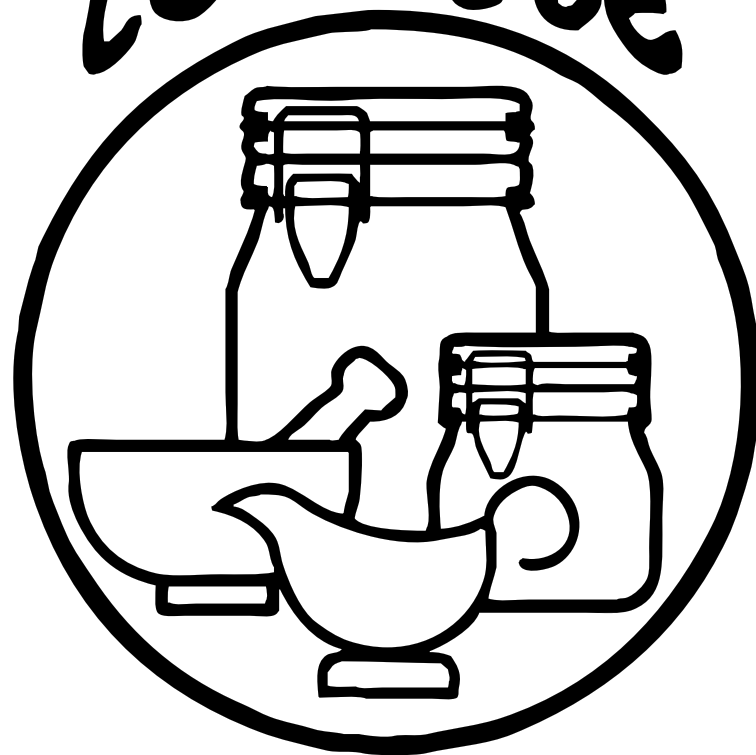


...

LE SALSE DI BARONTI

...

LE SALSE



LE SALSE DI CASA

Come fatto in casa!



CHI SIAMO

LE SALSE DI BARONTI è un'azienda artigianale fondata nel 2006 da Antonio Baronti con sede a Empoli (FI).

Proveniente da una famiglia dedita storicamente ad attività imprenditoriali nel settore alimentare (già suo nonno Antonio Baronti aveva aperto nel 1921 un forno con bar!) e grazie anche ad alcune collaborazioni di lungo corso con primarie realtà produttive e distributive nazionali, Antonio ha creato la sua azienda forte di una solidissima esperienza a livello di prodotto e di mercato maturata a partire dal 1982.

FILOSOFIA AZIENDALE

La visione di Antonio Baronti e la passione profusa da parte sua e di tutto lo staff hanno determinato i valori e i tratti identitari molto chiari di LE SALSE DI BARONTI fin dal principio: materie prime rigorosamente selezionate, produzione artigianale in ogni fase delle lavorazioni secondo standard di alta qualità, scelta di un approccio rivolto alla sostenibilità e particolare attenzione all'estetica del prodotto per la sua massima valorizzazione.

COME LAVORIAMO

L'azienda ha la sua sede storica ad Empoli (FI), in Toscana. Ciò offre il beneficio della centralità a livello di mercato nazionale e un contesto incredibilmente stimolante, essendo la regione nota in tutto il mondo per le sue eccellenze enogastronomiche.

LE SALSE DI BARONTI è consapevole e fiera di rappresentare un esempio del "Made in Italy" e del "Made in Tuscany" del settore food: tutto questo conduce a un grande senso di responsabilità nei confronti di clienti, fornitori, ambiente e comunità.

DOVE TROVARE I NOSTRI PRODOTTI

La rete commerciale è costituita da agenzie di rappresentanza e distribuzioni specializzate nel settore food ed è presente in tutta Italia, con una peculiare capillarità nel Centro-Nord. I clienti sono di vario tipo, spesso negozi e gastronomie di alto livello, i classici luoghi che offrono eccellenze alimentari. Grande attenzione nei confronti dell'ambiente e della sostenibilità anche per la logistica: oltre a barattoli riutilizzabili e riciclabili per i prodotti, nelle spedizioni viene impiegato *green packaging*.



PESTO SAN BENNATO



Si tratta del prodotto che ha fatto conoscere l'azienda a livello nazionale a partire dal 2008. La passione di Antonio Baronti per il pesto risale alla sua infanzia, quando trascorreva le estati dalle zie a La Spezia, in Liguria, zona dove il pesto è appunto uno dei prodotti più diffusi e caratteristici.

GUSTO

La marcata granatura che contraddistingue la vista e il sapore è dovuta alla particolare lavorazione artigianale e mette in evidenza gli ingredienti impiegati come pinoli italiani interi, formaggio e piccoli pezzi di basilico.

FORMATI

- 2 kg (confezione da n° 2 pezzi)
- 200 gr (confezione da n° 6 o n° 12 pezzi)
- barattoli riutilizzabili in vetro riciclabile

INGREDIENTI

**Basilico Ligure DOP /
Pinoli Italiani della
Tenuta di San Rossore /
Olio Extravergine di
Oliva 100% Italiano /
Grana Padano DOP /**

**La nostra ricetta non
prevede né aglio né
fibre.**



**PRODOTTO FRESCO
CONSERVARE IN FRIGO
DOPO L'ACQUISTO A UNA
TEMPERATURA DI 4°C.
CONSUMARE ENTRO 3
GIORNI DOPO L'APERTURA.**

IMPEPATA DI CACIO



Ecco l'interpretazione secondo Antonio Baronti di una delle salse più note della cucina italiana - la famosa "Cacio e Pepe" - che in questo modo ha voluto rendere omaggio alla celebre ricetta laziale. Per garantire perfetta conservazione e morbidezza, al posto dell'acqua vengono utilizzati olio di girasole e burro.

GUSTO

Grande cremosità e delicatezza si accompagnano al carattere deciso e speciale del pepe Tellicherry. Macinato in maniera intermedia, è il vero atout di questa preparazione anche per il suo aroma riconoscibilissimo di legno pregiato.

FORMATI

- 2 kg (confezione da n° 2 pezzi)
- 200 gr (confezione da n° 6 o n° 12 pezzi)
- barattoli riutilizzabili in vetro riciclabile

INGREDIENTI

Pecorino Romano DOP / Grana Padano DOP /
Burro Italiano / Pepe Tellicherry /



PRODOTTO FRESCO
CONSERVARE IN FRIGO DOPO L'ACQUISTO A UNA
TEMPERATURA DI 4°C.
CONSUMARE ENTRO 3 GIORNI DOPO L'APERTURA.





SALSA VERDE



La salsa verde è protagonista nelle tavole di tutta Italia: ogni regione ha la sua ricetta! Di essa esistono numerose varianti: Antonio Baronti ha creato la sua Salsa Verde per celebrare la cucina del nostro bellissimo Paese.

INGREDIENTI

Capperi sotto sale /
Acciughe Italiane /
Olio Extravergine di
Oliva 100% Italiano /
Aglione / Prezzemolo /

GUSTO

Salsa molto concentrata e ricca di capperi e acciughe,
deliziosamente sapida e dal sapore nello stile di Le Salse di Baronti,
ovvero di grande personalità ed equilibrio.

FORMATI

- 2 kg (confezione da n° 2 pezzi)
- 200 gr (confezione da n° 6 o n° 12 pezzi)
- barattoli riutilizzabili in vetro riciclabile



PRODOTTO FRESCO
CONSERVARE IN FRIGO DOPO L'ACQUISTO AD UNA
TEMPERATURA DI 4°C.
CONSUMARE ENTRO 3 GIORNI DOPO L'APERTURA.



CROSTINO TOSCANO



*Ecco la salsa toscana più tradizionale, un incontro con le proprie radici:
i crostini toscani sono infatti una delle ricette che compongono il tipico
“Antipasto Toscano” presente nel menù di ogni ristorante.*

GUSTO

Le peculiarità di questo pâté sono declinate secondo il gusto che Antonio Baronti ha voluto infondere a tutta la gamma: morbidezza, delicatezza, carattere e genuinità come espressione costante.

FORMATI

- 2 kg (confezione da n° 2 pezzi)
- 200 gr (confezione da n° 6 o n° 12 pezzi)
- barattoli riutilizzabili in vetro riciclabile

INGREDIENTI

Fegatini di pollo /
Cuore di pollo /
Capperi / Acciughe /
Vino rosso / Cipolla /
Sedano /
Carota / Rosmarino /
Aglio /



**PRODOTTO FRESCO
CONSERVARE IN FRIGO
DOPO L'ACQUISTO A UNA
TEMPERATURA DI 4°C.
CONSUMARE ENTRO 3
GIORNI DOPO L'APERTURA.**

I NOSTRI PRODOTTI IN CUCINA

I nostri prodotti si prestano perfettamente sia per ricette classiche sia per sperimentazioni: noi vi diamo qualche suggerimento... per il resto, liberate la vostra fantasia!

Pesto

SAN BENNATO

UTILIZZI

- Primi piatti di pasta
- Risotti
- Preparazioni al forno
- Farcitura di panini e schiacciate
- Pizza
- Crostini e tartine
- In accompagnamento a piatti di carne o pesce
- Salsa per aperitivi



Impepata

DI CACIO

UTILIZZI

- Primi piatti di pasta
- Risotti
- Tartare e carpacci
- Farcitura di panini e schiacciate
- In accompagnamento a piatti a base di verdure

Salsa **VERDE**

UTILIZZI

- In accompagnamento a bolliti di carne o pesce
- Farcitura di panini e schiacciate
- Crostini e tartine
- Condimento per insalate
- Salsa per aperitivi
- In accompagnamento a piatti a base di verdure



Crostino **TOSCANO**

UTILIZZI

- Crostini e tartine
- Primi piatti di pasta
- Risotti
- Salsa per aperitivi





LE SALSE DI BARONTI
Via di Pratella, 6
50053 Empoli
Firenze

Telefono: +39 0571/930079

Mobile/WhatsApp: +39 351 7175475

✉ info@lesalse.com

📷 [@lesalsedibaronti](https://www.instagram.com/lesalsedibaronti)

📘 [@Le Salse di Baronti](https://www.facebook.com/LeSalseDiBaronti)

