Emporio Vegetale

ANTONIO CHIODI LATINI

Maionese di Soia
Maionese di Soia
Maionese di Soia
Spalmabile di Radicchio
Nervetti di Rapa
Salsa di Pomodoro
Antipasto Piemontese
Nervetti di Rapa
Nervetti di Rapa
Antipasto Piemontese
Spalmabile di Radicchio

Manifesto Vegetale

LA RIVOLUZIONE UNDERGROUND

Emporio Vegetale

ANTONIO CHIODI LATINI

Riportiamo la verdura al centro dico io, rendiamola protagonista.

Esaltiamone i sapori, le caratteristiche naturali, la freschezza, la stagionalità. La materia prima vegetale non è rinuncia.
È gusto, è gioia, è intensità.

È l'autenticità della cucina agricola di una volta.
È un'ode al contadino, al suo lavoro e ai ritmi antichi della terra. È sostenibilità per il pianeta e salute per il nostro corpo, ma prima di tutto è incredibilmente buona.

La vera Rivoluzione Vegetale è proprio questa: **mettere al centro di tutto il gusto, il sapore e la bontà del vegetale.**

Grazie alle cotture a bassa temperatura, alla distillazione e a un pizzico di creatività sforniamo creazioni 100% vegetali in grado di far ricredere anche i più scettici sul potenziale espressivo delle verdure.

Esaltiamo i sapori, preserviamo i colori brillanti, le texture croccanti e l'essenza stessa delle verdure fresche. Puntiamo dritti alla gola con **preparazioni artigianali, facili da utilizzare, pronte da gustare, sane e sostenibili.**

Unisciti alla Rivoluzione Vegetale.

Antonio Chiodi Latini

Crema Vegetale

DIFFICOLTÀ | SPALMARE IN MODO UNIFORME

10 motivi per cui ti innamorerai

- Non hai bisogno di una cucina super attrezzata
- Ti fanno risparmiare tempo di preparazione
- Conservazione e stoccaggio sono facilissimi
- Hai più spazio libero in cucina
- Non hai sprechi di nessun tipo
- Lunga shelf-life e zero stress per te
- Sono incredibilmente buone
- Sono facili da utilizzare
- Fanno stare bene
- Migliori il pianeta

Le Creazioni Vegetali

DI ANTONIO CHIODI LATINI

Le Zolle

LA NUOVA FORMA DEL GUSTO VEGETALE

Emporio Vegetale

ANTONIO CHIODI LATINI

Le Zolle

Le zolle sono il simbolo più contemporaneo e innovativo della nostra rivoluzione vegetale: micro ricette pensate per catturare l'essenza del gusto. Realizzate con l'aiuto dell'evaporatore rotante, che priva il vegetale dell'acqua in eccesso, vengono liofilizzate per creare un boccone di puro sapore, una caramella che racconta il cuore e la ricchezza dell'esperienza vegetale.

- **Cipolla e Smoking Blu**
- **Funghi e Ceci**
- **Peperonata**
- **Pomodoro e Zafferano**
- **Zucchine e Basilico**

Vasetto 15 gr
Vaschetta 25x3 gr

Emporio Vegetale

ANTONIO CHIODI LATINI

Gli Immancabili.

NELLA TUA DISPENSA.

Antipasto Piemontese

Un piatto della tradizione contadina piemontese, immancabile nelle tavole di una volta, buonissimo nelle tavole di oggi. La croccantezza delle verdure dell'orto, tuffata nel pomodoro in agrodolce. Da mangiare a cucchiaiate, rigorosamente accompagnata dai grissini torinesi.

- Fagiolini
- Carote
- Cavolfiore
- Cipolline
- Peperone
- **Sedano**
- Pomodoro
- Aceto di vino bianco (**Contiene Solfiti**)
- Zucchero
- Sale
- Olio d'Oliva
- Farina di Riso

Vaso 300 gr
Vaschetta 2/800 gr
Vaschetta 2 kg

Salsa di Pomodoro

Una salsa classica, di tradizione, realizzata con pelati italiani cotti alla maniera mediterranea, mantecati con basilico fresco e peperoncino. I ciliegini, varietà dal gusto particolarmente dolce, vengono spellati e cotti in sale integrale e zucchero. L'olio d'oliva a crudo racconta di un pomodoro sano, gustoso, base indispensabile per innumerevoli contaminazioni.

- Pomodori Pelati 49%
- Pomodoro Ciliegino 30%
- Basilico
- Farina Di Riso
- Aglio
- Peperoncino
- Porro
- Sale
- Olio d'Oliva
- Zucchero

Vaso 300 gr
Vaschetta 2/800 gr
Vaschetta 2 kg

Caponata Rustica di Verdure

Un classico della cucina casalinga di una volta. Nella nostra caponata rustica le verdure vengono arrostite separatamente in forno e poi unite alla salsa di pomodoro. La dolcezza dell'uvetta, la sapidità del cappero e il profumo dell'origano completano l'armonia.

- Salsa di Pomodoro (Pomodori Pelati, Basilico, Porro, Aglio, Olio d'Oliva, Sale, Zucchero, Farina di Riso)
- Farina di Riso
- Verdure in proporzione variabile (Melanzana, **Sedano**, Carota, Cipolla)
- Olio d'Oliva
- Uvetta
- Capperi
- Aceto di vino bianco (**Contiene Solfiti**)
- Origano
- Sale

Vaso 280 gr
Vaschetta 2/800 gr
Vaschetta 2 kg

Caponata Rustica di Verdure

STRUMENTI NECESSARI | MANI PER APRIRE IL BARATTOLO

Maionese di Soia

Una maionese eccezionale, sapida, gustosa, realizzata con bevanda a base di soia e olio di mais emulsionati fino a raggiungere una consistenza setosa e irresistibile.

- Olio di Mais
- Sale
- **Bevanda alla Soia** (Acqua, **Soia Italiana**, Sale Marino)
- Succo Di Limone (**Contiene Solfiti**)

Vaso 270 gr
Vaschetta 2/800 gr
Vaschetta 2 kg

Maionese di Soia con Cipollotto

La nostra maionese di soia acquista un tocco di personalità in più con l'aggiunta del cipollotto, che aggiunge una piacevole nota vegetale.

- Olio di Mais
- Sale
- **Bevanda alla Soia** (Acqua, **Soia Italiana**, Sale Marino)
- Cipollotto (7%)
- Succo Di Limone (**Contiene Solfiti**)

Vasetto 85 gr
Vaschetta 2/800 gr
Vaschetta 2 kg

Hummus di Ceci

Una preparazione immancabile della cucina vegetale, realizzata con ceci emulsionati con sesamo e succo di limone per conferire al tutto un profumo tipicamente mediterraneo e molto equilibrato.

- Ceci (60%)
- Olio di Mais
- **Sesamo**
- Succo di Limone (**Contiene Solfiti**)
- Sale
- Pepe

Vaso 270 gr
Vaschetta 2/800 gr
Vaschetta 2 kg

Nervetti di Rapa

Una versione totalmente inedita della rapa bianca, che riscopriamo in questi "nervetti" (ottimi per stuzzicare qualcosa a inizio pasto) in tutta la sua ricchezza vegetale, in un rincorrersi tra acidità e dolcezza che non può lasciare indifferenti.

- Rapa (52%)
- Aceto Di Vino Bianco (**Contiene Solfiti**)
- Olio Di Mais
- Zucchero
- Sale

Vasetto 100 gr
Vaschetta 2/800 gr
Vaschetta 2 kg

Salsa BBQ con Smoking Blu

Una salsa davvero particolare, con un leggero aroma affumicato, realizzata con verdure estive arrostite a lungo in forno e poi glassate con Smoking Wine e zucchero di canna.

- Pomodoro
- Vino Spumante Smoking Blu 20%
- Peperone Rosso
- Aceto Di Vino Bianco (**Contiene Solfiti**)
- Zucchero Di Canna
- Aglio
- Lemongrass
- Sale
- **Salsa Di Soia**
- **Olio Di Soia**
- Farina Di Riso
- Peperoncino
- Spezie

Vasetto 110 gr
Vaschetta 2/800 gr
Vaschetta 2 kg

Salsa BBQ con Smoking Blu

DIFFICOLTÀ | SPALMARE IN MODO UNIFORME

Spalmabile di Radicchio

Una crema spalmabile molto particolare, al confine tra dolce e salato. Realizzata con radicchio cotto a bassa temperatura e condito con zucchero e sale, è perfetta in abbinamento ai formaggi.

- Radicchio (73%),
- Zucchero,
- Sale
- Aceto Di Vino Bianco (**Contiene Solfiti**).

Vasetto 115 gr
Vaschetta 2/800 gr
Vaschetta 2 kg

Cremoso al Cioccolato Fondente

Un cremoso golosissimo, in cui il cioccolato fondente si unisce alla pasta di nocciole per creare una persistenza gustativa ad effetto. Buonissimo da solo, è interessante anche da usare come base per un dessert: con frutti di bosco, frutta secca tostata oppure, per un abbinamento audace, con la nostra composta di radicchio.

- Acqua
- Cioccolato Fondente al 70% (35% Sul Totale)
- Cacao
- Zucchero Di Canna
- Sciroppo D'Acero
- **Pasta Di Nocciole**
- Sale

Vasetto 85 gr
Vaschetta 2/800 gr
Vaschetta 2 kg

Espositore

da Terra

Espositore

da Banco

I Perfetti.

DA TENERE IN FRIGO

VERDURE DI STAGIONE RIPASSATE O ARROSTO IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ

NEW NEW NEW

ASPARAGI
AGRETTI
BIETE
GIRASOLI DI CAMPO
TACCOLE

NEW NEW NEW

CREMA DI ASPARAGI

CREMA DI MELANZANE

CREMA DI PEPERONI

CREMA DI PISELLI

CREMA DI ZUCCHINE E BASILICO

CAVOLO VIOLA CON SMOKING BLU

INSALATA RUSSA

CAPRICCIOSA

BI-PACK

PACK UNICO, DUE GUSTI

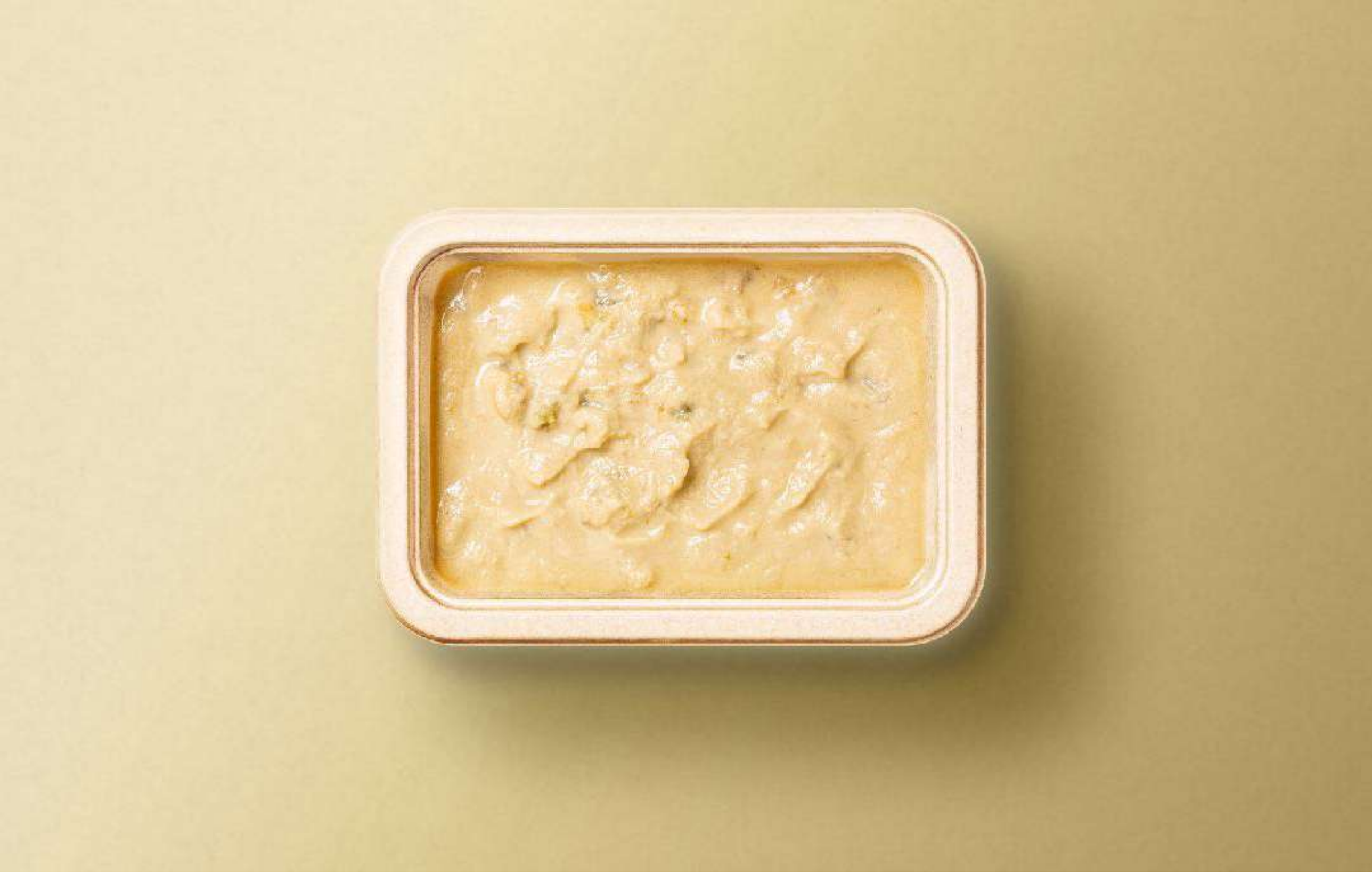
- INSALATA DI FARRO CON CITRONETTE
- INSALATA DI FREGOLA CON TZATZIKI
- INSALATA DI ORZO E ZUCCHINE
- CREMA DI FAVE E CICORIA

Gazpacho

Una preparazione fresca e leggera, in cui il profumo e l’acidità del pomodoro conquistano all'istante. Ottimo mangiato al naturale, perfetto con qualche crostino e ciuffi di basilico; audace per condire una pasta fredda con olive e formaggio fresco.

- Pomodori pelati (81%)
- aceto (**contiene solfiti)**,
- olio di oliva
- peperone
- sale
- sciroppo, d’acero
- addensante: gomma xantano (E415)

Vaschetta 220 gr
Vaschetta 800 gr
Vaschetta 2 kg



Hummus di Ceci

Una preparazione immancabile della cucina vegetale, realizzata con ceci emulsionati con sesamo e succo di limone per conferire al tutto un profumo tipicamente mediterraneo e molto equilibrato.

- Ceci (60%)
- Olio Di Mais
- **Sesamo**
- Succo Di Limone (**Contiene Solfiti**)
- Sale
- Pepe

Vaschetta 200 gr
Vaschetta 2/800 gr
Vaschetta 2 kg

Hummus di Barbabietola

Una versione diversa e nuova del classico Hummus, con l'aggiunta della barbabietola per un tocco di dolcezza in più.

- Ceci
- Barbabietola (30%)
- Olio Di Mais
- **Sesamo**
- Succo Di Limone (**Contiene Solfiti**)
- Sale
- Pepe

Vaschetta 200 gr
Vaschetta 2/800 gr
Vaschetta 2 kg

Babaganush

La nostra versione di un buonissimo antipasto tipico del Medio Oriente, a base di melanzane. Ottimo da spalmare su un crostone di pane caldo o su una focaccia.

- Melanzane (74%)
- Olio d'Oliva
- **Mandorle**
- Succo Di Limone (**Contiene Solfiti**)
- Acidificante (Acido Citrico)
- Sale
- Aglio
- Pepe
- Coriandolo

Vaschetta 200 gr
Vaschetta 2/800 gr
Vaschetta 2 kg

Crema di Fave

Pensata per condire la pasta, per mantecare i risotti, ma anche per dare un tocco di personalità in più a un cous cous o a un riso integrale, o magari per farcire una lasagna. Versatile, semplice ma dal carattere intenso.

- **Fave** (53%)
- Olio d'Oliva
- Sale
- Peperoncino
- Rosmarino
- Aglio

Vaschetta 200 gr
Vaschetta 2/800 gr
Vaschetta 2 kg

MODALITÀ D'USO | CONDIVISIONE

Farcia Mediterranea con Pomodoro Secco

Stagionali, 100% vegetali, ricchi di gusto: i nostri ripieni per la pasta fresca sono ideali per i professionisti che vogliono rendere più originale e contemporanea la loro proposta.

- Ceci
- Lenticchie
- Pomodoro Secco (25%)
- Concentrato Di Pomodoro (10%)
- Olio d'Oliva
- Prezzemolo
- Pan Pesto (Farina Di **Grano**, Olio Di Girasole, Zucchero, Sale, Farina Di **Grano Maltato**, Estratto Di **Malto D'Orzo**)
- Sale
- Aglio

Vaschetta 2,5 kg

Ripieno dell'Orto

Stagionali, 100% vegetali, ricchi di gusto: i nostri ripieni per la pasta fresca sono ideali per i professionisti che vogliono rendere più originale e contemporanea la loro proposta.

- Ceci
- Lenticchie
- Spinaci 15%
- Pan Pesto (Farina Di **Grano**, Olio Di Girasole, Zucchero, Sale, Farina Di **Grano Maltato**, Estratto Di **Malto D'Orzo**)
- Olio d'Oliva
- Sale

Vaschetta 2,5 kg

Lasagna di Melanzane

Una lasagna golosissima, con fette di melanzane arrostite dolcemente che si alternano a un ripieno di verdure a ragout e al nostro nettare di pomodoro. Gustosa in tutti i modi: tale e quale, tiepida, calda, riscaldata.

- Salsa di Pomodoro (Pomodori Pelati, Basilico, Porro, Aglio, Olio D'oliva, Sale, Farina di Riso)
- Melanzane (28%)
- Verdure in Proporzione Variabile (Zucchine, Carote, Patate, **Sedano Rapa**)
- Capperi
- Origano

Vaschetta 200 gr

Burger di Ceci e Barbabietola

Un coloratissimo burger vegetale, a base di barbabietola e ceci. La farina di cocco, la scorza di limone e qualche spezia contribuiscono a dargli un'interessante nota di sapore.

- Barbabietola (47%)
- Ceci (29%)
- Pan pesto (Farina di **Grano**, Olio di Girasole, Zucchero, Sale, Farina di **Grano Maltato**, Estratto di **Malto d'Orzo**)
- Farina di cocco
- Sale
- Spezie
- Scorza di Limone

Vaschetta 2x130 gr
Vaschetta 4x130 gr
Vaschetta 12x130 gr

Burger di Legumi e Spinaci

Il più classico e intramontabile dei burger vegetali, a base di legumi e spinaci, perfetto da dorare in padella o per preparare un goloso panino.

- Ceci
- Lenticchie
- Spinaci (15%)
- Pan pesto (Farina di **Grano**, Olio di Girasole, Zucchero, Sale, Farina di **Grano Maltato**, Estratto di **Malto d'Orzo**)
- Olio d'Oliva
- Sale

Vaschetta 2x130 gr
Vaschetta 4x130 gr
Vaschetta 12x130 gr

Burger di Zucca

Un burger delicato ma deciso, dove la dolcezza tipica della zucca viene bilanciata con il miso, in un equilibrio davvero interessante. Spettacolare se accompagnato dalla nostra maionese di soia, che aggiunge un'ulteriore nota di sapidità.

- Ceci (35%)
- Zucca (35%)
- Semi di Zucca
- Olio d'Oliva
- Sale
- Pan pesto (Farina di **Grano**, Olio di Girasole, Zucchero, Sale, Farina di **Grano Maltato**, Estratto di **Malto D'Orzo**)
- Aglio
- Curcuma
- Pepe
- **Miso** (Riso, Fagioli di Soia, Sale Marino, Koji *-Aspergillus*

Vaschetta 1x130 gr
Vaschetta 4x130 gr
Vaschetta 12x130 gr

Burger di Legumi e Pomodoro

Il sapore mediterraneo del pomodoro all'interno di un burger, perfetto anche come piatto unico accompagnato da un'insalata di stagione.

- Ceci,
- Lenticchie
- Pomodoro Secco (25%)
- Concentrato di Pomodoro (10%)
- Pan pesto (Farina di **Grano**, Olio di Girasole, Zucchero, Sale, Farina di **Grano Maltato**, Estratto di **Malto d'Orzo**)
- Olio d'Oliva
- Prezzemolo
- Sale
- Aglio

Vaschetta 4x130 gr
Vaschetta 12x130 gr

Polpette di Legumi e Pomodoro

Una polpetta dai sapori mediterranei, in cui il pomodoro incontra i legumi, regalando un sapore intenso e un divertente colore rosso.

- Ceci
- Lenticchie
- Pomodoro Secco (25%)
- Concentrato di Pomodoro (10%)
- Pan Pesto (Farina di **Grano**, Olio di Girasole, Zucchero, Sale, Farina di **Grano Maltato**, Estratto di **Malto d'Orzo**)
- Olio d'Oliva
- Prezzemolo
- Sale
- Aglio

Vaschetta 5x27 gr
Vaschetta 18x27 gr
Vaschetta 40x27 gr

Polpette di Legumi e Spinaci

Una polpetta a base di ceci e lenticchie, con la clorofilla degli spinaci a dare colore e struttura vegetale. Buonissime da mangiare da sole, intinte nella maionese di soia, o servite su una vellutata.

- Ceci,
- Lenticchie
- Spinaci (15%)
- Pan Pesto (Farina di **Grano**, Olio di Girasole, Zucchero, Sale, Farina di **Grano Maltato**, Estratto di **Malto d'Orzo**)
- Olio d'Oliva
- Sale

Vaschetta 5x27 gr
Vaschetta 18x27 gr
Vaschetta 40x27 gr

Polpette di Legumi e Spinaci.

STRUMENTI NECESSARI | PIATTO FONDO E CUCCHIAIO

Polpette di Barbabietola

Il rosso della barbabietola regala a queste polpette una dimensione ancora più giocosa e divertente, e le rende irresistibili anche agli occhi dei più piccoli.

- Barbabietola (47%)
- Ceci (29%)
- Pan Pesto (Farina di **Grano**, Olio di Girasole, Zucchero, Sale, Farina di **Grano Maltato,** Estratto di **Malto d'Orzo**)
- Farina di Cocco
- Sale
- Spezie
- Scorza di limone

Vaschetta 5x27 gr
Vaschetta 18x27 gr
Vaschetta 40x27 gr

Polpette di Zucca

Il sapore autunnale della zucca, con la sua dolcezza caratteristica, si ritrova in queste buonissime polpette, da mescolare alle altre in una tavolozza di colori vegetali!

- Ceci (35%)
- Zucca (35%)
- Semi di Zucca,
- Olio d'Oliva
- Sale
- Pan Pesto (Farina di **Grano**, Olio di Girasole, Zucchero, Sale, Farina di **Grano Maltato**, Estratto di **Malto d'Orzo**)
- Aglio
- Curcuma
- Pepe
- **Miso** (Riso, Fagioli di Soia, Sale Marino, Koji -*Aspergillus Oryzae*-)

Vaschetta 18x27 gr
Vaschetta 40x27 gr

Panino Polpette Vegetali e Salsa di Pomodoro Ciliegino.

DIFFICOLTÀ | TAGLIARE IL PANE A METÀ

Pront* per la Rivoluzione Vegetale!?

Contatta Giorgia!

Emporio Vegetale

ANTONIO CHIODI LATINI

Contatti

GIORGIA CHIODI LATINI

Founder & Direttore Commerciale
Cell. +39 331 851 4481
Mail: giorgia@emporiovegetale.it

ORDINI

Via Bussoleno 19 - Torino
Mail: ordini@emporiovegetale.it

SEGUI LA RIVOLUZIONE SU INSTAGRAM

@emporio.vegetale