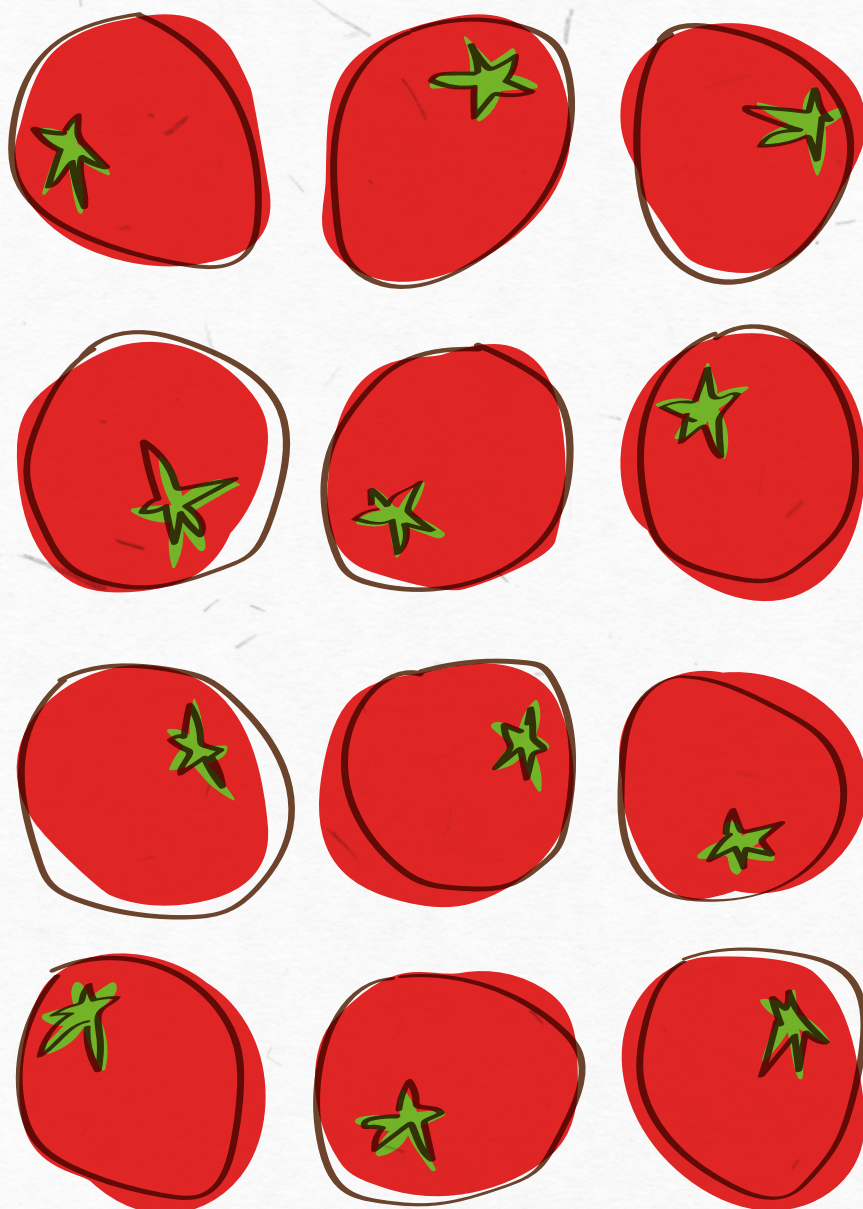


Casa
Ganipardella
QUALITÀ E TRADIZIONE



CATALOGO PRODOTTI



**DAL CUORE DEL
SUD, CON AMORE.**



Casa Gambardella

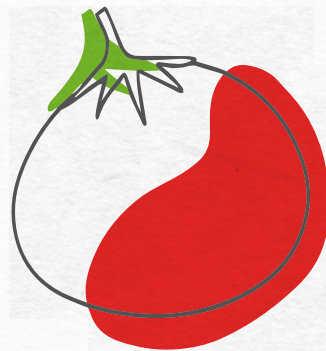
Al fianco dei buongustai

Situata nel cuore del piccolo comune di **Cava de' Tirreni**, **Casa Gambardella** è il cuore pulsante del **Gambardella Food Lab**, un laboratorio dove **tradizione e innovazione si incontrano**. L'azienda si dedica alla **produzione di sughi pronti di ogni genere**, realizzati con **ingredienti selezionati**, nel rispetto dei più alti standard di **igiene, qualità e artigianalità**.

Ogni prodotto firmato **Casa Gambardella** racconta una **storia di famiglia**, di **sapori autentici** e di **cultura gastronomica italiana**.

L'obiettivo dell'azienda è semplice ma ambizioso: **portare sulle tavole di tutto il mondo il gusto genuino della cucina casalinga campana**, offrendo un'**esperienza culinaria che sa di casa**, di **ricordi** e di **amore per il buon cibo**.

Casa Gambardella non è solo un marchio, ma un **simbolo di passione, cura e dedizione verso il cibo vero**. Ogni sugo è un **viaggio nella tradizione**, pronto da gustare.



Le nostre Linee di produzione

a basso impatto ambientale,
completamente priva di emissioni di CO₂


*Realizzati con ingredienti
selezionati, senza conservanti
e secondo ricette tradizionali.*

- Sughì Pronti
- Conserve Sott'Oli
- In Acqua e Sale
- Creme Dolci e Salate



**Sughì
personalizzati e
lavorazioni
su richiesta per
ogni gusto.**

I nostri Punti di Forza

- Produzione artigianale
- Ingredienti 100% italiani 
- Ricette di famiglia
- Standard igienico-sanitari elevatissimi
- Packaging personalizzabile
per clienti B2B

Casa
Ganipardella
QUALITÀ E TRADIZIONE



**I Sughi
pronti**

**Disponibile nel formato bottiglia: 370ml / Vaso: 212ml - 314ml - 390ml - 580ml - 1062ml*



SUGO alla Genovese



Preparato con carne selezionata e cipolla ramata di Montoro IGP, cotto lentamente per ore. Un classico della tradizione campana, corposo e ricco di sapore.

SUGO al Basilico



Solo pomodori italiani maturati al sole e basilico fresco appena colto. Un sugo semplice, genuino e profumato, ideale per ogni tipo di pasta.



SUGO alla Bolognese



Carne scelta, pomodoro italiano e soffritto di cipolla di Montoro, carote e sedano. Ricetta autentica e sapore pieno, come fatto in casa.

**Disponibile nel formato bottiglia: 370ml / Vaso: 212ml - 314ml - 390ml - 580ml - 1062ml*



PASSATA di Pomodoro



Solo pomodori italiani raccolti a piena maturazione, lavorati in giornata. Gusto dolce, consistenza vellutata, perfetta per ogni ricetta.

PASSATA di Pomodoro BIO



Prodotta con pomodori biologici italiani, coltivati senza pesticidi. Una passata sana, genuina e naturale al 100%.



SUGO all'Arrabbiata



Pomodori italiani, aglio fresco e peperoncino piccante. Un sugo vivace, deciso e pronto a dare carattere a ogni piatto.

**Disponibile nel formato bottiglia: 370ml / Vaso: 212ml - 314ml - 390ml - 580ml - 1062ml*



SUGO al Tartufo Nero



Un sugo pregiato, con tartufo nero di Norcia (Umbria) e olio extravergine: un condimento raffinato, pensato per chi cerca l'eccellenza.

SUGO alla Napoletana



Pomodoro italiano, aglio fresco e origano mediterraneo. Un sugo dal profumo intenso, perfetto per chi ama la cucina napoletana autentica.



SUGO Mediterraneo



Pomodoro dolce, basilico fresco e cipolla di Montoro per un sugo profumato, delicato e ricco di gusto mediterraneo.

**Disponibile nel formato bottiglia: 370ml / Vaso: 212ml - 314ml - 390ml - 580ml - 1062ml*



SUGO Capperi e Olive



Pomodoro italiano, capperi saporiti e olive tagliate per un condimento dal gusto intenso e dal carattere tipicamente mediterraneo.

SUGO alla Siciliana



Pomodoro italiano e melanzane a cubetti dorati per un gusto ricco, autentico e dal sapore tipicamente mediterraneo.



RAGÙ Napoletano Scomposto



Carne bovina selezionata, soffritto di cipolla, prezzemolo fresco e un filo d'olio con aglio per un condimento intenso, corposo e profondamente radicato nella tradizione partenopea.

Casa
Ganibardella
QUALITÀ E TRADIZIONE



I Sott'Oli

**Disponibile nel formato Vasetto: 212ml - 314ml - 370ml - 390ml - 580ml - 1062ml*

Formato: 390ml



ALICI a Filetti in Olio

Alici selezionate, lavorate a mano e conservate in olio di qualità. Carne tenera, gusto deciso e autentico.

MELANZANE a Filetti in Olio

Melanzane tagliate a mano e messe sott'olio con spezie mediterranee. Sapore rustico, perfette su pane o come antipasto.



Formato: 390ml

Formato: 390ml



FRIARIELLI saltati in Olio

Broccoli campani saltati con aglio fresco, olio extravergine e peperoncino. Un contorno tradizionale ricco di gusto.

**Disponibile nel formato Vasetto: 212ml - 314ml - 370ml - 390ml - 580ml - 1062ml*



CARCIOFI Spicchi di Carciofi in Olio

Carciofi selezionati, tagliati a spicchi e conservati in olio di qualità. Consistenza croccante, sapore delicato e genuino.

Casa
Gambardella
QUALITÀ E TRADIZIONE



**In Acqua
e Sale**

*Disponibile nel formato Vasetto: 212ml - 314ml - 370ml - 390ml - 580ml - 1062ml

Formato: 580ml



**POMODORINI
PIZZUTELLO**
in acqua e sale

Formato: 580ml



**POMODORO
A PACCHETELLE
GIALLO**
in acqua e sale

Formato: 580ml



**POMODORINI
GIALLI**
in acqua e sale

Formato: 580ml



**POMODORO
A PACCHETELLE
ROSSO**
in acqua e sale

**Disponibile nel formato Vasetto: 212ml - 314ml - 370ml - 390ml - 580ml - 1062ml*



**OLIVE VERDI
INTERE**
in acqua e sale



**OLIVE NERE
INTERE**
in acqua e sale


Casa Ganipardella
QUALITÀ E TRADIZIONE



**Creme Dolci
e Salate**

**Disponibile nel formato Vasetto: 212ml - 314ml - 370ml - 390ml - 580ml - 1062ml*

LE DOLCI



CREMA al Limone di Costiera

Realizzata con limoni freschi della Costiera Amalfitana. Fresca, profumata e delicatamente agrumata.

CREMA di Pistacchio

Preparata con pistacchi di Bronte DOP. Creamosa, ricca e intensa: il top per chi ama il pistacchio.



CREMA di Nocciola

Con nocciole italiane tostate e ingredienti di alta qualità. Morbida, spalmabile e irresistibile.

**Disponibile nel formato Vasetto: 212ml - 314ml - 370ml - 390ml - 580ml - 1062ml*

LE SALATE

CREMA di Zucca

*Zucca dolce e matura frullata con
olio extravergine. Gusto delicato,
ideale per risotti e crostini.*



Formato: 212ml



Formato: 212ml

CREMA di Broccoli

*Broccoli freschi lavorati con olio EVO,
un pizzico d'aglio e sale. Una crema
naturale, perfetta per tartine o primi.*

Casa
Gambardella
QUALITÀ E TRADIZIONE



**Conserve di
Pomodoro**

**Disponibile nel formato Latta: 400g*



PASSATA di Pomodoro

Densa, vellutata e dal colore intenso. Ottenuta da pomodori freschi raccolti al giusto grado di maturazione e lavorati in poche ore.

POMODORINI CORBARINI in succo di Pomodoro

Piccoli, dolci e dalla buccia sottile. Conservano tutto il profumo del sud. Immersi nel loro succo, sono ideali per piatti veloci ma ricchi di personalità.



POMODORINI DATTERINI in succo di Pomodoro

Dolcissimi e profumati, sprigionano un sapore delicato ma persistente. Lavorati interi e conservati nel loro succo, esaltano primi piatti, pizze e preparazioni gourmet.

**Disponibile nel formato Latta: 400g - 2500g*



POMODORI PELATI in succo di Pomodoro

*Pomodori interi, carnosi e maturi,
pelati con cura e immersi in un succo
denso e profumato.*



Sede: Via Gaudio Maiori 59 - 84013 - Cava De' Tirreni (SA)

P.IVA:06263150655

E-mail: Amministrazione@gambardellafoodlab.onmicrosoft.com

Francesco Gambardella Cell: +39 347 5320078

Vittorio Gambardella Cell: +39 331 8014157