

ARMINI

CONCEPT FOOD



MADE IN ITALY

www.salumiarmini.it

ARMINI

CONCEPT FOOD

Armini Concept Food è la nostra linea di prodotti di gastronomia di alta qualità confezionata in vetro.

Ogni vasetto contiene 200 grammi di prodotto.

Prodotti unici nel gusto e nel confezionamento dedicati a tutti i gourmet e amanti della buona cucina.

Dall'antipasto al dolce, una selezione di golosità imperdibili che soddisferanno anche i palati più esigenti.

La presentazione, per noi fondamentale, rende gradevole prima alla vista e poi al gusto queste sublimi preparazioni.

Armini Concept Food is our product line of high quality food packed in glass.

Each pot contains 200 grams of product.

Products are unique:

in taste and in packaging, dedicated to all gourmets and foodies.

From appetizers to desserts, a selection of gastronomy gourmet that will satisfy even the most discerning palates.

The presentation very elegant makes it pleasant to the eye first and then to the sublime taste of these preparations.

LE VERDURE IN AGRODOLCE

ARMINI
CONCEPT FOOD



Un antipasto tipico piemontese, le verdure in agrodolce sono un gustoso inizio pasto.

The sweet and sour vegetables, a typical Piedmontese appetizer, vegetables in sweet and sour sauce are a tasty meal beginning.

Per solleticare il tuo palato potresti provare quest'eccellente antipasto della tradizione piemontese.

Un mix agrodolce di diverse verdure pronto ad essere gustato freddo o leggermente intiepidito direttamente in questo vasetto a bagnomaria.

To tickle your taste buds might try this excellent appetizer of the Piedmont tradition.

A sweet and sour mix of different vegetables ready to be eaten cold or slightly warmed directly in this jar in a water bath.

Luxury Gourmet
LE VERDURE IN AGRODOLCE

PEPERONE TONNATO

ARMINI
CONCEPT FOOD



Confezione da 180 gr.

Package of 180 gr.

Peperoni carnosì, acciughe, tonno e olio extravergine di oliva sapientemente miscelati per raggiungere il perfetto equilibrio di tutti questi sapori molto decisi.

Servire a freddo in una elegante ciotola e mescolare delicatamente.

Tonno e Peperoni è un antipasto della tradizione piemontese.

Peppers, anchovies, tuna and olive oil expertly blended to achieve the perfect balance of all these flavors very determined.

Serve cold in a stylish bowl and mix gently.

Tuna and peppers appetizer is a traditional Piedmontese.

Luxury Gourmet
PEPERONE TONNATO

LA FONDUTA AL TARTUFO BIANCO D'ALBA

ARMINI
CONCEPT FOOD



200 grammi di puro piacere.

The white truffle of alba fondue, 200 grams of pure pleasure.

Armini Concept Food ha realizzato questa scommessa. Inserire il gusto unico del Tartufo Bianco d'Alba in questa crema di formaggio Fontina dal gusto deciso e giustamente saporito.

Puoi scaldare questo vasetto a bagnomaria ed usarlo come condimento per tagliatelle o risotti.

Splendido come antipasto a cucchiaio con piccoli crostini di pane.

Armini concept Food ti invita ad assaggiare un'autentico capolavoro.

Armini Concept food has made this bet. Enter the unique taste of the Alba White Truffle Fontina in this cream cheese with a strong taste and rightly so tasty. You can heat this flask in a water bath and use it as a sauce for noodles or rice. Wonderful as an appetizer spoon with small croutons.

Armini Concept Food invites you to taste an authentic masterpiece.

Luxury Gourmet

LA FONDUTA AL TARTUFO BIANCO D'ALBA

LA FONDUTA

ARMINI
CONCEPT FOOD



La Fonduta Armini Concept Food in vasetto da 190 grammi.

Fondue Armini Concept Food in jars of 190 grams.

Fontina d'Aosta DOP e nostrale piemontese in connubio per realizzare questa crema al formaggio dal sapore unico. Da spalmare su pane tostato o in accompagnamento ad asparagi o altre verdure lesse.

Scaldare a bagnomaria e versare sui prodotti da condire. Ideale per gustosi risotti golosi.

DOP Fontina d'Aosta and Piedmont nostrale in combination to achieve this cream cheese with a unique flavor.

Spread on toasted bread or as an accompaniment to asparagus or other vegetables boiled.

Heat in a double boiler and pour on the products to be seasoned.

Ideal for use on sweet tooth tasty risotto.

Luxury Gourmet
LA FONDUTA

IL RAGÙ ALLA PIEMONTESE

ARMINI
CONCEPT FOOD



180 grammi della versione piemontese del ragù.

180 grams of the Piedmontese version of the sauce.

Il Ragù alla piemontese Armini Concept Food si caratterizza di una lenta e prolungata cottura. Carni di Vitella e di suino si fondono con verdure fresche, pomodoro e vino rosso.

Ideale per condire una fresca pasta all'uovo.

Versare in una padella il contenuto del vasetto, aggiungere 2 cucchiaini di acqua di cottura della pasta e scaldare a fuoco moderato.

Portare la pasta a 3/4 di cottura, scolirla in padella e ultimare di cuocere aggiungendo acqua solo nel caso in cui il sugo si restringa troppo.

The Sauce Piedmont Armini Concept Food is characterized by a slow and prolonged cooking. Beef and Veal and pork blend with fresh greens, tomatoes and red wine.

Ideal for dressing a fresh egg pasta. Pour the contents of the pan into a jar, add 2 tablespoons of the pasta cooking water and heat at medium heat. Bring the dough to 3/4 of the cooking, drain in pan and bake finish of adding water only in case the sauce shrink too.

Luxury Gourmet
IL RAGÙ ALLA PIEMOINTESE

IL RAGÙ DI FUNGHI PORCINI

ARMINI
CONCEPT FOOD



180 grammi di ragù con i funghi porcini.
180 grams of meat sauce with mushrooms.

Un sugo leggero e delicato composto da prodotti freschissimi e cotture veloci.

Noi di Armini Concept Food consigliamo di servirlo in accompagnamento a pasta all'uovo o di semola, con un risotto, o come accompagnamento ideale ad una morbida polenta.

A light and delicate sauce consisting of fresh products and fast cooking.

We recommend Armini Concept Food to serve as an accompaniment to pasta egg or semolina, with a risotto, or as an ideal accompaniment to a soft polenta.

Luxury Gourmet
IL RAGÙ DI FUNGHI PORCINI

IL CONIGLIO IN RAGÙ

ARMINI
CONCEPT FOOD



180 grammi di ragù di coniglio.

180 grams of rabbit ragout.

La carne di coniglio è molto delicata ed in questo ragù siamo riusciti a mantenerne intatto il sapore unico e fresco.

Da utilizzare come condimento di primi piatti oppure, sorprendente da spalmare su tartine o pane leggermente tostato.

Rabbit meat is very delicate and in this sauce we managed to keep intact the unique flavor and fresh.

To be used as a condiment for pasta dishes or surprising to spread on sandwiches or bread lightly toasted.

Luxury Gourmet
IL CONIGLIO IN RAGÙ

IL CONIGLIO IN EXTRAVERGINE

ARMINI
CONCEPT FOOD



200 grammi di polpa di coniglio in olio extravergine di oliva.

200 grams of rabbit meat in olive oil.

La polpa di coniglio piemontese viene cotta, direttamente in questo vasetto, immersa nell'olio extravergine di oliva, il risultato è una delicatissima oliocottura a bagnomaria.

Ogni boccone ti stupirà per gusto, dolcezza, morbidezza e delizia.

The Piedmontese rabbit meat is cooked directly in this jar, immersed in the oil extravergine oil, the result is a delicate oliocottura in a water bath. Every bite will amaze you taste, sweetness, softness and delight.

Luxury Gourmet
IL CONIGLIO IN EXTRAVERGINE

LA FARAONA IN EXTRAVERGINE

ARMINI
CONCEPT FOOD



Faraona con verdure fresche in confezione da 200 grammi.

Guinea fowl with fresh vegetables in a pack of 200 grams.

Profumi di giardino e verdure fresche sono l'accompagnamento in cottura di questa faraona.

Prova ad assaggiarla così com'è, senza ritocchi o manipolazioni.

Ne rimarrai sorpreso.

Da gustare fredda o leggermente intiepidita nel suo vasetto a bagnomaria.

Perfumes and garden fresh vegetables are cooking in the accompaniment of this fowl.

Try to taste it as it is, without retouching or manipulation.

I'll be surprised.

To be enjoyed cold or slightly warmed in a water bath in his jar.

Luxury Gourmet
LA FARAONA IN EXTRAVERGINE

L'ANATRA NEL FRUTTETO

ARMINI
CONCEPT FOOD



200 grammi di Anatra all'Arancia.

200 grams of Duck with Orange.

Polpa di Anatra cucinata all'Arancia.

Eccezionale a freddo come accompagnamento o condimento di un'insalata mista di verdure di stagione, oppure intiepidita come accompagnamento ad una soffice polenta in pieno inverno.

Polpa di Anatra in olio extravergine di oliva e arancia cotta direttamente in vaso.

Chopped Cooked Duck with Orange.

Exceptional cold condiment or as an accompaniment to a salad of mixed seasonal vegetables, or as an accompaniment to a warmed soft polenta in the middle of winter.

Pulp Duck in extra virgin olive oil and orange cooked directly in the pot.

Luxury Gourmet
L'ANATRA NEL FRUTTETO

IL BACCALÀ MEDITERRANEO

ARMINI
CONCEPT FOOD



200 grammi di baccalà e sapori del mediterraneo.

200 grams of cod and Mediterranean flavors.

I sapori del mediterraneo si sposano con il gusto sapido e intenso del baccalà. Pomodorini, olive, pinoli e olio extravergine di oliva sono gli accompagnatori d'eccezione per questo baccalà cotto a vapore. La leggerezza e la nobiltà di questo piatto si avverte ad ogni boccone.

Consigliamo di intiepidirlo leggermente a bagnomaria e di gustarlo da solo o in accompagnamento ad una soffice polenta.

The flavors of the Mediterranean combine with the savory taste of cod and intense. Cherry tomatoes, olives, pine nuts and olive oil are exceptional guides for this cod steamed. The lightness and nobility of this dish is felt in every bite. We recommend intiepidirlo slightly in a water bath and enjoy it on its own or as an accompaniment to a soft polenta.

Luxury Gourmet
IL BACCALÀ MEDITERRANEO

LE PESCHE DI NONNA ANGELA

ARMINI
CONCEPT FOOD



200 grammi di un tipico dolce Piemontese.

200 grams of a typical Piemontese dessert.

Pesche, cioccolato e amaretti sono gli ingredienti di uno dei più golosi dolci della tradizione piemontese.

Le pesche sono tagliate a piccoli spicchi e morbidissime.

Ogni cucchiaino di questo favoloso dessert è una goduria per tutti i sensi.

Consigliamo di mangiarlo esattamente così com'è.

Un tipico dolce Piemontese: pesche, cioccolato e amaretti.

Peaches, chocolates and macaroons are the ingredients of one of the most delicious desserts of the Piedmont tradition. Peaches are very soft and cut into small wedges. Each teaspoon of this fabulous dessert is a pleasure for all the senses. We recommend that you eat it exactly as it is.

Typical Piemontese dessert: peaches, chocolate and macaroons.

Luxury Gourmet
LE PESCHE DI NONNA ANGELA

LO ZABAJONE

ARMINI
CONCEPT FOOD



Soffice crema di uova, zucchero e moscato. Confezione da 200 g.

Soft cream eggs, sugar and muscat. Pack of 200 grams.

Dolce, spumoso ed irresistibile, questo è il dessert per tradizione piemontese. Ideale da adagiare su una buona torta di nocciole "Tonda Gentile" del Piemonte. Ottimo anche da solo o come crema in accompagnamento a biscotti savoiardi.

Questo dessert cremoso può essere utilizzato in abbinamento a qualsiasi dolce per renderlo ancora più irresistibile.

Consigliamo di scaldarlo a bagnomaria per degustarlo al meglio.

Sweet, frothy and irresistible, this is the dessert for the Piedmont tradition. Ideal to lay on a good cake with hazelnuts "Tonda Gentile" in Piedmont. Also great on its own or as an accompaniment to cream biscuits biscuits. This creamy dessert can be used in conjunction with any cake to make it even more irresistible.

We recommend to warm water bath to taste the best.

Luxury Gourmet
LO ZABAJONE

SALAME AL TARTUFO BIANCO D'ALBA PACK

ARMINI
CONCEPT FOOD



Il salame al Tartufo Bianco d'Alba Armini ha come caratteristica principale il delicato, ma deciso abbinamento di sapori tra la carne stagionata ed il Tartufo Bianco d'Alba.

Un abbinamento che arriva dal profondo del nostro territorio.

Il Salame al Tartufo Bianco Armini in un'elegante confezione. Sottovuoto per garantirti a lungo nel tempo la migliore qualità possibile.

Salame al Tartufo Bianco d'Alba Armini has as main feature the delicate, but strong combination of flavors between the seasoned meat and the White Truffle of Alba.

A pairing that comes from deep in our territory. Salame al Tartufo Bianco Armini in an elegant package. Vacuum to guarantee a long time the best quality possible.

Luxury Gourmet

SALAME AL BAROLO PACK

ARMINI
CONCEPT FOOD



Il Salame al Barolo Armini con tutte le sue caratteristiche di profumo, gusto e sostanza in questa elegante e comoda confezione.

Sarete in grado di gradire prima con la vista e poi con il gusto l'unicità di questo fantastico prodotto.

Il salame al Barolo Armini confezionato sottovuoto e in questa elegante scatola con finestra a vista sul prodotto.

Salame al Barolo Armini with all its characteristics of scent, taste and substance in this sleek and comfortable package.

You will be able to enjoy the view before and then taste the uniqueness of this amazing product.

Salami with Barolo Armini vacuum packed and in this elegant box with a window view of the product.

Luxury Gourmet

“La vita ha questo di strano,
che se non vuoi accettare nient'altro che il meglio, molto spesso riesci a procurartelo.”

W. Somerset Maugham

*“It's a funny thing about life;
if you refuse to accept anything but the best, you very often get it”*

W. Somerset Maugham

ARMINI

CONCEPT FOOD

Corso Canale, 1 - 12050 Guarene (CN)
Tel. e Fax: (+39) 0173 286810
www.salumiarmini.it - info@salumiarmini.it



MADE IN ITALY