA 3000+ EVISCERATO E CONGELATO</b> <i>FROZEN AND EVISCERATED SEA BASS</i></p> <p>Peso Weight 3 kg</p> <p>Cons. Storage -18°</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF05198</b></p>
<p><b>SPIGOLA/BRANZINO ALLE. 2000/3000 (DICENTRARCUS LABRAX)</b> <i>SEA BASS</i></p> <p>Peso Weight 3 kg</p> <p>Cons. Storage 2° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 7 giorni/days</p>  <p><b>HQF05354</b></p>
<p><b>SPIGOLA/BRANZINO ALLEVATE 2000+ EVISCERATO E CONGELATO</b> <i>FROZEN AND EVISCERATED SEA BASS</i></p> <p>Peso Weight 3 kg</p> <p>Cons. Storage 2° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 7 giorni/days</p>  <p><b>HQF05336</b></p>

PESCE, CROSTACEI E CAVIALE

FISH, SHELLFISH AND CAVIAR



## PESCE FRESCO OGNI GIORNO

HQF ogni giorno seleziona il miglior pescato e invia ai propri clienti la lista delle disponibilità quotidiane. Ogni mattina gli Chef ricevono la lista del giorno e hanno possibilità di scegliere i prodotti più freschi tra le eccellenze dei nostri mari.

## FRESH FISH EVERYDAY

Every day HQF selects the best seafood for its clients, sending them the list of daily availability. In this way, every morning each chef who receive the list has the opportunity to choose the freshest products among the excellence of our seas.

PRODOTTO/ PRODUCT	DISP		NOME SCIENTIFICO	ZONA FAO+SUB ZONA	MET.PESCA	ATTREZZO DI CATTURA
<b>LOCALE</b>						
ALACCIA / SARDONE	7	10 X 7	SARDINELLA AURITA	37.1.3	Pescato	Reti da circuizione
CEFALO O BOSEGHE 5/1000	5	4 X 5	MUGIL CEPHALUS	37.1.3	Pescato	Reti da circuizione
CEFALO VARAGO 5/1000	6	5 X 6	LIZA RAMADA	37.1.3	Pescato	Reti da circuizione
<b>ESTERO</b>						
BRANZINO OLANDA 1/2 KG	4	2 X 4	DICENTRARCUS LABRAX	27.10	Pescato	Reti da traino
CALAMARO OLANDA 1/300	3	5 X 3	LOLIGO VULGARIS	27.6	Pescato	Sciabiche
CUORE DI MERLUZZO OLANDA	3	10 X 3	GADUS MORHUA	27.6	Pescato	Reti da imbrocco
<b>ALLEVATO</b>						
BRANZINO ALL.CEFALONIA 1000+	10	2 X 10	DICENTRARCUS LABRAX	All. Grecia	Allevato	
OMBRINA ALL.CROAZIA 2/3000	10	1 X 10	ARGYRO SOMUS REGIUS	All. Croazia	Allevato	
<b>FILETTI</b>						
CUORI DI MERLUZZO OLANDA	3	10 X 3	GADUS MORUA	27.6	Pescato	Reti da traino
FILETTO DI GALLINELLA	3	2 X 3	TRIGLA LUCERNA	27.2	Pescato	Reti da traino
<b>FRUTTI DI MARE E VIVO</b>						
CANNOLICCHI LOCALI	3	5 X 3	ENSIS MINOR	37.1.3	Pescato	Draghe
COZZA GAETA X 10	10	50 X 10	MYTILUS GALLOPROVINCIALIS	All. Italia	Allevato	

## TONNO ROSSO








High Quality Food seleziona un tonno che vive tra le coste del Nord Africa ed il Nord Europa e si riproduce nel Mediterraneo. Il tonno Rosso è pescato, ucciso, eviscerato secondo regole ben definite e immediatamente dopo, viene congelato a - 60°C. Questo congelamento è garanzia di qualità di un prodotto fresco, il risultato è un prodotto eccezionale, sempre disponibile e che viene accompagnato dal certificato ICCAT secondo le normative vigenti.

## RED TUNA

High Quality Food selects Tunas widespread in the tropical, sub-tropical and temperate waters of the Atlantic Ocean, the Mediterranean Sea and the Southern Black Sea. This Red tuna is caught, killed and eviscerated according to well-defined rules. After that, it is immediately frozen at - 60 ° C. Thanks to this blasting process, the best quality sashimi grade is guaranteed in its freshness, the result is an incredible product, always available and that comes together with the ICCAT certificate in compliance with current legislations.



Prodotto selezionato  
Selected product

<p><b>BOTTARGA DI TONNO ROSSO</b> <i>RED DRY TUNA ROE</i></p> <p>Peso Weight 950 gr</p> <p>Cons. Storage 0° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p>HQF9195</p>	<p><b>FILETTO DI TONNO ROSSO QUALITÀ SASHIMI DEC</b> <i>RED TUNA FILLET "DEC" SASHIMI QUALITY</i></p> <p>Peso Weight 2,5-5 kg</p> <p>Cons. Storage 0° - 2°</p> <p>Scadenza Shelf Life 7 giorni/days</p>  <p>HQF11366</p>
<p><b>FILETTO DI TONNO ROSSO "DRAGO" ALL'OLIO DI OLIVA</b> <i>RED TUNA FILLET "DRAGO" IN OLIVE OIL</i></p> <p>Peso Weight 200 gr</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 180 giorni/days</p>  <p>HQF06088</p>	<p><b>FILETTO DI TONNO ROSSO ABBATTUTO</b> <i>FROZEN FILLET OF RED TUNA FROM SICILY S/V CA.</i></p> <p>Peso Weight 3,5 kg</p> <p>Cons. Storage -18°</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p>HQF7705</p>
<p><b>FILETTO DI TONNO ROSSO QUALITÀ SASHIMI ABBATTUTO</b> <i>RED TUNA FILLET - SASHIMI QUALITY "BLAST CHILLED"</i></p> <p>Peso Weight 3 kg</p> <p>Cons. Storage -18°C</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p>HQF01489</p>	<p><b>TONNO ROSSO EVISGERATO</b> <i>RED TUNA (THUNNUS THYNNUS) EVISGERATED</i></p> <p>Peso Weight 40-100 kg</p> <p>Cons. Storage 0° - 2°</p> <p>Scadenza Shelf Life 7 giorni/days</p>  <p>HQF11385</p>
<p><b>VENTRESCA DI TONNO ROSSO</b> <i>RED TUNA BELLY (THUNNUS THYNNUS) BLAST CHILLED</i></p> <p>Peso Weight 3 kg</p> <p>Cons. Storage -18°C</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p>HQF00881</p>	

PESCE, CROSTACEI E CAVIALE

FISH, SHELLFISH AND CAVIAR



## PESCE DI LAGO

High Quality Food ha inserito all'interno della propria offerta una selezione di pesci di lago della top gamma. Le varietà di pesce d'acqua dolce sono numerose e si segnalano per le carni pregiate, sapide e gustose. Le caratteristiche organolettiche, e più specificamente il sapore delle carni, cambiano non solo da specie a specie, ma anche in relazione all'habitat. I pesci che vivono in acque fluviali o lacustri, come la trota, hanno sapore più delicato, quelli che sono stanziati nelle foci dei fiumi, hanno gusto deciso, sapido. Le specie che dimorano in acque a lento scorrimento e stagnanti, possiedono gusto intenso, talvolta dolciastro. HQF garantisce la disponibilità dei prodotti costantemente e nel rispetto della naturalezza degli stessi.

## FRESH LAKE WATER FISH

HQF has included among its products a top range selection of fresh lake water fishes. The varieties of fresh water fishes are numerous and are notable for their savory, fine and tasty. Organoleptic characteristics, and more specifically the taste of the meat, changing not only from species to species, but also in relation with surrounding environment. Fishes living in the rivers and lakes, such as trout, are more delicate. Those that are allocated in rivers mouths, have a strong taste. Species that live in slow-moving waters and stagnant, have intense flavor, sometimes sweet. HQF guarantees the availability of products consistently and in compliance with the naturalness of the same.

### COREGONE FRESCO (PESCATO DEL LAGO DI BOLSENA) COREGONUS LAVARETUS TENCH (FISHED FROM BOLSENA LAKE) TINCA-TINCA

Peso  
Weight 2 kg

Cons.  
Storage 0° - 4°

Scadenza  
Shelf Life 5 giorni/days

HQF9433



### LATTARINO FRESCO (PESCATO DEL LAGO DI BOLSENA) ATHERINA BOYERI ATHERINA (FISHED FROM BOLSENA LAKE) ATHERINA BOYERI

Peso  
Weight 2 kg

Cons.  
Storage 0° - 4°

Scadenza  
Shelf Life 5 giorni/days

HQF9435



### TINCA FRESCA (PESCATO DEL LAGO DI BOLSENA) TINCA-TINCA TENCH (FISHED FROM BOLSENA LAKE) TINCA-TINCA

Peso  
Weight 2 kg

Cons.  
Storage 0° - 4°

Scadenza  
Shelf Life 5 giorni/days

HQF9431



### TROTA FRESCA (ACQUACOLTURA VAL NERINA) OCORHYNCHUS MYKISS TROUT (VAL NERINA WATERCULTURE) OCORHYNCHUS MYKISS

Peso  
Weight 2 kg

Cons.  
Storage 0° - 4°

Scadenza  
Shelf Life 5 giorni/days

HQF9427



### TROTA FRESCA SALMONATA (ACQUACOLTURA VAL NERINA) OCORHYNCHUS MYKISS SALMON TROUT (VAL NERINA WATERCULTURE) OCORHYNCHUS MYKISS

Peso  
Weight 2 kg

Cons.  
Storage 0° - 4°

Scadenza  
Shelf Life 5 giorni/days

HQF9429



## CAVIALE FRESCO



Prodotto selezionato  
Selected product

High Quality Food propone un caviale italiano dalle eccellenti qualità organolettiche e dal gusto eccezionale. Pochi sanno che l'Italia è il primo produttore di caviale e HQF seleziona solo le uova che nascono dagli storioni più grandi della media. Solo dai 140 Kg di peso in poi. La selezione HQF include tre tipologie di caviale.

Il caviale The original red è ottenuto dallo storione siberiano, una specie originaria dei bacini fluviali della Siberia (dal fiume Ob al fiume Kolyma) e del bacino del lago Baikal.

Il suo caviale ha un gusto piuttosto marcato con dimensione da 2,7 a 3,0 mm con una colorazione sul grigio ed ambra.

- Colore: Grigio scuro, marrone pallido
- Sapore: Deciso, leggermente iodato, aromatico
- Aspetto: Integro e consistente
- Consistenza: Abbastanza soffice, lievemente idratata, traslucida

Il caviale The original yellow è ottenuto dallo storione russo, una specie originaria del Mar Caspio, Mar Nero e Mar d'Azov. Il suo caviale presenta un gusto morbido, con un leggero aroma di nocciola e una colorazione tra il marrone ed il beige con dimensione da 2,7 a 3,2mm

## FRESH CAVIAR

High Quality Food offers an excellent Italian caviar with organoleptic qualities and excellent taste. Italian is the first caviar producer in the world and HQF selects just the eggs that come from sturgeon bigger than the standard one. The weight is not less than 140 Kg. HQF selection offer 3 kinds of caviar.

**Original red selection** It is obtained from a siberian sturgeon, a species coming from the rivers of Ob and Kolyma and from the basins of Lake Baikal. The caviar has a well-marked taste with dimension between the 2.7 and 3.0 mm, the colour is grey and amber.

- Colour: dark grey, pale brown.
- Flavour: firm, slightly iodinated, aromatic
- Aspect: compact and consistent.
- Consistency: slightly soft, wet and translucent.

**Original yellow selection** It is obtained by a Russian sturgeon, a specie with origin from the Caspian Sea, Black Sea and Azov Sea. Its caviar presents a soft consistency, with a light aroma of hazelnuts and a brown / beige colour with dimensions of 2.7 - 3 mm.

- Colore: Marrone chiaro, marrone scuro
- Sapore: Persistente, con note di nocciola, burro
- Aspetto: Integro e consistente
- Consistenza: Vellutato, compatto
- Diametro: Medio 2,7-3,2 mm.

Il caviale The original white è ottenuto dallo storione bianco, una specie originaria del Nord America. Tra gli storioni più longevi, oltre che per la sua carne magra ad alto contenuto proteico, è particolarmente pregiato per la sua produzione di uova di dimensione da 2,8 a 3,2 mm con una colorazione grigio scuro/nera ed un gusto particolarmente delicato.

- Colore: Grigio scuro, ebano, jet black, toni ambrati
  - Sapore: Cremoso e delicato, elegante, poco salato con note leggermente fruttate con un lieve nota di nocciola
  - Aspetto: Integro e consistente
  - Consistenza: Compatta e brillante
  - Diametro: Grande 2,8-3,2 mm
- Questo caviale è un'esclusiva High Quality Food.

- Colour: dark and light brown.
- Flavour: persistent, with notes of hazelnut and butter.
- Aspect: compact and consistent.
- Consistency: velvety, firm.

**Original white selection** The Sturgeon origins from Nord America. From the most long-lived sturgeons. It is very fine for its lean and high in proteins meat but also for its production of caviar of which the dimension can vary between 2.8 and 3.2 mm. The colour is grey to black. The taste is particularly delicate.

- Colour: dark grey, ebony, jet black, amber tonalities.
- Flavour: creamy and delicate, elegant, a little salty with fruity notes and a light hazelnut hint.
- Aspect: shiny and firm
- Consistency: compact.













PESCE, CROSTACEI E CAVIALE

FISH, SHELLFISH AND CAVIAR



Prodotto selezionato  
Selected product



<p><b>CAVIALE THE ORIGINAL RED SELECTION SIBERIAN CLASSIC</b> CAVIAR THE ORIGINAL RED SELECTION - SIBERIAN CLASSIC HQF SELECTION</p> <p>Peso Weight 50 gr Cons. Storage 0° - 4° Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF9081</p>	<p><b>CAVIALE THE ORIGINAL RED SELECTION SIBERIAN CLASSIC</b> CAVIAR THE ORIGINAL RED SELECTION - SIBERIAN CLASSIC HQF SELECTION</p> <p>Peso Weight 30 gr Cons. Storage 0° - 4° Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF9295</p>	<p><b>CAVIALE THE ORIGINAL RED SELECTION SIBERIAN CLASSIC</b> CAVIAR THE ORIGINAL RED SELECTION SIBERIAN CLASSIC</p> <p>Peso Weight 10 gr Cons. Storage 0° - 4° Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF9223</p>	<p><b>CAVIALE THE ORIGINAL WHITE SELECTION TRASMONTANUS</b> CAVIAR THE ORIGINAL WHITE SELECTION - TRASMONTANUS HQF SELECTION</p> <p>Peso Weight 10 gr Cons. Storage 0° - 4° Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF8891</p>
<p><b>CAVIALE THE ORIGINAL WHITE SELECTION TRASMONTANUS</b> CAVIAR THE ORIGINAL WHITE SELECTION N TRASMONTANUS HQF SELECTION</p> <p>Peso Weight 250 gr Cons. Storage 0° - 4° Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF9379</p>	<p><b>CAVIALE THE ORIGINAL WHITE SELECTION TRASMONTANUS SELEZIONE</b> CAVIAR THE ORIGINAL WHITE SELECTION - TRASMONTANUS HQF SELECTION</p> <p>Peso Weight 30 gr Cons. Storage 0° - 4° Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF8893</p>	<p><b>CAVIALE THE ORIGINAL WHITE SELECTION TRASMONTANUS SELEZIONE</b> CAVIAR THE ORIGINAL WHITE SELECTION - TRASMONTANUS HQF SELECTION</p> <p>Peso Weight 50 gr Cons. Storage 0° - 4° Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF8895</p>	<p><b>CAVIALE THE ORIGINAL YELLOW OSCIETRA CLASSIC</b> CAVIAR THE ORIGINAL YELLOW SELECTION - OSCIETRA CLASSIC HQF SELECTION</p> <p>Peso Weight 100 gr Cons. Storage 0° - 4° Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF9077</p>
<p><b>CAVIALE THE ORIGINAL YELLOW SELECTION OSCIETRA CLASSIC</b> CAVIAR THE ORIGINAL YELLOW SELECTION - OSCIETRA CLASSIC HQF SELECTION</p> <p>Peso Weight 50 gr Cons. Storage 0° - 4° Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF9075</p>	<p><b>CAVIALE THE ORIGINAL YELLOW SELECTION OSCIETRA CLASSIC</b> CAVIAR THE ORIGINAL YELLOW SELECTION - OSCIETRA CLASSIC HQF SELECTION</p> <p>Peso Weight 250 gr Cons. Storage 0° - 4° Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF9377</p>	<p><b>CAVIALE THE ORIGINAL YELLOW SELECTION OSCIETRA CLASSIC</b> CAVIAR THE ORIGINAL YELLOW SELECTION - OSCIETRA CLASSIC HQF SELECTION</p> <p>Peso Weight 30 gr Cons. Storage 0° - 4° Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF9291</p>	<p><b>CAVIALE THE ORIGINAL YELLOW SELECTION OSCIETRA CLASSIC</b> CAVIAR THE ORIGINAL YELLOW SELECTION - OSCIETRA CLASSIC HQF SELECTION</p> <p>Peso Weight 10 gr Cons. Storage 0° - 4° Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF9289</p>



# CAVIALE CAVIAR



Nuovo prodotto  
Catalogue news

<p><b>CAVIALE "AMUR RIVER" ACIPENSER SCHRENCKII - HUSO DAURICUS</b> CAVIAR "AMUR RIVER" ACIPENSER SCHRENCKII - HUSO DAURICUS</p> <p>Peso Weight 50 gr Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 25 giorni/days</p>  <p>HQF40092</p>	<p><b>CAVIALE "AMUR RIVER" ACIPENSER SCHRENCKII - HUSO DAURICUS</b> CAVIAR "AMUR RIVER" ACIPENSER SCHRENCKII - HUSO DAURICUS</p> <p>Peso Weight 30 g Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 25 giorni/days</p>  <p>HQF40093</p>	<p><b>CAVIALE "AMUR RIVER" ACIPENSER SCHRENCKII - HUSO DAURICUS</b> CAVIAR "AMUR RIVER" ACIPENSER SCHRENCKII - HUSO DAURICUS</p> <p>Peso Weight 250 gr Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 25 giorni/days</p>  <p>HQF40094</p>
<p><b>CAVIALE "AMUR RIVER" ACIPENSER SCHRENCKII - HUSO DAURICUS</b> CAVIAR "AMUR RIVER" ACIPENSER SCHRENCKII - HUSO DAURICUS</p> <p>Peso Weight 10 gr Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 25 giorni/days</p>  <p>HQF11946</p>	<p><b>CAVIALE "RIVER BELUGA" HUSO DAURICUS</b> CAVIAR "RIVER BELUGA" HUSO DAURICUS</p> <p>Peso Weight 10 gr Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 25 giorni/days</p>  <p>HQF11950</p>	<p><b>CAVIALE "RIVER BELUGA" HUSO DAURICUS</b> CAVIAR "RIVER BELUGA" HUSO DAURICUS</p> <p>Peso Weight 30 gr Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 25 giorni/days</p>  <p>HQF11951</p>
<p><b>CAVIALE "RIVER BELUGA" HUSO DAURICUS</b> CAVIAR "RIVER BELUGA" HUSO DAURICUS</p> <p>Peso Weight 50 gr Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 25 giorni/days</p>  <p>HQF11952</p>	<p><b>CAVIALE "RIVER BELUGA" HUSO DAURICUS</b> CAVIAR "RIVER BELUGA" HUSO DAURICUS</p> <p>Peso Weight 250 gr Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 25 giorni/days</p>  <p>HQF11953</p>	<p><b>CAVIALE "AMUR RIVER" GRADE A ACIPENSER SCHRENCKII - HUSO DAURICUS</b> CAVIAR "AMUR RIVER" GRADE A ACIPENSER SCHRENCKII - HUSO DAURICUS</p> <p>Peso Weight 10 gr Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 25 giorni/days</p>  <p>HQF11954</p>
<p><b>CAVIALE "AMUR RIVER" GRADE A ACIPENSER SCHRENCKII - HUSO DAURICUS</b> CAVIAR "AMUR RIVER" GRADE A ACIPENSER SCHRENCKII - HUSO DAURICUS</p> <p>Peso Weight 30 gr Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 25 giorni/days</p>  <p>HQF11955</p>	<p><b>CAVIALE "AMUR RIVER" GRADE A ACIPENSER SCHRENCKII - HUSO DAURICUS</b> CAVIAR "AMUR RIVER" GRADE A ACIPENSER SCHRENCKII - HUSO DAURICUS</p> <p>Peso Weight 50 gr Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 25 giorni/days</p>  <p>HQF11956</p>	<p><b>CAVIALE "AMUR RIVER" GRADE A ACIPENSER SCHRENCKII - HUSO DAURICUS</b> CAVIAR "AMUR RIVER" GRADE A ACIPENSER SCHRENCKII - HUSO DAURICUS</p> <p>Peso Weight 250 gr Cons. Storage 2° - 4° Scadenza Shelf Life 25 giorni/days</p>  <p>HQF11957</p>

PESCE, CROSTACEI E CAVIALE

FISH, SHELLFISH AND CAVIAR



# BACCALÀ E STOCCAFISSO

La materia prima viene pescata nei mari delle isole Faroe a largo dell'Islanda. Il pescato fresco viene consegnato in giornata alla fabbrica a terra che provvede alla salatura ed alla stagionatura.

I filetti vengono salati con sale importante, pressati e stagionati al punto giusto.

Il filetto arriva in sala di lavorazione dove viene selezionata la parte alta, chiamata cuore e vengono scartate la pancetta e la coda.

Il cuore di baccalà salato viene messo in ammollo in vasche in acciaio inox ad una temperatura di partenza di 1°C. Il prodotto sia salato che ammollato non subirà sbalzi termici.

Il cuore di filetto viene ammollato per circa 5 giorni e ispezionato a mano per il controllo della Anisakis, rimesso in ammollo e sgocciolato per circa 10 ore a 0,5°C.

Il cuore di filetto di baccalà viene confezionato in darfresh con il marchio unico HQF dopo essere stato sottoposto al trattamento H.P.P (High Pressure Process).

- La chiusura alla pesca del Merluzzo bianco sul Baltico Orientale e nel Mare del Nord, entrambe aree che permettevano importanti approvvigionamenti di materia prima, ha portato alla decisione di abbandonare come materia prima il Gadus Morhua per passare tutta la produzione sul Gadus Macrocephalus.

- Al momento il Gadus Macrocephalus è disponibile nelle quantità che permettono di programmare almeno sei mesi in anticipo l'approvvigionamento.

- Si è deciso di mantenere una sola referenza di Gadus Morhua che è il cuore horeca in formato darfresh che viene fornito esclusivamente ad HQF.

- The closure of cod fishing in the Eastern Baltic and in the Atlantic Sea North, both areas that allowed important supplies of raw material, led to the decision to abandon it as a raw material the Gadus Morhua to pass the entire production on the Gadus Macrocephalus.

- Gadus Macrocephalus is currently available in quantities which allow you to plan at least six months in advance procurement.

- It was decided to keep only one Gadus Morhua reference which is the heart horeca in darfresh format which is provided exclusively to HQF.

The raw material is fished in the seas of the Faroe Islands off the coast of Iceland. The fresh fish is delivered the same day to the factory on land that supplies to salting and seasoning. The fillets are salted with important salt, pressed and seasoned to the point quite right. The fillet arrives in the processing room where the upper part is selected, called the heart and the bacon and tail are discarded. The heart of salted cod is soaked in stainless steel tanks ad a starting temperature of 1°C. The product is both salty and not soaked will suffer thermal changes. The fillet heart is soaked for about 5 days and inspected by hand for the control of the Anisakis, soaked and drained for about 10 hours a 0.5°C.

The heart of cod fillet is packaged in darfresh with the brand unique HQF after having undergone the H.P.P (High Pressure Process).



Prodotto selezionato  
Selected product

## BACCALÀ SALINATO NORVEGIA SALTED CODFISH NORWAY

Peso Weight 2.7+ kg  
Cons. Storage 0° - 4°  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/days



HQF3755

## CARPACCIO DI BACCALÀ LEGG. AFF. PREFATTATO SMOKED PRE-SLICED CODFISH CARPACCIO

Peso Weight 500 gr  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 90 giorni/days



HQF1126

## COSTA DI GASPÈ SALATO LARGE Q.TÀ EXTRA GASPÈ CURED OUR SELECTION LARGE EXTRA QUANTITY

Peso Weight 2 kg  
Cons. Storage 0° - 4°  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year



HQF2780

## COTOLETTE DI FILETTO DI BACCALÀ GODUS MORHUA AMMOLLATE "GADUS MORHUA" CODFISH SOAKED

Peso Weight 1 kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/days



HQF10733

## CUORICINI DI FILETTI DI BACCALÀ GODUS MORHUA AMMOLLATI "GADUS MORHUA" CODFISH SOAKED LITTLE HEARTS

Peso Weight 200 gr  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/days



HQF10296

## FILETTO DI BACCALÀ TRATTATO IN H.P.P. CODFISH FILLET H.P.P. TREATMENT

Peso Weight 900 gr  
Cons. Storage 0° - 4°  
Scadenza Shelf Life 20 giorni/days



HQF2207

## LINGUE DI BACCALÀ GODUS MORHUA AMMOLLATE "GADUS MORHUA" CODFISH SOAKED TONGUES

Peso Weight 1 kg  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/days



HQF10294

## TRIPPA DI BACCALÀ GODUS MORHUA AMMOLLATE "GADUS MORHUA" CODFISH SOAKED TRIPES

Peso Weight 500 gr  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 90 giorni/days



HQF10295

## CUORE DI FILETTO DI BACCALÀ TRATTATO IN H.P.P. "DARFRESH" CODFISH TOP FILLET H.P.P. TREATMENT DARFRESH

Peso Weight 500 gr  
Cons. Storage 0° - 4°  
Scadenza Shelf Life 20 giorni/days



HQF9523

## FILETTO DI BACCALÀ SALATO SALTED CODFISH FILLET HQF SELECTION

Peso Weight 1.7 kg  
Cons. Storage 0° - 4°  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year



HQF0758

## GUANCETTE DI BACCALÀ GADUS MORHUA AMMOLLATE "GADUS MORHUA" CODFISH SOAKED CHEEKS

Peso Weight 500 gr  
Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year



HQF10293

## STOCCAFISSO AMMOLLATO IN BAFFA SINGOLA TRATTATO IN H.P.P. STOCKFISH REHYDRATED COD HALF FISH OUR SELECTION H.P.P. TREATMENT APPROX.

Peso Weight 800 gr  
Cons. Storage 0° - 4°  
Scadenza Shelf Life 20 giorni/days



HQF1841

## VENTRESCA DI BACCALÀ SENZA SPINA CON PELLE AMMOLLATA TRATTATA IN H.P.P. VENTRESCA "FISH BELLY" SKIN ON WATER SOFTENED TREATED IN H.P.P.

Peso Weight 1 kg ca.  
Cons. Storage 0° - 4°  
Scadenza Shelf Life 20 giorni/days



HQF4333



PESCE, CROSTACEI E CAVIALE

















FISH, SHELLFISH AND CAVIAR



# PESCE AFFUMICATO SMOKED FISH



Prodotto selezionato  
Selected product

<p><b>ANGUILLA AFFUMICATA</b> <i>SMOKED EEL</i></p> <p>Peso Weight 250 gr</p> <p>Cons. Storage 0° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF0501</p>	<p><b>ARINGA AFFUMICATA</b> <i>SMOKED HERRING</i></p> <p>Peso Weight 200 gr</p> <p>Cons. Storage 0° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF0889</p>	<p><b>CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO INTERO</b> <i>SMOKED SWORDFISH CARPACCIO</i></p> <p>Peso Weight 1.5 kg</p> <p>Cons. Storage 0° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF0503</p>	<p><b>LINGOTTO DI SALMONE NORVEGESE</b> <i>NORWEGIAN SALMON INGOT</i></p> <p>Peso Weight 300-400 gr</p> <p>Cons. Storage 0° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF11076</p>
<p><b>SALMONE MARINATO ALL'ANETO PREFATTATO</b> <i>SLICED SMOKED "RED KING" ROYAL SALMON</i></p> <p>Peso Weight 1.5 kg</p> <p>Cons. Storage 0° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF0763</p>	<p><b>SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO CON LEGNI PREGIATI INTERO</b> <i>FILLET OF HAND SALTED NORWEGIAN SALMON SMOKED WITH BEECHWOOD</i></p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Storage 0° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF2983</p>	<p><b>SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO CON LEGNI PREGIATI PREFATTATO</b> <i>SLICED FILLET OF HAND SALTED NORWEGIAN SALMON SMOKED WITH BEECHWOOD</i></p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Storage 0° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF0766</p>	<p><b>SALMONE REALE RED KING AFFUMICATO INTERO</b> <i>SMOKED "RED KING" ROYAL SALMON</i></p> <p>Peso Weight 1.5 Kg</p> <p>Cons. Storage 0° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF3185</p>
<p><b>SALMONE REALE RED KING AFFUMICATO PREFATTATO</b> <i>SLICED SMOKED "RED KING" ROYAL SALMON</i></p> <p>Peso Weight 1.5 kg</p> <p>Cons. Storage 0° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF3186</p>	<p><b>SALMONE REALE RED KING SELVAGGIO APPESO</b> <i>WILD SMOKED "RED KING" ROYAL SALMON</i></p> <p>Peso Weight 3 kg</p> <p>Cons. Storage 0° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF0497</p>	<p><b>SALMONE ROSSO SOCKEYE AFFUMICATO</b> <i>SMOKED WILD "SOCKEYE" RED SALMON</i></p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Storage 0° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF0499</p>	<p><b>SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO E TRATTATO CON SALE DI MALDON</b> <i>SMOKED SCOTTISH SALMON TREATED WITH SALT FROM MALDON</i></p> <p>Peso Weight 100 gr</p> <p>Cons. Storage 0° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF8973</p>
<p><b>SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO E TRATTATO CON SALE DI MALDON</b> <i>SMOKED SCOTTISH SALMON TREATED WITH SALT FROM MALDON</i></p> <p>Peso Weight 1.2 kg</p> <p>Cons. Storage 0° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF8969</p>	<p><b>STORIONE AFFUMICATO INTERO</b> <i>WHOLE SMOKED STURGEON</i></p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Storage 0° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF2995</p>	<p><b>STORIONE AFFUMICATO PREFATTATO</b> <i>SLICED SMOKED STURGEON</i></p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Storage 0° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF2996</p>	<p><b>TONNO AFFUMICATO IN TRANCI</b> <i>SMOKED TUNA IN PIECES</i></p> <p>Peso Weight 1.5 kg ca.</p> <p>Cons. Storage 0° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF0498</p>

# ASTICE E ARAGOSTA LOBSTER

## CARNE DI ASTICE H.P.P. GELO FROZEN LOBSTER MEAT

Peso  
Weight 140 - 175 gr

Cons.  
Storage -18°

Scadenza  
Shelf Life 1 anno/days



HQF2283

## ASTICE VIVO MIXED 8 PZ LOBSTER MIXED

Peso  
Weight 600 gr

Cons.  
Storage 0° - 4°

Scadenza  
Shelf Life 5 giorni/days



HQF2286



PESCE, CROSTACEI E CAVIALE  
FISH, SHELLFISH AND CAVIAR



## OSTRICHE SELEZIONE HQF



Prodotto selezionato  
Selected product

Le ostriche selezionate da HQF sono le ostriche SPECIAL RESERVE "GAULOISE" BRETAGNA "THAERON", frutto di una coltivazione che segue una tecnica innovativa che porta ad un prodotto finale con caratteristiche eccezionali, guscio pulito privo di parassiti, sapore impareggiabile e carni consistenti, le ostriche DELLA LAGUNA DI TORTOLI, ovvero l'ostrica Italiana proveniente dalla Sardegna, si presenta candida, perlata, al palato è equilibrata, carnosa e inizialmente salina e infine l'OSTRICA SPECIAL DE CLAIRE - MARENNE OLERON "LE PETIT MATARET", ogni esemplare depone al massimo un milione di uova che diventano larve dopo la fecondazione. Se temperatura, salinità e altre condizioni sono giuste, si depositano dopo 15 giorni e diventano una giovane ostrica, detta "spat".

Gli affinatori le curano affinché crescano e si nutrano. I bacini di Marennes Oléron e Arcachon sono gli unici 2 posti in Francia dove le ostriche si riproducono naturalmente. Dopo un anno le ostriche vengono prelevate da donne durante il processo del "détroquage", l'attività è svolta spesso dalle donne perché è un processo che richiede delicatezza. Dopo il "détroquage" le ostriche vengono poste nell'Oceano e lì rimangono per 2 anni. Durante la sua crescita l'ostrica viene attentamente controllata, gli affinatori temono le tempeste e i predatori in particolare. Il ruolo delle maree in questa fase è fondamentale. L'affinamento delle ostriche avviene in un terreno particolarmente argilloso che dona alle ostriche un gusto assolutamente unico.

## OYSTERS HQF SELECTION

The oysters selected by HQF are the SPECIAL RESERVE "GAULOISE" BRITAIN "THAERON" oysters, the result of a cultivation that follows an innovative technique that leads to a final product with exceptional characteristics, clean shell free of parasites, incomparable flavor and consistent meat, the oysters DELLA LAGUNA DI TORTOLI, that is the Italian oyster coming from Sardinia, is candid, pearly, balanced on the palate, fleshy and initially saline and finally the OYSTER SPECIAL DE CLAIRE - MARENNE OLERON "LE PETIT MATARET", each specimen lay 1 million eggs at most that become larvae after the fecundation. If temperature, salinity and other condition are favorable, eggs are laid after 15 days and become

young oysters, known as "spat". Marennes Oléron and Arcachon pond are the only 2 areas in France where oysters reproduce following the natural flow. After one year oysters are collected during the process of "détroquage", this activity is often carried out by women as it requires a high level of gentleness. After the "détroquage" oysters are placed in the Ocean and left there for 2 years. During their growth they are carefully controlled, the greatest dangers are represented by storms and predators. Tides play a fundamental role in this phase, oyster sharpening takes place in a particularly clayey terrain which gives the oyster their unique taste.

OSTRICA SPECIAL RESERVE "GAULOISE" BRETAGNA "THAERON" CAL. 3  
OYSTER SPECIAL RESERVE "GAULOISE" BRETAGNA "THAERON" CAL. 3

Peso  
Weight 2.5 kg  
Cons.  
Storage 0° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 10 giorni/days



HQF3549

OSTRICA SPECIAL RESERVE DE L'IMPERATRICE CAL. 3 ARCACHON SPECIAL RESERVE  
OYSTER SPECIAL RESERVE DE L'IMPERATRICE ARCACHON CAL. 3

Peso  
Weight 4.5 kg  
Cons.  
Storage 0° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 10 giorni/days



HQF3943

OSTRICA "TARBOURIECH" LANGUEDOC/HERAULT CAL. 3  
OYSTER SPECIAL EXTRA "TARBOURIECH" - LANGUEDOC/HERAULT - MEDITERRANEO CAL. 3

Peso  
Weight 2.3 kg  
Cons.  
Storage 0° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 10 giorni/days



HQF3951

OSTRICA SPECIALE SARDA DELLA LAGUNA DI TORTOLI P CAL 4  
OYSTER SPECIAL FROM LAGOON OF TORTOLI P CAL 4

Peso  
Weight 2 kg  
Cons.  
Storage 0° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 10 giorni/days



HQF7295

OSTRICA FINE DE CLAIRE MARENNE OLERON "LE PETIT MATARET" CAL. 3  
OYSTER FINE DE CLAIRE MARENNE OLERON "LE PETIT MATARET" CAL. 3

Peso  
Weight 2 kg  
Cons.  
Storage 0° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 10 giorni/days



HQF7507

OSTRICA SPECIAL DE CLAIRE - MARENNE OLERON "LE PETIT MATARET" CAL. 3  
OYSTER SPECIAL DE CLAIRE - MARENNE OLERON "LE PETIT MATARET" CAL. 3

Peso  
Weight 2 kg  
Cons.  
Storage 0° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 10 giorni/days



HQF7509

OSTRICA SPECIAL FLEUR DES EAUX MARENNE OLERON "LE PETIT MATARET" CAL. 3  
OYSTER SPECIAL FLEUR DES EAUX MARENNE OLERON "LE PETIT MATARET" CAL. 3

Peso  
Weight 2 kg  
Cons.  
Storage 0° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 10 giorni/days



HQF7511

OSTRICA SPECIAL FLEUR DES EAUX MARENNE OLERON "LE PETIT MATARET" CAL. 4  
OYSTER SPECIAL FLEUR DES EAUX MARENNE OLERON "LE PETIT MATARET" CAL. 4

Peso  
Weight 10 gr  
Cons.  
Storage 0° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 10 giorni/days



HQF8463

## FRUTTI DI MARE E CROSTACEI SEAFOOD AND SHELLFISH

COZZE DEL LAGO DI PAOLA MYTILUS GALLOPROVINCIALIS  
MUSSELS FROM LAKE OF PAOLA 2 KG MYTILUS GALLOPROVINCIALIS

Peso  
Weight 2 kg  
Cons.  
Storage 0° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 5 giorni/days



HQF8545

CHELE DI GRANCHIO GELO "REALE" GELO  
CRAB CLAWS

Peso  
Weight 1 kg  
Cons.  
Storage -18°  
Scadenza  
Shelf Life 1 anno/year



HQF7336

VONGOLE VERACI  
VERACIOUS CLAMS (VENUS GALLINA)

Peso  
Weight 5 kg  
Cons.  
Storage 0° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 5 giorni/days



HQF8479

COZZE ALLEVATE DI GAETA  
MUSSELS FROM GAETA HQF SELECTION

Peso  
Weight 3 kg  
Cons.  
Storage 0° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 5 giorni/days



HQF7417

POLPA DI RICCIO DI MARE GELO  
FROZEN SEA URCHIN MEAT

Peso  
Weight 180 gr  
Cons.  
Storage -18°  
Scadenza  
Shelf Life 2 anni/years



HQF0556

## CAPELANTE

Le capesante sono dei molluschi molto pregiati, paragonabili alle ostriche e ricche di Omega 3. Le capesante selezione HQF si presentano senza corallo, con una carne molto soda e tenera, non gommosa e assai gustosa sia cruda che cotta. Il mollusco può essere cotto al forno, al vapore, stufato o alla griglia. L'unicità sta nella naturalezza e nella qualità eccezionale del prodotto, sempre disponibile e sempre fresco.

## SCALLOPS

Scallops are very valuable molluscs, comparable to oysters and rich in Omega 3. The HQF selection scallops come without coral, with a very firm and tender flesh, not chewy and very tasty both raw and cooked. The shellfish can be baked in the oven, steamed, stewed or grilled. The uniqueness lies in the naturalness and exceptional quality of the product, always available and always fresh.

CAPELANTE GIAPPONESI  
SCALLOPS FROM JAPAN

Peso  
Weight 1 kg  
Cons.  
Storage 0° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 10 giorni/days



HQF7941

CAPELANTE SGUSCIATE AMERICANE  
AMERICAN SCALLOPS WITHOUT SHELL

Peso  
Weight 500 gr  
Cons.  
Storage 0° - 4°  
Scadenza  
Shelf Life 10 giorni/days



HQF0511



PESCE, CROSTACEI E CAVIALE  
FISH, SHELLFISH AND CAVIAR



## CARNE DI GRANCHIO

HQF seleziona l'unica carne di granchio selvatico non pastorizzata. Il procedimento si basa sull'estrazione della carne a mano, il prodotto, naturale al 100%, viene cucinato al vapore e venduto pronto per essere mangiato, senza conservanti e additivi. HQF propone tre tipologie di granchi: Lump Qualità Top (etichetta rossa), fiocchi grandi di carne purissima e bianca (disp. 10% del totale), Claws (etichetta oro), carne di chele e gambe (disp. 25% del totale), Backfin (etichetta blu), mix di pezzi piccoli e grandi di carne bianca (disp. 65% del totale).

### CARNE DI GRANCHIO NUOTATORE ETICHETTA BLU SWIMMER CRAB MEAT - BLU LABEL

Peso  
Weight 200 gr  
Cons.  
Storage 0° - 2°  
Scadenza  
Shelf Life 15 giorni/days



HQF10585

### CARNE DI GRANCHIO NUOTATORE ETICHETTA ORO SWIMMER CRAB MEAT - GOLD LABEL

Peso  
Weight 200 gr  
Cons.  
Storage 0° - 2°  
Scadenza  
Shelf Life 15 giorni/days



HQF10584

### CARNE DI GRANCHIO NUOTATORE ETICHETTA ROSSA SWIMMER CRAB MEAT - RED LABEL

Peso  
Weight 200 gr  
Cons.  
Storage 0° - 2°  
Scadenza  
Shelf Life 15 giorni/days



HQF10583

## CRAB MEAT

The process of wild swimmer crab meat is based on the extraction of meat by hand, it is a 100% natural product, steamed, ready to be eaten, without preservatives and additives. HQF offers, in its range, three types of crabs. Lump (red label) Top Quality, large flakes of pure white meat (10% of the total). Claws (gold label), Meat of claws and legs (25% of the total). Backfin (blue label) mix of small and large pieces of white meat (65% of the total). They are very tasty crustaceans that have a robust shell, two frontal claws and eight lateral legs. The fisheries areas of origin are: Mediterranean Sea and Black Sea, Aegean Sea FAO 37.3.1.



## I MIGLIORI FRUTTI DI MARE DEL CANALE DI SICILIA

### THE BEST SEAFOOD FROM THE CHANNEL OF SICILY

#### MOSCARDINO ARRICCIATO CONGELATO FROZEN DORMOUSE

Peso  
Weight 50/100 gr  
Cons.  
Storage - 18°  
Scadenza  
Shelf Life 250 giorni/day



HQF05740

#### MOSCARDINO ARRICCIATO CONGELATO FROZEN DORMOUSE

Peso  
Weight 200/300 gr  
Cons.  
Storage - 18°  
Scadenza  
Shelf Life 250 giorni/day



HQF05742

#### MOSCARDINO ARRICCIATO CONGELATO FROZEN DORMOUSE

Peso  
Weight 100/200 gr  
Cons.  
Storage - 18°  
Scadenza  
Shelf Life 250 giorni/day



HQF07678

#### POLPO CRUDO ARRICCIATO CONGELATO FROZEN RAW OCTOPUS

Peso  
Weight 3 kg  
Cons.  
Storage - 18°  
Scadenza  
Shelf Life 250 giorni/day



HQF05732

#### POLPO ARRICCIATO GELO T4 FROZEN POLPO T4

Peso  
Weight 1.5 - 2 kg  
Cons.  
Storage - 18°  
Scadenza  
Shelf Life 250 giorni/day



HQF4805

#### POLPO CRUDO ARRICCIATO CONGELATO FROZEN RAW OCTOPUS

Peso  
Weight 2.5 kg  
Cons.  
Storage - 18°  
Scadenza  
Shelf Life 250 giorni/day



HQF05730

#### POLPO ARRICCIATO GELO T6 FROZEN POLPO T6

Peso  
Weight 1 kg  
Cons.  
Storage - 18°  
Scadenza  
Shelf Life 250 giorni/day



HQF4803

#### POLPO CRUDO ARRICCIATO CONGELATO FROZEN RAW OCTOPUS

Peso  
Weight 1.5 Kg  
Cons.  
Storage - 18°  
Scadenza  
Shelf Life 250 giorni/day



HQF05728



PESCE, CROSTACEI E CAVIALE

FISH, SHELLFISH AND CAVIAR



## GAMBERO ROSSO DI MAZARA

HQF propone l'unico gambero rosso al mondo certificato "Friend of the Sea" perché per noi il rispetto del mare e delle specie marine è una priorità. Lo peschiamo con metodi selettivi che non danneggiano l'habitat marino e siamo molto oculati nella gestione dei rifiuti e degli scarti. "Friend of the Sea" opera quotidianamente affinché questo sia possibile cercando di coinvolgere sempre più operatori nel progetto e far sì che le risorse ittiche vengano salvaguardate dal rischio di estinzione. Acquistare prodotti ittici con il logo "Friend of the Sea" significa proteggere il mare e garantire una maggiore disponibilità di pesce per le generazioni future. "Rosso di Mazara" nasce dalla costante vocazione alla ricerca di soluzioni innovative che da sempre contraddistinguono l'azione della nostra azienda. La

rigorosa attenzione alla tracciabilità del prodotto e la sicurezza alimentare sono i principali driver di questa nostra scelta di investimento. I nostri Capitani sono consapevoli dell'assoluta necessità di fornire al consumatore tutte le informazioni sull'origine del prodotto e soprattutto sulla sicurezza dal punto di vista igienico-sanitario. Il processo produttivo, cattura, surgelazione e confezionamento, avviene nell'arco di circa 3 ore e tutto si svolge a bordo dei motopesca applicando con rigore le procedure di controllo previste dal sistema HACCP. In tutte queste operazioni l'elevata competenza dell'equipaggio, che ha una formazione professionale specifica, conferisce al prodotto standard qualitativi di eccellenza. Quando si apre una scatola di "Rosso di Mazara" si ha la certezza assoluta che i

## RED PRAWN FROM MAZARA DEL VALLO

HQF offers the only red prawn in the world certified "Friend of the Sea" because for us the respect of the sea and marine species are a priority. We fish it with selective methods that do not damage the habitat and we are very careful in the management of waste and leftovers. "Friend of the Sea" operates daily so that this is possible to involve more and more operators in the project, making sure that the fisheries resources are safeguarded against the risk of extinction. Buy fish products with the "Friend of the Sea" logo means protecting the sea and ensuring greater availability of fish for future generations. "Rosso di Mazara" comes from the constant vocation to the search for innovative

solutions that has always characterized the actions of our company. The strict attention to product traceability and food safety are the main drivers of our choice of investment. Our captains are aware of the absolute need to provide the consumer with all information on the origin of the product and above all, safety. The production process, harvest, deep-freezing and packaging is done on board on the fishing boats rigorously applying the control procedures required by the HACCP system. In all these operations the high competence of the crew, which has a specific training, gives the product quality standards of excellence. When you open a box of "Rosso di

gamberi sono stati pescati nel mar Mediterraneo, nelle zone FAO 37.1-37.2. Il Capitano in tempo reale trasmette al Ministero delle Risorse Agricole l'elaborato elettronico E-LOGBOOK delle battute di pesca, indicando la posizione del motopesca e la quantità di gamberi pescati. Nulla viene lasciato al caso. Ogni aspetto della produzione prima e della commercializzazione poi viene attentamente vagliato dai nostri consulenti igienico sanitari al fine non solo di garantire il rispetto delle norme, ma anche di identificare il prodotto e mantenerne la traccia lungo tutta la filiera e i requisiti di sicurezza alimentare a tutela del consumatore.

Mazara" you have the absolute certainty that the prawns have been caught in the Mediterranean Sea, in FAO areas 37.1-37.2. The Captain in real time transmits to the Ministry of Resources Agricultural the electronic E-LOGBOOK of the fishing trips, indicating the position of the fishing boat and the amount of prawns caught. Nothing is left to the chance. Every aspect of the first production and marketing then comes carefully scrutinized by our health care consultants in order not only to ensure compliance with the rules, but also, to identify the product and keep a strict eye on food safety requirements for the protection of consumers.

**GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO CONGELATI A BORDO XXL (I°) CAT. 900 G (18-20 PZ)**  
**RED PRAWNS FROM MAZARA DEL VALLO BLAST CHILLING ON BOARD (I°) CAT. 900 G (18-20 PC)**

Peso Weight 900 gr  
 Cons. -18°  
 Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year  
**HQF11788**



**GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO CONGELATI A BORDO XL (II°) CAT. 900 G (27-30 PZ)**  
**RED PRAWNS FROM MAZARA DEL VALLO BLAST CHILLING ON BOARD XL (II°) CAT. 900 G (27-30 PC)**

Peso Weight 900 gr  
 Cons. -18°  
 Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year  
**HQF11789**



**GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO CONGELATI A BORDO L (III°) CAT. 900 G (43-50 PZ)**  
**RED PRAWNS FROM MAZARA DEL VALLO BLAST CHILLING ON BOARD L (III°) CAT. 900 G (43-50 PC)**

Peso Weight 900 gr  
 Cons. -18°  
 Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year  
**HQF11790**



**GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO CONGELATI A BORDO M (IV°) CAT. 900 G (63-70 PZ)**  
**RED PRAWNS FROM MAZARA DEL VALLO BLAST CHILLING ON BOARD M (IV°) CAT. 900 G (63-70 PC)**

Peso Weight 900 gr  
 Cons. -18°  
 Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year  
**HQF11791**



## TARTARE E PESCE LAVORATO TARTARE AND PROCESSED FISH



**CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO (16 CM DI DIAMETRO)**  
**CARPACCIO OF GAMBERO ROSSO FROM MAZARA DEL VALLO (16 CM IN DIAMETER)**

Peso Weight 55 gr  
 Cons. -18°  
 Storage Scadenza Shelf Life 250 giorni/days  
**HQF11818**



**CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO E GOBBETTO (16 CM DI DIAMETRO)**  
**CARPACCIO OF GAMBERO ROSSO AND GOBBETTO (16 CM IN DIAMETER)**

Peso Weight 55 gr  
 Cons. -18°  
 Storage Scadenza Shelf Life 250 giorni/days  
**HQF11819**



**GAMBERO BIANCO "CARPACCIO" (10 PZ DA 12 CM CA.) CONGELATO**  
**WHITE "CARPACCIO" SHRIMP (10 PIECES OF APPROX. 12 CM) FROZEN**

Peso Weight 250 gr  
 Cons. -18°  
 Storage Scadenza Shelf Life 250 giorni/days  
**HQF05746**



**NUDO E CRUDO - GAMBERI SGUSCIATI**  
**NAKED AND RAW - PEELED SHRIMPS**

Peso Weight 82/85 gr  
 Cons. -18°  
 Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year  
**HQF11854**



**TARTARE DI SPIGOLA GELO**  
**FROZEN TARTARE OF BASS**

Peso Weight 100 gr  
 Cons. -18°  
 Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year  
**HQF4198**



**TARTARE DI SALMONE NORVEGESE A CUBETTI FRESCO**  
**FRESH NORWEGIAN SALMON TARTARE (DICED)**

Peso Weight 6x80 gr  
 Cons. 0° - 4°  
 Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days  
**HQF01007**



**TARTARE DI TONNO PINNE GIALLE A CUBETTI FRESCA**  
**FRESH "YELLOWFIN" TUNA TARTARE (DICED)**

Peso Weight 6x80 gr  
 Cons. 0° - 4°  
 Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days  
**HQF01008**



**TARTARE DI PESCE SPADA A CUBETTI FRESCA**  
**FRESH SWORDFISH TARTARE (DICED)**

Peso Weight 6x80 gr  
 Cons. 0° - 4°  
 Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days  
**HQF01009**



**PESCE, CROSTACEI E CAVIALE**  
**FISH, SHELLFISH AND CAVIAR**



# PESCE CONFEZIONATO PREPACKED FISH



Prodotto selezionato  
Selected product

**FILETTO DI TONNO ROSSO FRESCO S/V**  
*FILETTO OF RED TUNA*

Peso  
Weight 3,5 kg

Cons.  
Storage 0° - 4°

Scadenza  
Shelf Life 7 giorni/days



**HQF7691**

**FILETTO DI TONNO ROSSO IN OLIO DI OLIVA "SEL. HQF"**  
*RED TUNA FILLET IN OLIVE OIL "HQF SELECTION"*

Peso  
Weight 200 gr

Cons.  
Storage Temp. Amb.

Scadenza  
Shelf Life 180 giorni/days



**HQF09659**

**VENTRESCA DI TONNO ROSSO IN OLIO DI OLIVA "SEL. HQF"**  
*VRED TUNA BELLY IN OLIVE OIL "HQF SELECTION"*

Peso  
Weight 200 gr

Cons.  
Storage Temp. Amb.

Scadenza  
Shelf Life 180 giorni/days



**HQF09661**

**COLATURA DI ALICI DI "CETARA"**  
*CETARA ANCHOVIES "COLATURA"*

Peso  
Weight 500 ml

Cons.  
Storage 0° - 4°

Scadenza  
Shelf Life 2 anni/years



**HQF0549**

**ACCIUGHE SOTT'OLIO "MAR CANTABRICO" SELEZIONE HQF**  
*ANCHOVIES IN OIL "MAR CANTABRICO HQF SELECTION"*

Peso  
Weight 335 gr

Cons.  
Storage 0° - 4°

Scadenza  
Shelf Life 1 anno/year



**HQF0888**

**FILETTI DI ALICI SOTT'OLIO (TRADIZIONE DI CETARA)**  
*ANCHOVY'S FILLETS IN OIL (CETARA'S TRADITION)*

Peso  
Weight 600 gr

Cons.  
Storage 0° - 4°

Scadenza  
Shelf Life 60 giorni/days



**HQF3315**

**FILETTI DI ALICI IN OLIO "MAR CANTABRICO"**  
*ANCHOVIES FILLETS IN OIL "MAR CANTABRICO"*

Peso  
Weight 50 gr

Cons.  
Storage 0° - 4°

Scadenza  
Shelf Life 1 anno/year



**HQF4337**

**BOTTARGA DI MUGGINE**  
*MULLET ROE*

Peso  
Weight 100 - 130 gr

Cons.  
Storage 0° - 4°

Scadenza  
Shelf Life 1 anno/year



**HQF0508**

**ACCIUGHE SALATE**  
*SALTED ANCHOVIES*

Peso  
Weight 4.8 kg

Cons.  
Storage 0° - 4°

Scadenza  
Shelf Life 1 anno/year



**HQF10297**

**NERO DI SEPPIA**  
*SQUID INK*

Peso  
Weight 500 gr

Cons.  
Storage 0° - 4°

Scadenza  
Shelf Life 2 anni/years



**HQF1707**

**FILETTO DI SGOMBRO "DRAGO" ALL'OLIO DI OLIVA**  
*MACKEREL FILLET IN OLIVE OIL "DRAGO"*

Peso  
Weight 2.450 kg

Cons.  
Storage Temp. Amb.

Scadenza  
Shelf Life 1800 giorni/days



**HQF06084**

**FILETTO DI TONNO "DRAGO" ALL'OLIO DI OLIVA**  
*TUNA FILLET IN OLIVE OIL "DRAGO"*

Peso  
Weight 2.450 kg

Cons.  
Storage Temp. Amb.

Scadenza  
Shelf Life 1800 giorni/days



**HQF06082**

**COLATURA DI ALICI DI CETARA "SEL. HQF"**  
*RED TUNAS FILLET IN OLIVE OIL FROM CETARA*

Peso  
Weight 100 ml

Cons.  
Storage Temp. Amb.

Scadenza  
Shelf Life 990 giorni/days



**HQF09657**

**ALICI DI CETARA SOTTO SALE "SEL. HQF"**  
*ANCHOVIES SALTED FROM CETARA*

Peso  
Weight 215 gr

Cons.  
Storage Temp. Amb.

Scadenza  
Shelf Life 680 giorni/days



**HQF09665**

**FILETTO DI RICCIOLA "DRAGO" ALL'OLIO DI OLIVA**  
*AMBERJACK FILLET IN OLIVE OIL "DRAGO"*

Peso  
Weight 200 gr

Cons.  
Storage Temp. Amb.

Scadenza  
Shelf Life 1800 giorni/days



**HQF06086**

118

**ACCIUGHE SOTT'OLIO "MAR CANTABRICO"**  
*ANCHOVIES IN OIL "MAR CANTABRICO"*

Peso  
Weight 550 gr

Cons.  
Storage 0° - 4°

Scadenza  
Shelf Life 1 anno/year



**HQF10731**

**COLATURA DI ALICI DI "CETARA"**  
*CETARA ANCHOVIES "COLATURA"*

Peso  
Weight 250 ml

Cons.  
Storage 0° - 4°

Scadenza  
Shelf Life 2 anni/years



**HQF0548**

**FILETTI DI ALICI DI CETARA IN OLIO DI OLIVA "SEL. HQF"**  
*ANCHOVIES FILLET IN OLIVE OIL FROM CETARA*

Peso  
Weight 195 gr

Cons.  
Storage Temp. Amb.

Scadenza  
Shelf Life 680 giorni/days



**HQF09663**

## PESCE LAVATO CON ACQUA DI MARE FISH WASHED WITH SEA WATER



Prodotto selezionato  
Selected product



**TAGLIATELLA DI SEPPIA CONGELATA**  
*FROZEN CUTTLEFISH NOODLE*

Peso  
Weight 500 gr

Cons.  
Storage - 18°

Scadenza  
Shelf Life 250 giorni/days



**HQF05736**

**CALAMARO MEDITERRANEO CONGELATO 10-20 CM INCARTATO SINGOLARMENTE**  
*FROZEN SQUID*

Peso  
Weight 3 kg

Cons.  
Storage - 18°

Scadenza  
Shelf Life 300 giorni/days



**HQF09542**

**CALAMARO MEDITERRANEO CONGELATO 20-30 CM INCARTATO SINGOLARMENTE**  
*FROZEN SQUID*

Peso  
Weight 3 kg

Cons.  
Storage - 18°

Scadenza  
Shelf Life 300 giorni/days



**HQF09544**

**SEPPIA CONGELATA**  
*FROZEN CUTTLEFISH*

Peso  
Weight 500 gr

Cons.  
Storage - 18°

Scadenza  
Shelf Life 250 giorni/days



**HQF05734**

**ALICI PULITE "APERTE A FARFALLA" CONGELATE**  
*CLEAN ANCHOVIES "BUTTERFLY OPEN"*

Peso  
Weight 500 gr

Cons.  
Storage - 18°

Scadenza  
Shelf Life 1 anno/year



**HQF05738**

## SUPERFOOD SUPERFOOD

**PLANCTON (DUTCH MARINE PHYTOPLANKTON ALGAE)**  
*PLANCTON (DUTCH MARINE PHYTOPLANKTON ALGAE)*

Peso  
Weight 50 gr

Cons.  
Storage Temp. Amb.

Scadenza  
Shelf Life 520 giorni/days



**HQF9976**

**SPIRULINA BIOLOGICA**  
*ORGANIC SPIRULINA*

Peso  
Weight 125 gr

Cons.  
Storage Temp. Amb.

Scadenza  
Shelf Life 1 anno/year



**HQF10705**



**PESCE, CROSTACEI E CAVIALE**  
**FISH, SHELLFISH AND CAVIAR**





<b>L'ORTO DI HQF AGRICOLA</b> <i>HQF AGRICOLA VEGETABLE GARDEN</i>	Pag. 120
<b>TUBERI E ORTAGGI</b> <i>TUBER AND VEGETABLE</i>	Pag. 124
<b>PATATE DI LEONESSA</b> <i>POTATOES FROM LEONESSA</i>	Pag. 124
<b>KISSINGARLIC - L'AGLIO DEL BACIO</b> <i>KISSINGARLIC</i>	Pag. 125
<b>FRUTTA E VERDURA SECCA</b> <i>FRUIT AND DRY VEGETABLES</i>	Pag. 126
<b>ERBE AROMATICHE</b> <i>HERBS</i>	Pag. 128
<b>GERMOGLI E CRESCIONI</b> <i>BUDS AND CRESSES</i>	Pag. 129

## L'ORTO DI HQF AGRICOLA



HQF Agricola ha scelto di avviare una produzione orticola, di diversi ettari di terreno nella città di Roma e nei territori laziali del Divino Amore e di Fondi. La distanza tra la produzione orticola e la sede di HQF Roma è di soli 15 km, questo garantirà ai clienti un prodotto sempre freschissimo, oltre che controllato dalla produzione alla distribuzione.

La nostra produzione di ortaggi e vegetali si differenzia per le caratteristiche del terreno e per la conduzione di coltivazioni certificate a residuo zero, senza l'utilizzo di pesticidi e fitofarmaci, seguendo i ritmi della natura. Il nostro progetto si fonda su tre principi importanti: territorialità, stagionalità e differenziazione delle colture.

## HQF AGRICOLA VEGETABLE GARDEN

*HQF Agricola has decided to start a horticultural production of several hectares in Rome and in the area of Divino Amore and Fondi (Lazio region). Only 15kms separate the horticultural production from HQF headquarter in Rome, and this helps guaranteeing the freshness of the products to the clients, in addition to the continuous control from production to distribution. Our fruits and vegetable production differs in the specific characteristics of the soil and for the choice of producing without pesticides and phitochemicals, following Nature flow, thus obtaining the "Zero Residues" certification. Our project lays it basis on three important principals: territoriality, seasonal nature and cultivation differentiation.*

### MELANZANA LUNGA NERA LONG WHOLE EGGPLANT

Peso sacchetti/bags  
Weight da 5 kg  
Cons. 2°-4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/days



HQF09494

### MELANZANE EGGPLANT

Peso sacchetti/bags  
Weight da 3 kg  
Cons. 2°-4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/days



HQF09478

### MELANZANE BIANCHE WHITE EGGPLANT

Peso sacchetti/bags  
Weight da 2 kg  
Cons. 2°-4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/days



HQF09480

### MELANZANE STRIATE A RESIDUO ZERO EGGPLANT (ZERO RESIDUE)

Peso sacchetti/bags  
Weight da 5 kg  
Cons. 2°-4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/days



HQF09464

### MELANZANE TONDE NERE RESIDUO ZERO ROUND BLACK EGGPLANTS (ZERO RESIDUE)

Peso sacchetti/bags  
Weight da 4 kg  
Cons. 2°-4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/days






















HQF09715

FRUTTA, VERDURA ED ERBE AROMATICHE

FRUITS, VEGETABLES AND HERBS



<p><b>MELE</b> APPLES</p> <p>Peso <i>Weight</i> cassetta/ boxes da 5 kg</p> <p>Cons. <i>Storage</i> 8°-10°</p> <p>Scadenza <i>Shelf Life</i> 10 giorni/days</p>  <p>HQF01592</p>	<p><b>MELONE RESIDUO ZERO</b> MELON (ZERO RESIDUE)</p> <p>Peso <i>Weight</i> 6 kg</p> <p>Cons. <i>Storage</i> 2°-4°</p> <p>Scadenza <i>Shelf Life</i> 10 giorni/days</p>  <p>HQF11533</p>	<p><b>MELONE RETATO</b> NETTED MELON</p> <p>Peso <i>Weight</i> sacchetti/bags da 6 kg</p> <p>Cons. <i>Storage</i> 8°-10°</p> <p>Scadenza <i>Shelf Life</i> 10 giorni/days</p>  <p>HQF09711</p>	<p><b>OCRA</b> OCHRA</p> <p>Peso <i>Weight</i> sacchetti/bags da 2 kg</p> <p>Cons. <i>Storage</i> 2°-4°</p> <p>Scadenza <i>Shelf Life</i> 10 giorni/days</p>  <p>HQF09486</p>
<p><b>PEPERONCINO VERDE DOLCE "LA VECCHIA PISCINA"</b> SWEET GREEN PEPPER</p> <p>Peso <i>Weight</i> cassetta/box- es da 1 kg</p> <p>Cons. <i>Storage</i> 2°-4°</p> <p>Scadenza <i>Shelf Life</i> 10 giorni/days</p>  <p>HQF01191</p>	<p><b>PEPERONE ROGGIANESE</b> ROGGIANESE PEPPER</p> <p>Peso <i>Weight</i> sacchetti/bags da 3 kg</p> <p>Cons. <i>Storage</i> 2°-4°</p> <p>Scadenza <i>Shelf Life</i> 10 giorni/days</p>  <p>HQF09490</p>	<p><b>PERE ABATE</b> PEAR "ABATE"</p> <p>Peso <i>Weight</i> 5 kg</p> <p>Cons. <i>Storage</i> 2°-4°</p> <p>Scadenza <i>Shelf Life</i> 15 giorni/days</p>  <p>HQF09745</p>	<p><b>PESCHE</b> PEACHES</p> <p>Peso <i>Weight</i> sacchetti/bags da 5 kg</p> <p>Cons. <i>Storage</i> 8°-10°</p> <p>Scadenza <i>Shelf Life</i> 10 giorni/days</p>  <p>HQF09276</p>
<p><b>PESCHE PERCOCHE "LA VECCHIA PISCINA"</b> PEACHES "PERCOCHE" "VECCHIA PISCINA"</p> <p>Peso <i>Weight</i> 4 kg</p> <p>Cons. <i>Storage</i> 2°-4°</p> <p>Scadenza <i>Shelf Life</i> 10 giorni/days</p>  <p>HQF01043</p>	<p><b>POMODORINO DATTERINO A RESIDUO ZERO</b> DATE TOMATOES</p> <p>Peso <i>Weight</i> sacchetti/bags da 1 kg</p> <p>Cons. <i>Storage</i> 2°-4°</p> <p>Scadenza <i>Shelf Life</i> 10 giorni/days</p>  <p>HQF09482</p>	<p><b>POMODORINO PERINO DI SPERLONGA 300 G X 10</b> TOMATO FROM SPERLONGA</p> <p>Peso <i>Weight</i> cassetta/box da 3 kg in conf. da 300</p> <p>Cons. <i>Storage</i> 2°-4°</p> <p>Scadenza <i>Shelf Life</i> 10 giorni/days</p>  <p>HQF09693</p>	<p><b>POMODORO A GRAPPOLO RESIDUO ZERO</b> VINE TOMATO (ZERO RESIDUE)</p> <p>Peso <i>Weight</i> sacchetti/bags da 5 kg</p> <p>Cons. <i>Storage</i> 2°-4°</p> <p>Scadenza <i>Shelf Life</i> 10 giorni/days</p>  <p>HQF09707</p>
<p><b>POMODORO CUORE DI BUE VASCHETTA DA 500 G. CA. X 8 PZ</b> TOMATO "CUOR DI BUE"</p> <p>Peso <i>Weight</i> 500 gr</p> <p>Cons. <i>Storage</i> 2°-4°</p> <p>Scadenza <i>Shelf Life</i> 15 giorni/days</p>  <p>HQF09733</p>	<p><b>POMODORO DATTERINO ARANCIONE A RESIDUO ZERO</b> ORANGE TOMATO "DATTERINO" (ZERO RESIDUE)</p> <p>Peso <i>Weight</i> 3 kg</p> <p>Cons. <i>Storage</i> temp. amb.</p> <p>Scadenza <i>Shelf Life</i> 22 giorni/days</p>  <p>HQF11569</p>	<p><b>POMODORO DATTERINO GIALLO A RESIDUO ZERO</b> YELLOW TOMATO (ZERO RESIDUE)</p> <p>Peso <i>Weight</i> sacchetti/bags da 3 kg</p> <p>Cons. <i>Storage</i> 2°-4°</p> <p>Scadenza <i>Shelf Life</i> 10 giorni/days</p>  <p>HQF09689</p>	<p><b>POMODORO PIXEL A RESIDUO ZERO</b> TOMATO PIXEL (ZERO RESIDUE)</p> <p>Peso <i>Weight</i> 4/5 kg</p> <p>Cons. <i>Storage</i> 2°-4°</p> <p>Scadenza <i>Shelf Life</i> 10 giorni/days</p>  <p>HQF11523</p>
<p><b>POMODORO SAN MARZANO DA SALSA</b> SAN MARZANO TOMATO FOR SAUCE</p> <p>Peso <i>Weight</i> 10 kg</p> <p>Cons. <i>Storage</i> 2°-4°</p> <p>Scadenza <i>Shelf Life</i> 10 giorni/days</p>  <p>HQF11524</p>	<p><b>POMODORO TORPEDINO ROSSO</b> RED TORPEDINO TOMATO</p> <p>Peso <i>Weight</i> 5 kg</p> <p>Cons. <i>Storage</i> 2°-4°</p> <p>Scadenza <i>Shelf Life</i> 15 giorni/days</p>  <p>HQF10586</p>	<p><b>POMODORO TORPEDINO VERDE</b> GREEN TORPEDINO TOMATO</p> <p>Peso <i>Weight</i> 5 kg</p> <p>Cons. <i>Storage</i> 2°-4°</p> <p>Scadenza <i>Shelf Life</i> 15 giorni/days</p>  <p>HQF10587</p>	<p><b>POMODORO ZEBRATO RESIDUO ZERO 300 G X 10</b> STRIPED TOMATO</p> <p>Peso <i>Weight</i> cassetta/bags da 3 kg in conf. da 300</p> <p>Cons. <i>Storage</i> 2°-4°</p> <p>Scadenza <i>Shelf Life</i> 10 giorni/days</p>  <p>HQF09691</p>

**PRUGNA/SUSINA "VECCHIA PISCINA"**  
PLUM HQF AGRICOLA SELECTION "VECCHIA PISCINA"

Peso *Weight* 5 kg

Cons. *Storage* temp. amb.

Scadenza *Shelf Life* 10 giorni/days



HQF01211

**RABBARBO**  
RHUBARB

Peso *Weight* sacchetti/bags  
da 2 kg

Cons. *Storage* 2°-4°

Scadenza *Shelf Life* 10 giorni/days



HQF09476

**RUCOLA A MAZZETTI RESIDUO ZERO**  
ROCKET SALAD (ZERO RESIDUE)

Peso *Weight* conf.16 mazz.  
da 50 gr

Cons. *Storage* 2°-4°

Scadenza *Shelf Life* 10 giorni/days



HQF05816

**SPINACI FRESCHI**  
FRESH SPINACH

Peso *Weight* sacchetti/bags  
da 1 kg

Cons. *Storage* 2°-4°

Scadenza *Shelf Life* 10 giorni/days



HQF08848

**ZUCCA ASTERIX "VECCHIA PISCINA"**  
PUMPKIN "ASTERIX" "VECCHIA PISCINA"

Peso *Weight* 3/5 kg

Cons. *Storage* 2°-4°

Scadenza *Shelf Life* 15 giorni/days



HQF01703

**ZUCCA MOSCATA "VECCHIA PISCINA"**  
PUMPKIN "MOSCATA" "VECCHIA PISCINA"

Peso *Weight* 5 kg

Cons. *Storage* 2°-4°

Scadenza *Shelf Life* 15 giorni/days



HQF01708

**ZUCCA NAPOLETANA LUNGA "VECCHIA PISCINA"**  
LONG PUMPKIN FROM NAPLES "VECCHIA PISCINA"

Peso *Weight* 15 kg

Cons. *Storage* 2°-4°

Scadenza *Shelf Life* 15 giorni/days



HQF01704

**ZUCCHINE GIALLE**  
YELLOW ZUCCHINI

Peso *Weight* sacchetti/bags  
da 3 kg

Cons. *Storage* 2°-4°

Scadenza *Shelf Life* 10 giorni/days



HQF09474

**ZUCCHINE ROMANESCHE**  
ROMAN ZUCCHINI

Peso *Weight* sacchetti/bags  
da 3 kg

Cons. *Storage* 2°-4°

Scadenza *Shelf Life* 10 giorni/days



HQF8423

**ZUCCHINE ROMANESCHE RESIDUO ZERO**  
ROMAN ZUCCHINI (ZERO RESIDUE)

Peso *Weight* sacchetti/bags  
da 3 kg

Cons. *Storage* 2°-4°

Scadenza *Shelf Life* 10 giorni/days



HQF09705



FRUTTA, VERDURA ED ERBE AROMATICHE

FRUITS, VEGETABLES AND HERBS



# TUBERI E ORTAGGI

## TUBER AND VEGETABLE



### PATATE DI LEONESSA

LEONESSA POTATOES

Peso sacchetti/  
Weight boxes da 5 kg  
Cons. Storage 2°-4°  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/days



### PATATE DI LEONESSA

Il progetto di HQF Agricola è nato a Rieti, zona che ha subito grandi rallentamenti nella produzione a causa del terremoto del 2016 ed ha come obiettivo quello di incentivare un nuovo sviluppo commerciale. Siamo partiti con la coltivazione di un prodotto tipico del territorio: la patata di Leonessa, prodotto semplice e naturale, di altissima qualità.

### POTATOES FROM LEONESSA

HQF Agricola project starts in Rieti, an area that suffered from great slowdown in production due to the earthquake in 2016, with the objective of encouraging a new commercial development. We have begun farming a product which is typical of the territory: potatoes from Leonessa, a simple and genuine reference appreciated for its high quality.



### PATATE VIOLA

VIOLET POTATOES

Peso sacchetti/  
Weight boxes da 3 kg  
Cons. Storage 2°-4°  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/days



HQF09468

### PATATE RATTE

RATTE POTATOES

Peso 1 kg  
Weight  
Cons. Storage 0°-4°  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/days



HQF3285

### ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO

WHITE ASPARAGUS FROM BASSANO

Peso 3 kg  
Weight  
Cons. Storage 4°-6°  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/days



HQF4653

### DAIKON CT

DAIKON CT

Peso 1 kg  
Weight  
Cons. Storage 2°-4°  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/days



HQF0400

### PASTINACA CT

PARSNIP

Peso 500 gr  
Weight  
Cons. Storage 0°-4°  
Scadenza Shelf Life 7 giorni/days



HQF0401

### POMODORI SECCHI

DRY TOMATOES

Peso 2 kg  
Weight  
Cons. Storage 0°-4°  
Scadenza Shelf Life 15 giorni/days



HQF09593

### SCORZONERA

SALSIFY

Peso 1 kg  
Weight  
Cons. Storage 0°-4°  
Scadenza Shelf Life 15 giorni/days



HQF0404

### TOPINAMBUR

JERUSALEM ARTICHOKE

Peso 5 kg  
Weight  
Cons. Storage 8°-10°  
Scadenza Shelf Life 50 giorni/days



HQF0405

### KISSINGARLIC

L'AGLIO DEL BACIO

Il nostro aglio proviene dall'Aglio della Val di Chiana, pianta rarissima e in via di estinzione e si distingue dall'aglio comune per la dimensione gigante di testa e bulbo. Questo aglio conferisce a ogni cibo un aroma ed un sapore gentile, elegante, caldo, leggermente piccante e soprattutto stimolante. A differenza dell'aglio comune, è più delicato, non condiziona l'alito ed è altamente digeribile.

### KISSINGARLIC

Our garlic comes from the Garlic of the Val di Chiana, a very rare and endangered plant and is distinguished from the common garlic for its giant size of head and bulb. This garlic gives each food an aroma and a taste that is kind, elegant, warm, slightly spicy and above all stimulating. Unlike common garlic, it is more delicate, does not affect the breath and is highly digestible.

### AGLIONE

KISSINGARLIC

Peso 1 kg  
Weight  
Cons. Storage Tem. Amb.  
Scadenza Shelf Life 30 giorni/days



HQF10654

### AGLIO NERO DI VOGHIERA

BLACK GARLIC FROM VOGHIERA

Peso 1 kg  
Weight  
Cons. Storage Tem. Amb.  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/days



HQF9738

### POLVERE DI AGLIO NERO DI VOGHIERA

VOGHIERA BLACK GARLIC POWDER

Peso 30 gr  
Weight  
Cons. Storage Tem. Amb.  
Scadenza Shelf Life 200 giorni/days



HQF08136

































FRUTTA, VERDURA ED ERBE AROMATICHE

FRUITS, VEGETABLES AND HERBS



# FRUTTA E VERDURA SECCA FRUIT AND DRY VEGETABLES



<p><b>ANACARDI SALATI E TOSTATI</b> <i>SALTED AND TOASTED CASHEW NUTS</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF3265</b></p>	<p><b>CECI SECCHI</b> <i>DRIED CHICKPEAS</i></p> <p>Peso Weight collo da 5 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 10 giorni/days</p>  <p><b>HQF2416</b></p>	<p><b>CEDRO CANDITO</b> <i>CANDIED CEDAR LIME</i></p> <p>Peso Weight 3 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF2045</b></p>	<p><b>NOCCIOLA SGUSCIATA "TONDA GENTILE"</b> <i>HAZELNUTS SKIN ON</i></p> <p>Peso Weight 350 gr Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF0394</b></p>	<p><b>NOCI DI ANACARDO</b> <i>CASHEW NUTS</i></p> <p>Peso Weight 500 gr Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF2159</b></p>	<p><b>NOCI DI PARA</b> <i>BRAZIL NUTS</i></p> <p>Peso Weight 500 gr Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF2889</b></p>
<p><b>FARINA DI PISTACCHIO EXTRA VERDE</b> <i>PISTACHIO FLOUR</i></p> <p>Peso Weight 500 gr Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF2582</b></p>	<p><b>FAVE DECORTICATE</b> <i>HULLED BEANS</i></p> <p>Peso Weight collo da 5 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 10 giorni/days</p>  <p><b>HQF2221</b></p>	<p><b>FICHI SECCHI</b> <i>DRIED FIGS</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF5613</b></p>	<p><b>NOCI MACADAMIA</b> <i>MACADAMIA NUTS</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF2583</b></p>	<p><b>NOCI PELATE DI PECAN</b> <i>PEELED PECAN NUTS</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF2584</b></p>	<p><b>NOCI SGUSCIATE DI "SORRENTO"</b> <i>SHELLED WALNUTS FROM SORRENTO</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF0396</b></p>
<p><b>GRANELLA DI MANDORLE</b> <i>ALMOND CRUMBLE</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF2326</b></p>	<p><b>MANDORLE AMARE CON PELLE</b> <i>BITTER ALMOND SKIN ON</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF2522</b></p>	<p><b>MANDORLE AMARE SENZA PELLE</b> <i>BITTER ALMOND WITHOUT SKIN</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF1519</b></p>	<p><b>MANDORLE DOLCI CON PELLE</b> <i>ALMOND WITH SKIN</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF0388</b></p>	<p><b>PASTA DI NOCCIOLA "TONDA GENTILE ROMANA"</b> <i>HAZELNUT PASTE</i></p> <p>Peso Weight 350 gr Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF0554</b></p>	<p><b>PISTACCHI PELATI DI BRONTE DOP</b> <i>PEELED PISTACHIOS FROM BRONTE DOP</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF0397</b></p>
<p><b>MANDORLE DOLCI SENZA PELLE</b> <i>ALMOND WITHOUT SKIN</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF0389</b></p>	<p><b>MANDORLE PELATE A BASTONCINI</b> <i>PEELED ALMOND</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF0390</b></p>	<p><b>MANDORLE PELATE AFFETTATE</b> <i>FLAKED ALMOND</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF0391</b></p>	<p><b>MANDORLE PELATE SALATE E TOSTATE</b> <i>PEELED AND TOASTED ALMOND</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF3266</b></p>	<p><b>PISTACCHI SGUSCIATI DI BRONTE DOP</b> <i>SHELLED PISTACHIOS FROM BRONTE DOP</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF0399</b></p>	<p><b>PISTACCHI TRITATI</b> <i>CRUNCH PISTACHIOS</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF1290</b></p>
<p><b>MARRON GLACE A PEZZI</b> <i>MARRON GLACÉ IN PIECES</i></p> <p>Peso Weight 1.1 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 2 anni/years</p>  <p><b>HQF2220</b></p>	<p><b>MARRON GLACE INTERI</b> <i>WHOLE MARRON GLACÉ</i></p> <p>Peso Weight 1.1 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 2 anni/years</p>  <p><b>HQF2368</b></p>	<p><b>MARRONI INTERI COTTI A VAPORE</b> <i>BOILED WHOLE MARRONS</i></p> <p>Peso Weight 430 gr Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 2 anni/years</p>  <p><b>HQF0553</b></p>	<p><b>NOCCIOLA "TONDA GENTILE DELLE LANGHE" PELATA E TOSTATA</b> <i>TOASTED HAZELNUTS</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF3396</b></p>	<p><b>UVA SULTANINA</b> <i>DRY RAISINS</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF1391</b></p>	<p><b>UVETTA DI CORINTO</b> <i>DRY GRAPES FROM CORINTO</i></p> <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Temp. Amb. Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p>  <p><b>HQF2585</b></p>

FRUTTA, VERDURA ED ERBE AROMATICHE

FRUITS, VEGETABLES AND HERBS



# ERBE AROMATICHE HERBS

<b>BASILICO IN VASCHETTA</b> <b>BASIL (TRAY)</b> Peso 30 gr x 10 pz/pc Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life <b>HQF09743</b>	<b>CERFOGLIO</b> <b>CHEVIL</b> Peso 30 gr x 10 pz/pc Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life <b>HQF0362</b>	<b>ALLORO FRESCO IN VASCHETTA</b> <b>FRESH LAUREL</b> Peso cassetta da 10 pz/boxes 10 pc Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life <b>HQF01298</b>	<b>ANETO VASSOIO</b> <b>DILL</b> Peso 30 gr x 10 pz/pc Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life <b>HQF0685</b>
<b>PREZZEMOLO RESIDUO ZERO</b> <b>PREZZEMOL ZERO RESIDUE</b> Peso 500 gr Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life <b>HQF3312</b>	<b>RAVANELLI RESIDUO ZERO</b> <b>RADISH (ZERO RESIDUE)</b> Peso 250 gr Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 12 giorni/ 12 days Shelf Life <b>HQF09020</b>	<b>CORIANDOLO VASCHETTA</b> <b>CORIANDER (TRAY)</b> Peso 30 gr x 10 pz/pc Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life <b>HQF0085</b>	<b>FIORI EDULI IN VASCHETTA</b> <b>EDIBLE FLOWERS</b> Peso 150 gr Weight Cons. 0° - 4° Storage Scadenza 7 giorni/ 7 days Shelf Life <b>HQF0381</b>
<b>SEDANO BIANCO RESIDUO ZERO</b> <b>WHITE CELERY ZERO RESIDUE</b> Peso 4 Kg Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life <b>HQF08902</b>	<b>SEDANO VERDE RESIDUO ZERO</b> <b>GREEN CELERY ZERO RESIDUE</b> Peso 4 Kg Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 20 giorni/ 20 days Shelf Life <b>HQF08904</b>	<b>SAKURA MIX</b> <b>SAKURA MIX</b> Peso 1 kg Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life <b>HQF3308</b>	<b>SALVIA IN VASCHETTA</b> <b>SAGE (TRAY)</b> Peso 30 gr x 10 pz/pc Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 12 giorni/ 12 days Shelf Life <b>HQF06764</b>
		<b>TIMO FRESCO IN VASCHETTA</b> <b>FRESH THYME</b> Peso 30 gr x 10 pz/pc Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life <b>HQF08079</b>	

# GERMOGLI E CRESCIONI

High Quality Food abbraccia il progetto "Micro-ortaggi, nuovi alimenti freschi e funzionali per esplorare tutto il valore della biodiversità" (MicroGREENS) finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) nell'ambito delle attività connesse ad Expo Milano 2015. Il progetto ha l'obiettivo di divulgare l'importanza ed il valore del grande patrimonio di agro-biodiversità della Puglia svelando come questa ricchezza possa essere utilizzata per lo sviluppo di prodotti agroalimentari innovativi e ad alto valore aggiunto come i micro-ortaggi. Integrando le competenze scientifiche dei ricercatori del Dipartimento di Scienze Agro Ambientali e Territoriali (DISAAT) dell'Università di Bari, il progetto

mira a dimostrare e divulgare come sia possibile utilizzare numerose specie di piante spontanee e varietà di ortaggi tipici pugliesi sottoutilizzate ed a rischio di erosione genetica, per lo sviluppo di prodotti alimentari innovativi freschi, funzionali e ad alto valore aggiunto come i micro-ortaggi. Il progetto, finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) nell'ambito di EXPO 2015, rappresenta uno strumento semplice e originale per veicolare al grande pubblico una serie di informazioni che possono stimolare la discussione dei temi della biodiversità, della sicurezza alimentare e della sostenibilità ambientale.

# BUDS AND CRESSSES

High Quality Food shares the project "Micro-vegetables, fresh and functional new foods to explore all of the value of biodiversity" (Microgreens) financed by the Ministry of Agriculture and Forestry (MIPAAF) as part of the activities linked to Expo Milano 2015. The goal of this project is to promote the importance and the value of the great heritage of agro-biodiversity of Puglia revealing how this wealth can be used for the development of innovative food products with high added value such as micro-vegetables. Integrating the scientific knowledges of researchers in the Department of Environmental and Territorial Agro Sciences

(DISAAT) of the University of Bari. The project wants to demonstrate and communicate how you can use numerous species of wild plants and variety of typical Apulian vegetables underutilized and with the risk of genetic erosion for the development of innovative fresh food, functional and high added value such as micro-vegetables. The project, financed by the Ministry of Agriculture and Forestry (MIPAAF) as part of EXPO 2015 is a simple and original way to communicate with the public a series of information that can encourage discussion of issues of biodiversity, food security and environmental sustainability.

<b>FIORI EDULI MIX 30 PZ</b> <b>EDIBLE FLOWERS MIX 30 PC</b> Peso 100 gr Weight Cons. 2° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life <b>HQF9936</b>	
<b>MICRO MIX HQF 12 (4 PISELLO, 4 BARBABIETOLA) 8 PZ</b> <b>MICRO MIX HQF 12 (4 PEA, 4 BEET) 8 PC</b> Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life <b>HQF00541</b>	
<b>MICRO MIX HQF 13 (2 SHISO, 2 PISELLO, 2 BIETA, 1 ATREPLICE, 1 ACETOSA) 8 PZ</b> <b>MICRO MIX HQF 13 (2 SHISO, 2 PEAS, 2 CHARD, 1 SALT BUSH, 1 SORREL) 8 PC</b> Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life <b>HQF00692</b>	
<b>MICRO MIX HQF 14 (4 BASILICO, 2 ACETOSA, 2 PISELLO) 8PZ</b> <b>MICRO MIX HQF 14 (4 BASIL, 2 SORREL, 2 PEA) 8 PC</b> Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life <b>HQF00946</b>	
<b>MICRO MIX HQF 15 (2 SHISO, 2 SENAPE, 1 ACETOSA, 2 PISELLO, 1 RAVANELLO) 8 PZ</b> <b>MICRO MIX HQF 15 (2 SHISO, 2 MUSTARD, 1 SORREL, 2 PEA, 1 RADISH) 8 PC</b> Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life <b>HQF01615</b>	
<b>MICRO MIX HQF 16 (2 CAROTA, 3 ATREPLICE, 3 PISELLO) 8 PZ</b> <b>MICRO MIX HQF 16 (2 CARROT, 3 SALT BUSH, 3 PEA) 8 PC</b> Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life <b>HQF02414</b>	

DOLCI E PASTICCERIA E AGRIGELATO  
DESSERTS E PASTRIES AND AGRIGELATO





<p><b>MICRO MIX HQF 17 (2 PISELLO, 2 ATREPLICE, 2 ACETOSA, 2 CORIANDOLO) 8 PZ</b> <i>MICRO MIX HQF 17 (2 PEAS, 2 SALT BUSH, 2 SORREL, 2 CORIANDER) 8 PC</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life</p> <p><b>HQF02713</b></p>	<p><b>MICRO MIX HQF 18 (2 SENAPE, 2 SHISO, 2 ACETOSA, 2 PISELLO) 8PZ</b> <i>MICRO MIX HQF 18 (2 MUSTARD, 2 SHISO, 2 SORREL, 2 PEA) 8 PC</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life</p> <p><b>HQF02729</b></p>	<p><b>MICRO MIX HQF 19 (1 PISELLO, 2 SHISO VERDE, 1 SHISO ROSSO, 1 SENAPE, 1 BIETA, 1 AGLIO, 1 CIMA DI RAPA, 1 BASILICO ROSSO) 8P</b> <i>MICRO MIX HQF 19 (PEA, 2 GREEN SHISO, 1 RED SHISO, 1 MUSTARD, 1 CHARD, 1 GARLIC, 1 TURNIP GREENS, 1 RED BASIL) 8 PC</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life</p> <p><b>HQF03242</b></p>	<p><b>MICRO MIX HQF 20 (2 SHISO ROSSO, 2 PISELLO, 2 SENAPE, 2 BASILICO VERDE) 8 PZ</b> <i>MICRO MIX HQF 20 (2 RED SHISO, 2 PEAS, 2 MUSTARD, 2 GREEN BASIL) 8 PC</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life</p> <p><b>HQF03498</b></p>
<p><b>MICRO MIX HQF 4 (2 BASILICO, 2 SHISO, 2 CORIANDOLO, 2 PISELLO) 8 PZ</b> <i>MICRO MIX HQF 4 (2 BASIL, 2 SHISO, 2 CORIANDER, 2 PEAS) 8 PC</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life</p> <p><b>HQF10413</b></p>	<p><b>MICRO MIX HQF 6 (2 BASILICO, 2 SHISO, 2 ACETOSA, 2 PISELLO) 8 PZ</b> <i>MICRO MIX HQF 6 (2 BASIL, 2 SHISO, 2 SORREL, 2 PEAS) 8 PC</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life</p> <p><b>HQF10656</b></p>	<p><b>MICRO MIX HQF 8 (RAVANELLO, BASILICO, CORIANDOLO, PISELLO, BIETOLA, CAROTA, CAVOLO NERO, AGLIO)</b> <i>MICRO MIX HQF 8 (RADISH, BASIL, CORIANDER, PEA, CHARD, CARROT, BLACK CABBAGE, GARLIC)</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life</p> <p><b>HQF10828</b></p>	<p><b>MICRO MIX HQF "SELEZIONE GLASS" (SHISO ROSSO, RAVANELLO, PISELLO, AMARANTO) 8 PZ</b> <i>MICRO MIX HQF "GLASS SELECTION" (RED SHISO, RADISH, PEA, AMARANTH) 8 PC</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life</p> <p><b>HQF04183</b></p>
<p><b>MICRO PISELLO 8 PZ</b> <i>MICRO PEA 8 PC</i></p> <p>Peso 1 kg Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life</p> <p><b>HQF9828</b></p>	<p><b>MICRO SHISO ROSSO 8 PZ</b> <i>RED MICRO SHISO 8 PC</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life</p> <p><b>HQF10396</b></p>	<p><b>MINI MIX "SELEZIONE MIVÀ" (ACETOSELLA, PISELLO, AMARANTO, NASTURZIO) 4 PZ</b> <i>MINI MIX " MIVÀ SELECTION" (SORREL, PEA, AMARANTH, NASTURTIUM) 4 PC</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life</p> <p><b>HQF09599</b></p>	<p><b>MINI MIX HQF 10 (1 MELISSA, 1 CAROTA, 1 PISELLO, 1 BASILICO) 4 PZ</b> <i>MINI MIX HQF 10 (1 LEMON BALM, 1 CARROT, 1 PEA, 1 BASIL) 4 PC</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life</p> <p><b>HQF06226</b></p>
<p><b>MINI MIX HQF 11 (2 PISELLO, 1 ACETOSELLA, 1 NASTURZIO) 4 PZ</b> <i>MINI MIX HQF 11 (2 PEAS, 1 SORREL, 1 NASTURTIUM) 4 PC</i></p> <p>Peso 1 kg Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life</p> <p><b>HQF07666</b></p>	<p><b>MINI MIX HQF 12 (1 CORIANDOLO, 1 NASTURZIO, 1 AMARANTO, 1 CRESCIONE)</b> <i>MINI MIX HQF 12 (1 CORIANDER, 1 NASTURTIUM, 1 AMARANTH, 1 CRESS)</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life</p> <p><b>HQF09392</b></p>	<p><b>MINI MIX HQF 13 (ACETOSA, BASILICO, CRESCIONE, SENAPE)</b> <i>MINI MIX HQF 13 (SORREL, BASIL, WATERCRESS, MUSTARD)</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life</p> <p><b>HQF09394</b></p>	<p><b>MINI MIX HQF 14 (SHISO ROSSO, SHISO VERDE, NASTURZIO MELISSA)</b> <i>MINI MIX HQF 14 (SHISO RED, SHISO GREEN, NASTURTIUM MELISSA)</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life</p> <p><b>HQF09396</b></p>
<p><b>MINI MIX HQF 15 (SHISO ROSSO, SHISO VERDE, NASTURZIO ACETOSA)</b> <i>MINI MIX HQF 15 (RED SHISO, GREEN SHISO, NASTURTIUM, SORREL)</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life</p> <p><b>HQF09432</b></p>	<p><b>MINI MIX HQF 16 (2 PISELLO, 1 ACETOSELLA, 1 SENAPE) 4 PZ</b> <i>MINI MIX HQF 16 (2 PEAS, 1 SORREL, 1 MUSTARD) 4 PC</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life</p> <p><b>HQF09444</b></p>	<p><b>MINI MIX HQF 7 (2 BIETA, 1 PISELLO, 1 SENAPE) 4 PZ</b> <i>MINI MIX HQF 7 (2 CHARD 1 PEA, 1 MUSTARD) 4 PC</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life</p> <p><b>HQF03991</b></p>	<p><b>MINI MIX HQF 9 (1 BASILICO ROSSO, 1 RAVANELLO ROSSO, 2 PISELLO) 4 PZ</b> <i>MINI MIX HQF 9 (1 RED BASIL, 1 RED RADISH, 2 PEAS) 4 PC</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. 4° - 6° Storage Scadenza 15 giorni/ 15 days Shelf Life</p> <p><b>HQF05248</b></p>



**FRUTTA, VERDURA ED ERBE AROMATICHE**

**FRUITS, VEGETABLES AND HERBS**





<b>PASTA ARTIGIANALE HQF</b> <i>HQF ARTISAN PASTA</i>	Pag. 133
<b>PASTA FRESCA SELEZIONE HQF</b> <i>HQF SELECTED HANDMADE PASTA</i>	Pag. 135
<b>PASTA DI GRAGNANO</b> <i>GRAGNANO PASTA</i>	Pag. 137
<b>PASTA</b> <i>PASTA</i>	Pag. 139
<b>RISO</b> <i>RICE</i>	Pag. 140
<b>COUS COUS</b> <i>COUS COUS</i>	Pag. 141

## PASTA ARTIGIANALE HQF



La pasta High Quality Food è un prodotto unico e dal gusto straordinario, prodotto in Abruzzo da generazioni di artigiani pastai. La semola scelta per la nostra produzione viene dal grano coltivato direttamente sulla piana del Gran Sasso, zona nella quale sole ed acqua sono presenti in quantità ideali per ottenere un prodotto dalle caratteristiche organolettiche eccezionali. Si tratta di una semola italiana, dagli altissimi standard qualitativi, che l'inverno si nutre con la neve sciolta del monte. La semola HQF viene trafilata al bronzo da uno dei più antichi pastifici al mondo con sede a Pratola Peligna (AQ). L'azienda nata nel 1867 produce quantità limitate di pasta trafilata al bronzo per garantire una pasta che rispetta la tradizione più antica. La pasta HQF non ha solo il nome di artigianale,

ma viene lavorata un formato alla volta perché il pastificio ha una sola pressa. Per la lavorazione vengono utilizzate trafile circolari, perché rispetto a quelle lineari non stressano la pasta, e temperature bassissime, intorno ai 40 gradi, per circa 48 ore rispettando i tempi richiesti da ciascun formato. Questo è un dettaglio fondamentale: l'essiccazione estremamente dolce permette di togliere piano piano l'acqua e di non bruciare la pasta, in modo da lasciarle il sapore della semola. A volte può capitare che i nostri formati non siano della stessa lunghezza o che la pasta appaia più ruvida e bianca rispetto ad altre. Ma tutte queste piccole imperfezioni stanno a testimoniare che l'impasto viene regolato ad occhio ed il taglio effettuato a mano.

## HQF ARTISAN PASTA














*The pasta High Quality Food has a unique and extraordinary taste: the flour for our production comes from wheat grown in the plains of the Gran Sasso area where sun and water are present in quantities suitable to obtain a product with exceptional organoleptic characteristics. It is an organic Italian semolina, with the highest standards of quality, nourished by melting mountains snows. The grain comes from an organic farming and is cultivated and blended exclusively for High Quality Food. Flour is bronze drawn from one of the oldest pasta factories in the world with headquarters in Pratola Peligna (AQ). The company was founded in 1867, produces limited quantities of pasta extruded through bronze and with a drying time of at least 36-48 hours, at very low temperatures [40° / 45 °]*

*to ensure that pasta respects the oldest tradition. The HQF pasta is produced in various formats, all with an incredible compromise quality / price and characterized by porosity and flavor. The pasta is produced in singular shapes per batches as the factory has only one press / machine. The machinery used does not stress the pasta (circular trafile) and allows to control low temperatures tailored for each format / shape. The drying process is so smooth that allows the extraction of any liquid / water without burning the pasta. The full flavour of the semolina is kept. Sometimes some shapes can appear of different dimension and length. This just proves that the pasta is produced manually and its process is regulated by the naked eye.*



**RISO E PASTA**  
**RICE AND PASTA**



<b>CASARECCE ARTIGIANALI</b> <b>ARTISANAL CASARECCE HQF</b>  Peso <b>500 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>Temp. Amb.</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>2 anni/years</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0428</b> 	<b>CHITARRINE ARTIGIANALI</b> <b>ARTISANAL CHITARRINE HQF</b>  Peso <b>500 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>Temp. Amb.</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>2 anni/years</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0429</b> 	<b>FETTUCCINE ARTIGIANALI</b> <b>ARTISANAL FETTUCCINE HQF</b>  Peso <b>500 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>Temp. Amb.</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>2 anni/years</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0431</b> 
<b>FUSILLI ARTIGIANALI</b> <b>ARTISANAL FUSILLI HQF</b>  Peso <b>500 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>Temp. Amb.</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>2 anni/years</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0432</b> 	<b>GNOCCETTI SARDI ARTIGIANALI</b> <b>ARTISANAL GNOCCETTI SARDI HQF</b>  Peso <b>500 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>Temp. Amb.</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>2 anni/years</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0434</b> 	<b>LINGUINE ARTIGIANALI</b> <b>ARTISANAL LINGUINE HQF</b>  Peso <b>500 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>Temp. Amb.</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>2 anni/years</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0435</b> 
<b>MEZZI RIGATONI ARTIGIANALI</b> <b>ARTISANAL MEZZI RIGATONI HQF</b>  Peso <b>500 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>Temp. Amb.</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>2 anni/years</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0436</b> 	<b>PENNE ARTIGIANALI</b> <b>ARTISANAL PENNE HQF</b>  Peso <b>500 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>Temp. Amb.</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>2 anni/years</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0438</b> 	<b>PENNONI ARTIGIANALI</b> <b>ARTISANAL PENNONI HQF</b>  Peso <b>500 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>Temp. Amb.</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>2 anni/years</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0439</b> 
<b>RIGATONI ARTIGIANALI</b> <b>ARTISANAL RIGATONI HQF</b>  Peso <b>500 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>Temp. Amb.</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>2 anni/years</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0440</b> 	<b>SPAGHETTI ARTIGIANALI</b> <b>ARTISANAL SPAGHETTI HQF</b>  Peso <b>500 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>Temp. Amb.</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>2 anni/years</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0441</b> 	<b>SPAGHETTINI ARTIGIANALI</b> <b>ARTISANAL SPAGHETTINI HQF</b>  Peso <b>500 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>Temp. Amb.</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>2 anni/years</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0442</b> 
<b>TUBETTI ARTIGIANALI</b> <b>ARTISANAL TUBETTI HQF</b>  Peso <b>500 gr</b> <i>Weight</i> Cons. <b>Temp. Amb.</b> <i>Storage</i> Scadenza <b>2 anni/years</b> <i>Shelf Life</i> <b>HQF0443</b> 		

## PASTA FRESCA SELEZIONE HQF



Prodotto a marchio HQF  
HQF branded product

Una grande novità di High Quality Food è la produzione interna della gamma artigianale e personalizzata di pasta fresca che da anni riscuote un eccezionale successo in tutto il mercato Ho.Re.Ca. Con amore e dedizione vengono preparate le sfoglie e le farciture che trovano posto nelle migliori cucine stellate italiane e non solo. La produzione artigianale si basa esclusivamente su prodotti HQF scelti dopo numerose sessioni di ricerca e sviluppo degli ingredienti. Tutte le farciture ed i formati sono personalizzabili su richiesta degli Chef.

Inoltre, lo stesso laboratorio prepara una selezione di pasta fresca pastorizzata attraverso una cottura a vapore in forno ad una temperatura di 90°. Successivamente la pasta viene asciugata a 48°. La produzione avviene sia a macchina che a mano ed è personalizzata al 100% nei formati e nei ripieni. I prodotti pastorizzati hanno una "shelf life" di 15 giorni, ma possono essere abbattuti in negativo e in questo caso la scadenza arriva a 6 mesi. La pasta fresca HQF è disponibile ogni giorno e su prenotazione.

## HQF SELECTED HANDMADE PASTA

A great new product by High Quality Food comes from the internal production of the artisanal and personalized range of fresh pasta that for years has been an exceptional success in the Ho.Re.Ca. sector. With love and dedication the pasta sheets and fillings are prepared to find their place in the best Italian starred kitchens and more. The raw material used for the artisanal production are exclusively HQF products chosen after several sessions dedicated to research and development of ingredients. All fillings and formats can be customized at the request of

the Chefs. Furthermore, the same laboratory prepares a selection of pasteurized fresh pasta by steaming it in an oven at a temperature of 90°. Subsequently the dough is dried at 48°. The Production takes place both by machine and by hand. It is 100% customized as far as concerning sizes and fillings. Pasteurized products have a shelf life of 15 days, but they can be frozen in a blast chiller to obtain a shelf life that reaches 6 months. The HQF fresh pasta is available every day and by reservation.

**GNOCCHI DI PATATE DI LEONESSA ABBATTUTI 1 KG CA. "HQF AGRICOLA"**  
LEONESSA POTATO GNOCCHI, BLAST CHILLED

Peso **1 kg**  
*Weight*  
Cons. **-18°**  
*Storage*  
Scadenza **60 giorni/days**  
*Shelf Life*



**HQF11920**  

**CANNELLONI RICOTTA E SPINACI**  
CANNELLONI RICOTTA AND SPINACH

Peso **1 kg**  
*Weight*  
Cons. **0° - 4°**  
*Storage*  
Scadenza **6 giorni/days**  
*Shelf Life*



**HQF2624**

**CAPPELLETTI FRESCHI ARTIGIANALI**  
CAPPELLETTI

Peso **1 kg**  
*Weight*  
Cons. **0° - 4°**  
*Storage*  
Scadenza **6 giorni/days**  
*Shelf Life*



**HQF1723**

**CHICCHETTE FRESCHE**  
CHICCHETTE

Peso **1 kg**  
*Weight*  
Cons. **0° - 4°**  
*Storage*  
Scadenza **15 giorni/days**  
*Shelf Life*



**HQF2765**

**CREPES SEMPLICI DIAMETRO 18 CM**  
CREPES

Peso **1 kg**  
*Weight*  
Cons. **0° - 4°**  
*Storage*  
Scadenza **15 giorni/days**  
*Shelf Life*



**HQF2625**

**RISO E PASTA**  
**RICE AND PASTA**



<b>FETTUCCINE AL NERO DI SEPPIA FRESCHE</b> <b>FETTUCCINE WITH BLACK INK</b>  Peso 1 kg Weight Cons. 0° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF1725</b>	<b>FETTUCCINE FRESCHE</b> <b>FETTUCCINE</b>  Peso 1 kg Weight Cons. 0° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF0693</b>	<b>GNOCCHI FRESCHI</b> <b>GNOCCHI</b>  Peso 1 kg Weight Cons. 0° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF2757</b>	<b>MALTAGLIATI FRESCHI</b> <b>MALTAGLIATI</b>  Peso 1 kg Weight Cons. 0° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF2766</b>
<b>ORECCHIETTE</b> <b>ORECCHIETTE</b>  Peso 1 kg Weight Cons. 0° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF1721</b>	<b>PACCHERI ALL'UOVO FRESCHI</b> <b>PACCHERI</b>  Peso 1 kg Weight Cons. 0° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF2627</b>	<b>PAPPARDELLE FRESCHE</b> <b>PAPPARDELLE</b>  Peso 1 kg Weight Cons. 0° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF2758</b>	<b>PASTA "PICI" ACQUA E FARINA</b> <b>PASTA "PICI" WATER AND FLOUR</b>  Peso 1 kg Weight Cons. 0° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF2759</b>
<b>PASTA SFOGLIA PER LASAGNE GRANDI</b> <b>PASTA FOR LASAGNE</b>  Peso 1 kg Weight Cons. 0° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF2761</b>	<b>RAVIOLI ARTIGIANALI ALLE CIME DI RAPA</b> <b>ARTISANAL RAVIOLI WITH TURNIP GREENS</b>  Peso 1 kg Weight Cons. 0° - 4° Storage Scadenza 6 giorni/days Shelf Life <b>HQF1722</b>	<b>RAVIOLI ARTIGIANALI BUFALA E BASILICO</b> <b>ARTISANAL RAVIOLI BUFALA AND BASILICO</b>  Peso 1 kg Weight Cons. 0° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF1726</b>	<b>RAVIOLI ARTIGIANALI RICOTTA E SPINACI</b> <b>ARTISANAL RAVIOLI RICOTTA AND SPINACH</b>  Peso 1 kg Weight Cons. 0° - 4° Storage Scadenza 6 giorni/days Shelf Life <b>HQF0694</b>
<b>RIGATONI FRESCHI</b> <b>RIGATONI</b>  Peso 1 kg Weight Cons. 0° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF2762</b>	<b>SPAGHETTI ALLA CHITARRA</b> <b>SPAGHETTI ALLA CHITARRA</b>  Peso 1 kg Weight Cons. 0° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF2767</b>	<b>SPAGHETTI ALLA CHITARRA NERO DI SEPPIA</b> <b>FETTUCCINE WITH BLACK INK</b>  Peso 1 kg Weight Cons. 0° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF2975</b>	<b>SPAGHETTONI ARTIGIANALI AL NERO DI SEPPIA</b> <b>ARTISANAL SPAGHETTONI BLACK INK</b>  Peso 1 kg Weight Cons. 0° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF1728</b>
<b>STROZZAPRETI FRESCHI</b> <b>SPAGHETTI ALLA CHITARRA BLACK INK</b>  Peso 1 kg Weight Cons. 0° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF2768</b>	<b>TAGLIATELLE FRESCHE</b> <b>TAGLIATELLE</b>  Peso 1 kg Weight Cons. 0° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF2763</b>	<b>TONNARELLI FRESCHI</b> <b>TONNARELLI</b>  Peso 1 kg Weight Cons. 0° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF3451</b>	<b>TROFIE FRESCHE ARTIGIANALI</b> <b>ARTISANAL FRESH TROFIE</b>  Peso 1 kg Weight Cons. 0° - 4° Storage Scadenza 15 giorni/days Shelf Life <b>HQF1730</b>

## PASTA DI GRAGNANO

La nostra pasta nasce nella valle dei mulini a Gragnano, dove l'acqua e le materie prime eccellenti danno origine da oltre 5 secoli ad una delle nostre eccellenze che ha ricevuto riconoscimenti ovunque. L'"Oro di Gragnano" appunto. La trafilazione al bronzo, secondo tradizione gragnanese, conferisce la rugosità necessaria per catturare il condimento, l'essiccamento avviene ad una temperatura che non supera mai i 45°C in celle statiche per non meno di 48 ore. La cura e la passione con la quale vengono rispettati tutti i passaggi del processo rendono il nostro un prodotto unico sul mercato.

## GRAGNANO PASTA

*Our pasta comes from the Mills Valley in Gragnano, where water and extraordinary raw materials have, for over 5 centuries, given birth to one our excellences which has received awards all over the world, the bespoke "Gold of Gragnano". The use of machines made of pure bronze, according to the "gragnanese" traditions, confers the necessary wrinklyness to catch sauces and seasonings, the drying process at last never goes over 45°C in static cells for 48 hours or longer. Care and passion with which all the phases of the process are respected allow to obtain a product unique in its genre.*



Prodotto a marchio HQF  
HQF branded product

<b>CALAMARI "ORO DI PASTA DI GRAGNANO"</b> <b>CALAMARI "ORO DI GRAGNANO"</b>  Peso 500 gr Weight Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza 2 anni/years Shelf Life <b>HQF0444</b>	<b>FUSILLONI / FESTONI "ORO DI PASTA DI GRAGNANO"</b> <b>FUSILLONI / FESTONI "ORO DI GRAGNANO"</b>  Peso 500 gr Weight Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza 2 anni/years Shelf Life <b>HQF0446</b>
<b>LINGUINE "ORO DI PASTA DI GRAGNANO"</b> <b>LINGUINE "ORO DI GRAGNANO"</b>  Peso 500 gr Weight Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza 2 anni/years Shelf Life <b>HQF0447</b>	<b>LUMACONI</b> <b>LUMACONI</b>  Peso 500 gr Weight Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza 2 anni/years Shelf Life <b>HQF8681</b>
<b>MEZZI PACCHERI LISCI "ORO DI PASTA DI GRAGNANO"</b> <b>MEZZI PACCHERI LISCI "ORO DI GRAGNANO"</b>  Peso 500 gr Weight Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza 2 anni/years Shelf Life <b>HQF0448</b>	<b>MEZZI RIGATONI "ORO DI PASTA DI GRAGNANO"</b> <b>MEZZI RIGATONI "ORO DI GRAGNANO"</b>  Peso 500 gr Weight Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza 2 anni/years Shelf Life <b>HQF1576</b>
<b>PACCHERI LISCI (SCHIAFFONI) "ORO DI PASTA DI GRAGNANO"</b> <b>PACCHERI LISCI</b>  Peso 500 gr Weight Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza 2 anni/years Shelf Life <b>HQF1577</b>	<b>PACCHERI MILLERIGHE "ORO DI PASTA DI GRAGNANO"</b> <b>PACCHERI MILLERIGHE "ORO DI GRAGNANO"</b>  Peso 500 gr Weight Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza 2 anni/years Shelf Life <b>HQF0449</b>
<b>RIGATONI "ORO DI PASTA DI GRAGNANO"</b> <b>RIGATONI "ORO DI GRAGNANO"</b>  Peso 500 gr Weight Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza 2 anni/years Shelf Life <b>HQF2835</b>	<b>SCIALATIELLI "ORO DI PASTA DI GRAGNANO"</b> <b>SCIALATIELLI "ORO DI GRAGNANO"</b>  Peso 500 gr Weight Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza 2 anni/years Shelf Life <b>HQF0451</b>



**SPAGHETTI "ORO DI PASTA DI GRAGNANO"**  
*SPAGHETTI "ORO DI GRAGNANO"*

Peso **500 gr**  
 Weight  
 Cons. **Temp. Amb.**  
 Storage  
 Scadenza **2 anni/years**  
 Shelf Life

HQF0452



**SPAGHETTI CURVI "ORO DI PASTA DI GRAGNANO"**  
*SPAGHETTI CURVI "ORO DI GRAGNANO"*

Peso **500 gr**  
 Weight  
 Cons. **Temp. Amb.**  
 Storage  
 Scadenza **2 anni/years**  
 Shelf Life

HQF0453



**TACCOZZETTE "ORO DI PASTA DI GRAGNANO"**  
*TACCOZZETTE "ORO DI GRAGNANO"*

Peso **500 gr**  
 Weight  
 Cons. **Temp. Amb.**  
 Storage  
 Scadenza **2 anni/years**  
 Shelf Life

HQF2836



**VERMICELLI/SPAGHETTONI "ORO DI PASTA DI GRAGNANO"**  
*VERMICELLI/SPAGHETTONI "ORO DI GRAGNANO"*

Peso **500 gr**  
 Weight  
 Cons. **Temp. Amb.**  
 Storage  
 Scadenza **2 anni/years**  
 Shelf Life

HQF2209



**PASTA**  
**PASTA**



**PASTA FILLO**  
**PASTA FILLO**

Peso **450 gr**  
 Weight  
 Cons. **- 18°**  
 Storage  
 Scadenza **1 anno/year**  
 Shelf Life

HQF0456



**PASTA KATAIFI**  
**PASTA KATAIFI**

Peso **450 gr**  
 Weight  
 Cons. **- 18°**  
 Storage  
 Scadenza **1 anno/year**  
 Shelf Life

HQF0455



**SPAGHETTI (VERMICELLI) DI SOIA**  
**SOY SPAGHETTI**

Peso **200 gr**  
 Weight  
 Cons. **Temp. Amb.**  
 Storage  
 Scadenza **1 anno/year**  
 Shelf Life

HQF2123



**SPAGHETTI ARTIGIANALI DI FARRO**  
**ARTISANAL SPELT SPAGHETTI**

Peso **500 gr**  
 Weight  
 Cons. **Temp. Amb.**  
 Storage  
 Scadenza **1 anno/year**  
 Shelf Life

HQF2842



**SPAGHETTI INTEGRALI GR 500**  
**WHOLE FLOUR SPAGHETTI**

Peso **500 gr**  
 Weight  
 Cons. **Temp. Amb.**  
 Storage  
 Scadenza **2 anni/years**  
 Shelf Life

HQF2121



**RISO E PASTA**  
**RICE AND PASTA**



## RISO RICE

### RISO BOMBA D.O.

L'unico riso al mondo ad essere irrigato esclusivamente dalle 44 risurgive naturali presenti nell'area di coltivazione.

### BOMBA RICE D.O.

The only rice in the world watered exclusively by the 44 natural water sources present in the cultivation.

#### RISO BASMATI BASMATI RICE

Peso Weight 1 kg  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF0457



#### RISO CARNAROLI QUALITÀ EXTRA EXTRA QUALITY CARNAROLI RICE HQF SELECTION

Peso Weight 1 kg  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF3012



#### RISO NERO VENERE INTEGRALE ITALIANO ITALIAN BLACK RICE VENERE

Peso Weight 1 kg  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF0463



#### RISO NISHIKI NISHIKI RICE

Peso Weight 5 kg  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF0460



#### RISO RIBE BIANCO ITALIANO WHITE RIBE RICE

Peso Weight 1 kg  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF3816



#### RISO ROSSO INTEGRALE ITALIANO ITALIAN RED RICE

Peso Weight 1 kg  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF0462



#### RISO SOFFIATO PUFFED RICE

Peso Weight 125 gr  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year

HQF1928



#### RISO BOMBA D.O. BOMBA RICE D.O.

Peso Weight 1 kg  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 410 giorni/days

HQF11638



## COUS COUS

Il cous cous è un alimento tipico del Nord Africa e della Sicilia occidentale, costituito da agglomerati. I chicchi di cous cous vengono fatti con la semola (grano duro macinato grossolanamente) la quale viene aspersa d'acqua e lavorata con le mani per farne pallottoline che vengono cosparse di semola asciutta per tenerle separate, e poi passate al setaccio.

## COUS COUS

Cous cous is a typical part of the North African and Western Sicilian diet. It forms by agglomerations. The cous couse grains are made of roughly ground wheats, the same ones of the Semola, which is mixed with water and manually worked to form little spheres. The little balls are then spread over with dry semola once more to keep them separated, ready for the final sieving and dessication.

#### COUS COUS DI GRANO DURO CRUDO MEDIO PRECOOKED MEDIUM COUS COUS

Peso Weight 500 gr  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF0424



#### COUS COUS DI GRANO DURO CRUDO MEDIO PRECOOKED MEDIUM COUS COUS

Peso Weight 25 kg  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF2272



#### COUS COUS DI GRANO DURO PRECOTTO MEDIO PRECOOKED MEDIUM COUS COUS

Peso Weight 5 kg  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF0426



#### COUS COUS DI GRANO INTEGRALE PRECOTTO WHOLE PREMEDIUM COUS COUS

Peso Weight 5 kg  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year

HQF4229



RISO E PASTA  
RICE AND PASTA





## OLI, ACETI ED ESSENZE OILS, VINEGARS AND ESSENCES

<b>OLIO MARIETTA</b> MARIETTA OIL	Pag. 143
<b>OLIO MAJATICA</b> MAJATICA OIL	Pag. 144
<b>OLIO</b> OIL	Pag. 145
<b>ACETO E MOSTO COTTO</b> VINEGAR AND COOKED MUST	Pag. 146
<b>ESSENZE</b> EXTRACTS	Pag. 147



**AGRICOLA**

<b>OLIO MARIETTA</b> MARIETTA OIL	Pag. 143
<b>OLIO MAJATICA</b> MAJATICA OIL	Pag. 144

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MARIETTA



L'olio extra vergine di oliva "MARIETTA" è dedicato ad una frantoiana che, intorno al 1947, impiantò il primo frantoio semiautomatico a Sortino (SR), un centro collinare alle pendici dei Monti Iblei. La caratteristica del prodotto è rappresentata dalle miscele di "cultivar" utilizzate per la produzione, nonché dal metodo di lavorazione che sfrutta, oltre l'utilizzo di due frangitori (sia a dischi, sia a martelli, per esaltare il dolce e l'amaro della singola "cultivar"), un'efficace attività di gramolazione, con il controllo costante della temperatura e del periodo di mescolamento della pasta oleosa. La miscela è costituita da olive della varietà "tonda iblea", autoctona nel comprensorio di riferimento, nonché da frutti impiantati dai contadini

locali, quali la "nocellara", che nel medio impasto calcareo del terreno trovano un habitat ideale per la produzione di eccellenti olive da olio. Le olive vengono raccolte ancora a mano nei mesi di ottobre e novembre e i frutti vengono portati per la frangitura entro 24/36 ore dalla raccolta. "MARIETTA", frutto esclusivo della miscela delle cultivar prima delineate, si caratterizza in un olio dolce, dal profumo fine ed elegante, con note verdi di erba fresca appena tagliata. Dalla campagna olearia 2007/2008, High Quality Food servendosi di elaiotecnici e di gourmet affermati, ha individuato una propria ricetta, che utilizza con rigide percentuali le diverse varietà di olive. Il risultato è "MARIETTA", distribuito in esclusiva da High Quality Food.

## OIL EXTRA VERGINE DI OLIVA MARIETTA

*The extra virgin olive oil "MARIETTA" comes from a frantoiana olive trees that have been planted around 1947, at the first semiautomatic oil producing farm in Sortino (SR), a town at the foot of the Monti Iblei. The characteristic of the product is represented by mixtures of Cultivar used for the production, as well as the processing method, which takes advantage over the use of two crushers (both discs, both hammers, to enhance the sweet and the bitter taste of the single cultivar), an effective activity of kneading, with the constant control of temperature and time of mixing the oily paste. The mixture is made from olives of the variety "round iblea", native in the area of reference, as well as fruits*

*planted by local farmers, such as "nocellara", which in the medium calcareous soil are an ideal habitat for the production of excellent olive oil. The olives are hand picked even in the months of October and November and fruits are brought for pressing within 24/36 hours of collection. "MARIETTA", the result of the unique blend of cultivars outlined before, is characterized in a bland oil, perfume, fine and elegant, with green notes of freshly cut grass. From oil season 2007/2008 the company HQF (leader in the research and distribution of high quality products for the restaurant), using its knowledge and expertise became a exclusive distributor of "MARIETTA".*

### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "MARIETTA" OIL EVO "MARIETTA"

Peso Weight 500 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year

HQF0060



### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "MARIETTA" OIL EVO "MARIETTA"

Peso Weight 750 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year

HQF0061



### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "MARIETTA" OIL EVO "MARIETTA"

Peso Weight 5 L  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year

HQF0062



**OLI, ACETI ED ESSENZE  
OILS, VINEGARS AND ESSENCES**



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR "MAJATICA"

L'olio Majatica di produzione High Quality Food è un olio extra vergine monocoltivar, ciò vuol dire che è ottenuto dalla molitura di un'unica tipologia di oliva: la Majatica di Ferrandina. L'azienda produttrice di questa eccellenza da oltre 100 anni, si trova in Basilicata, per la precisione nell'agro di Ferrandina, dove opera da sette generazioni. Il processo di trasformazione viene effettuato con metodo tradizionale a freddo, al fine di mantenere inalterate le eccezionali caratteristiche del prodotto, per lo stesso motivo le olive vengono selezionate e trasformate nelle 24 ore successive alla raccolta e mai oltre. L'olio extra vergine "Majatica" è

caratterizzato da un gusto fruttato leggero con un retrogusto di erbe e pomodoro, quasi per nulla amaro né piccante. High Quality Food ha posto grande cura anche nell'estetica delle confezioni in vetro, che sono tutte serigrafate e correlate con precise informazioni al fine di consentire al consumatore di ottenere una completa tracciabilità del prodotto. Tra le informazioni riportate ci sono anche le analisi chimiche ed organolettiche (acidità max 0,3%), in questo modo dai dati riportati è possibile evincere con immediatezza la genuinità e la qualità del nostro olio.

## OIL EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR "MAJATICA"

Majatica extra virgin olive oil our production High Quality Food it is an extra virgin monocoltivar. That means that it is produced by the squeeze of only one olive: the Majatica of Ferrandina. The farm that produces this excellence has operated for over 100 years in Basilicata and more precisely in the Ferrandina area, brought to us by 7 generations of producers. The process of transformation is done with traditional cold pressed methods, to maintain unaltered the fantastic characteristics of the product. For the same reason the olives are selected and transformed in less and never

more than 24 hours after the harvest. The olio extra vergine "Majatica" extra virgin olive oil is characterized by a light and fruity flavour with a background of herbs, tomatoes. Mild and without bitterness at all. High Quality Food has put great attention and care on the aspect of the product. All bottles have a serigraphy with precise information that allow to obtain the full traceability of the oil. All information brings analysis of organoleptic features (max acidity 0.3%) where one can obtain Straight away the genuineness and quality of our oil.



Prodotto a marchio HQF  
HQF branded product

### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR "MAJATICA" MONOCULTIVAR OIL EVO "MAJATICA"

Peso Weight 500 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year

HQF1677



### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR "MAJATICA" MONOCULTIVAR OIL EVO "MAJATICA"

Peso Weight 5 L  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year

HQF2558



### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR "MAJATICA" MONOCULTIVAR OIL EVO "MAJATICA"

Peso Weight 750 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year

HQF2559



### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR "MAJATICA" MONOCULTIVAR OIL EVO "MAJATICA"

Peso Weight 100 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year

HQF2773



## OLIO OIL

### OLIO DI VINACCIOLO VINACCIOLO OIL

Peso Weight 500 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year

HQF0063



### OLIO DI SESAMO SESAME OIL

Peso Weight 640 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year

HQF0064



### OLIO AL TARTUFO OIL WITH TRUFFLE

Peso Weight 500 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year

HQF1778



### OLIO DI SEMI DI ZUCCA SEED PUMPKIN OIL

Peso Weight 250 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year

HQF2596



### OLIO EXTRAVERGINE ITALIANO ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Peso Weight 5 L  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 300 giorni/days

HQF07706

NEW



OLI, ACETI ED ESSENZE  
OILS, VINEGARS AND ESSENCES



# ACETO E MOSTO COTTO VINEGAR AND COOKED MUST

**ACETO BALSAMICO CREMOSO "MUSSINI" BIANCO**  
WHITE BALSAMIC VINEGAR GLAZE "MUSSINI"

Peso Weight 150 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 3 anni/years



HQF0039

**ACETO BALSAMICO CREMOSO "MUSSINI" CLASSICO**  
CLASSIC BALSAMIC VINEGAR GLAZE "MUSSINI" SPRAY

Peso Weight 150 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 4 anni/years



HQF0040

**ACETO BALSAMICO DI MODENA "MUSSINI" BELLAMODENA 3 MONETE**  
MODENA BALSAMIC VINEGAR "MUSSINI" 3 COINS

Peso Weight 250 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 10 anni/years



HQF0043

**ACETO BALSAMICO DI MODENA TRADIZIONALE 12 ANNI DOP**  
MODENA BALSAMIC VINEGAR TRADITIONAL "MUSSINI" 12 YEARS

Peso Weight 100 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 4 anni/years



HQF0044

**ACETO BALSAMICO "TRADIZIONALE" DOP INVECCHIATO 25 ANNI**  
MODENA BALSAMIC VINEGAR TRADITIONAL "MUSSINI"

Peso Weight 100 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 4 anni/years



HQF0046

**ACETO DI VINO DI CHAMPAGNE-ARDENNE**  
CHAMPAGNE ARDENNE VINEGAR

Peso Weight 500 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year



HQF0047

**ACETO DI LAMPONI**  
RASPBERRY VINEGAR

Peso Weight 500 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 4 anni/years



HQF0048

**ACETO DI VINO BIANCO "CHARDONNAY" INVECCHIATO**  
CHARDONNAY VINEGAR (AGED)

Peso Weight 500 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 4 anni/years



HQF0050

**ACETO DI VINO ROSSO INVECCHIATO**  
RED VINEGAR (AGED)

Peso Weight 500 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 4 anni/years



HQF0051

**ACETO DI XERES**  
XERES VINEGAR

Peso Weight 500 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year



HQF0052

**ACETO DI MELE NATURALE KUHNE**  
APPLE VINEGAR HHUME

Peso Weight 750 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 4 anni/years



HQF0053

**ACETO BALSAMICO DI MODENA "MUSSINI" 4 MONETE**  
MODENA BALSAMIC VINEGAR "MUSSINI" 4 COINS

Peso Weight 250 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 10 anni/years



HQF1664

**ACETO BALSAMICO DI MODENA "MUSSINI" SPRAY**  
MODENA BALSAMIC VINEGAR "MUSSINI" SPRAY

Peso Weight 180 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 4 anni/years



HQF1665

**ACETO BALSAMICO DI MODENA BIANCO "MUSSINI"**  
WHITE BALSAMIC VINEGAR GLAZE "MUSSINI"

Peso Weight 250 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 4 anni/years



HQF1666

**ACETO MIRIN**  
MIRIN RICE VINEGAR

Peso Weight 1 L  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 4 anni/years



HQF2716

**ACETO BALSAMICO DI MODENA "MUSSINI" IGP BIOLOGICO**  
MODENA BALSAMIC VINEGAR "MUSSINI" PGI ORGANIC

Peso Weight 250 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 4 anni/years



HQF2793

**MOSTO COTTO SABA CLASSIC**  
CLASSIC COOKED MUST "SABA"

Peso Weight 250 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 4 anni/years



HQF0070

## ESSENZE EXTRACTS

**ESTRATTO NATURALE DI POMODORO IN POLVERE**  
TOMATO NATURAL EXTRACT IN POWDER

Peso Weight 600 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year



HQF2354



**OLI, ACETI ED ESSENZE**  
**OILS, VINEGARS AND ESSENCES**





**FARINE**  
FLOURS

Pag. 150

**FARINE HQF PERSONALIZZATE**  
HQF SELECTION OF ITALIAN FLOURS

Pag. 150

**CEREALI E LEGUMI BIO**  
CEREALS AND BIOLOGICAL LEGUMES

Pag. 153

**LIEVITI**  
YEASTS

Pag. 155



**FARINE, CEREALI,  
LEGUMI E LIEVITI**  
FLOURS, CEREALS,  
LEGUMES AND YEASTS



# FARINE































## LE FARINE HQF PERSONALIZZATE PER OGNI UTILIZZO

High Quality Food ha scelto una selezione di farine appositamente pensata per rispondere ai diversi utilizzi che se ne possono fare in cucina. Dal 1959 il molino scelto da HQF produce farina di grano tenero attraverso una continua ricerca di nuovi metodi di coltivazione ecosostenibili del grano. Non vengono aggiunti coadiuvanti, additivi, enzimi, miglioratori, né alcun agente di trattamento. Il risultato di questa attenta selezione di grani è una linea di farine altamente digeribili e adatte agli specifici utilizzi.

# FLOURS








## HQF SELECTION OF ITALIAN FLOURS

High Quality Food has selected a range of flours tailored on the different uses in kitchens. Since 1959 the mill chosen by HQF produces flour through a continuous research for eco sustainable wheat cultivations. There are not artificial helps, additives, enzymes neither any kind of treatments. The result is a collection of flour highly digestible and adaptable to the different final uses of the flour.

<p><b>AMIDO DI GRANO "FRUMINA"</b> WHEAT STARCH "FRUMINA"</p> <p>Peso Weight 250 gr</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF3964</p> 	<p><b>FARINA (SEMOLA RIMACINATA) DI GRANO DURO</b> DURUM WHEAT FLOUR</p> <p>Peso Weight 25 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF2371</p> 	<p><b>FARINA (SEMOLA RIMACINATA) DI GRANO DURO</b> DURUM WHEAT</p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF0301</p> 	<p><b>FARINA DI PANE DI PANKO "FIOCCHI DI PANE PER FRIGGERE"</b> PANKO BREAD FLOUR "FLAKES OF BREAD FOR FRYING"</p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 550 giorni/days</p> <p>HQF0502</p> 	<p><b>FARINA DI FARRO</b> SPELT FLOUR</p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF0307</p> 	<p><b>FARINA DI GRANO SARACENO CHIARA FINE</b> ORGANIC GRAIN FLOUR</p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF0308</p> 
<p><b>FARINA 0 DA PANIFICAZIONE BIOLOGICA</b> ORGANIC FLOUR 0</p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF2791</p> 	<p><b>FARINA 0 DI MANITOBA</b> MANITOBA FLOUR 0</p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF0312</p> 	<p><b>FARINA 0 DI MANITOBA</b> MANITOBA FLOUR 0</p> <p>Peso Weight 25 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF2052</p> 	<p><b>FARINA DI KAMUT INTEGRALE BIOLOGICA</b> ORGANIC KAMUT WHOLE FLOUR</p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF0309</p> 	<p><b>FARINA DI MAIS "FIORETTO"</b> CORN FLOUR "FIORETTO"</p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF0300</p> 	<p><b>FARINA DI MAIS SEMINTEGRALE PER POLENTA "8 FILE"</b> CORN FLOUR FOR POLENTA "8 FILE"</p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF0310</p> 
<p><b>FARINA 00 DA PANIFICAZIONE BIOLOGICA</b> ORGANIC FLOUR 00</p> <p>Peso Weight 25 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF2372</p> 	<p><b>FARINA 00 DA PANIFICAZIONE RINFORZATA</b> REINFORCED FLOUR 00</p> <p>Peso Weight 25 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF2370</p> 	<p><b>FARINA 00 DA PANIFICAZIONE RINFORZATA W 250</b> REINFORCED FLOUR 00 - W 250</p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF0304</p> 	<p><b>FARINA DI MALTO</b> MALT FLOUR</p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF1392</p> 	<p><b>FARINA DI MANDORLE</b> ALMOND FLOUR</p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF0311</p> 	<p><b>FARINA DI MANDORLE S/V</b> ALMOND FLOUR S/V</p> <p>Peso Weight 5 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF2577</p> 
<p><b>FARINA 00 INTEGRALE CLASSICA</b> WHOLE FLOUR 00</p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF0305</p> 	<p><b>FARINA 00 INTEGRALE CLASSICA</b> WHOLE FLOUR 00</p> <p>Peso Weight 25 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF2369</p> 	<p><b>FARINA 00 W230 DA PANIFICAZIONE</b> ORGANIC FLOUR 00 - W 230</p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF0303</p> 	<p><b>FARINA DI MANIOCA</b> MANIOC FLOUR</p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF2816</p> 	<p><b>FARINA (SEMOLA RIMACINATA) DI GRANO DURO</b> DURUM WHEAT</p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF2046</p> 	<p><b>FARINA DI PANE DI PANKO PER FRIGGERE</b> PANKO FLOUR</p> <p>Peso Weight 500 gr</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF2755</p> 
<p><b>FARINA DI CARRUBE</b> CAROB FLOUR</p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF2047</p> 	<p><b>FARINA DI COCCO</b> COCONUT FLOUR</p> <p>Peso Weight 500 gr</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF2049</p> 	<p><b>FARINA DI CECI BIO</b> ORGANIC CHICKPEA FLOUR</p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF0306</p> 	<p><b>FARINA DI RISO BIOLOGICA</b> ORGANIC RICE FLOUR</p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF0315</p> 	<p><b>FARINA DI TAPIOCA</b> TAPIOCA FLOUR</p> <p>Peso Weight 10 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF2058</p> 	<p><b>FARINA MULTICERALEI</b> MULTI GRAIN FLOUR</p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Temp. Amb.</p> <p>Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p>HQF0314</p> 

**FARINE, CEREALI,  
LEGUMI E LIEVITI**  
**FLOURS, CEREALS,  
LEGUMES AND YEASTS**



<b>FARINA MULTICEREALI</b> <b>MULTI GRAIN</b>  <p>Peso Weight 25 kg          Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 1 anno/year  <b>HQF2373</b></p>	<b>FARINA PER PASTA FRESCA</b> <b>FLOUR FOR PASTA HANDMADE</b>  <p>Peso Weight 1 kg          Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 1 anno/year  <b>HQF1746</b></p>
<b>FARINA PER TEMPURA</b> <b>TEMPURA FLOUR</b>  <p>Peso Weight 1 kg          Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 1 anno/year  <b>HQF0550</b></p>	<b>FARINA SENZA GLUTINE PER PANE</b> <b>GLUTEN FREE FLOUR FOR BREAD</b>  <p>Peso Weight 500 gr          Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 1 anno/year  <b>HQF1732</b></p>
<b>FARINA TIPO N°1 INTEGRALE IAQUONE</b> <b>WHOLE GRAIN FLOUR "IAQUONE" TYPE NR1</b>  <p>Peso Weight 25 kg          Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 1 anno/year  <b>HQF01553</b></p>	<b>GLUTINE DI FRUMENTO</b> <b>WHEAT GLUTEN</b>  <p>Peso Weight 500 gr          Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 1 anno/year  <b>HQF1747</b></p>
<b>PREPARATO PER SPOLVERO (FARINA PER PIZZA)</b> <b>FLOUR FOR PIZZA</b>  <p>Peso Weight 5 kg          Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 1 anno/year  <b>HQF01500</b></p>	<b>QUINOA BIANCA</b> <b>WHITE QUINOA</b>  <p>Peso Weight 1 kg          Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 1 anno/year  <b>HQF3916</b></p>
<b>QUINOA NERA</b> <b>BLACK QUINOA</b>  <p>Peso Weight 1 kg          Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 1 anno/year  <b>HQF2974</b></p>	




## CEREALI E LEGUMI BIO CEREALS AND ORGANIC LEGUMES



Nuovo prodotto  
Catalogue news





















Prodotto biologico  
Organic product

<b>BULGUR GRANO DURO GERMOGLIATO BIO</b> <b>ORGANIC BULGUR</b>  <p>Peso Weight 1 kg          Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years  <b>HQF2587</b></p>	<b>CECI BIANCHI BIO</b> <b>ORGANIC WHITE CHICKPEA</b>  <p>Peso Weight 1 kg          Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 1140 giorni/days  <b>HQF08346</b></p>
<b>CECI CÈRERE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</b> <b>ORGANIC CHICKPEA CERERE</b>  <p>Peso Weight 500 gr          Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years  <b>HQF0407</b>  </p>	<b>CECI FLORADA AGRICOLTURA BIOLOGICA</b> <b>ORGANIC CHICKPEA FLORA</b>  <p>Peso Weight 500 gr          Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years  <b>HQF0408</b></p>
<b>CECI NERI BIO</b> <b>ORGANIC BLACK CHICKPEA</b>  <p>Peso Weight 1 kg          Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 1140 giorni/days  <b>HQF08342</b></p>	<b>CECI OTELLO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</b> <b>ORGANIC CHICKPEA OTELLO</b>  <p>Peso Weight 500 gr          Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years  <b>HQF0409</b></p>
<b>CICERCHIA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</b> <b>ORGANIC CICERCHIA</b>  <p>Peso Weight 500 gr          Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years  <b>HQF0410</b></p>	<b>FAGIOLI CIAVATTONI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</b> <b>ORGANIC CIAVATTONI BEANS</b>  <p>Peso Weight 500 gr          Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years  <b>HQF0413</b></p>
<b>FAGIOLI DEL PURGATORIO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</b> <b>ORGANIC BEANS PURGATORIO</b>  <p>Peso Weight 500 gr          Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years  <b>HQF0412</b></p>	<b>FAGIOLI COCCO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</b> <b>ORGANIC BEANS COCCO</b>  <p>Peso Weight 500 gr          Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years  <b>HQF0414</b></p>
<b>FAGIOLI SOLFARINI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</b> <b>ORGANIC BEANS SOLFARINI</b>  <p>Peso Weight 500 gr          Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years  <b>HQF0418</b></p>	<b>FAGIOLI VERDOLINI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</b> <b>ORGANIC BEANS VERDOLINI</b>  <p>Peso Weight 500 gr          Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years  <b>HQF3078</b></p>

**FARINE, CEREALI,  
LEGUMI E LIEVITI**  
**FLOURS, CEREALS,  
LEGUMES AND YEASTS**



<p><b>FARRO PERLATO 500 DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</b> <i>ORGANIC SPELT</i></p>  <p>Peso Weight 500 gr Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years HQF0420</p>	<p><b>FARRO PERLATO BIO</b> <i>ORGANIC SPELT</i></p>  <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 2 anni/years HQF08354</p>	<p><b>FIOCCHI AVENA</b> <i>WAD</i></p>  <p>Peso Weight 500 gr Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years HQF1959</p>	<p><b>FREGOLA SARDA FINE</b> <i>THIN FREGOLA FROM SARDINIA</i></p>  <p>Peso Weight 500 gr Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years HQF2821</p>
<p><b>FREGOLA SARDA GROSSA</b> <i>BIG FREGOLA FROM SARDINIA</i></p>  <p>Peso Weight 500 gr Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years HQF2822</p>	<p><b>FREGOLA SARDA MEDIA</b> <i>MEDIUM FREGOLA FRO SARDINIA</i></p>  <p>Peso Weight 500 gr Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years HQF0421</p>	<p><b>GRANO DI KAMUT</b> <i>GRAIN OF KAMUT</i></p>  <p>Peso Weight 500 gr Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years HQF2823</p>	<p><b>GRANO TENERO INTERO</b> <i>WHOLE GRAIN</i></p>  <p>Peso Weight 500 gr Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years HQF2128</p>
<p><b>LENTICCHIE DI ONANO BIO</b> <i>ORGANIC LENTILS ONANO</i></p>  <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 1140 giorni/days HQF08340</p>	<p><b>LENTICCHIE DI ONANO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</b> <i>ORGANIC LENTILS ONANO</i></p>  <p>Peso Weight 500 gr Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years HQF0422</p>	<p><b>LENTICCHIE GIALLE</b> <i>ORGANIC YELLOW LENTILS</i></p>  <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years HQF2588</p>	
<p><b>LENTICCHIE NERE BELUGA</b> <i>ORGANIC BLACK BELUGA LENTILS</i></p>  <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years HQF2589</p>	<p><b>LENTICCHIE ROSSE</b> <i>ORGANIC RED LENTILS</i></p>  <p>Peso Weight 400 gr Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years HQF2427</p>	<p><b>MIGLIO DECORTICATO</b> <i>ORGANIC MILLET</i></p>  <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years HQF1957</p>	
<p><b>ORZO DECORTICATO BIO</b> <i>ORGANIC BARLEY (HULLED)</i></p>  <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 2 anni/years HQF08352</p>	<p><b>ORZO PERLATO BIO</b> <i>ORGANIC PEARL BARLEY</i></p>  <p>Peso Weight 1 kg Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 2 anni/years HQF08348</p>	<p><b>ORZO PERLATO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</b> <i>ORGANIC BARLEY</i></p>  <p>Peso Weight 500 gr Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years HQF0406</p>	

## LIEVITI YEASTS

### LIEVITO BAKING POWDER YEAST BAKING POWDER

Peso Weight 1 kg  
Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 1 anno/year  
HQF1385



### LIEVITO O TENTIC DURUM YEAST O TENTIC DURUM

Peso Weight 1 kg  
Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 1 anno/year  
HQF3131



**FARINE, CEREALI,  
LEGUMI E LIEVITI**  
FLOURS, CEREALS,  
LEGUMES AND YEASTS



PANE - NIKO ROMITO  
BREAD - NIKO ROMITO

Pag. 157

PANINI PER HAMBURGER  
SOFT BUNS

Pag. 159



## PANE - NIKO ROMITO

High Quality Food è distributore esclusivo di PANE di Niko Romito. PANE nasce a Castel di Sangro, in Abruzzo, nel laboratorio di panificazione e pasticceria dello chef Niko Romito. Una struttura di 550 metri quadrati dove una squadra di esperti panificatori ha messo a punto ricette e procedure per portare PANE, ogni giorno, in Italia e nel mondo.

PANE è una linea di prodotti realizzati con materie prime di assoluta eccellenza e il know how "stellato" di Niko Romito, pensata per il circuito Ho.re.ca.

### CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

**Ingredienti.** i prodotti PANE sono realizzati esclusivamente con farine di varietà di grano altamente selezionate, acqua e lievito madre.

**Ricetta.** lunghe lievitazioni e altissima idratazione rendono i prodotti PANE digeribili, sani, golosi.

**Produzione.** i prodotti PANE sono sfornati freschi tutti i giorni, abbattuti a -18° e stoccati, così da mantenere intatte le caratteristiche organolettiche originarie e possono essere trasportati ovunque sfruttando la catena del freddo.

**Consumo.** istruzioni precise su rigenerazione, taglio e servizio, e un corso di formazione dedicato ai partner di progetto assicurano al consumatore finale un'esperienza gastronomica eccellente.

### PERCHÈ PANE?

**Esclusività.** PANE è un prodotto di altissimo profilo, frutto di una lunga ricerca e parte di un progetto gastronomico ampio.

**Unicità.** la qualità delle farine, il processo di lavorazione, i profumi, gli aromi e le consistenze. PANE è unico e assolutamente riconoscibile.

**Praticità.** i prodotti PANE sono preparati a Castel di Sangro, abbattuti a -18° e stoccati. Si consumano come appena sfornati dopo la rigenerazione.

**Economicità.** le modalità di produzione, distribuzione e consumo rendono quasi impossibile lo spreco.

## BREAD - NIKO ROMITO

High Quality Food is the exclusive distributor of PANE by Niko Romito. PANE originates in Castel di Sangro (Abruzzo) in the bakery and pastry laboratories founded by Niko Romito.

Within a space of 550 squared meters, a team of expert bakers have developed recipes and techniques to deliver PANE on a daily basis in Italy and worldwide.

PANE is a products selection, conceived for the Ho.re.ca. market, which combine the finest raw materials with the expertise of the starred chef Niko Romito.

### PRODUCTS FEATURES

**Ingredients.** PANE products are prepared with highest quality wheat flours selection, water and sourdough.

**Recipe.** long slow rising and high hydration dough make PANE digestible, healthy and tasty.

**Production.** PANE products are baked fresh on a daily basis, frozen and stocked at -18°. The process allows to preserve the original organoleptic properties and to deliver the products everywhere thanks to the cold chain.

**Consumption.** precise guidelines are provided on how to warm, cut and serve the products, dedicated workshops are organized for the projects partners to ensure the final consumer enjoying a great gastronomic experience.

### WHY PANE?

**Exclusive.** PANE is a product of highest standard quality resulting from longstanding research and practices which are part of a wider gastronomic project.

**Unique.** flours quality, dough rising process, flavours, fragrances and texture make PANE unique and instantly recognizable.

**Practical.** PANE products are prepared in Castel di Sangro, frozen and stocked at -18°. Once revived, they look and taste as freshly baked.

**Resource saving.** production, distribution and consumption modalities have been conceived and developed to avoid any kind of waste.

PANE  
BREAD





**FOCACCIA BIANCA "NK" PRECOTTA E CONG. G. 120 CA (CT DA 72 PZ)**  
 WHITE "FOCACCIA" NK PRECOOKED AND FROZEN 120 GR (72 PCS BOX)

Peso Weight 120 gr  
 Cons. Storage -18°  
 Scadenza Shelf Life 210 giorni



HQF01532

**FOCACCIA RIVISONDOLI "NK" PRECOTTA E CONG. (CT DA 9 PZ)(50 CM X 35 CM)**  
 FOCACCIA RIVISONDOLI NK PRECOOKED AND FROZEN (9 PCS BOX)

Peso Weight 1 kg  
 Cons. Storage -18°  
 Scadenza Shelf Life 210 giorni



HQF01502

**PAGNOTTA BIANCA "NK" PRECOTTA E CONG TIPO "0" (SEMOLA E PATATE) G. 400 CA. (CT DA 28 PZ)**  
 WHITE LOAF NK PRECOOKED AND FROZEN (SEMOLINA AND POTATOES) G. 400 (28 PCS BOX)

Peso Weight 400 gr  
 Cons. Storage -18°  
 Scadenza Shelf Life 90 giorni



HQF01507

**PAGNOTTA NERA "NK" PRECOTTA E CONGELATO TIPO "0" (GRANO SOLINA E SARAGOLLA) G. 400 CA. (CT DA 28 PZ)**  
 DARK LOAF NK PRECOOKED AND FROZEN (SOLINA WHEAT AND SARAGOLLA) G. 400 (28 PCS BOX)

Peso Weight 400 gr  
 Cons. Storage -18°  
 Scadenza Shelf Life 90 giorni



HQF01508

**PAN FOCACCIA "NK" PRECOTTA E CONGELATO 160GR (CT DA 60PZ)**  
 "PAN FOCACCIA" NK PRECOOKED AND FROZEN

Peso Weight 160 gr  
 Cons. Storage -18°  
 Scadenza Shelf Life 90 giorni



HQF07868

**PANE BIANCO "NK" PRECOTTA E CONG. TIPO "0" (SEMOLA E PATATE) 650 G. CA. (CT DA 14 PZ)**  
 WHITE BREAD NK PRE-COOKED AND FROZEN (SEMOLINA AND POTATOES) 650 G. APPROX. (14 PCS BOX)

Peso Weight 650 gr  
 Cons. Storage -18°  
 Scadenza Shelf Life 90 giorni



HQF1247

**PANE IN CASSETTA "NK" PRECOTTA E CONG. "CLUBS" (GRANO SOLINA E SARAGOLLA) 2.5 KG CA. (CT DA 8 PZ)**  
 SANDWICH BREAD NK PRE-COOKED AND FROZEN "CLUBS" (SOLINA WHEAT AND SARAGOLLA) 2,5KG APPROX. (8 PCS BOX)

Peso Weight 2,5 kg  
 Cons. Storage -18°  
 Scadenza Shelf Life 90 giorni



HQF04580

**PANE IN CASSETTA "NK" PRECOTTA E CONG. (GRANO SOLINA E SARAGOLLA) KG 1.100 CA. (CT DA 15 PZ)**  
 SANDWICH BREAD NK PRE-COOKED AND FROZEN (SOLINA WHEAT AND SARAGOLLA) KG 1,100 APPROX. (15 PCS BOX)

Peso Weight 1100 gr  
 Cons. Storage -18°  
 Scadenza Shelf Life 90 giorni



HQF01548

**PANE NERO "NK" PRECOTTA E CONG. TIPO "0" (GRANO SOLINA E SARAGOLLA) G. 650 CA. (CT DA 14 PZ)**  
 DARK BREAD NK PRE-COOKED AND FROZEN (SOLINA WHEAT AND SARAGOLLA) 650 G. APPROX. (14 PCS BOX)

Peso Weight 650 gr  
 Cons. Storage -18°  
 Scadenza Shelf Life 90 giorni



HQF1248



## RIGENERO DEL FILONE

Estrai il pane dal pacco.

Se non utilizzi subito il pane, avvolgilo nella pellicola e riponilo in frigo (da consumare preferibilmente entro 5 giorni).

Al momento del consumo prendere il pane dal frigo e metterlo in forno per 1° RIGENERO a 160° C per 40 min.

Il pane è pronto.

Il pane avanzato (vedi taglio consigliato) può essere riposto nuovamente in frigo avvolto nella pellicola.

Al momento del consumo prendere il pane dal frigo e metterlo in forno per il 2° RIGENERO a 160° C per 20/25 min. Adagiare la parte senza la crosta a contatto con la teglia per non far asciugare eccessivamente la mollica.

Focaccia Rivisondoli

Pan di Focaccia

Filoncino rustico Panini/Vendita

CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in frigorifero (+4 gradi) protetto con pellicola

1° RIGENERO DA +4  
 Focaccia Rivisondoli 200 gradi per 6/10 minuti a seconda del forno

2° RIGENERO DA +4  
 Riporre la parte senza crosta a contatto con la teglia per non far seccare mollica

Filoncino rustico e Panini 170 gradi per 15 minuti

Pan Focaccia 200 gradi per 5/7 minuti

Focaccia Rivisondoli 200 gradi per 5/6 minuti a seconda del forno

Pan Focaccia 170 gradi per 5 minuti

Filoncino rustico e Panini 170 gradi per 7/8 minuti a seconda del forno

## TAGLI CONSIGLIATI PER RIGENERARE IL MEZZO FILONE


Taglio consigliato per la fetta.

## PANINI PER HAMBURGER SOFT BUNS



**PANINI (BUN) PER HAMBURGER AL GRANO DURO "CROCE" GELO (CT DA 36 PZ)**  
 BUN FOR HAMBURGER WITH DURUM WHEAT "CROCE" FROZEN (36 PIECES)

Peso Weight 3,24 Kg  
 Cons. Storage -18°  
 Scadenza Shelf Life 3 anni/years



HQF07456

**PANINI (SOFT BUN) PER HAMBURGER AL GRANO DURO "GOURMET" GELO (CT DA 36 PZ)**  
 SOFT BUN FOR HAMBURGER WITH DURUM WHEAT "GOURMET" FROZEN (36 PIECES)

Peso Weight 3,24 Kg  
 Cons. Storage -18°  
 Scadenza Shelf Life 3 anni/years



HQF07452

**PANINI (SOFT BUN) PER HAMBURGER AL GRANO DURO CON SESAMO "GOURMET" GELO (CT DA 36 PZ)**  
 SOFT BUN FOR HAMBURGER WITH SESAME "GOURMET" FROZEN (36 PIECES)

Peso Weight 3,24 Kg  
 Cons. Storage -18°  
 Scadenza Shelf Life 3 anni/years



HQF07454





**SALI**  
SALTS Pag. 161

**SALI DI TRAPANI**  
SALTS OF TRAPANI Pag. 162

**SPEZIE**  
SPICES Pag. 163

**ZUCCHERI**  
SUGARS Pag. 165

## SALI SALT

### SALE AFFUMICATO SMOKED SALT

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF0576

### SALE DI CERVIA SALT FROM CERVIA

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF2669

### SALE DI HALEN MON, GALLES HALEN MON SALT, GALLES

Peso Weight 500 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF0578

### SALE DI MALDON SALT FROM MALDON

Peso Weight 1.5 Kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF1944

### SALE DI MALDON SALT FROM MALDON

Peso Weight 250 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF0566

### SALE DI MALDON AFFUMICATO SMOKED SALT FROM MALDON

Peso Weight 125 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF8879

NEW

### SALE GRIGIO FINO GRAY SALT UP

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF9612

### SALE GRIGIO INTEGRALE DI GUERANDE GREY RICE WHOLE FLOUR FROM GUERANDE

Peso Weight 760 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF4174

### SALE GROSSO FRANCIA BIG SALT FROM FRANCIA

Peso Weight 500 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF0584

### SALE NERO DI PALM ISLAND IAVA HAWAII BLACK SALT FROM PALM ISLAND IAVA - HAWAII

Peso Weight 1 Kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF0579

### SALE ROSA NATURALE FINO DELL' HIMALAYA PINK NATURAL SALT FROM HIMALAYA CAL. 2

Peso Weight 1 Kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF0572

### SALE ROSA NATURALE MEDIO DELL' HIMALAYA CAL. 5 PINK NATURAL SALT FROM HIMALAYA CAL. 5

Peso Weight 1 Kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF3184

SALI, SPEZIE E ZUCCHERI  
SALTS, SPICES AND SUGARS



## SALE DI TRAPANI

HQF dispone di un prodotto legato inscindibilmente da oltre 100 anni al territorio delle saline di Trapani. La Salina Culcasi produce e commercializza il sale marino di Trapani rispettando le tradizioni secolari degli antichi salinai del territorio, coltivando e raccogliendo questo prezioso frutto del mare all'interno della Riserva delle Saline di Trapani, area WWF e luogo del cuore FAI.

## SALT FROM TRAPANI

HQF offers a product with a production that has been bound to the salt pans territory of Trapani for over 100 years. The salt pan "Culcasi" produces and sells Trapani's sea salt respecting the old salt farmers' traditions, cultivating and gathering this precious fruit of the sea, inside this WWF and FAI protected territory, the "Reserve of Trapani's Salt pans".

### CRISTALLI DI SALE MARINO ARTIGIANALE DI TRAPANI SEA SALT HANDCRAFTED CRYSTALS FROM TRAPANI

Peso Weight 300 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF4623



### FIOR DI SALE MARINO ARTIGIANALE DI TRAPANI SEA SALT HANDCRAFTED FLOWER FROM TRAPANI

Peso Weight 120 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF11050



### FIOR DI SALE MARINO ARTIGIANALE DI TRAPANI (AROMATIZZATO ARANCIA) SEA SALT FLOWER FROM TRAPANI (ORANGE FLAVORED)

Peso Weight 120 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF10611



### FIOR DI SALE MARINO ARTIGIANALE DI TRAPANI (AROMATIZZATO LIMONE) SEA SALT HANDCRAFTED FROM TRAPANI (LEMON FLAVORED)

Peso Weight 120 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF10612



### FIOR DI SALE MARINO ARTIGIANALE DI TRAPANI (AROMATIZZATO ORIGANO) SEA SALT FLOWER FROM TRAPANI (ORIGAN FLAVORED)

Peso Weight 120 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF10613



### FIOR DI SALE MARINO ARTIGIANALE DI TRAPANI (AROMATIZZATO ROSMARINO) SEA SALT FLOWER FROM TRAPANI (ROSEMARY FLAVORED)

Peso Weight 120 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF10614



### SALE MARINO ARTIGIANALE FINO DI TRAPANI SMALL SEA SALT HANDCRAFTED FLOWER FROM TRAPANI

Peso Weight 12 x 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF4619



### SALE MARINO ARTIGIANALE GROSSO DI TRAPANI BIG SEA SALT HANDCRAFTED FLOWER FROM TRAPANI

Peso Weight 12 x 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF4621



## SPEZIE SPICES

### CUMINO IN POLVERE CUMIN GROUND CUMIN POWDER

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF10910



### CUMINO IN SEMI CUMIN SEEDS CUMIN SEEDS

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF10911



### ENGLISH CURRY DELICATO ENGLISH CURRY

Peso Weight 450 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF4144



### NOCI MACADAMIA MACADAMIA HALVES

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF40058



### NOCI PELATE DI PECAN HALVES PEELED PECAN HALVES

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF2584



### PAPRIKA AFFUMICATA DOLCE DOP "LA CHINATA" SWEET SMOKED PAPRIKA DOP "LA CHINATA"

Peso Weight 750 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF7221



### PAPRIKA AFFUMICATA PICCANTE DOP "LA CHINATA" SPICY SMOKED PAPRIKA DOP "LA CHINATA"

Peso Weight 750 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF7219



### PEPE BIANCO INTERO WHOLE WHITE PEPPER

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF11958



### PEPE BIANCO SARAWAK SARAWAK WHITE PEPPER

Peso Weight 350 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF11304



### PEPE DI CUBEK (INDONESIA) CUBEK PEPPER (INDONESIA)

Peso Weight 500 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF0676



### PEPE NERO IN GRANI BLACK PEPPER

Peso Weight 450 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF0679



### PEPE NERO MACINATO GROSSO PEPPER BLACK COARSE

Peso Weight 1,5 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF10788



### PEPE ROSA DISIDRATATO DRY PINK SALT

Peso Weight 220 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF4070



### PEPE ROSSO (PIMENTO) ESPELENTE A.O.P. RED PEPPER (ALLSPICE) EXPELLING A.O.P.

Peso Weight 45 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years

HQF7113



SALI, SPEZIE E ZUCCHERI  
SALTS, SPICES AND SUGARS



<b>PEPERONE DI SENISE IGP IN COLLANA</b> <i>SENISE PEPPER</i>  Peso Weight 1 kg Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years <b>HQF07386</b>	<b>PEPERONI ROSSI DE PIQUILLO</b> <i>RED PEPPERS DE PIQUILLO</i>  Peso Weight 350 gr Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years <b>HQF11303</b>	<b>PINOLI SELVATICI SIBERIANI (ALTAI MOUNTAINS)</b> <i>WILD SIBERIAN PINE NUTS (ALTAI MOUNTAINS)</i>  Peso Weight 500 gr Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years <b>HQF08132</b>
<b>POLVERE DI PEPERONI DI SENISE "ORO ROSSO"</b> <i>"RED GOLD" SENISE PEPPER POWDER</i>  Peso Weight 100 gr Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years <b>HQF11559</b>	<b>QUINOA BIANCA</b> <i>WHITE QUINOA</i>  Peso Weight 1 kg Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years <b>HQF3916</b>	<b>QUINOA NERA</b> <i>BLACK QUINOA</i>  Peso Weight 1 kg Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years <b>HQF2974</b>
<b>QUINOA ROSSA</b> <i>RED QUINOA</i>  Peso Weight 1 kg Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years <b>HQF2048</b>	<b>SEMI DI CHIA</b> <i>CHIA SEEDS</i>  Peso Weight 1 kg Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years <b>HQF7197</b>	<b>SEMI DI GIRASOLE SGUSCIATI</b> <i>SUNFLOWER SEEDS</i>  Peso Weight 1 kg Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years <b>HQF2175</b>
<b>SEMI DI PAPAVERO BLU</b> <i>BLUE POPPY SEEDS</i>  Peso Weight 1 kg Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years <b>HQF10919</b>	<b>SEMI DI PAPAVERO BLU DELLA TURCHIA</b> <i>BLU POPPY'S SEEDS (TURKEY)</i>  Peso Weight 500 gr Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years <b>HQF0683</b>	<b>SEMI DI ZUCCA PELATI</b> <i>PUMPKIN SEEDS</i>  Peso Weight 1 kg Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years <b>HQF2179</b>
<b>SESAMO NERO IN SEMI</b> <i>BLACK SESAME SEEDS</i>  Peso Weight 1 kg Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years <b>HQF2854</b>	<b>STECHE DI VANIGLIA BOURBON DEL MADAGASCAR (2 BACCELLI)</b> <i>VANILLE BOURBON FROM MADAGASCAR (2 BEANS)</i>  Peso Weight 20 gr Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years <b>HQF0665</b>	<b>STECHE DI VANIGLIA TAHITI (2 BACCELLI)</b> <i>VANILLE FROM TAHITI BOX 2 PIECES</i>  Peso Weight 400 gr Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years <b>HQF1835</b>



## ZUCCHERO SUGAR

<b>GLUCOSIO LIQUIDO</b> <i>LIQUID GLUCOSE</i>  Peso Weight 1,5 kg Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years <b>HQF1346</b>	<b>ZUCCHERO DI PALMA</b> <i>PALM TREE SUGAR</i>  Peso Weight 450 gr Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years <b>HQF1146</b>
<b>ZUCCHERO FONDENTE</b> <i>FONDANT SUGAR</i>  Peso Weight 300 gr Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years <b>HQF0560</b>	<b>ZUCCHERO MUSCOVADO</b> <i>MUSCOVADO SUGAR</i>  Peso Weight 750 gr Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years <b>HQF2690</b>
<b>ZUCCHERO SCIROPPO INVERTITO</b> <i>SUGAR SYRUP INVERTITO</i>  Peso Weight 450 gr Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years <b>HQF2199</b>	<b>ZUCCHERO SCIROPPO INVERTITO</b> <i>SUGAR SYRUP INVERTITO</i>  Peso Weight 15 Kg Cons. Temp. Amb. Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years <b>HQF1148</b>

<b>FUNGHI</b> MUSHROOMS	Pag.166
<b>TARTUFI</b> TRUFFLES	Pag.166



# FUNGHI E TARTUFI MUSHROOMS AND TRUFFLES



# FUNGHI MUSHROOMS

## CARDONCELLI

Classificato in campo micologico a commestibilità eccellente, il Cardoncello è considerato tra i funghi coltivati il più pregiato. Spontaneamente nasce dalle radici dell'Eringium campestre (Cardo Selvatico) solo in alcune regioni d'Italia come Puglia, Basilicata, Calabria, Campania e Lazio. Data la commestibilità eccellente, è possibile consumare i cardoncelli crudi ma anche arrosto, fritti, gratinati e come condimento in moltissime pietanze a base di pasta, riso, carne, pesce, legumi e verdure, mantenendo inalterate le sue doti organolettiche. Non forzando la temperatura, il prodotto è di tipo stagionale con una disponibilità che va da settembre a gennaio e da marzo a giugno.

## CARDONCELLI

Classified in micology as a mushroom with an excellent edibility is the most preigate between cultivated mushrooms. Grows spontaneously at the roots of the Eringium Campestre (Wild Thistle) only in certain regions of Italy like Puglia, Basilicata, Calabria, Campania and Lazio. It is possible to eat the Cardoncelli raw but also roasted, panfried, baked, sauteed and as a seasoning / sauce and in many other pasta, rice, meat and fish dishes and it keeps its texture and consistency. The season for this mushroom extends from September to January, March to June.

**FUNGHI CARDONCELLI IN CASSETTA**  
*CARDONCELLI MUSHROOMS IN BOXES*

Peso Weight 4 Kg ca.  
Cons. 2°-4°  
Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days  
HQF06912



**FUNGHI PORCINI SECCHI "EXTRA"**  
*"EXTRA" DRIED PORCINI MUSHROOMS*

Peso Weight 500 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year  
HQF10664



**FUNGHI SHIITAKE SECCHI**  
*DRY SHIITAKE MUSHROOMS*

Peso Weight 500 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year  
HQF3275



**FUNGHI SPUGNOLE SECHE**  
*DRY SPUGNOLE MUSHROOMS*

Peso Weight 500 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year  
HQF2665




**FUNGHI PORCINI SECCHI "SPECIALI"**  
*DRY PORCINI MUSHROOMS*

Peso Weight 500 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year  
HQF0551



**FUNGHI PORCINI ITALIANI (BOLETUS EDULIS BULL) I CAT.**  
*ITALIAN PORCINI MUSHROOMS (BOLETUS EDULIS BULL) I CAT.*

Peso Weight 3 Kg  
Cons. 2°-4°  
Storage Scadenza Shelf Life 7 giorni/days  
HQF0496



**FUNGHI TROMBETTE DEI MORTI SECCHI**  
*DRIED TRUMPET OF THE DEAD MUSHROOMS*

Peso Weight 100 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 1 anno/year  
HQF01698




## TARTUFI TRUFFLES

**TARTUFO NERO ESTIVO FRESCO**  
*SUMMER BLACK TRUFFLE*

Peso Weight 20 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days  
HQF7461



**TARTUFO BIANCO PREGIATO (TUBER MAGNATUM PICO) I CAT**  
*FINE WHITE TRUFFLE TUBER MAGNATUM PICO*

Peso Weight 10 a 15 gr - 100gr  
Cons. 2°-4°  
Storage Scadenza Shelf Life 15 giorni/days  
HQF5851



**UOVA FRESCHE AGRICOLA**  
*AGRICOLA FRESH EGGS* Pag. 168

**UOVA**  
*EGGS* Pag. 168

**LATTE E DERIVATI**  
*MILK DERIVATIVES* Pag. 169



**UOVA FRESCHE AGRICOLA**  
*AGRICOLA FRESH EGGS* Pag. 168

**UOVA, LATTE E DERIVATI**  
**EGGS, MILK AND MILK DERIVATIVES**



## UOVA FRESCHE AGRICOLA



Le uova selezionate da HQF Agricola, rappresentano una vera e propria eccellenza.

Le galline seguono una alimentazione biologica arricchita con semi di lino e canapa, che contengono elevate quantità di Omega 3 di origine vegetale ed hanno effetti benefici sulla salute. Alimento delizioso e innovativo, frutto di attente ricerche.



## AGRICOLA FRESH EGGS

HQF Agricola's selected eggs are a true excellence.

The hens are nurtured with organic feed with flax seeds and hemp, which contain high degrees of Omega 3 of vegetal origin and have beneficial effects for health. A delicious and innovative food, as a result of careful research.

## UOVA EGGS

### UOVA FRESCHE DA ALLEVAMENTO BIO. DA GALLINA LIVORNESE ALLEVATA ALL'APERTO "EDIZ. LIMITATA" X 4 FRESH EGGS (OPEN BREEDING)"EDIZ. LIMITATA" X 4

Peso Weight 250 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days



HQF09078 **NEW**

### UOVA FRESCHE DA GALLINA LIVORNESE "ALLEVATE ALL'APERTO" "NOBILUOVO" X 6 PZ FREE RANGE FRESH EGGS FROM HEN LIVORNESE "NOBILUOVO" 6 PC

Pz Pc 6 pz  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days



HQF04870

### UOVA FRESCHE DI QUAGLIA QUAIL FRESH EGGS

Pz Pc 18 pz  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days



HQF0559

### UOVA FRESCHE PASTA GIALLA FRESH EGGS YELLOW PASTE

Pz Pc 180 pz  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 20 giorni/days



HQF1136

## LATTE E DERIVATI MILK AND DERIVATIVES

### LATTE DI CAPRA GOAT MILK

Peso Weight 1 L  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 60 giorni/days



HQF2275

### LATTE DI COCCO COCONUT MILK

Peso Weight 1 L  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF2666

### LATTE DI MANDORLA ALMOND MILK

Peso Weight 1 L  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF1956

### LATTE DI RISO RICE MILK

Peso Weight 1 L  
Cons. 2° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF6909

### LATTE DI SOIA SOY MILK

Peso Weight 1 L  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF2066

### PANNA ACIDA FRANCESE CREME FRAICHE

Peso Weight 200 ml  
Cons. 0° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 30 giorni/days



HQF2440

### YOGURT DI BUFALA FEMALE BUFFALO'S YOGHURT

Peso Weight 1 kg  
Cons. 0° - 4°  
Storage Scadenza Shelf Life 10 giorni/days



HQF7105

UOVA, LATTE E DERIVATI  
EGGS, MILK AND MILK DERIVATIVES





**AGRI GELATO**  
AGRI GELATO Pag. 171

**AGRICOLATO**  
AGRICOLATO Pag. 172

**CIOCCOLATA AMEDEI**  
AMEDEI CHOCOLATE Pag. 174

**CIOCCOLATO MICHEL CLUIZEL**  
MICHEL CLUIZEL CHOCOLATE Pag. 176

**SWEET HQF ATTILIO SERVI**  
ATTILIO SERVI HQF SWEET Pag. 177

**PRODOTTI PER PASTICCERIA**  
PRODUCTS FOR PASTRY Pag. 179



**AGRI GELATO**  
AGRI GELATO Pag. 171

**AGRICOLATO**  
AGRICOLATO Pag. 172

**NEW** Nuovo prodotto  
Catalogue news



## AGRI GELATO

L'Agri Gelato è un progetto di HQF Agricola in partnership con Velato Crema Gelato, un'eccellenza del made in Italy 100% naturale. Un gelato artigianale, prodotto nel pieno rispetto della tradizione, a base di olio Evo italiano, di ingredienti vegetali altamente selezionati, privi di proteine animali, di glutine e di saccarosio.

DISPONIBILI ANCHE MONOPORZIONI.

## AGRI GELATO

Agri Gelato is a joint project between HQF Agricola and Velato Crema Gelato, a 100% made in Italy natural product. An artisanal ice cream, produced in full respect of tradition, exclusively made with Italian Evo oil, highly selected vegetal ingredients, animal proteins free, gluten free and without saccharose.

ALSO AVAILABLE IN SINGLE PORTIONS.

**AGRI GELATO "SELEZIONE H.Q.F. AGRICOLA" CIOCCOLIVA E FRAGOLOSO IN VASCHETTA**

**AGRI ICE CREAM "H.Q.F. AGRICOLA SELECTION" CIOCCOLIVA E FRAGOLOSO IN BOWL**

Peso 350 gr  
Weight  
Cons. -18°C  
Storage  
Scadenza 180 giorni/ days  
Shelf Life



HQF08972

**AGRI GELATO "SELEZIONE H.Q.F. AGRICOLA" COCCO E MANGO IN VASCHETTA**

**AGRI ICE CREAM "H.Q.F. AGRICOLA SELECTION" COCONUT AND MANGO IN BOWL**

Peso 350 gr  
Weight  
Cons. -18°C  
Storage  
Scadenza 300 giorni/ days  
Shelf Life



HQF09116

**AGRI GELATO "SELEZIONE H.Q.F. AGRICOLA" GIANDUIOSO E CAFFÈCIOK IN VASCHETTA**

**AGRI ICE CREAM "H.Q.F. AGRICOLA SELECTION" GIANDUIOSO E CAFFÈCIOK IN BOWL**

Peso 350 gr  
Weight  
Cons. -18°C  
Storage  
Scadenza 300 giorni/ days  
Shelf Life



HQF09114

**AGRI GELATO "SELEZIONE H.Q.F. AGRICOLA" LAMPONE E FIORDIPANNA IN VASCHETTA**

**AGRI ICE CREAM "H.Q.F. AGRICOLA SELECTION" RASPBERRY E FIORDIPANNA IN BOWL**

Peso 350 gr  
Weight  
Cons. -18°C  
Storage  
Scadenza 180 giorni/ days  
Shelf Life



HQF08976

**AGRI GELATO "SELEZIONE H.Q.F. AGRICOLA" PISTACCHIOSO E STRACCIATELLA IN VASCHETTA**

**AGRI ICE CREAM "H.Q.F. AGRICOLA SELECTION" PISTACCHIOSO E STRACCIATELLA IN BOWL**

Peso 350 gr  
Weight  
Cons. -18°C  
Storage  
Scadenza 180 giorni/ days  
Shelf Life



HQF08970



**DOLCI E PASTICCERIA E AGRI GELATO**  
**DESSERTS E PASTRIES AND AGRIGELATO**



**NEW**Nuovo prodotto  
Catalogue news**AGRICOLATO**

Agricolato è un progetto di HQF Agricola che segue la nostra idea di filiera. Tutto quello che nasce nelle nostre aziende agricole, lo trasformiamo al fine di sostenere il nostro progetto di Agroindustria. Si tratta di una granita artigianale a base di tutti ingredienti naturali: frutta fresca, naturale e genuina, priva di proteine animali e coltivata nel pieno rispetto della tradizione. Dai tanti gusti e dai mille colori, sono pronti a farvi vivere momenti dal gusto naturalmente autentico.

**AGRICOLATO**

*Agricolato is a HQF Agricola project that follows our idea of the supply chain. We transform everything that is born in our farms in order to support our Agroindustry project. It is an artisanal granita made with all natural ingredients: fresh, natural and genuine fruit, free from animal proteins and grown in full respect of tradition. With many flavors and a thousand colors, they are ready to make you experience moments with a naturally authentic taste.*


**AGRICOLATO GELO FICHI**  
 AGRICOLATO FIGS FROZEN

 Peso 450 gr  
 Weight  
 Cons. -18°C  
 Storage  
 Scadenza 300 giorni/ days  
 Shelf Life

HQF11697


**AGRICOLATO GELO FRAGOLA**  
 AGRICOLATO STRAWBERRIES FROZEN

 Peso 450 gr  
 Weight  
 Cons. -18°C  
 Storage  
 Scadenza 300 giorni/ days  
 Shelf Life

HQF11695


**AGRICOLATO GELO LAMPONE**  
 AGRICOLATO RASPBERRY FROZEN

 Peso 450 gr  
 Weight  
 Cons. -18°C  
 Storage  
 Scadenza 300 giorni/ days  
 Shelf Life

HQF11696


**AGRICOLATO GELO MELA**  
 AGRICOLATO APPLE FROZEN

 Peso 450 gr  
 Weight  
 Cons. -18°C  
 Storage  
 Scadenza 300 giorni/ days  
 Shelf Life

HQF11698


**AGRICOLATO GELO MELONE**  
 AGRICOLATO MELON FROZEN

 Peso 450 gr  
 Weight  
 Cons. -18°C  
 Storage  
 Scadenza 300 giorni/ days  
 Shelf Life

HQF11694


**AGRICOLATO GELO PESCA**  
 AGRICOLATO PEACH FROZEN

 Peso 450 gr  
 Weight  
 Cons. -18°C  
 Storage  
 Scadenza 300 giorni/ days  
 Shelf Life

HQF11693


**DOLCI E PASTICCERIA E AGRI GELATO**  
**DESSERTS E PASTRIES AND AGRIGELATO**



# CIOCCOLATO AMEDEI



La materia prima, selezionata da Amedei all'origine, approda direttamente in Toscana, terra di creatività e genio, per essere trasformata in piccole opere d'arte. "La bontà è rigore, conoscenza, rispetto e stupore". Tutto ha inizio dalla selezione dei semi nelle piantagioni più pregiate e nascoste del mondo. Prosegue poi con la creatività nelle ricette e si compie infine in laboratorio, dosando e lavorando sapientemente a mano pochi ingredienti di primissima qualità: semi di cacao, zucchero di canna, il latte e la frutta migliori.

Il cioccolato Amedei rappresenta la più alta qualità che si fonde con l'emozione di una dedizione incondizionata. E' il lavoro sapiente di donne e uomini appassionati che da oltre 20 anni, ogni giorno, cercano l'eccellenza. Oggi Amedei è una realtà unica riconosciuta e premiata in tutto il mondo, una filosofia più che una marca, che è riuscita a interpretare con maestria la preziosità di un prodotto evocativo come il cacao, sublimandolo in un'esperienza sensoriale e culturale.

## AMEDEI CHOCOLATE

The precious beans, selected by Amedei at the origin, arrive directly in Tuscany, a land of creativity and genius, to be transformed into small masterpieces. "Quality is founded on discipline, knowledge and respect". It all begins with the selection of cocoa beans over the most precious and exclusive plantations in the world. The process continues with the creative refinement of recipes and the final work is carried out in the laboratory, measuring and working skilfully by hand with few ingredients of the finest quality, cocoa

beans, cane sugar, the best milk and fruit. Amedei chocolate represents the highest quality blended with the emotion of unconditional dedication. It is the skilful work of passionate men and women who, for over 20 years, every day, seek out excellence. Today, Amedei is a unique entity, recognised and awarded all over the world, a philosophy rather than a brand, which has managed to skilfully interpret the valuable nature of an evocative product like cocoa, sublimating it in a sensory and cultural experience.



### BARRA DI CIOCCOLATO AL LATTE - TOSCANO BROWN AMEDEI MILK CHOCOLATE BAR WITH - TOSCANO BROWN AMEDEI

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 450 giorni/ days  
HQF07012



### BARRA DI CIOCCOLATO FONDENTE - TOSCANO BLACK AL 70 % AMEDEI DARK CHOCOLATE BAR - TOSCANO BLACK AL 70 % AMEDEI

Peso Weight 450 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 450 giorni/ days  
HQF07010



### BARRA DI CIOCCOLATO FONDENTE TOSCANO BLACK AL 90 % AMEDEI DARK CHOCOLATE BAR - TOSCANO BLACK AL 90 % AMEDEI

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 450 giorni/ days  
HQF07008



### BARRA DI CIOCCOLATO FONDENTE 65% AMEDEI DARK CHOCOLATE BAR 65% AMEDEI

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 450 giorni/ days  
HQF07022



### BARRA DI CIOCCOLATO FONDENTE 70% - BLANCO DE CRIOLLO AMEDEI DARK CHOCOLATE BAR 70% - BLANCO DE CRIOLLO AMEDEI

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 450 giorni/ days  
HQF07020



### BARRA DI CIOCCOLATO FONDENTE 75% "9" AMEDEI DARK CHOCOLATE BAR 75% "9" AMEDEI

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 450 giorni/ days  
HQF07018



### BARRA DI CIOCCOLATO FONDENTE AL 70% AMEDEI - CHUAO DARK CHOCOLATE BAR 70% - CHUAO AMEDEI

Peso Weight 450 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 450 giorni/ days  
HQF07006



### BARRA DI CIOCCOLATO GIANDUJA TOSCANO NUT BROWN AMEDEI GIANDUJA CHOCOLATE BAR - TOSCANO NUT BROWN AMEDEI

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 450 giorni/ days  
HQF07014



### CACAO IN POLVERE (NON POTASSATO) AMEDEI COCOA POWDER AMEDEI

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 450 giorni/ days  
HQF06900



### GOCCE DI CIOCCOLATO AL LATTE "BROWN" AMEDEI DROPS OF MILK CHOCOLATE "BROWN" AMEDEI

Peso Weight 2 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 450 giorni/ days  
HQF06890



### GOCCE DI CIOCCOLATO BIANCO "WHITE" AMEDEI DROPS OF WHITE CHOCOLATE AMEDEI

Peso Weight 2 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 450 giorni/ days  
HQF06892



### GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE "ACERO 95" CON ZUCCHERO D'ACERO AMEDEI DROPS DARK CHOCOLATE "ACERO 95" WITH MAPLE SUGAR AMEDEI

Peso Weight 2 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 450 giorni/ days  
HQF06898



### GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE "MADAGASCAR" AMEDEI DROPS DARK CHOCOLATE "MADAGASCAR" AMEDEI

Peso Weight 2 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 450 giorni/ days  
HQF06894



### GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE "VENEZUELA" AMEDEI DROPS DARK CHOCOLATE "VENEZUELA" AMEDEI

Peso Weight 2 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 450 giorni/ days  
HQF06896



### GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE AL 65% AMEDEI DROPS DARK CHOCOLATE AL 65% AMEDEI

Peso Weight 2 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 450 giorni/ days  
HQF06888



### GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE AL 70% AMEDEI DROPS DARK CHOCOLATE 70% AMEDEI

Peso Weight 2 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 450 giorni/ days  
HQF06886



### GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE AL 90% DROPS DARK CHOCOLATE 90% AMEDEI

Peso Weight 2 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 450 giorni/ days  
HQF06884



### GRANELLA DI CIOCCOLATO AMEDEI CHOCOLATE GRAIN "AMEDEI"

Peso Weight 2 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 450 giorni/ days  
HQF06902



DOLCI E PASTICCERIA E AGRIGELATO  
DESSERTS E PASTRIES AND AGRIGELATO



## CIOCCOLATO MICHEL CLUIZEL

Proponiamo una selezione di eccellenze prodotte da Michel Cluizel, un magnifico cioccolato nato dalle fave di cacao più premiate al mondo. Cacao pregiatissimi e tracciabili. In filiera senza alcuna aggiunta di lecitina di soia, ci regalano un'emozione che si scioglie in bocca.



## MICHEL CLUIZEL CHOCOLATE

We propose a selection of excellence by Michel Cluizel, a magnificent chocolate born from the most awarded cocoa beans in the world. Finest and fully traceable chocolates without any added lecithin, giving us melting in mouth emotions.

### AMARO BRUT 66% IN GOCCE BITTER BRUT CHOCOLATE CHIP 66%

Peso Weight 3 kg  
Cons. Storage I. fresco e asciutto/  
cool and dry place  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF2242

### CACAO AMARO IN POLVERE BITTER COCOA IN POWDER

Peso Weight 3 kg  
Cons. Storage I. fresco e asciutto/  
cool and dry place  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF0283

### COFANETTO DEGUSTAZIONE 1 ER CRU DI PIANTAGIONE 28 PZ TASTING BOX 1 ER CRU PLANTATION 28 PZ

Peso Weight 240 gr  
Cons. Storage I. fresco e asciutto/  
cool and dry place  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF0270

### GRANDE AMARO 85% "ARCANGO" IN GOCCE BITTER CHOCOLATE CHIP 85% "ARCANGO"

Peso Weight 3 kg  
Cons. Storage I. fresco e asciutto/  
cool and dry place  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF0271

### NOIR INFINI 99% IN GOCCE NOIR INFINI CHOCOLATE CHIP 99%

Peso Weight 3 kg  
Cons. Storage I. fresco e asciutto/  
cool and dry place  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF5957

### AMARO BRUT 72% IN GOCCE BITTER BRUT CHOCOLATE CHIP 72%

Peso Weight 3 kg  
Cons. Storage I. fresco e asciutto/  
cool and dry place  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF2984



### CIOCCOLATO PIANTAGIONE MOYAKA FONDENTE 66% "MOKAYA PLANTATION" 66% FONDANT CHOCOLATE "MICHEL CLUIZEL"

Peso Weight 3 kg  
Cons. Storage I. fresco e asciutto/  
cool and dry place  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF8693

### ELIANZA AVORIO 34% IN GOCCE ELIANZA IVORY CHOCOLATE CHIP 34%

Peso Weight 3 Kg  
Cons. Storage I. fresco e asciutto/  
cool and dry place  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF0269

### LATTE "KAYAMBE" 45% GOCCE MILK CHOCOLATE CHIP "KAYAMBE" 45%

Peso Weight 3 kg  
Cons. Storage I. fresco e asciutto/  
cool and dry place  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF0293

## SWEETS HQF

High Quality Foods inaugura la linea "Dolci in Monoporzione" affidata alla creatività del Maestro Pasticciere Attilio Servi. Questi prodotti dell'Alta Pasticceria Artigianale Italiana conosciuta in tutto il mondo, sono il risultato dell'indissolubile legame di Tradizione e Innovazione che trasforma questi "piccoli" dolci in vere opere d'arte del gusto. La continua Ricerca, Selezione e la qualità degli ingredienti utilizzati per i dolci in Monoporzione, garantiscono il perfetto equilibrio dei sapori alla degustazione, con una particolare attenzione anche alla perfezione estetica e moderna del dolce, perché il primo morso si da sempre con gli occhi! La linea dedicata ai "Dolci in Monoporzione" creata dal Maestro Attilio Servi per HQF subirà il processo conservativo dell'abbattimento, per poi essere distribuita e consegnata in tutto il mondo in contenitori appositamente creati per mantenere inalterata e per lungo tempo, la qualità Artigianale del prodotto. Altri prodotti della linea dolci sono disponibili su richiesta.

## SWEETS HQF

High Quality Foods inaugurates the "Dolci in Monoporzione" [desserts in single portions], line entrusted to the creativity of Master Pastry Chef Attilio Servi. These products of high Italian artisan pastry, known all over the world, are the result of the indissoluble bond of Tradition with Innovation that transforms these "little" sweets into true works of the art of taste. The continuous research and selection of the quality of the ingredients used for the desserts in single portion, guarantees the perfect balance of flavors, with particular attention to the aesthetic and modern perfection of the dessert ... Because the first bite has always been with your eyes! The range dedicated to "Sweets in Single portion" created by Master Attilio Servi for HQF will undergo the preservation process of blast chilling, to be then distributed and delivered worldwide in containers specially created to maintain unaltered their characteristics for a long time and the artisanal quality of the product.



# DOLCI E PASTICCERIA E AGRIGELATO DESSERTS E PASTRIES AND AGRIGELATO



**DOLCE MONODOSE CASSATA DA FORNO (CT DA12 PZ)**  
FROZEN "CASSATA DA FORNO" IN SINGLE PORTION

Peso 1,2 Kg  
Weight  
Cons. -18°  
Storage  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF01679

**DOLCE MONODOSE CHEESECAKE CARAMELLO CON ARACHIDI SALATE (CT DA 12 PZ)**  
FROZEN "CHEESECAKE CARAMEL WITH SALTED PEANUTS" IN SINGLE PORTION

Peso 1,2 Kg  
Weight  
Cons. -18°  
Storage  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF01693

**DOLCE MONODOSE GELO CHEESECAKE FRUTTI ROSSI (CT DA 12 PZ)**  
FROZEN "CHEESECAKE RED FRUITS" IN SINGLE PORTION

Peso 1,2 Kg  
Weight  
Cons. -18°  
Storage  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF01690

**DOLCE MONODOSE GELO LE CHOCOLAT (CT DA 12 PZ)**  
FROZEN "LE CHOCOLAT" IN SINGLE PORTION

Peso 1,2 Kg  
Weight  
Cons. -18°  
Storage  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF01672

**DOLCE MONODOSE GELO MOUSSE LIMONE CON FRAGOLE E BASILICO**  
FROZEN "MOUSSE LEMON WITH STRAWBERRIES AND BASIL" IN SINGLE PORTION

Peso 1,2 Kg  
Weight  
Cons. -18°  
Storage  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF01674

**DOLCE MONODOSE GELO MOUSSE YOGURT NOCI E FICHI (CT DA 12 PZ)**  
FROZEN "MOUSSE YOGURT, WALNUTS AND FIGS" IN SINGLE PORTION

Peso 1,2 Kg  
Weight  
Cons. -18°  
Storage  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF01695

**DOLCE MONODOSE GELO SEL. ATTILIO SERVI "CHEESECAKE BASE"**  
FROZEN "BASIC CHEESECAKE" ATTILIO SERVI SELECTION

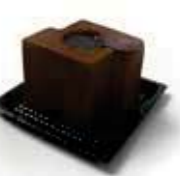
Peso 1,2 Kg  
Weight  
Cons. -18°  
Storage  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF03984

**DOLCE MONODOSE GELO TIRAMISÙ IN STAMPO MODERNO (CT DA 12 PZ)**  
FROZEN "TIRAMISU IN MODERN SHAPE" IN SINGLE PORTION

Peso 1,2 Kg  
Weight  
Cons. -18°  
Storage  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF01696



## PRODOTTI PER PASTICCERIA PRODUCTS FOR PASTRY

**ARANCIA CANDITA A CUBETTI**  
CANDIED ORANGE IN PIECES "AGRIMONTANA"

Peso 3 Kg  
Weight  
Cons. l. fresco e asciutto/  
Storage cool and dry place  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF3797

**CEDRO DIAMANTE CANDITO A CUBETTI**  
"DIAMANTE" CANDIED CEDAR IN CUBES (AGRIMONTANA)

Peso 3 Kg  
Weight  
Cons. l. fresco e asciutto/  
Storage cool and dry place  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF4891

**CLEMENTINE CANDITE "AGRIMONTANA"**  
CANDIED CLEMENTINES "AGRIMONTANA"

Peso 2 kg  
Weight  
Cons. l. fresco e asciutto/  
Storage cool and dry place  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF3840

**FRUTTA CANDITA (MACEDONIA) A CUBETTI "AGRIMONTANA"**  
CANDIED FRUIT IN PIECES "AGRIMONTANA"

Peso 3 Kg  
Weight  
Cons. l. fresco e asciutto/  
Storage cool and dry place  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF3360

**LIMONE CANDITO A CUBETTI "AGRIMONTANA"**  
CANDIED LEMON IN PIECES "AGRIMONTANA"

Peso 3 Kg  
Weight  
Cons. l. fresco e asciutto/  
Storage cool and dry place  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF3798

**PASTA DI MANDORLE**  
ALMOND PASTE GR 400

Peso 400 gr  
Weight  
Cons. l. fresco e asciutto/  
Storage cool and dry place  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF2334

**PASTA DI PISTACCHIO**  
PISTACHIO PASTE

Peso 1 kg  
Weight  
Cons. l. fresco e asciutto/  
Storage cool and dry place  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF3364

**PASTA DI PISTACCHIO "AGRIMONTANA"**  
"AGRIMONTANA" PISTACHIO PASTE

Peso 2,5 kg  
Weight  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF3362

**PASTA DI PISTACCHIO 100%**  
PISTACHIO PASTE 100%

Peso 1 kg  
Weight  
Cons. l. fresco e asciutto/  
Storage cool and dry place  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF0555

**PERE INTERE CANDITE "AGRIMONTANA"**  
CANDIED PEARS "AGRIMONTANA"

Peso 3 Kg  
Weight  
Cons. l. fresco e asciutto/  
Storage cool and dry place  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF3799

HQF

**DOLCI E PASTICCERIA E AGRIGELATO**  
**DESSERTS E PASTRIES AND AGRIGELATO**





**CONFETTURE E MARMELLATE**  
JAMS AND MARMALADES Pag. 181

**MIELE**  
HONEY Pag. 183

**GELATINE**  
JELLIES Pag. 184

**COCKTAIL PEARLS**  
COCKTAIL PEARLS Pag. 184

**PUREA DI FRUTTA E VERDURA**  
AND VEGETABLES PUREE Pag. 185

## CONFETTURE E MARMELLATE JAMS AND MARMALADES



Nei prodotti selezionati da HQF non c'è alcuna aggiunta di additivi ed è garantito il controllo delle temperature e la pastorizzazione flash per ogni tipo di prodotto. La selezione delle migliori varietà e provenienza viene fatta sistematicamente e la materia prima viene acquistata una volta all'anno al momento del raccolto, al fine di garantire una sola origine per la stragrande maggioranza della nostra frutta e verdura.

*In the products selected by HQF there is no addition of additives and temperature control and flash pasteurization are guaranteed for each type of product. The selection of the best varieties and provenance is systematically made and the raw material is supplied once a year at the time of harvest, in order to guarantee a single origin for the vastness of our fruit and vegetables.*

### CONFETTURA EXTRA AI MIRTILLI EXTRA BLUEBERRY JAM

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF2264

### CONFETTURA EXTRA ALLE CILIEGIE EXTRA CHERRY JAM

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF2268

### CONFETTURA EXTRA DI PESCA PERCOCA "VECCHIA PISCINA" PERCOCA EXTRA PEACH JAM "VECCHIA PISCINA"

Peso Weight 250 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF07096

### CONFETTURA EXTRA DI FEIJOA "VECCHIA PISCINA" EXTRA JAM FROM FEIJOA "VECCHIA PISCINA"

Peso Weight 100 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF07102

### CONFETTURA EXTRA AI FRUTTI DI BOSCO EXTRA JAM WITH BERRIES

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF2378

### CONFETTURA EXTRA ALLE ALBICOCCHIE APRICOT EXTRA JAM

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF2265

### CONFETTURA EXTRA ALLE FRAGOLE STRAWBERRY EXTRA JAM

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF2269

### CONFETTURA EXTRA DI PRUGNA "VECCHIA PISCINA" EXTRA PLUM JAM "VECCHIA PISCINA"

Peso Weight 250 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF07100

### CONFETTURA EXTRA AI FICHI EXTRA JAM WITH FIGS

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF3804

### CONFETTURA EXTRA AI LAMPONI EXTRA JAM WITH RASPBERRIES

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF2262

### CONFETTURA EXTRA ALLE ARANCE AMARE EXTRA JAM WITH BITTER ORANGES

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF2900

### CONFETTURA EXTRA ALLE MORE EXTRA BLACKBERRY JAM

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF4865

**CONFETTURE, MARMELLATE E GELATINE**  
**JAMS, MARMALADES AND JELLIES**



**CONFETTURA EXTRA ALLE PESCHE**  
*PEACH EXTRA JAM*

Peso 1 kg  
Weight

Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 2 anni/years  
Shelf Life



HQF2267

**CONFETTURA EXTRA VISCIOLOATA**  
*SOUR CHERRY EXTRA JAM*

Peso 1 kg  
Weight

Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 2 anni/years  
Shelf Life



HQF2379

**CONFETTURA EXTRA ALLE PESCHE AGRIMONTANA**  
*EXTRA PEACHES AGRIMONTANA JAM*

Peso 1 kg  
Weight

Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 2 anni/years  
Shelf Life



HQF1907

**CONFETTURA EXTRA ALLE PRUGNE AGRIMONTANA**  
*EXTRA PLUMS JAM AGRIMONTANA*

Peso 1 kg  
Weight

Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 2 anni/years  
Shelf Life



HQF1907

**CONFETTURA EXTRA ARANCE AMARE IN VETRO MONODOSE**  
*EXTRA BITTER ORANGE JAM IN SINGLE PORTION*

Peso 42 gr  
Weight

Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 2 anni/years  
Shelf Life



HQF1892

**CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE AGRIMONTANA MONODOSE**  
*EXTRA STRAWBERRIES JAM AGRIMONTANA SINGLE DOSE*

Peso 42 gr  
Weight

Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 2 anni/years  
Shelf Life



HQF1894

**CONFETTURA EXTRA DI PESCHE AGRIMONTANA MONODOSE**  
*EXTRA PEACHES JAM AGRIMONTANA SINGLE DOSE*

Peso 42 gr  
Weight

Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 2 anni/years  
Shelf Life



HQF1896

**CONFETTURA EXTRA DI VISCIOLE AGRIMONTANA**  
*EXTRA SOUR CHERRIES JAM AGRIMONTANA*

Peso 1 kg  
Weight

Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 2 anni/years  
Shelf Life



HQF1908

**MARMELLATA EXTRA AI LIMONI AGRIMONTANA**  
*EXTRA LEMON MARMALADE AGRIMONTANA*

Peso 1 kg  
Weight

Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 2 anni/years  
Shelf Life



HQF2263

**CONFETTURA EXTRA DI MELE COTOGNE CON MIELE DI ZAGARA**  
*EXTRA QUINCE WITH HONEY FROM ZAGARA JAM*

Peso 350 gr  
Weight

Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 2 anni/years  
Shelf Life



HQF1591

**CONFETTURA EXTRA DI CIPOLLE CON MIELE DI ZAGARA E NERELLO MASCALESE**  
*EXTRA ONION JAM WITH ZAGARA HONEY AND NERELLO MASCALESE JAM*

Peso 250 gr  
Weight

Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 2 anni/years  
Shelf Life



HQF2273

**CONFETTURA EXTRA DI FICHI D'INDIA CON MIELE DI ZAGARA E PINOLI**  
*EXTRA PRICKLY PEARS WITH HONEY FROM ZAGARA AND PINETUS JAM*

Peso 350 gr  
Weight

Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 2 anni/years  
Shelf Life



HQF8103



## MIELE HONEY

**MIELE ALL'EUCALIPTO**  
*EUCALYPTUS FLOWER HONEY*

Peso 400 gr  
Weight

Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 3 anni/years  
Shelf Life



HQF2542

**MIELE DI CASTAGNO**  
*CHESTNUTS HONEY*

Peso 400 gr  
Weight

Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 3 anni/years  
Shelf Life



HQF1405

**MIELE DI CORBEZZOLO**  
*ARBUTUS HONEY*

Peso 250 gr  
Weight

Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 3 anni/years  
Shelf Life



HQF2425

**MIELE DI FIORI ALPINI**  
*ALPINE FLOWER HONEY*

Peso 400 gr  
Weight

Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 3 anni/years  
Shelf Life



HQF0614

**MIELE DI FIORI DI LIMONE**  
*LEMON FLOWER HONEY*

Peso 500 gr  
Weight

Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 3 anni/years  
Shelf Life



HQF2543

**MIELE DI MANUKA**  
*MANUKA HONEY*

Peso 250 gr  
Weight

Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 570 giorni/days  
Shelf Life



HQF01670

**MIELE MILLEFIORI**  
*MILLEFIORI HONEY*

Peso 400 gr  
Weight

Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 770 giorni/days  
Shelf Life



HQF7073

**MIELE MILLEFIORI BIOLOGICO**  
*ORGANIC MILLEFIORI HONEY*

Peso 400 gr  
Weight

Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 3 anni/years  
Shelf Life



HQF7437

**CONFETTURE, MARMELLATE E GELATINE**  
**JAMS, MARMALADES AND JELLIES**



## GELATINE JELLIES

### GELATINA DI INSOLIA CON MIELE DI ZAGARA E VANIGLIA INSOLIA JELLY WITH HONEY FROM ZAGARA AND VANILLE

Peso Weight 240 gr

Cons. Storage Temp. Amb. 2 anni/years  
Scadenza Shelf Life



HQF0470

### GELATINA DI NERO D'AVOLA CON MIELE MILLEFIORI E CANNELLA NERO D'AVOLA JELLY WITH HONEY MILLEFIORI AND CINNMON

Peso Weight 240 gr

Cons. Storage Temp. Amb. 2 anni/years  
Scadenza Shelf Life



HQF0471

### GELATINA DI UVA ZIBIBBO GRAPE JELLY "ZIBIBBO"

Peso Weight 320 gr

Cons. Storage Temp. Amb. 2 anni/years  
Scadenza Shelf Life



HQF3016

### GELATINA DI VINO PASSITO CON MIELE MILLEFIORI PASSITO JELLY WITH HONEY MILLEFIORI

Peso Weight 240 gr

Cons. Storage Temp. Amb. 2 anni/years  
Scadenza Shelf Life



HQF0476



## COCKTAIL PEARLS COCKTAIL PEARLS

### COCKTAIL PEARLS AL FRUTTO DELLA PASSIONE PASSION FRUIT COCKTAIL PEARLS

Peso Weight 55 gr

Cons. Storage 0° - 4°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF6005

### COCKTAIL PEARLS AL PEPERONCINO CHILI PEPPER COCKTAIL PEARLS

Peso Weight 55 gr

Cons. Storage 0° - 4°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF6003

### COCKTAIL PEARLS ALLA FRAGOLA STRAWBERRY COCKTAIL PEARLS

Peso Weight 55 gr

Cons. Storage 0° - 4°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF6001

### COCKTAIL PEARLS ALLA SOIA SOY COCKTAIL PEARLS

Peso Weight 55 gr

Cons. Storage 0° - 4°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF6007

### COCKTAIL PEARLS LIME E LIMONE COCKTAIL PEARLS LIME AND LEMON

Peso Weight 55 gr

Cons. Storage 0° - 4°  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days



HQF5999



## PUREA DI FRUTTA E VERDURA

Le puree selezionate da HQF vengono prodotte artigianalmente da un'azienda francese appassionata di frutta da oltre 65 anni, grazie a una lunga tradizione di famiglia. La gamma comprende puree di frutta e di verdura. Nei prodotti selezionati da HQF non c'è alcuna aggiunta di additivi ed è garantito il controllo delle temperature e la pastorizzazione flash per ogni tipo di prodotto. La selezione delle migliori varietà e provenienza viene fatta sistematicamente e la materia prima viene acquistata una volta all'anno al momento del raccolto, al fine di garantire una sola origine per la stragrande maggioranza della nostra frutta e verdura. Non facciamo alcuna trattativa sulla qualità con i nostri partner fornitori.

## FRUIT AND VEGETABLES PUREE

The purees selected by HQF are handcrafted by a French company passionate about fruit for over 65 years, thanks to a long family tradition. The range includes fruit and vegetable puree. In the products selected by HQF there is no addition of additives and temperature control is guaranteed. Flash pasteurization is applied to every type of product. Selection of the best varieties and provenance is done systematically and the raw material is purchased once a year at harvest time, in order to guarantee a single origin for the vast majority of our fruit and vegetables. We do not do any quality negotiations with our supplier partners.



### PUREA DI ALBICOCCA MASHED APRICOT

Peso Weight 1 kg

Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 1 anno/days



HQF0856

### PUREA DI BERGAMOTTO BERGAMOT PUREE

Peso Weight 1 kg

Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 1 anno/days



HQF10738

### PUREA DI COCCO MASHED COCOA

Peso Weight 1 kg

Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 1 anno/days



HQF0859

### PUREA DI BANANA MASHED BANANA

Peso Weight 1 kg

Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 1 anno/days



HQF0857

### PUREA DI CILIEGIA MASHED CHERRIES

Peso Weight 1 kg

Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 1 anno/days



HQF0858

### PUREA DI FICHI D' INDIA PRICKLY PEARS PUREE

Peso Weight 1 kg
















Cons. Storage 2° - 4°  
Scadenza Shelf Life 1 anno/days



HQF263

CONFETTURE, MARMELLATE E GELATINE  
JAMS, MARMALADES AND JELLIES



<p><b>PUREA DI FRAGOLA</b> <i>MASHED STRAWBERRY</i></p> <p>Peso 1 kg <i>Weight</i></p> <p>Cons. 2° - 4° <i>Storage</i> Scadenza 1 anno/days <i>Shelf Life</i></p>  <p><b>HQF0860</b></p>	<p><b>PUREA DI FRUTTA ESOTICA</b> <i>MASHED EXOTIC FRUIT</i></p> <p>Peso 1 kg <i>Weight</i></p> <p>Cons. 2° - 4° <i>Storage</i> Scadenza 1 anno/days <i>Shelf Life</i></p>  <p><b>HQF0861</b></p>	<p><b>PUREA DI FRUTTO DELLA PASSIONE</b> <i>MASHED PASSION FRUIT</i></p> <p>Peso 1 kg <i>Weight</i></p> <p>Cons. 2° - 4° <i>Storage</i> Scadenza 1 anno/days <i>Shelf Life</i></p>  <p><b>HQF0862</b></p>
<p><b>PUREA DI GUAVA</b> <i>GUAVA PUREE</i></p> <p>Peso 1 kg <i>Weight</i></p> <p>Cons. 2° - 4° <i>Storage</i> Scadenza 1 anno/days <i>Shelf Life</i></p>  <p><b>HQF5877</b></p>	<p><b>PUREA DI KALAMANSI</b> <i>KALAMANSI PUREE</i></p> <p>Peso 1 kg <i>Weight</i></p> <p>Cons. 2° - 4° <i>Storage</i> Scadenza 1 anno/days <i>Shelf Life</i></p>  <p><b>HQF7267</b></p>	<p><b>PUREA DI LAMPONE</b> <i>MASHED RASPBERRY</i></p> <p>Peso 1 kg <i>Weight</i></p> <p>Cons. 2° - 4° <i>Storage</i> Scadenza 1 anno/days <i>Shelf Life</i></p>  <p><b>HQF0863</b></p>
<p><b>PUREA DI LIMONE</b> <i>MASHED LEMON</i></p> <p>Peso 1 kg <i>Weight</i></p> <p>Cons. 2° - 4° <i>Storage</i> Scadenza 1 anno/days <i>Shelf Life</i></p>  <p><b>HQF0864</b></p>	<p><b>PUREA DI LYCHEE</b> <i>LYCHEE PUREE</i></p> <p>Peso 1 kg <i>Weight</i></p> <p>Cons. 2° - 4° <i>Storage</i> Scadenza 1 anno/days <i>Shelf Life</i></p>  <p><b>HQF8393</b></p>	<p><b>PUREA DI MANDARINO</b> <i>MASHED MANDARINE</i></p> <p>Peso 1 kg <i>Weight</i></p> <p>Cons. 2° - 4° <i>Storage</i> Scadenza 1 anno/days <i>Shelf Life</i></p>  <p><b>HQF0865</b></p>
<p><b>PUREA DI MELA VERDE</b> <i>MASHED GREEN APPLE</i></p> <p>Peso 1 kg <i>Weight</i></p> <p>Cons. 2° - 4° <i>Storage</i> Scadenza 1 anno/days <i>Shelf Life</i></p>  <p><b>HQF0867</b></p>	<p><b>PUREA DI MORA</b> <i>BLACKBERRY PUREE</i></p> <p>Peso 1 kg <i>Weight</i></p> <p>Cons. 2° - 4° <i>Storage</i> Scadenza 1 anno/days <i>Shelf Life</i></p>  <p><b>HQF10739</b></p>	<p><b>PUREA DI PERA</b> <i>MASHED PEAR</i></p> <p>Peso 1 kg <i>Weight</i></p> <p>Cons. 2° - 4° <i>Storage</i> Scadenza 1 anno/days <i>Shelf Life</i></p>  <p><b>HQF0868</b></p>
<p><b>PUREA DI PESCA BIANCA</b> <i>MASHED WHITE PEACH</i></p> <p>Peso 1 kg <i>Weight</i></p> <p>Cons. 2° - 4° <i>Storage</i> Scadenza 1 anno/days <i>Shelf Life</i></p>  <p><b>HQF0869</b></p>	<p><b>PUREA DI RIBES NERO</b> <i>MASHED BLACK RIBES</i></p> <p>Peso 1 kg <i>Weight</i></p> <p>Cons. 2° - 4° <i>Storage</i> Scadenza 1 anno/days <i>Shelf Life</i></p>  <p><b>HQF0870</b></p>	<p><b>PUREA DI YUZU</b> <i>YUZU PUREE</i></p> <p>Peso 500 gr <i>Weight</i></p> <p>Cons. 2° - 4° <i>Storage</i> Scadenza 1 anno/days <i>Shelf Life</i></p>  <p><b>HQF10920</b></p>



**GASTRONOMIA**  
*COOKED PRODUCTS*

Pag. 188

**PORCHETTA**  
*PORCHETTA*

Pag. 189

**GASTRONOMIA**  
**COOKED PRODUCTS**



# GASTRONOMIA



I piatti pronti all'uso sono elaborati dagli chef di Gourmade Catering d'Autore, l'esclusivo servizio di catering e organizzazione eventi di High Quality Food S.p.A. Si tratta di preparazioni artigianali realizzate artigianalmente nei nostri laboratori con le migliori materie prime HQF, fresche e di stagione, vengono cotte a bassa temperatura e questo permette di mantenere intatte le loro qualità organolettiche e di preservare la loro freschezza. Le preparazioni possono essere rigenerate in pochi minuti in forno a vapore, nel roner o nel microonde, senza alcun tipo di spreco.

## COOKED PRODUCTS

Our ready to use dishes line offers the best preparations of our chef at 'Gourmade Catering d'Autore, the exclusive catering and event organization service of High Quality Food S.p.A. It consists of artisanal home made dishes prepared with HQF fresh and seasonal ingredients and cooked at a low temperature allowing to preserve the organoleptic qualities and the freshness of the products. The dishes can be warmed in a few minutes by using steam oven, roner, or the microwave, without any kind of waste.

**CONTORNO DI CICORIA E POMODORETTI LEGG PICCANTI (ABBATTUTO)**  
*CHICORY AND CHERRY TOMATOES SIDE DISH (FROZEN)*

Peso Weight 150 gr

Cons. Storage - 18°C

Scadenza Shelf Life 6 mesi /months

HQF09162



**CONTORNO DI CIME DI RAPA RIPASSATE (ABBATTUTO)**  
*TURNIP GREENS SIDE DISH (FROZEN)*

Peso Weight 150 gr

Cons. Storage - 18°C

Scadenza Shelf Life 6 mesi /months

HQF09158




**CONTORNO DI FUNGHI E PISELLI (ABBATTUTO)**  
*GARNISH OF MUSHROOMS AND PEAS SIDE DISH (FROZEN)*

Peso Weight 150 gr

Cons. Storage - 18°C

Scadenza Shelf Life 6 mesi /months

HQF09152



**RAVIOLI DI BURRATA AL POMODORO E BASILICO (ABBATTUTI)**  
*BURRATA STUFFED RAVIOLI WITH TOMATOES AND BASIL (FROZEN)*

Peso Weight 250 gr

Cons. Storage - 18°C

Scadenza Shelf Life 6 mesi/months

HQF09128



**SEPIE E PISELLI IN UMIDO (ABBATTUTE)**  
*STEWED CUTTLIFISH AND PEAS (FROZEN)*

Peso Weight 300 gr

Cons. Storage - 18°C

Scadenza Shelf Life 6 mesi/months

HQF09146



**SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL RAGÙ (ABBATTUTI)**  
*SPAGHETTI ALLA CHITARRA DRESSED WITH RAGÙ SAUCE (FROZEN)*

Peso Weight 250 gr

Cons. Storage - 18°C

Scadenza Shelf Life 6 mesi/months

HQF09126



**CREPPELE RADICCHIO E VINO ROSSO (ABBATTUTE) 2 PZ**  
*STUFFED CREPE WITH RADICCHIO AND RED WINE 2 PC (FROZEN)*

Peso Weight 250 gr

Cons. Storage - 18°C

Scadenza Shelf Life 6 mesi /months

HQF09134



**GATEAU DI PATATE (ABBATTUTO)**  
*POTATO GATEAU (FROZEN)*

Peso Weight 150 gr

Cons. Storage - 18°C

Scadenza Shelf Life 6 mesi /months

HQF09164



**LASAGNE ALLA BOLOGNESE (ABBATTUTA)**  
*BOLOGNESE LASAGNA (FROZEN)*

Peso Weight 250 gr

Cons. Storage - 18°C

Scadenza Shelf Life 6 mesi /months

HQF09160



**STINCHETTO DI MAIALINO DA LATTE IN CONFIT**  
*CONFIT SUCKLING PIG SHANK*

Peso Weight 400 gr

Cons. Storage 0°-4°

Scadenza Shelf Life 45 giorni/days

HQF0253



**STINCO DI CINGHIALE IN CONFIT**  
*CONFIT SHANK BOAR*

Peso Weight 1,3-1 kg

Cons. Storage 0°-4°

Scadenza Shelf Life 45 giorni/days

HQF0205



**TORTELLINI DI CARNE ALLA BOSCAIOLA (ABBATTUTI)**  
*PRECOOKED PULLED PORK*

Peso Weight 250 g

Cons. Storage - 18°C

Scadenza Shelf Life 6 mesi/months

HQF09138



**LASAGNETTA AL PESTO E RAGÙ DI MARE CON PATATE E FAGIOLINI (ABBATTUTI)**  
*LASAGNA WITH PESTO AND SEAFOOD SAUCE WITH POTATOES AND GREEN BEANS (FROZEN)*

Peso Weight 250 gr

Cons. Storage - 18°C

Scadenza Shelf Life 6 mesi /months

HQF09130




**MEZZE MANICHE ALLA NORCINA (ABBATTUTE)**  
*NORCINA MEZZE MANICHE (FROZEN)*

Peso Weight 250 gr

Cons. Storage - 18°C

Scadenza Shelf Life 6 mesi /months

HQF09132



**NODINI DI MAIALINO AL FINOCCHIO (ABBATTUTI)**  
*SLICED PORK KNOTS WITH FENNEL*

Peso Weight 250 gr

Cons. Storage - 18°C

Scadenza Shelf Life 6 mesi /months

HQF09148



**TRANCIO DI SALMONE AL VAPORE**  
*STEAMED SALMON STEAK*

Peso Weight 150 g

Cons. Storage - 18°C

Scadenza Shelf Life 30 giorni/ days

HQF2653



**COSCIA D'OCA IN CONFIT**  
*CONFIT GOOSE THIGH*

Peso Weight 430 gr

Cons. Storage 0°-4°

Scadenza Shelf Life 45 giorni/days

HQF3535



**GUANCIALE DI MANZO BRASATO AL VINO ROSSO**  
*POTATO GATEAU (FROZEN)*

Peso Weight 150 gr

Cons. Storage 0°-4°

Scadenza Shelf Life 30 giorni/days

HQF2636



**PARMIGIANA DI MELANZANE (ABBATTUTA)**  
*EGGPLANT PARMIGIANA (FROZEN)*

Peso Weight 250 gr

Cons. Storage - 18°C

Scadenza Shelf Life 6 mesi /months

HQF09136



**POLLO AL CURRY CON RISO BASMATI (ABBATTUTO)**  
*CHICKEN CURRY WITH BASMATI RICE (FROZEN)*

Peso Weight 300 gr

Cons. Storage - 18°C

Scadenza Shelf Life 6 mesi/months

HQF09154



**POLLO ALLA CACCIATORA (ABBATTUTO)**  
*CACCIATORA CHICKEN (FROZEN)*

Peso Weight 200 gr

Cons. Storage - 18°C

Scadenza Shelf Life 6 mesi/months

HQF09142



**GUANCIALE DI SUINO IN CONFIT**  
*PORK CHEEKS TN CONFIT*

Peso Weight 1 kg

Cons. Storage 0°-4°

Scadenza Shelf Life 45 giorni/days

HQF0198



**ROASTBEEF ALL'INGLESE DI FESA A METÀ**  
*BEEF CHEEKS BRAISED IN RED WINE*

Peso Weight 2,5 Kg

Cons. Storage 0°-4°

Scadenza Shelf Life 6 mesi /months

HQF0208



**PULLED PORK PRECOTTO**  
*STUFFED CREPE WITH RADICCHIO AND RED WINE 2 PC (FROZEN)*

Peso Weight 500 gr

Cons. Storage 0°-4°

Scadenza Shelf Life 70 giorni/days

HQF00732



**POLLO E PEPERONI ALLA ROMANA (ABBATTUTI)**  
*CHICKEN WITH PEPPERS "ALLA ROMANA" (FROZEN)*

Peso Weight 300 gr

Cons. Storage - 18°C

Scadenza Shelf Life 6 mesi/months

HQF09140



**POLPETTE ALLA ROMANA CON PINOLI E UVETTA (ABBATTUTE)**  
*ROMAN-STYLE MEATBALLS WITH PINE NUTS AND RAISINS (FROZEN)*

Peso Weight 250 gr

Cons. Storage - 18°C

Scadenza Shelf Life 6 mesi/months

HQF09144



**PUNTA DI PETTO DI VITELLO ALLA FORNARA (ABBATTUTA)**  
*VEAL BRISKED "ALLA FORNARA" (FROZEN)*

Peso Weight 190 gr

Cons. Storage - 18°C

Scadenza Shelf Life 6 mesi/months

HQF09150



**PORCHETTA COTTA INTERA**  
*COOKED PORCHETTA*

Peso Weight 15 kg ca.

Cons. Storage 2°- 4°

Scadenza Shelf Life 15 giorni /days

HQF1688

Peso Weight 5 kg ca.

Cons. Storage 2°- 4°

Scadenza Shelf Life 120 giorni /days

HQF7977

**PORCHETTA COTTA S/V**  
*COOKED PORCHETTA (PANCETTA A PORCHETTA COTTA)*

Peso Weight 1,5 kg

Cons. Storage 2°- 4°

Scadenza Shelf Life 20 giorni /days

HQF1837



**PORCHETTA CRUDA INTERA**  
*UNCOOKED PORCHETTA KG 10 CA.*

Peso Weight 10 kg

Cons. Storage 2°- 4°

Scadenza Shelf Life 20 giorni /days

HQF2573



# GASTRONOMIA

## COOKED PRODUCTS





**SALSE, CONDIMENTI E MOSTARDE**  
SAUCES, DRESSINGS AND MUSTARDS Pag. 191

**POMODORI E PASSATE**  
TOMATOES AND PUREE Pag. 193

**POMODOR SAN MARZANO**  
SAN MARZANO TOMATO Pag. 194

**CREME, PATÉ E TERRINE**  
CREAMS, PATÉ AND TERRINES Pag. 195

**DEMI GLACÉ**  
DEMI GLACÉ Pag. 196

## SALSE, CONDIMENTI E MOSTARDE SAUCES, DRESSINGS AND MUSTARDS

**CARPACCIO DI TARTUFO NERO SOTT'OLIO**  
CARPACCIO OF BLACK TRUFFLE

Peso Weight 500 gr  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 300 giorni/days



HQF08260

**CONCENTRATO DI POMODORO**  
CONCENTRATED TOMATO

Peso Weight 200 gr  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF1956

**CONCENTRATO DI POMODORO "ANTICO CASEALE"**  
CONCENTRATED TOMATO "ANTICO CASEALE"

Peso Weight 2,5 kg  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF2845

**MOSTARDA DI CREMONA DI FRUTTA MISTA**  
ORGANIC FRUIT MUSTARD

Peso Weight 240 gr  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF2563

**MOSTARDA DI CREMONA DI MELE E PERE**  
ORGANIC APPLES AND PEARS MUSTARD

Peso Weight 240 gr  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF2550

**MOSTARDA DI CREMONA ORIGINALE AI FICHI**  
ORIGINAL FIGS MUSTARD

Peso Weight 240 gr  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF2546

**MOSTARDA DI CREMONA ORIGINALE ALLA CIPOLLA**  
ORGANIC ONION MUSTARD

Peso Weight 240 gr  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF2404

**MOSTARDA DI CREMONA ORIGINALE DI AGRUMI**  
ORGANIC CITRUS MUSTARD

Peso Weight 240 gr  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF2549

**MOSTARDA DI CREMONA ORIGINALE POMODORI**  
ORGANIC TOMATOES MUSTARD

Peso Weight 240 gr  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF2547

**MOSTARDA DI FRUTTA MISTA CON PEZZI**  
FRUITS IN PIECES MUSTARD

Peso Weight 240 gr  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF1910

**MOSTARDA DI SENAPE DI DIJONNE**  
MUSTARD FROM DIJONNE

Peso Weight 200 gr  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF0484

**MOSTARDA DI SENAPE TRADIZIONALE ALL'ANTICA**  
TRADITIONAL MUSTARD

Peso Weight 200 gr  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF0485

**PERLAGE DI ACCIUGHE**  
PERLAGE OF ANCHOVIES








Peso Weight 200 gr  
Cons. Storage Temp. Amb.  
Scadenza Shelf Life 570 giorni/days



HQF05536

**SALSE E CONDIMENTI**  
**SAUCES AND DRESSINGS**




<p><b>PERLAGE DI PESTO</b> <i>PERLAGE OF PESTO</i></p> <p>Peso Weight 200 gr</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 570 giorni/days</p> <p><b>HQF05190</b></p> 	<p><b>PERLAGE DI TARTUFO NERO</b> <i>PERLAGE OF BLACK TRUFFLE</i></p> <p>Peso Weight 200 gr</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 620 giorni/days</p> <p><b>HQF05192</b></p> 	<p><b>RAGÙ DI LEPRE</b> <i>HARE RAGU</i></p> <p>Peso Weight 180 gr</p> <p>Cons. Storage 0° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p><b>HQF0491</b></p> 	<p><b>SALSA DI OSTRICHE</b> <i>OYSTER SAUCE</i></p> <p>Peso Weight 295 ml</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p><b>HQF8097</b></p> 
<p><b>SCIROPPO DI ACERO</b> <i>MAPLE SYRUP</i></p> <p>Peso Weight 3,5 kg</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 2 anni/years</p> <p><b>HQF3391</b></p> 	<p><b>SCIROPPO DI ACERO</b> <i>ORGANIC MAPLE SYRUP</i></p> <p>Peso Weight 500 ml</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 2 anni/years</p> <p><b>HQF1977</b></p> 	<p><b>SPUMA DI RAFANO</b> <i>RAPHANUS FOAM</i></p> <p>Peso Weight 120 gr</p> <p>Cons. Storage 0° - 4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 2 anni/years</p> <p><b>HQF0494</b></p> 	

## POMODORI E PASSATE

HQF propone una gamma di conserve di pomodoro in vetro, genuine come appena preparate. Il seme scelto è il migliore delle più note aziende sementiere, destinato alla produzione di pomodoro pregiato. La coltivazione è organizzata per appezzamenti omogenei e di piccole dimensioni. Ogni singolo lotto non supera mai i 5 ettari, ciò per consentire un controllo costante ed omogeneo delle fasi di crescita della pianta e maturazione del frutto. L'impollinazione dei fiori sulle piante avviene solo con l'impiego di bombi. La raccolta viene fatta esclusivamente a mano e la lavorazione avviene entro pochissime ore senza l'utilizzo dell'acido citrico.

## TOMATOES AND PUREE

High Quality Food offers a range of preserves in glass jars, as genuine as just prepared. The seeds has been selected as the best seed among the most famous farms dedicated to the production of fine tomatoes. The cultivation is organized in homogeneous allotments of small dimensions. Every single allotment is not bigger than 5 hectares in order to have a constant control and homogeneous in the various phases of growth and maturation of the vegetable. The pollination is done exclusively with the use of bumble bees. The harvest is only done by hand and the production is done shortly after without citric acid.

<p><b>PASSATA DI DATTERINO ROSSO</b> <i>TOMATO PUREE</i></p> <p>Peso Weight 350 gr</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 2 anni/years</p> <p><b>HQF3406</b></p> 	<p><b>PASSATA DI POMODORO ANTICO CASALE</b> <i>TOMATO PUREE "ANTICO CASALE"</i></p> <p>Peso Weight 3 kg</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 2 anni/years</p> <p><b>HQF1480</b></p> 
<p><b>POLPA DI POMODORO ANTICO CASALE</b> <i>TOMATO PULP "ANTICO CASALE"</i></p> <p>Peso Weight 2,5 kg x 6 pz/pc</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 2 anni/years</p> <p><b>HQF1481</b></p> 	<p><b>POMODORI PELATI "ANTICO CASALE FRANZESE"</b> <i>PEELED TOMATOES "ANTICO CASALE FRANZESE"</i></p> <p>Peso Weight 2,5 kg x 6 pz/pc</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 2 anni/years</p> <p><b>HQF1065</b></p> 
<p><b>POMODORO DATTERINO GIALLO AL NATURALE</b> <i>YELLOW DATTERINO IN ITS OWN WATER</i></p> <p>Peso Weight 350 gr</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 2 anni/years</p> <p><b>HQF3071</b></p> 	<p><b>POMODORO DATTERINO GIALLO IN SALSA</b> <i>YELLOW DATTERINO IN ITS OWN SAUCE</i></p> <p>Peso Weight 500 gr</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 2 anni/years</p> <p><b>HQF3052</b></p> 
<p><b>POMODORO DATTERINO ROSSO AL NATURALE</b> <i>RED DATTERINO IN ITS OWN WATER</i></p> <p>Peso Weight 350 gr</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 2 anni/years</p> <p><b>HQF3072</b></p> 	<p><b>POMODORO DATTERINO ROSSO IN SALSA</b> <i>RED DATTERINO IN ITS OWN SAUCE</i></p> <p>Peso Weight 500 gr</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 2 anni/years</p> <p><b>HQF3053</b></p> 
<p><b>POMODORO TORPEDINO ROSSO IN SALSA IN BARATTOLO</b> <i>RED TORPEDINO TOMATO SOUCE IN JAR</i></p> <p>Peso Weight 400 gr</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 2 anni/years</p> <p><b>HQF10955</b></p> 	<p><b>POMODORO TORPEDINO ROSSO IN SALSA IN VETRO</b> <i>İTORPEDINO ROSSOİ TOMATO IN SAUCE (IN GLASS)</i></p> <p>Peso Weight 550 gr</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p><b>HQF10958</b></p> 

SALSE E CONDIMENTI  
SAUCES AND DRESSINGS





<b>SALSA TAHINA</b> TAHINA SAUCE		
Peso Weight	454 gr	
Cons. Storage	Temp. Amb.	
Scadenza Shelf Life	1 anno/year	
<b>HQF9914</b>		
<b>SALSA TERIYAKI</b> TERIYAKI SAUCE		
Peso Weight	250 ml	
Cons. Storage	Temp. Amb.	
Scadenza Shelf Life	1 anno/year	
<b>HQF4867</b>		

## POMODORO SAN MARZANO

HQF ha scelto un partner che produce e trasforma in sughi e conserve le migliori qualità di pomodoro italiano. La selezione del pomodoro in campagna, la scelta del perfetto grado di maturazione e la lavorazione artigianale con un'alta incidenza di manodopera femminile, garantiscono un'eccezionale cura del dettaglio e sapori che vi riporteranno indietro nel tempo. Il pomodoro San Marzano DOP è il pomodoro pelato per eccellenza, intero ed immerso nel suo succo, senza altri ingredienti aggiunti. Il san Marzano è un pomodoro delicatissimo, dalla buccia sottile che ne mantiene intatto il sapore, coltivato nella zona dell'agro sarnese-nocerino e riconosciuto come DOP.

## SAN MARZANO TOMATO

HQF has chosen a partner that produces and turns into preserves and sauces the best qualities of Italian tomato. The selection of tomatoes in the countryside, the choice of the perfect degree of ripeness and the artisanal processing with a high incidence of female labor, guarantee an exceptional attention to detail and flavors that will take you back in time. San Marzano DOP tomato is the peeled tomato "par excellence", whole and immersed in its juice, without other added ingredients. San Marzano is a very delicate tomato, with a thin skin that keeps its flavor intact, grown in the area of Sarno-Nocerino and recognized as DOP.

<b>POMODORO SAN MARZANO DOP DELL'AGRO NOCERINO SARNESE IN SUCCO NATURALE</b> SAN MARZANO DOP TOMATO FROM AGRO NOCERINO SARNESE IN ITS OWN WATER		
Peso Weight	3 kg	
Cons. Storage	Temp. Amb.	
Scadenza Shelf Life	1 anno/year	
<b>HQF00813</b>		

<b>KETCHUP "KETCHUOPOP" SAN MARZANO</b> SAN MARZANO TOMATO KETCHUP "KETCHUOPOP"		
Peso Weight	260 gr	
Cons. Storage	Temp. Amb.	
Scadenza Shelf Life	1 anno/year	
<b>HQF01036</b>		

<b>KETCHUP "KETCHUOPOP" SAN MARZANO</b> SAN MARZANO TOMATO KETCHUP "KETCHUOPOP"		
Peso Weight	1 kg	
Cons. Storage	Temp. Amb.	
Scadenza Shelf Life	1 anno/year	
<b>HQF09060</b>		

<b>POMODORO SAN MARZANO DOP DELL'AGRO NOCERINO SARNESE IN SUCCO NATURALE</b> SAN MARZANO DOP TOMATO FROM AGRO NOCERINO SARNESE IN ITS OWN WATER		
Peso Weight	400 gr	
Cons. Storage	Temp. Amb.	
Scadenza Shelf Life	1 anno/year	
<b>HQF00814</b>		

<b>POMODORI PELATI SAN MARZANO DOP IN VETRO</b> SAN MARZANO PEELED TOMATOES IN GLASS		
Peso Weight	540 gr	
Cons. Storage	Temp. Amb.	
Scadenza Shelf Life	3 anni/years	
<b>HQF08706</b>		

## CREME, PATÉ E TERRINE

I prodotti scelti da HQF sono preparati secondo le antiche tradizioni, senza alcun processo di produzione industriale e senza l'aggiunta né di conservanti, né di coloranti. Proponiamo ai nostri clienti una linea di prodotti naturali resi ancora più gustosi dall'olio extravergine di oliva che ne esalta sapore e genuinità. L'attenta cura di ogni singola fase di produzione garantisce un prodotto finale eccellente e capace di conservare tutta la fragranza e la consistenza del prodotto fresco. La sicurezza alimentare viene rispettata grazie all'utilizzo di macchinari all'avanguardia. L'obiettivo è conservare e promuovere la qualità dei frutti che la terra offre.

## CREAMS, PATÉ AND TERRINES

The products chosen by HQF are prepared according to ancient traditions, without any industrial production process and without the addition of preservatives or artificial colorants. We offer our customers a line of natural products, made even tastier by extra virgin olive oil that enhances their flavours and genuineness. Careful taking care of every single production phase guaranteeing an excellent final product that is able to preserve everything from the fragrance to the consistency of the fresh product. Food safety is respected thanks to use of cutting-edge machinery. The goal is to preserve and promote the quality of the fruits that earth offers.

<b>CARPACCIO DI TARTUFO NERO SOTT'OLIO</b> BLACK TRUFFLE CARPACCIO IN OIL		
Peso Weight	80 gr	
Cons. Storage	Temp. Amb.	
Scadenza Shelf Life	1 anno/year	
<b>HQF2667</b>		

<b>CREMA DI GERMOGLI DI FINOCCHIO</b> CREAM OF FENNEL BUD		
Peso Weight	130 gr	
Cons. Storage	0° - 4°	
Scadenza Shelf Life	1 anno/year	
<b>HQF6967</b>		

<b>CREMA DI MARRONI</b> MARRONS CREAM AGRIMONTANANA		
Peso Weight	1 kg	
Cons. Storage	Temp. Amb.	
Scadenza Shelf Life	1 anno/year	
<b>HQF1764</b>		

<b>CREMA TARTUFATA NERA AL 20%</b> BLACK TRUFFLE PASTE 10%		
Peso Weight	500 gr	
Cons. Storage	0° - 4°	
Scadenza Shelf Life	1 anno/year	
<b>HQF1777</b>		

<b>CARPACCIO DI TARTUFO NERO SOTT'OLIO</b> BLACK TRUFFLE CARPACCIO IN OIL		
Peso Weight	180 gr	
Cons. Storage	Temp. Amb.	
Scadenza Shelf Life	1 anno/year	
<b>HQF2785</b>		

<b>CREMA DI GERMOGLI DI PORRO</b> CREAM OF LEEK BUD		
Peso Weight	130 gr	
Cons. Storage	0° - 4°	
Scadenza Shelf Life	1 anno/year	
<b>HQF6965</b>		

<b>CREMA TARTUFATA BIANCA AL 6%</b> WHITE TRUFFLE PASTE 6%		
Peso Weight	500 gr	
Cons. Storage	0° - 4°	
Scadenza Shelf Life	1 anno/year	
<b>HQF1944</b>		



# DEMI GLACÈ DEMI GLACÈ

## DEMI GLACÈ CROSTACEI SHELLFISH DEMI GLACÈ

Peso 1 lt  
Weight  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF2453

## DEMI GLACÈ PESCE FISH DEMI GLACÈ

Peso 1 lt  
Weight  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF2500

## DEMI GLACÈ POLLAME CHICKEN DEMI GLACÈ

Peso 1 lt  
Weight  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF2501

## DEMI GLACÈ SELVAGGINA GAME DEMI GLACÈ

Peso 1 lt  
Weight  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF0371

## DEMI GLACÈ VITELLO VEAL DEMI GLACÈ

Peso 1 lt  
Weight  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza 1 anno/year  
Shelf Life



HQF0372





# PRODOTTI ETNICI

## ETHNIC PRODUCTS

**ACETO DI RISO DA CONDIRE**  
*RICE VINEGAR TO SEASON*

Peso Weight 500 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 570 giorni/days  
HQF01593



**ACETO MIRIN**  
*VINEGAR MIRIN*

Peso Weight 1 L  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 670 giorni/days  
HQF2716



**ALGHE DULSE (SPAGNA)**  
*ALGAE DULSE (SPAIN)*

Peso Weight 100 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years  
HQF3547



**SALSA SOYA "KIKKOMAN" TAPPO VERDE "POCO SALE"**  
*SOYA SAUCE "KIKKOMAN" GREEN CAP "LITTLE SALT"*

Peso Weight 1 L  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 410 giorni/days  
HQF6589



**ALGHE HIJIKI SECCHHE**  
*DRY HIJIKI SEAWEED*

Peso Weight 56 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year  
HQF9097



**ALGHE NORI DELLA BRETAGNA**  
*NORI SEAWEED FROM BRITTANY*

Peso Weight 120 gr  
Cons. 2°-4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 10 giorni/days  
HQF10299



**ALGHE "LATTUGA DI MARE" DELLA BRETAGNA**  
*SEA LETTUCE FROM BRITTANY*

Peso Weight 120 gr  
Cons. 2°-4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 180 giorni/days  
HQF10298



**SFOGLIE "GYOZA NO KAWA" 8 CM (20X7.5 GR) COREA**  
*SFOGLIE "GYOZA NO KAWA" 8 CM (20X7.5 GR) FROM COREA*

Peso Weight 150 gr  
Cons. -18°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 300 giorni/days  
HQF07104



**ALGHE WAKAME SECCHHE**  
*DRIED WAKAME SEAWEED*

Peso Weight 250 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 410 giorni/days  
HQF2142




**ALGHE YAKINORI**  
*ALGAE YAKINORI*

Peso Weight 100 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year  
HQF0546



**EDAMAME NISSUI**  
*EDAMAME NISSUI*

Peso Weight 400 gr  
Cons. -18°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year  
HQF3452



**TOKYO GYOZA NO KAWA (SFOGLIA PER RAVIOLI GYOZA) 8.5 CM**  
*TOKYO GYOZA NO KAWA (SHEETS FOR RAVIOLI GYOZA) 8.5 CM*

Peso Weight 1 kg  
Cons. 2°-4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 720 giorni/days  
HQF05310




**FORMAGGIO "FIRM" TOFU**  
*"FIRM" TOFU CHEESE*

Peso Weight 340 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year  
HQF2753



**BRODO GRANULARE A BASE DI TONNETTO (HONDASHI-GIAPPONE)**  
*GRANULAR TUNA BASED BROTH (HONDASHI-JAPAN)*

Peso Weight 1 kg  
Cons. 6°-7°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 260 giorni/days  
HQF9754



**KATSUOBUSHI**  
*KATSUOBUSHI*

Peso Weight 500 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 510 giorni/days  
HQF7159



**NOODLES ABBATTUTI (SENZA SALSA)**  
*BLAST KILLING NOODLESS (WITHOUT SOUCE)*

Peso Weight 5 x 250 gr  
Cons. -18°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year  
HQF10002




**HARUMAKI SFOGLIE L (30 SFOGLIE QUADRATE CM 25X25) PER INVOLTINI PRIMAVERA**  
*HARUMAKI SHEETS L (30 SQUARE SHEETS 25X25 CM) FOR SPRING ROLLS*

Peso Weight 550 gr  
Cons. 2°-4°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 520 giorni/days  
HQF00875



**KATSUOBUSHI**  
*KATSUOBUSHI*

Peso Weight 500 gr  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 510 giorni/days  
HQF7159




**NOODLES ABBATTUTI (SENZA SALSA)**  
*BLAST KILLING NOODLESS (WITHOUT SOUCE)*

Peso Weight 5 x 250 gr  
Cons. -18°  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year  
HQF10002



**WASABI - S&B - POLVERE**  
*WASABI - S&B - POWDER*

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year  
HQF0690



**RISO GIAPPONESE KOMACHI**  
*JAPANESE RICE KOMACHI*

Peso Weight 5 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year  
HQF2112



**RISO SUSHI**  
*SUSHI RICE*

Peso Weight 1 kg  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 2 anni/years  
HQF2124



**SAKÈ KIKUSUI**  
*SAKÈ KIKUSUI*

Peso Weight 720 ml  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year  
HQF2093



**SALSA SOYA "KIKKOMAN"**  
*SALSA SOYA "KIKKOMAN"*

Peso Weight 1 L  
Cons. Temp. Amb.  
Storage  
Scadenza Shelf Life 1 anno/year  
HQF1549




PRODOTTI ETNICI  
ETHNIC PRODUCTS





<b>OLIVE</b> <i>OLIVES</i>	Pag. 201
<b>CAPPERI</b> <i>CAPERS</i>	Pag. 202
<b>CONSERVE</b> <i>PRESERVED PRODUCTS</i>	Pag. 203




## OLIVE

Prodotto antico tradizionale della zona di Ferrandina che nasce dalla lavorazione di soli due tipi di olive, la Majatica e la Nocellara. Una volta raggiunta la completa maturazione, mai prima dell'8 dicembre, le olive vengono infornate e cotte a bassa temperatura. Lo step successivo prevede l'essiccazione naturale delle olive che vengono fatte asciugare all'aria. La ricetta si tramanda da generazioni di famiglia in famiglia e HQF ha deciso di riportare alla luce un prodotto che da sempre rappresenta un'eccellenza del panorama gastronomico italiano. Il gusto è sapido, tenero e succoso, il sapore pieno.



## OLIVES

*Traditional ancient product of the area of Ferrandina that comes from the processing of only two types of olives, the Majatica and the Nocellara. Once fully matured, never before 8 December, the olives are baked and cooked at a low temperature. The next step involves the natural drying of the olives. The recipe has been handed down from generations of family to family and HQF has decided to bring back to light a product that has always represented an excellence in the Italian gastronomic panorama. The taste is savory, tender and juicy.*

<p><b>OLIVE "BELLA DI CERIGNOLA" CAL. 24</b> <i>OLIVES "BELLA DI CERIGNOLA" CAL. 24</i></p> <p>Peso Weight 1.5 kg</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p><b>HQF0054</b></p> 	<p><b>OLIVE NERE DI FERRANDINA AL FORNO</b> <i>FERRANDINA BAKED BLACK OLIVES</i></p> <p>Peso Weight 500 gr</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p><b>HQF11327</b></p> 
<p><b>OLIVE TAGGIASCHE CON NOCCILO IN SALAMOIA</b> <i>OLIVES TAGGIASCHE WITH KERNEL</i></p> <p>Peso Weight 1.5 kg</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p><b>HQF0056</b></p> 	<p><b>OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO</b> <i>OLIVES TAGGIASCHE WITHOUT KERNEL IN OIL</i></p> <p>Peso Weight 1 kg</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p><b>HQF0057</b></p> 
<p><b>OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO</b> <i>OLIVES TAGGIASCHE WITHOUT KERNEL IN OIL</i></p> <p>Peso Weight 1.5 kg</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p><b>HQF0058</b></p> 	<p><b>OLIVE VERDI TONDE DI SICILIA IN SALAMOIA</b> <i>OLIVE VERDI TONDE DI SICILIA IN SALAMOIA</i></p> <p>Peso Weight 5 kg</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/year</p> <p><b>HQF3738</b></p> 

CONSERVE E PRODOTTI IN SCATOLA

PRESERVED PRODUCTS



# CAPPERI

Crescono sui vecchi muri, nelle fessure delle rocce e nelle pietraie, soprattutto delle zone di mare. I contadini raccolgono i germogli uno per uno sfidando il caldo torrido dell'estate. Abbiamo scelto di selezionare il fiore più profumato e pregiato della Sicilia: il capperi di Pantelleria. Raccolto e salato secondo le antiche tradizioni dell'isola. Curioso è un metodo utilizzato dai panteschi (abitanti di Pantelleria) per incentivare la coltivazione dei capperi, che consiste nello "sparare" i semi di capperi con una cerbottana tra le fessure di un muro o tra le tegole di un tetto ben esposto.

**CAPPERI CROCCANTI IN VETRO**  
*CRISPY SICILIAN CAPERS*

Peso Weight 280 gr

Cons. Storage Temp. Amb.

Scadenza Shelf Life 4 anni/years



HQF2986

**CAPPERI DI SICILIA AL SALE MARINO CAL. 7**  
*SEA SALT SICILIAN CAPERS PGI CL. 7*

Peso Weight 500 gr

Cons. Storage Temp. Amb.

Scadenza Shelf Life 1 anno/year



HQF0059

**CAPPERI DI SICILIA IN POLVERE**  
*SICILIAN CAPERS POWDER*

Peso Weight 100 gr

Cons. Storage Temp. Amb.

Scadenza Shelf Life 4 anni/years



HQF2987

**FOGLIE DI CAPPERO**  
*CAPERS LEAVES*

Peso Weight 220 gr

Cons. Storage Temp. Amb.

Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF5539

**CAPPERI IN FIORE SICILIA SOTTO SALE**  
*SICILIAN CAPERS IN FLOWER IN SALT*

Peso Weight 250 gr

Cons. Storage Temp. Amb.

Scadenza Shelf Life 2 anni/years



HQF8953

**CAPPERI DI SICILIA AL SALE MARINO "MEDI"**  
*SICILIAN CAPERS IN "MEDIUM" SEA SALT*

Peso Weight 500 gr

Cons. Storage Temp. Amb.

Scadenza Shelf Life 1140 giorni/days



HQF06676



# CONSERVE PRESERVED PRODUCTS

**CARCIOFI INTERI**  
*WHOLE ARTICHOKE*

Peso Weight 1.5 kg

Cons. Storage Temp. Amb.

Scadenza Shelf Life 2 anni/days



HQF0653

**CARCIOFO ROMANESCO ALLA BRACE SOTT'OLIO**  
*ROASTED ARTICHOKE IN OIL (FROM ROME)*

Peso Weight 1.6 kg

Cons. Storage Temp. Amb.

Scadenza Shelf Life 600 giorni/days



HQF05666

**CIPOLLE "BORETTANE" BALSAMICHE SOTT'OLIO**  
*ONIONS "BORETTANE" IN OIL*

Peso Weight 1.6 kg

Cons. Storage Temp. Amb.

Scadenza Shelf Life 600 giorni/days



HQF05668

**CREMA DI CARCIOFI "SEL. HQF"**  
*CREAM OF ARTICHOKE HQF SELECTION*

Peso Weight 156 ml

Cons. Storage Temp. Amb.

Scadenza Shelf Life 250 giorni/days



HQF09334

**ASPARAGI SOTT'OLIO "SEL. HQF"**  
*ASPARAGUS IN OIL HQF SELECTION*

Peso Weight 212 ml

Cons. Storage Temp. Amb.

Scadenza Shelf Life 250 giorni/days



HQF09324

**CARCIOFI QUARTINI**  
*ARTICHOKE IN QUARTERS*

Peso Weight 1 kg

Cons. Storage Temp. Amb.

Scadenza Shelf Life 2 anni/days



HQF2171

**CARCIOFO ROMANESCO ALLA BRACE SOTT'OLIO "SEL. HQF"**  
*ROASTED ARTICHOKE IN OIL (FROM ROME) HQF SELECTION*

Peso Weight 212 ml

Cons. Storage Temp. Amb.

Scadenza Shelf Life 250 giorni/days



HQF09300

**CIPOLLE ALLA BRACE SOTT'OLIO**  
*ROASTED ONIONS IN OIL*

Peso Weight 1.5 kg

Cons. Storage Temp. Amb.

Scadenza Shelf Life 2 anni/days



HQF0656

**CREMA DI CARCIOFI E PEPERONI "SEL. HQF"**  
*ARTICHOKE AND PEPPERS CREAM HQF SELECTION*

Peso Weight 156 ml

Cons. Storage Temp. Amb.

Scadenza Shelf Life 250 giorni/days



HQF09332

**BROCCOLETTI SOTT'OLIO "SEL. HQF"**  
*BROCCOLI IN OIL HQF SELECTION*

Peso Weight 212 ml

Cons. Storage Temp. Amb.

Scadenza Shelf Life 250 giorni/days



HQF09330

**CARCIOFINI DI BRINDISI ALLA BRACE SOTT'OLIO**  
*ROASTED ARTICHOKE FROMM BRINDISI IN OIL*

Peso Weight 1.5 kg

Cons. Storage Temp. Amb.

Scadenza Shelf Life 2 anni/days



HQF0655

**CARCIOFO ROMANESCO INTERO SOTT'OLIO**  
*WHOLE ARTICHOKE IN OIL*

Peso Weight 1.6 kg

Cons. Storage Temp. Amb.

Scadenza Shelf Life 600 giorni/days



HQF05674

**CIPOLLE BALSAMICHE SOTT'OLIO "SEL. HQF"**  
*BALSAMIC ONIONS IN OIL HQF SELECTION*

Peso Weight 212 ml

Cons. Storage Temp. Amb.

Scadenza Shelf Life 250 giorni/days



HQF09308

**CREMA DI FUNGHI CHAMPIGNON "SEL. HQF"**  
*MUSHROOMS CHAMPIGNON CREAM HQF SELECTION*

Peso Weight 156 ml

Cons. Storage Temp. Amb.

Scadenza Shelf Life 250 giorni/days



































HQF09336

CONSERVE E PRODOTTI IN SCATOLA  
PRESERVED PRODUCTS

*They bud on old walls, rock cracks and stoney ground and piles, primarily by the sea. Farmers collect the capers one by one, challenging the scorching summer heat. We have chosen the most scented and finest flower of Sicily: the Pantelleria's caper. Harvested and salted in accordance to the ancient traditions of the island. It is a precious PGI product [Geographically Protected Indication]. The "panteschi" [Pantelleria's inhabitants] use a very curious way to incentivize the growth of capers. They shoot capers seeds with a blowpipe into the wall cracks or between a well-exposed roof tiles.*



<p><b>CREMA DI OLIVE NERE "SEL. HQF"</b> <i>CREAM OF BLACK OLIVES HQF SELECTION</i></p> <p>Peso Weight 156 ml</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 250 giorni/days</p>  <p>HQF09338</p>	<p><b>CREMA DI OLIVE VERDI "SEL. HQF"</b> <i>CREAM OF GREEN OLIVES HQF SELECTION</i></p> <p>Peso Weight 156 ml</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 250 giorni/days</p>  <p>HQF09340</p>	<p><b>CREMA DI POMODORI SECCHI "SEL. HQF"</b> <i>DRY TOMATOES CREAM HQF SELECTION</i></p> <p>Peso Weight 156 ml</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 200 giorni/days</p>  <p>HQF09342</p>	<p><b>CUORE DI CARCIOFO ROMANESCO SOTT'OLIO "SEL. HQF"</b> <i>ARTICHOKE HEART FROM ROME HQF SELECTION</i></p> <p>Peso Weight 212 ml</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 250 giorni/days</p>  <p>HQF09302</p>
<p><b>FAGOTTINI DI MELANZANE E POMODORI SECCHI SOTT'OLIO "SEL. HQF"</b> <i>EGGPLANT AND DRY TOMATOES DUMPLINGS IN OIL HQF SELECTION</i></p> <p>Peso Weight 212 ml</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 250 giorni/days</p>  <p>HQF09304</p>	<p><b>FAGOTTINI DI ZUCCHINE E POMODORI SECCHI SOTT'OLIO "SEL. HQF"</b> <i>ZUCCHINI AND DRY TOMATOES DUMPLINGS IN OIL HQF SELECTION</i></p> <p>Peso Weight 212 ml</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 250 giorni/days</p>  <p>HQF09306</p>	<p><b>FUNGHI ALLA BRACE SOTT'OLIO</b> <i>ROASTED MUSHROOMS IN OIL</i></p> <p>Peso Weight 1.6 kg</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 600 giorni/days</p>  <p>HQF05670</p>	<p><b>FUNGHI ALLA BRACE SOTT'OLIO "SEL. HQF"</b> <i>ROASTED MUSHROOMS IN OIL HQF SELECTION</i></p> <p>Peso Weight 212 ml</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 250 giorni/days</p>  <p>HQF09310</p>
<p><b>FUNGHI CARDONCELLI IN OLIO</b> <i>CARDONCELLI MUSHROOMS IN OIL</i></p> <p>Peso Weight 1.5 kg</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 2 anni/days</p>  <p>HQF0658</p>	<p><b>MAIONESE VEGANA CON PACCASASSI</b> <i>VEGAN MAYONNAISE WITH PACCASASSI</i></p> <p>Peso Weight 130 ml</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 250 giorni/days</p>  <p>HQF07986</p>	<p><b>MELANZANE ALLA BRACE SOTT'OLIO</b> <i>ROASTED EGGPLANT IN OIL</i></p> <p>Peso Weight 1.6 kg</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 600 giorni/days</p>  <p>HQF05676</p>	<p><b>MELANZANE ALLA BRACE SOTT'OLIO "SEL. HQF"</b> <i>ROASTED EGGPLANT IN OIL HQF SELECTION</i></p> <p>Peso Weight 212 ml</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 250 giorni/days</p>  <p>HQF09312</p>
<p><b>OLIVE ALLA BRACE CON CAPPERI (DENOCCIOLATE) SOTT'OLIO "SEL. HQF"</b> <i>ROASTED OLIVES WITH CAPERS HQF SELECTION</i></p> <p>Peso Weight 212 ml</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 250 giorni/days</p>  <p>HQF09318</p>	<p><b>OLIVE GAETA/ITRANA CHIARA</b> <i>OLIVE FROM GAETA/ITRANA</i></p> <p>Peso Weight 6 kg</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 100 giorni/days</p>  <p>HQF05688</p>	<p><b>OLIVE GAETA/ITRANA CHIARA</b> <i>OLIVES FROM GAETA/ITRANA</i></p> <p>Peso Weight 4.5 kg</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 350 giorni/days</p>  <p>HQF05612</p>	<p><b>OLIVE LECCINO DENOCCIOLATE IN OLIO "SEL. HQF"</b> <i>OLIVES LECCINO PITTED IN OIL HQF SELECTION</i></p> <p>Peso Weight 212 ml</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 250 giorni/days</p>  <p>HQF09328</p>
<p><b>OLIVE VERDI GIGANTI IN ACQUA E SALE "SEL. HQF"</b> <i>GIANT GREEN OLIVES IN WATER AND SALT HQF SELECTION</i></p> <p>Peso Weight 212 ml</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 250 giorni/days</p>  <p>HQF09326</p>	<p><b>PACCASASSI IN OLIO AL TARTUFO</b> <i>PACCASASSI IN TRUFFLE OIL</i></p> <p>Peso Weight 130 ml</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 300 giorni/days</p>  <p>HQF07990</p>	<p><b>PACCASASSI PESTO</b> <i>PACCASASSI WITH PESTO</i></p> <p>Peso Weight 140 ml</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 250 giorni/days</p>  <p>HQF07984</p>	<p><b>PACCASASSI SOTT'OLIO (FINOCCHIO MARINO)</b> <i>PACCASASSI IN OIL (SAMPHIRE)</i></p> <p>Peso Weight 930 gr</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 1 anno/days</p>  <p>HQF01145</p>

<p><b>PAPACCELLE NAPOLETANE IN ACETO</b> <i>PAPACCELLE FROM NAPLES IN VINEGAR "SLOW FOOD"</i></p> <p>Peso Weight 1 L</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 2 anni/days</p>  <p>HQF2679</p>	<p><b>PAPACCELLE NAPOLETANE IN ACETO "PRESIDIO SLOW FOOD"</b> <i>NEAPOLITAN PAPACCELLE IN VINEGAR "SLOW FOOD PRESIDUM"</i></p> <p>Peso Weight 1.7 kg</p> <p>Cons. Storage 2-4°</p> <p>Scadenza Shelf Life 2 anni/days</p>  <p>HQF40084</p>	<p><b>PEPERONI ALLA BRACE SOTT'OLIO</b> <i>ROASTED PEPPERS IN OIL</i></p> <p>Peso Weight 1.6 kg</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 600 giorni/days</p>  <p>HQF05680</p>
<p><b>PEPERONI ALLA BRACE SOTT'OLIO "SEL. HQF"</b> <i>ROASTED PEPPERS IN OIL HQF SELECTION</i></p> <p>Peso Weight 212 ml</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 250 giorni/days</p>  <p>HQF09320</p>	<p><b>PEPERONI SECCHI "CRUSCHI" FRITTI</b> <i>CRUSCHI DRIED FRIED PEPPERS</i></p> <p>Peso Weight 200 gr</p> <p>Cons. Storage 0-2°</p> <p>Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF00696</p>	<p><b>PEPERONI SECCHI "CRUSCHI" FRITTI IN BUSTA</b> <i>CRUSCHI DRIED FRIED PEPPERS IN BAGS</i></p> <p>Peso Weight 150 gr</p> <p>Cons. Storage 0-2°</p> <p>Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF00976</p>
<p><b>PEPERONI SECCHI "CRUSCHI" NON FRITTI</b> <i>CRUSCHI DRIED FRIED PEPPERS NOT FRIED</i></p> <p>Peso Weight 100 gr</p> <p>Cons. Storage 0-2°</p> <p>Scadenza Shelf Life 60 giorni/days</p>  <p>HQF04886</p>	<p><b>POMODORI ESSICCATI AL SOLE (PROVENIENZA LAZIO)</b> <i>DRY TOMATOES FROM LAZIO</i></p> <p>Peso Weight 1.6 kg</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 600 giorni/days</p>  <p>HQF05672</p>	<p><b>POMODORI ESSICCATI AL SOLE DI PUGLIA</b> <i>DRY TOMATOES FROM PUGLIA</i></p> <p>Peso Weight 1.5 kg</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 2 anni/days</p>  <p>HQF0661</p>
<p><b>POMODORI SECCHI SOTT'OLIO "SEL. HQF"</b> <i>DRY TOMATOTOES IN OIL HQF SELECTION</i></p> <p>Peso Weight 212 ml</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 250 giorni/days</p>  <p>HQF09322</p>	<p><b>ZUCCHINE ALLA BRACE SOTT'OLIO</b> <i>ROASTED ZUCCHINI IN OIL</i></p> <p>Peso Weight 1.6 kg</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 600 giorni/days</p>  <p>HQF05678</p>	<p><b>ZUCCHINE ALLA BRACE SOTT'OLIO "SEL. HQF"</b> <i>ROASTED ZUCCHINI IN OIL HQF SELECTION</i></p> <p>Peso Weight 212 ml</p> <p>Cons. Storage Temp. Amb.</p> <p>Scadenza Shelf Life 250 giorni/days</p>  <p>HQF09316</p>

















CONSERVE E PRODOTTI IN SCATOLA

PRESERVED PRODUCTS



# VINI E BEVANDE WINE AND BEVERAGE

206

<p><b>PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC "LA FARRA"</b> <i>PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC "LA FARRA"</i></p> <p>Peso Weight 750 ml</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years</p> <p>HQF1765</p> 	<p><b>PROSECCO VALDOBBIADENE DOC "LA FARRA"</b> <i>PROSECCO VALDOBBIADENE DOC "LA FARRA"</i></p> <p>Peso Weight 750 ml</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years</p> <p>HQF1766</p> 	<p><b>VINO "BACCAROSSA" IGT LAZIO "POGGIO LE VOLPI"</b> <i>WINE "BACCAROSSA" IGT LAZIO "POGGIO LE VOLPI"</i></p> <p>Peso Weight 750 ml</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years</p> <p>HQF08688</p> 	<p><b>VINO KELLERI ST. PAULS - CHARDONNAY 2019 - ALTO ADIGE</b> <i>WINE KELLERI ST. PAULS - CHARDONNAY 2019 - ALTO ADIGE</i></p> <p>Peso Weight 750 ml</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years</p> <p>HQF08736</p> 
<p><b>VINO "DONNALUCE" IGT LAZIO "POGGIO LE VOLPI"</b> <i>WINE "DONNALUCE" IGT LAZIO "POGGIO LE VOLPI"</i></p> <p>Peso Weight 750 ml</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years</p> <p>HQF08684</p> 	<p><b>VINO "FIANO" IGP PUGLIA L'UETTA</b> <i>WINE "FIANO" IGP PUGLIA L'UETTA</i></p> <p>Peso Weight 750 ml</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years</p> <p>HQF08694</p> 	<p><b>VINO "PRIMITIVO" MANDURIA DOP LU RAPPALO</b> <i>WINE "PRIMITIVO" MANDURIA DOP LU RAPPALO</i></p> <p>Peso Weight 750 ml</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years</p> <p>HQF08696</p> 	<p><b>VINO ROSSO POLLUCE CINCINNATO</b> <i>POLLUCE CINCINNATO RED WINE</i></p> <p>Peso Weight 750 ml</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years</p> <p>HQF09857</p> 
<p><b>VINO "PRIMITIVO" PIANO CHIUSO 2005</b> <i>"PRIMITIVO" WINE CLOSED PLAN 2005</i></p> <p>Peso Weight 750 ml</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 1 anno/year</p> <p>HQF1727</p> 	<p><b>VINO "ROMA" DOC MALVASIA PUNTINATA "POGGIO LE VOLPI"</b> <i>"ROMA" DOC WINE DOTTED MALVASIA "POGGIO LE VOLPI"</i></p> <p>Peso Weight 750 ml</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years</p> <p>HQF08686</p> 	<p><b>VINO "ROMA" DOC ROSSO "POGGIO LE VOLPI"</b> <i>RED WINE "ROMA" DOC "POGGIO LE VOLPI"</i></p> <p>Peso Weight 750 ml</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years</p> <p>HQF08690</p> 	<p><b>VINO "ROMA" DOC ROSSO EDIZIONE LIMITATA "POGGIO LE VOLPI"</b> <i>RED WINE "ROMA" DOC LIMITED EDITION "POGGIO LE VOLPI"</i></p> <p>Peso Weight 750 ml</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years</p> <p>HQF08692</p> 
<p><b>VINO "SUSUMANIELLO"</b> <i>WINE "SUSUMANIELLO"</i></p> <p>Peso Weight 750 ml</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years</p> <p>HQF08698</p> 	<p><b>VINO BIANCO CASTORE CINCINNATO</b> <i>CASTORE CINCINNATO WHITE WINE</i></p> <p>Peso Weight 750 ml</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years</p> <p>HQF09855</p> 	<p><b>VINO FRASCATI DOCG SUPERIORE "GABRIELE MAGNO"</b> <i>FRASCATI DOCG SUPERIOR WINE "GABRIELE MAGNO"</i></p> <p>Peso Weight 750 ml</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years</p> <p>HQF04081</p> 	<p><b>VINO KELLEREI ST. PAULS CUVÉE PAUL 2019 ALTO ADIGE</b> <i>WINE KELLEREI ST. PAULS CUVÉE PAUL 2019 ALTO ADIGE</i></p> <p>Peso Weight 750 ml</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years</p> <p>HQF08746</p> 
<p><b>VINO KELLEREI ST. PAULS - GEWURTZ TRAMINER 2019 - ALTO ADIGE</b> <i>WINE KELLEREI ST. PAULS - GEWURTZ TRAMINER 2019 - ALTO ADIGE</i></p> <p>Peso Weight 750 ml</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years</p> <p>HQF08742</p> 	<p><b>VINO KELLEREI ST. PAULS - LAGRAN 2019 - ALTO ADIGE</b> <i>WINE KELLEREI ST. PAULS - LAGRAN 2019 - ALTO ADIGE</i></p> <p>Peso Weight 750 ml</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years</p> <p>HQF08740</p> 	<p><b>VINO KELLEREI ST. PAULS - PINOT BIANCO 2019 - ALTO ADIGE</b> <i>WINE KELLEREI ST. PAULS - PINOT BIANCO 2019 - ALTO ADIGE</i></p> <p>Peso Weight 750 ml</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years</p> <p>HQF08744</p> 	<p><b>VINO KELLEREI ST. PAULS SAUVIGNON 2019 ALTO ADIGE</b> <i>WINE KELLEREI ST. PAULS SAUVIGNON 2019 ALTO ADIGE</i></p> <p>Peso Weight 750 ml</p> <p>Cons. Storage Scadenza Shelf Life Temp. Amb. 3 anni/years</p> <p>HQF08738</p> 



VINI E BEVANDE  
WINES AND BEVERAGES



# TEXTURAS TEXTURES

<p><b>AGAR AGAR</b> <i>AGAR AGAR</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years</p> <p>HQF0020</p>	<p><b>LAMPONI IN POLVERE</b> <i>RASPBERRIES IN POWDER</i></p> <p>Peso 300 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years</p> <p>HQF0026</p>	<p><b>GELATINA VEGETALE IN POLVERE</b> <i>VEGETAL GEL IN POWDER</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years</p> <p>HQF0027</p>
<p><b>GELESPESSA (GOMA XANTANA)</b> <i>GELESPESSA (GOMA XANTANA)</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years</p> <p>HQF0028</p>	<p><b>ISOMALTO RAFFINATO</b> <i>REFINED ISOMALTO</i></p> <p>Peso 1 kg Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years</p> <p>HQF0030</p>	<p><b>ACIDO ASCORBICO IN POLVERE</b> <i>ASCORBIC ACID POWDER</i></p> <p>Peso 1 kg Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years</p> <p>HQF2194</p>
<p><b>OVONEVE (CHIARA D'UOVO IN POLVERE)</b> <i>EGG WHITE IN POWDER</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years</p> <p>HQF0032</p>	<p><b>PECTINA DI FRUTTA NH</b> <i>FRUIT PECTIN</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years</p> <p>HQF0033</p>	<p><b>LECTINA DI SOIA IN POLVERE</b> <i>SOY'S LECITHIN IN POWDER</i></p> <p>Pz 50 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life</p> <p>HQF0031</p>
<p><b>GELESFERA A "5" (ALGINATO)</b> <i>GELESFERA A "5" (ALGINATE)</i></p> <p>Peso 750 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years</p> <p>HQF1195</p>	<p><b>TRANSGLUTAMMINA ATTIVA EB AJINOMOTO</b> <i>ACTIVE TRANSGLUTAMINE EB AJINOMOTO</i></p> <p>Peso 1 kg Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years</p> <p>HQF2195</p>	<p><b>DESTROSI</b> <i>DEXTRROSE</i></p> <p>Pz 750 gr Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years</p> <p>HQF0022</p>
<p><b>ELASTIC</b> <i>ELASTIC</i></p> <p>Peso 750 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years</p> <p>HQF5092</p>	<p><b>GOMA XANTANA</b> <i>GOMA XANTANA</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years</p> <p>HQF5027</p>	<p><b>SAPORE DI FUMO IN POLVERE</b> <i>SMOKE TASTE IN POWDER "</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years</p> <p>HQF0036</p>
<p><b>MALTOSEC</b> <i>MALTOSEC</i></p> <p>Peso 500 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years</p> <p>HQF2196</p>	<p><b>ESTRATTO IN POLVERE DI POMODORO "SOSA"</b> <i>TOMATO EXTRACT IN POWDER</i></p> <p>Peso 600 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years</p> <p>HQF2354</p>	<p><b>PROSORBET FREDDO</b> <i>COLD PROSORBET</i></p> <p>Peso 3 kg Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years</p> <p>HQF0035</p>



TEXTURAS  
TEXTURES



# ACCESSORI

## ACCESSORIES

	<b>BUSTE SOTTOVUOTO 15X25</b> <b>VACUUM BAGS 15X25</b> Pz 100 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF1352</b>	<b>BUSTE SOTTOVUOTO 20X30</b> <b>VACUUM BAGS 20X30</b> Pz 100 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF0002</b>	<b>BUSTE SOTTOVUOTO 20X60</b> <b>VACUUM BAGS 20X60</b> Pz 800 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF7515</b>
<b>BUSTE SOTTOVUOTO 25X35</b> <b>VACUUM BAGS 25X35</b> Pz 100 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF0004</b>	<b>BUSTE SOTTOVUOTO 30X40</b> <b>VACUUM BAGS 30X40</b> Pz 100 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF0005</b>	<b>BUSTE SOTTOVUOTO 40X60</b> <b>VACUUM BAGS 40X60</b> Pz 50 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF1354</b>	<b>BUSTE SOTTOVUOTO LISCE 15X20</b> <b>SMOOTH VACUUM BAGS 15X20</b> Pz 50 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF1913</b>
<b>BUSTE SOTTOVUOTO LISCE 20X30</b> <b>SMOOTH VACUUM BAGS 20X30</b> Pz 50 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF1914</b>	<b>BUSTE SOTTOVUOTO LISCE 25X35</b> <b>SMOOTH VACUUM BAGS 25X35</b> Pz 100 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF2401</b>	<b>BUSTE SOTTOVUOTO LISCE 30X40</b> <b>SMOOTH VACUUM BAGS 30X40</b> Pz 100 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF1916</b>	<b>BUSTE SOTTOVUOTO LISCE 40X60</b> <b>SMOOTH VACUUM BAGS 40X60</b> Pz 100 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF1917</b>
<b>BUSTE SOTTOVUOTO LISCE OPA/PP 15X20</b> <b>SMOOTH VACUUM BAGS OPA/PP 15X20</b> Pz 100 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF1920</b>	<b>BUSTE SOTTOVUOTO LISCE OPA/PP 17X25</b> <b>VACUUM BAGS OPA/PP 17X25 (PC 100)</b> Pz 100 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF1919</b>	<b>BUSTE SOTTOVUOTO LISCE OPA/PP 20X30</b> <b>VACUUM BAGS OPA/PP 20X30 (PC 100)</b> Pz 100 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF1918</b>	<b>CARTA CHEF SACCHETTI 25X38</b> <b>CHEF PAPER BAGS 25X38</b> Pz n.d. Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF0011</b>
<b>CARTA FATA ROTOLO 50MTX50CM</b> <b>PAPER ROLL FOR COOKING 50MTX50CM</b> Pz 1 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF0010</b>	<b>COLORANTE ARANCIO IN POLVERE</b> <b>ORANGE COLORING IN POWDER</b> Peso 50 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF2299</b>	<b>COLORANTE ARGENTO IN POLVERE</b> <b>SILVER COLORING IN POWDER</b> Peso 20 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 years Shelf Life <b>HQF2296</b>	<b>COLORANTE BLU IN POLVERE</b> <b>BLUE COLORING IN POWDER</b> Peso 50 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life <b>HQF2301</b>
<b>COLORANTE BORGOGNA IN POLVERE</b> <b>BURGUNDY COLORING IN POWDER</b> Peso 50 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years <b>HQF3886</b>	<b>COLORANTE LIMONE IN POLVERE</b> <b>LEMON COLORING IN POWDER</b> Peso 50 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years <b>HQF2300</b>	<b>COLORANTE GIALLO UOVO IN POLVERE</b> <b>YELLOW EGG COLORING IN POWDER</b> Peso 50 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years <b>HQF2331</b>	<b>COLORANTE MARRONE IN POLVERE</b> <b>BROWN COLORING IN POWDER</b> Peso 50 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years <b>HQF2302</b>

<b>COLORANTE NERO IDROSOLUBILE IN POLVERE</b> <b>BLACK WATER-SOLUBLE COLORING IN POWDER</b> Peso 30 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years <b>HQF00885</b>	<b>COLORANTE NERO IN POLVERE</b> <b>BLACK COLORING IN POWDER</b> Peso 20 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years <b>HQF2297</b>	<b>COLORANTE ORO IN POLVERE</b> <b>GOLD COLORING IN POWDER</b> Peso 30 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years <b>HQF2295</b>
<b>COLORANTE IDROSOLUBILE ROSSO IN POLVERE</b> <b>RED WATER SOLUBLE COLORING IN POWDER</b> Peso 50 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years <b>HQF2218</b>	<b>COLORANTE ROSSO LIPOSOLUBILE IN POLVERE</b> <b>RED FAT-SOLUBLE COLORING IN POWDER</b> Peso 200 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF00896</b>	<b>COLORANTE TURCHESE IN POLVERE</b> <b>TURQUOISE COLORING IN POWDER</b> Peso 50 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years <b>HQF3887</b>
<b>COLORANTE VERDE KIWI IN POLVERE</b> <b>KIWI GREEN COLORING IN POWDER</b> Peso 50 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years <b>HQF2294</b>	<b>COLORANTE VERDE LIPOSOLUBILE IN POLVERE</b> <b>GREEN FAT-SOLUBLE COLORING IN POWDER</b> Peso 30 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years <b>HQF00893</b>	<b>COLORANTE VIOLA IN POLVERE</b> <b>VIOLET COLORING IN POWDER</b> Peso 50 gr Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years <b>HQF2298</b>
<b>GIROLLE PER TETE DE MOINE</b> <b>TETE DE MOINE GIROLLE</b> Pz 1 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF2016</b>	<b>NAPKIN COOL 4</b> <b>NAPKIN COOL 4</b> Pz n.d. Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years <b>HQF1594</b>	<b>NAPKIN CUP</b> <b>NAPKIN CUP</b> Peso n.d. Weight Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza 2 anni Shelf Life 2 years <b>HQF0009</b>
<b>RICARICHE PER SIFONE (PANNA)</b> <b>REFILLS FOR SIPHON (CREAM)</b> Pz 10 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF1631</b>	<b>RICARICHE PER SIFONE (SODA)</b> <b>REFILLS FOR SIPHON (SODA)</b> Pz 11 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF2811</b>	<b>SAC À POCHE 55CM</b> <b>55CM</b> Pz 100 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF1870</b>
<b>SACCO A POCHE MONOUSO CM 40</b> <b>SAC À POCHE 40CM</b> Pz 100 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF0016</b>	<b>SPIEDINI IN BAMBÙ 10 CM</b> <b>BAMBOO SKEWERS 10 CM</b> Pz 100 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF2367</b>	<b>SPIEDINI IN BAMBÙ 20 CM</b> <b>BAMBOO SKEWERS 20 CM</b> Pz 100 Pc Cons. temp. ambiente Storage ambient temp. Scadenza n.d. Shelf Life <b>HQF3097</b>

ACCESSORI  
ACCESSORIES





[WWW.HQF.IT](http://WWW.HQF.IT)

SEGUITECI SULLE NOSTRE PAGINE SOCIAL





“ Per rendere un uomo felice,  
riempi le sue mani di lavoro,  
il suo cuore di affetto,  
la sua mente con uno scopo,  
la sua memoria con conoscenze,  
il suo futuro di speranza,  
e il suo stomaco di cibo ”  
- Crane

---

Sedi Produttive

**VETRALLA (VT)**  
*Allevamento*

**ROMA (RM)**  
*Produzioni orticole*

**LEONESSA (RI)**  
*Patata di Leanessa*

---

Sedi Operative



**ROMA**  
Via di Pietralata, 179  
00158 - Roma  
+39 06 6227 2725  
info@hqf.it

**LONDRA**  
Arch. 330 Blucher Road  
SE5 0LH - London  
+44 (0) 20770 1247  
info@hqfinternational.com

**HONG KONG**  
Units 303 & 312-314 3/F  
303 Oceanic Industrial Centre,  
2 Lee Lok Street,  
Ap Lei Chau - Hong Kong  
+852 5697 7200  
info@hqf.hk

**SINGAPORE**  
16 Raffles Quay #33-03  
Hong Leong Building  
048581 - Singapore  
+852 9019 2998  
info@hqf.sg