



# cucina toscana gourmet





# Passione.

**CREMA LOMBARDI NASCE NEL 1968 IN TOSCANA**, IN PROVINCIA DI PISA, DALL'INTUIZIONE E DALLA PASSIONE DI ROMANO LOMBARDI. IN PIENO BOOM ECONOMICO IL FONDATORE CAPÌ CHE IL MERCATO AVREBBE AVUTO BISOGNO DI SALSE E SUGHI PRONTI, PER ACCONTENTARE CHI NON AVESSE PIÙ AVUTO IL TEMPO DI PREPARARLI DA SOLO. PER ESSERE APPREZZATI QUESTI PRODOTTI DOVEVANO PERÒ ESSERE FATTI IN MODO ARTIGIANALE, COME FATTI IN CASA, CON MATERIE PRIME DI ALTA QUALITÀ, IN LINEA CON LA TRADIZIONE CULINARIA ITALIANA.

*Artigianalità,*  
*Scelta e controllo delle materie prime:*  
OGGI, A DISTANZA DI 50 ANNI, NOI, SECONDA GENERAZIONE DELLA FAMIGLIA LOMBARDI, ABBIAMO CONTINUATO SU QUESTA STRADA. ANCHE SE LA PRODUZIONE AVVIENE ALL'INTERNO DI UNA MODERNA STRUTTURA DI 1.200 MQ UTILIZZANDO MACCHINARI ALL'AVANGUARDIA, L'ARTIGIANALITÀ DELLE NOSTRE PRODUZIONI, L'ACCURATA SCELTA DELLE MATERIE PRIME IL PIÙ POSSIBILE ITALIANE E REPERITE SUL TERRITORIO VICINO ALL'AZIENDA,

UNITE ALLA PASSIONE CHE METTIAMO NEL NOSTRO LAVORO, SEGUONO ANCORA LA STRADA TRACCIATA DAL FONDATORE.



Tradizione  
coniugata  
all'Innovazione.



PER QUESTO SIAMO  
CERTIFICATI BRC E IFS  
ED ABBIAMO  
PRODUZIONE BIO.

Rispetto dell'ambiente:

DAL 2015, CON SEMPRE PIÙ COSTANTE ATTEZIONE ALL'AMBIENTE, ABBIAMO INSTALLATO UN IMPIANTO FOTOVOLTAICO DA 100 KWP CHE CI PERMETTE DI PRODURRE OLTRE IL 63% DELL'ENERGIA UTILIZZATA NEI NOSTRI PROCESSI PRODUTTIVI.





# Controllo qualità:



OLTRE CHE ALLA SICUREZZA ALIMENTARE DEI NOSTRI PRODOTTI ATTUATA CON CONTINUI "CONTROLLI QUALITÀ", PONIAMO COSTANTE ATTENZIONE ANCHE ALLE INTOLLERANZE ALIMENTARI, SEMPRE PIÙ FREQUENTI AL GIORNO D'OGGI; PER QUESTO TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SONO *senza glutine*.

INOLTRE NON ABBIAMO MAI UTILIZZATO E NON UTILIZZIAMO PRODOTTI OGM, GRASSI IDROGENATI, COLORANTI O OLIO DI PALMA.

# Ricerca e Sviluppo:

TRADIZIONE, INNOVAZIONE E RICERCA, CI PORTANO A PROPORRE CONTINUE "NOVITÀ" SUL MERCATO E LE NOSTRE PRODUZIONI SI ARRICCHISCONO OGNI ANNO DI RICETTE INNOVATIVE.

# Versatilità:

LE NOSTRE PRODUZIONI VANNO DAL FRESCO ALLA LUNGA CONSERVAZIONE, CON CONFEZIONI DAI 30G AI 3.000G.

I NOSTRI CANALI SONO:

- RETAIL
- INGROSSO
- GDO
- GD
- HORECA.

CONFEZIONIAMO SIA CON VARI NOSTRI MARCHI CHE CON MARCHI PRIVATI E POSSIAMO PRODURRE ANCHE RICETTE RICHIESTE DAL CLIENTE E PACKAGING PERSONALIZZATI.

## FRESCHI 0°C / 4°C

### Pestati:

PESTO AL BASILICO GENOVESE DOP, DALLA RICETTA PIÙ ESCLUSIVA, LA **PINOLOSA** UNA NOSTRA RIVISITAZIONE DEL PESTO GENOVESE, MIGLIORATA CON INGREDIENTI SELEZIONATI DI ALTISSIMA QUALITÀ DI PROVENIENZA ESCLUSIVAMENTE ITALIANA, ALLA RICETTA PIÙ ECONOMICA, OTTENUTA COMUNQUE CON INGREDIENTI PER LO PIÙ ITALIANI. **PESTO DI RUCOLA**, **PESTO DI AGLIO SELVATICO**, **PESTO CON POMODORI SECCHI**, **PESTO DI PISTACCHI**, **PESTO DI CAPPERI**.

### Creme gastronomiche:

CREME A BASE DI BURRO 100% ITALIANO E FORMAGGI ITALIANI SELEZIONATI, IL TUTTO AMALGAMATO CON INGREDIENTI CARATTERIZZANTI COME FUNGHI PORCINI, NOCI, TARTUFI ITALIANI, 4 FORMAGGI E SALMONE AFFUMICATO. QUESTI ULTIMI UTILIZZATI IN PERCENTUALI IMPORTANTI (15 % DI FUNGHI PORCINI O 30% DI NOCI O 5% DI TARTUFI ESCLUSIVAMENTE DI PROVENIENZA ITALIANA), NE FANNO DELLE CREME IDEALI ALL'UTILIZZO PROFESSIONALE CON OTTIME RESE IN CUCINA.

### Condimenti e spalmabili con burro 100% italiano:

UNA LINEA A BASE DI BURRO 100% ITALIANO ARRICCHITA CON INGREDIENTI TIPICI QUALI: **BASILICO**, **PREZZEMOLO**, **ZAFFERANO**, **TARTUFO**, **SALMONE AFFUMICATO**, **CAPPERI**.

### Crostini:

UNA LINEA DI PRODOTTI SPALMABILI DA UTILIZZARE COME ANTIPASTI SUL PANE (LA TIPICA "BRUSCHETTA"), QUALI: **CROSTINO TOSCANO A BASE DI FEGATINI DI POLLO**, **CROSTINO GARFAGNINO (CON POMODORI SECCHI)**, **PATÈ DI OLIVE**, **PATÈ DI VERDURE**.

### Sottolio:

UNA PICCOLA PRODUZIONE MANUALE PARTENDO DA VERDURE FRESCHE: **MELANZANE GRIGLiate**, **ZUCCHINE SALTATE**, **CIPOLLA DI TROPEA APPASSITA**, **POMODORI SECCHI CON CAPPERI DI PANTELLERIA**, **GIARDINIERA DI VERDURE MISTE**.

### Flan:

UNA NUOVA LINEA ADATTA ALLA ALTA RISTORAZIONE O ALLE FAMIGLIE CHE VOGLIONO STUPIRE I LORO OSPITI. **SUFFLÉ SALATI IN VARI GUSTI (CERNIA E ASPARAGI, ZUCCHINI E GAMBERETTI, PESTO, TARTUFO, FUNGHI PORCINI, SALMONE AFFUMICATO)**

### Ragù:

**RAGÙ DI CARNE DELLA TRADIZIONE TOSCANA** COME **RAGÙ DI CINGHIALE**, **RAGÙ DI BOVINO DI RAZZA CHIANINA**, **RAGÙ CON CINTA SENESE DOP**, **RAGÙ DI LEPRE**.

## CONSERVATI STERILIZZATI

LINEA DI SUGHI CONSERVATI: UNA LINEA DI SUGHI TRADIZIONALI A LUNGA CONSERVAZIONE PRODOTTI RIGOROSAMENTE, COSÌ COME TUTTI I NOSTRI PRODOTTI, CON INGREDIENTI DI PRIMA SCELTA, **POMODORO TOSCANO** E **OLIO EXTRA VERGINE ITALIANO**. (SPALMABILI PER CROSTINI, RAGÙ DI CACCIA, SUGHI VEGETALI E SUGHI DI PESCE).





Crema Lombardi S.N.C  
di F. e L. LOMBARDI

TEL: +39 050 80 88 29

FAX +39 050 80 86 90

[info@casalombardi.it](mailto:info@casalombardi.it)

[www.casalombardi.it](http://www.casalombardi.it)

VIA DEL BECCACCINO, 4 • LOC. NODICA • 56019 VECCHIANO

PISA toscana ITALIA

