

Setola

i sapori dal cuore italiano 



Diamo sapore alle vostre ricette

selezionando con cura e maestria, aromi, spezie, erbe aromatiche,
frutta secca, candita, e prodotti per la decorazione dei dolci.



Aglio Granulato

COD.	DESCRIZIONE
0002	BP da 40 gr. / 12 pezzi
0255	BP da 40 gr. / 24 pezzi

Aglio a Fette

COD.	DESCRIZIONE
0034	BG da 50 gr. / 12 pezzi
0254	BP da 15 gr. / 24 pezzi

Aglio in Polvere

COD.	DESCRIZIONE
0035	BG da 125 gr. / 12 pezzi



Origano

COD.	DESCRIZIONE
0018	BP da 8 gr. / 12 pezzi
0271	BP da 8 gr. / 24 pezzi
0046	BG da 30 gr. / 12 pezzi

Prezzemolo

COD.	DESCRIZIONE
0028	BP da 10 gr. / 12 pezzi
0281	BP da 10 gr. / 24 pezzi
0055	BG da 20 gr. / 12 pezzi

Basilico

COD.	DESCRIZIONE
0007	BP da 12 gr. / 12 pezzi
0260	BP da 12 gr. / 24 pezzi
0039	BG da 40 gr. / 12 pezzi



Rosmarino

COD.	DESCRIZIONE
0029	BP da 15 gr. / 12 pezzi
0282	BP da 15 gr. / 24 pezzi
0056	BG da 50 gr. / 12 pezzi

Salvia

COD.	DESCRIZIONE
0030	BP da 10 gr. / 12 pezzi
0283	BP da 10 gr. / 24 pezzi
0057	BG da 30 gr. / 12 pezzi

Semi di Finocchio

COD.	DESCRIZIONE
0031	BP da 20 gr. / 12 pezzi
0284	BP da 20 gr. / 24 pezzi
0043	BG da 80 gr. / 12 pezzi



Timo

COD.	DESCRIZIONE
0033	BP da 12 gr. / 12 pezzi
0286	BP da 12 gr. / 24 pezzi
0058	BG da 50 gr. / 12 pezzi

Alloro Foglie

COD.	DESCRIZIONE
0003	BP da 10 gr. / 12 pezzi
0256	BP da 10 gr. / 24 pezzi

Anice Semi

COD.	DESCRIZIONE
0004	BP da 20 gr. / 12 pezzi
0257	BP da 20 gr. / 24 pezzi
0036	BG da 100 gr. / 12 pezzi



Cipolla a Fette

COD.	DESCRIZIONE
0042	BG da 35 gr. / 12 pezzi

Cannella Macinata

COD.	DESCRIZIONE
0009	BP da 30 gr. / 12 pezzi
0262	BP da 30 gr. / 24 pezzi

Maggiorana

COD.	DESCRIZIONE
0014	BP da 8 gr. / 12 pezzi
0267	BP da 8 gr. / 24 pezzi
0044	BG da 20 gr. / 12 pezzi



Menta Romana

COD.	DESCRIZIONE
0015	BP da 12 gr. / 12 pezzi
0268	BP da 12 gr. / 24 pezzi
0045	BG da 40 gr. / 12 pezzi

Noce Moscata Intera

COD.	DESCRIZIONE
0016	BP 5 pz. + gratt. / 12 pezzi
0269	BP 5 pz. + gratt. / 24 pezzi

Noce Moscata Macinata

COD.	DESCRIZIONE
0017	BP da 40 gr. / 12 pezzi
0270	BP da 40 gr. / 24 pezzi



Aromi per Arrosto

COD.	DESCRIZIONE
0005	BP da 40 gr. / 12 pezzi
0258	BP da 40 gr. / 24 pezzi
0037	BG da 125 gr. / 12 pezzi

Chiodi di Garofano

COD.	DESCRIZIONE
0011	BP da 30 gr. / 12 pezzi
0264	BP da 30 gr. / 24 pezzi

Paprika Dolce

COD.	DESCRIZIONE
0019	BP da 50 gr. / 12 pz.
0272	BP da 50 gr. / 24 pz.
0047	BG da 125 gr. / 12 pz.



Capperi al Sale

COD.	DESCRIZIONE
0010	BP da 50 gr. / 12 pezzi
0263	BP da 50 gr. / 24 pezzi
0041	BG da 180 gr. / 12 pezzi

Pinoli

COD.	DESCRIZIONE
0027	BP da 40 gr. / 12 pezzi
0280	BP da 40 gr. / 24 pezzi

Biscotti pan di zenzero!

Dei biscotti a forma di omini che siamo ormai abituati a vedere nel periodo natalizio, in tavola accanto a una tazza di tè, oppure appesi all'albero di Natale. Gingerbread cookies è il nome della ricetta anglosassone. Certo è che questi famosi biscotti sono diventati il simbolo del Natale in molti paesi.



INGREDIENTI PER CIRCA 35-40 BISCOTTI:

- 300 g di farina 00
- 30 g di burro freddo di frigo
- 80 g di zucchero a velo
- 80 g di melassa (o miele scuro)
- 1 tuorlo
- 2 g di bicarbonato (2 cucchiaini rasi da caffè)
- 2 g di zenzero in polvere
- 2 g di cannella in polvere
- 1 e 1/2 g di chiodi di garofano in polvere
- 1 g di noce moscata in polvere
- 1 pizzico di sale

PER LA GHIACCIA REALE:

- 1 albume
- 150 g di zucchero a velo
- qualche goccia di succo di limone

ESECUZIONE RICETTA FACILE TEMPO PREPARAZIONE 50 MIN TEMPO COTTURA 30 MIN LUOGO RIPOSO IN FRIGORIFERO TEMPO RIPOSO 60 MIN



Pepe Nero Intero

COD.	DESCRIZIONE
0022	BP da 40 gr. / 12 pezzi
0275	BP da 40 gr. / 24 pezzi
0050	BG da 100 gr. / 12 pezzi

Pepe Nero Macinato

COD.	DESCRIZIONE
0023	BP da 40 gr. / 12 pezzi
0276	BP da 40 gr. / 24 pezzi
0051	BG da 100 gr. / 12 pezzi

Pepe Bianco Macinato

COD.	DESCRIZIONE
0021	BP da 40 gr. / 12 pezzi
0274	BP da 40 gr. / 24 pezzi
0049	BG da 125 gr. / 12 pezzi



Peperoncino Macinato

COD.	DESCRIZIONE
0026	BP da 35 gr. / 12 pezzi
0279	BP da 35 gr. / 24 pezzi
0054	BG da 100 gr. / 12 pezzi

Peperoncino Frantumato

COD.	DESCRIZIONE
0024	BP da 25 gr. / 12 pezzi
0277	BP da 25 gr. / 24 pezzi
0052	BG da 70 gr. / 12 pezzi

Peperoncino Intero

COD.	DESCRIZIONE
0025	BP da 15 gr. / 12 pezzi
0278	BP da 15 gr. / 24 pezzi
0053	BG da 50 gr. / 12 pezzi



Aromi per Spaghetti

COD.	DESCRIZIONE
0006	BP da 25 gr. / 12 pezzi
0259	BP da 25 gr. / 24 pezzi
0038	BG da 75 gr. / 12 pezzi

Paprika Piccante

COD.	DESCRIZIONE
0020	BP da 50 gr. / 12 pezzi
0273	BP da 50 gr. / 24 pezzi
0048	BG da 125 gr. / 12 pezzi



Curcuma		Curry		Semi di Sesamo	
COD.	DESCRIZIONE	COD.	DESCRIZIONE	COD.	DESCRIZIONE
0012	BP da 45 gr. / 12 pezzi	0013	BP da 30 gr. / 12 pezzi	0032	BP da 40 gr. / 12 pezzi
0265	BP da 45 gr. / 24 pezzi	0266	BP da 30 gr. / 24 pezzi	0285	BP da 40 gr. / 24 pezzi
0298	BG da 80 gr. / 12 pezzi	0297	BG da 80 gr. / 12 pezzi	0299	BG da 100 gr. / 12 pezzi



Zenzero		Zafferano	
COD.	DESCRIZIONE	COD.	DESCRIZIONE
0312	BP da 20 gr. / 12 pezzi	0371	BS da 0,08 gr. / 50 pezzi
0303	BP da 20 gr. / 24 pezzi		
0296	BG da 80 gr. / 12 pezzi		

Penne al Curry

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350 g di penne
- 2 cucchiai di curry
- 1 cucchiaino di farina
- 2 dl di brodo
- 1/2 bicchiere di panna
- 1 cetriolo piccolo e dolce
- 1 cipolla
- olio
- sale



Bicarbonato di Sodio		Zucchero a Velo	
COD.	DESCRIZIONE	COD.	DESCRIZIONE
0040	BG da 250 gr. / 12 pezzi	0059	BG da 150 gr. / 12 pezzi





Aglio a Fette		Cipolla a Fette		Pepe Bianco Macinato	
0060	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi	0071	DESCRIZIONE Busta da 1 kg. / 15 pezzi	0086	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi
Aglio in Polvere		Cipolla Macinata		Paprika Piccante	
0061	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi	0072	DESCRIZIONE Busta da 1 kg. / 15 pezzi	0085	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi
Origano		Aromi per Arrosto		Peperoncino Macinato	
0083	DESCRIZIONE	0064	DESCRIZIONE Buste da 500 gr. 15 pezzi	0093	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi
0082	Buste da 500 gr. / 15 pezzi Buste da 1 kg. / 15 pezzi	0063	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi		
		0065	DESCRIZIONE Secchiello da 2,5 kg.		
Prezzemolo		Noce Moscata Intera		Peperoncino Frantumato	
0097	DESCRIZIONE	0080	DESCRIZIONE Busta da 1 kg. / 15 pezzi	0091	DESCRIZIONE Buste da 500 gr. / 15 pezzi
0096	Buste da 500 gr. / 15 pezzi Buste da 1 kg. / 15 pezzi			0090	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi
Basilico		Noce Moscata Macinata		Peperoncino Intero	
0067	DESCRIZIONE Buste da 500 gr. / 15 pezzi	0081	DESCRIZIONE Busta da 1 kg. / 15 pezzi	0092	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi
Rosmarino		Maggiorana		Aromi per Spaghetti	
0099	DESCRIZIONE Buste da 500 gr. / 15 pezzi	0077	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi	0102	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi
0098	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi				
Salvia		Chiodi di Garofano		Curcuma	
0100	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi	0070	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi	0073	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi
Semi di Finocchio		Paprika Dolce		Semi di Sesamo	
0074	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi	0084	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi	0101	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi
Timo		Pepe Nero Intero		Anice Semi	
0103	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi	0087	DESCRIZIONE Buste da 1 kg.	0062	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi
Capperi al Sale		Pepe Nero Macinato		Uva Sultanina	
0069	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi	0089	DESCRIZIONE Buste da 500 gr. / 15 pezzi	0104	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi
0426	DESCRIZIONE Secchiello da 1 kg. / 15 pezzi	0088	DESCRIZIONE Buste da 1 kg. / 15 pezzi	0105	DESCRIZIONE Buste da 500 gr. / 15 pezzi



Diamo sapore alle vostre ricette

Setola
i sapori dal cuore italiano 

SL Italia s.r.l.
c/o Consorzio Sinè
Zona ASI – Aversa Nord | Loc. Saraghelle
81032 Carinaro (CE)

info@slitaliasrl.it - commerciale@slitaliasrl.it
T: +39.081.979.98.29
F: +39.081.813.18.30

www.setolasapori.it