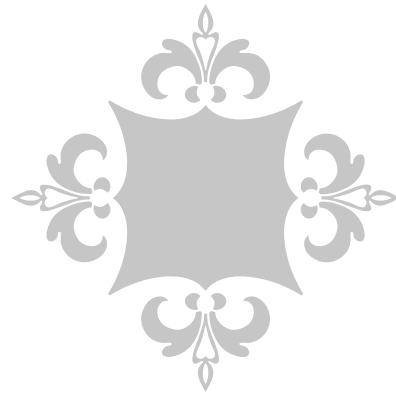




GIORGINA

Journey through the Italian food excellence



share the made in Italy



GIORGINA

è un **VIAGGIO ATTRAVERSO
L'ECCELLENZA**

un marchio che ha un percorso in crescendo
e che affonda le radici nel mio retaggio
culturale, fatto di caparbia e tenacia.

Il mio intento? Scegliere con cura prodotti
che sappiano davvero di casa, con la possibilità
di offrire al vostro palato tutta la qualità possibile,
valorizzando gli ingredienti e i metodi di produzione
nel rispetto delle ricette tradizionali.

Giorgina è un'evoluzione in corso ed è con
l'entusiasmo di sempre, che la mia firma,
sta proprio qui.

Mauro Micciché – Italfood Ost CEO



🇬🇧 Giorgina is a **JOURNEY THROUGH THE EXCELLENCE**, a brand that, while keeping on progressing, it's rooted in my legacy characterized by stubbornness and tenacity. **My goal?** A careful selection of products that remind you of home-made dishes and the chance to offer your palate the best quality, giving value to both ingredients and production methods respecting traditional recipes. Giorgina is a continuous improvement. So, as enthusiastic as ever, I put my signature right here.



🇩🇪 Giorgina ist eine **REISE ZUR ERLESENHEIT**, eine durch Hartnäckigkeit und Zielstrebigkeit sich weiterentwickelnde Marke, die in meinem kulturellen Erinnerungsvermögen verwurzelt ist. **Mein Ziel?** Sorgfältig ein Produkt auszuwählen, das wirklich nach zuhause schmeckt, mit der Möglichkeit eurem Gaumen die bestmögliche Qualität zu bieten, indem wir die Zutaten und die Produktionsmethoden unter Wahrung der traditionellen Rezepte aufwerten. Giorgina ist eine kontinuierliche Evolution und mit der gleichen Begeisterung, wie immer, setze ich meine Unterschrift genau hierhin.



Le conserve

PRESERVES / DIE KONSERVEN

Le conserve vegetali di Giorgina sono realizzate con **pomodori e verdure selezionati**, provenienti **dalla Sicilia sud orientale**, lavorati con **metodi naturali**, pratiche agronomiche moderne e sicure dal punto di vista igienico-sanitario, sempre nel rispetto della tradizione.

-  The vegetable preserves by Giorgina are made with **selected tomatoes and vegetables from the South-Eastern part of Sicily**. They're produced according to **natural methods**, modern techniques that guarantee health and hygiene safety, always respecting tradition.
-  Die Gemüsekonserven von Giorgina werden **aus ausgewählten Tomaten und ausgesuchtem Gemüse aus dem Südosten Siziliens hergestellt**, die auf **natürliche sowie gesundheitlich** und hygienisch unbedenkliche Weise mit modernen agronomischen Methoden verarbeitet werden, wobei die Tradition stets gewahrt bleibt.

Le salse

Salse pronte all'uso, gustose e profumate, disponibili sia nella versione con pomodoro ciliegino che in quella con pomodoro datterino.

TOMATO SAUCES



Ready-to-use sauces, tasty and fragrant, available with cherry tomatoes or datterino tomatoes.

DIE SALSASAUCE

Gebrauchsfertige und duftende Saucen voller Geschmack. Sie sind sowohl in der Version als Kirschtomaten als auch als Datteltomaten erhältlich.



Pomodoro ciliegino (99%), olio extra vergine di oliva, sale, carota, cipolla, sedano, basilico.



-  Cherry tomato (99%), extra virgin olive oil, salt, carrot, onion, celery, basil.
-  Kirschtomaten (99%), Natives Olivenöl Extra, Salz, Karotte, Zwiebel, Sellerie, Basilikum.



330 g



Pomodoro datterino (99%), olio extra vergine di oliva, sale, basilico.

-  Datterino tomato (99%), extra virgin olive oil, salt, basil.
-  Datteltomaten (99%), Natives Olivenöl Extra, Salz, Basilikum.



330 g





Le passate

Le passate, dalla consistenza cremosa e vellutata, esaltano il gusto dell'ingrediente in purezza: il pomodoro datterino. Interessante la versione con il datterino giallo, che risulta naturalmente più dolce.

TOMATO PASSATA


Passata, with its smooth and velvety texture, enhances the taste of its main ingredient: datterino tomato. The one with yellow datterino tomato is naturally sweeter.

DIE PASSIERTEN

Passiertes Gemüse lässt in seiner cremigen und samtigen Konsistenz den reinen Geschmack der Zutat hervortreten: hier der Datteltomate. Interessant ist die Version mit der gelben Datteltomate, die ganz natürlich süßer ist.



**Pomodoro datterino (99,8%),
sale (0,2%).**



-  Datterino tomato (99,8%), salt (0,2%).
-  Datteltomaten (99,8%), Salz (0,2%).



520 g



**Pomodoro datterino giallo (99,5%),
sale (0,5%).**

-  Yellow datterino tomato (99,5%), salt (0,5%).
-  Gelbe Datteltomaten (99,5%), Salz (0,5%).



350 g



PASSATA DI DATTERINO GIALLO

... come e quando usarla?

Si presta a tutte le ricette
AL POSTO della classica passata
rossa, per dare un tocco nuovo,
originale di colore e di gusto.

Il datterino giallo, infatti, è **naturalmente più dolce**,
ed **esalta** in maniera speciale gli ingredienti
che accompagna; è ottimo in combinazione con
il pesce, per una *pasta allo scoglio* o sulla *pizza*
con verdure grigliate o altri condimenti!
Un abbinamento imperdibile? Quello con burrata
e acciughe! Un'altra idea per sorprendere?
Un gustoso *Bloody Mary* in versione tutta gialla!



Yellow datterino tomato.... a few tips to use it!

It can be used **as a substitute** for the traditional red tomato passata, but with a fresh, original touch because of its color and taste. The yellow datterino tomato is **indeed naturally sweeter** and it **enhances** the taste of many recipes: excellent with fish dishes, pasta with seafood, and pizza with grilled vegetables or other seasonings! The perfect pairing? Try it with burrata and anchovies! Another amazing recipe? A Bloody Mary cocktail...obviously yellow!



Passierte gelbe Datteltomaten ... wie und wann werden sie verwendet?

Anstelle des klassischen roten Passata, um sowohl farblich als auch geschmacklich einen neuen, originellen Akzent zu setzen. Die gelben Datteltomaten sind **von Natur aus süßer** und **bringen** die Zutaten, die sie begleiten, noch besser **zur Geltung**: sie passen hervorragend zu Fisch, zu Pasta mit Meeresfrüchten oder Pizza mit gegrilltem Gemüse oder anderen Zutaten. Noch eine Kombination gefällig? Mit Burrata-Käse und Anchovis! Und noch eine weitere überraschende Idee? Eine leckere Bloody Mary ganz in Gelb.



pasta

pizza





cocktail







Pomodoro ciliegino (88%), olive (6%), capperi (1%), olio extra vergine di oliva, cipolla, sale, basilico, pepe nero, zucchero.

-  Cherry tomato (88%), olives (6%), capers (1%), extra virgin olive oil, onion, salt, basil, black pepper, sugar.
-  Kirschtomaten (88%), Oliven (6%), Kapern (1%), Natives Olivenöl Extra, Zwiebel, Salz, Basilikum, schwarzer Pfeffer, Zucker.



Pomodoro ciliegino (94%), olio extra vergine di oliva, funghi porcini boletus eduli e simili 2%, cipolla, carota, aglio, basilico, prezzemolo, pepe nero, sale, zucchero.

-  Cherry tomato (94%), extra virgin olive oil, porcini boletus eduli mushrooms and similar 2%, onion, carrot, garlic, basil, parsley, black pepper, salt, sugar.
-  Kirschtomaten (94%), Natives Olivenöl Extra, Steinpilze Boletus Eduli und ähnliches 2%, Zwiebel, Karotte, Knoblauch, Basilikum, Petersilie, schwarzer Pfeffer, Salz, Zucker.





I sughi
Ogni bottiglietta è un'esplosione di sapori, grazie all'unione di ingredienti selezionati, semplici, sani e genuini.

TOMATO CONDIMENTS
Each jar is an explosion of flavors, due to the mix of selected, simple and healthy ingredients.

DIE SUGHI-SAUCCEN
Jede kleine Flasche ist eine Geschmacksexplosion, dank der Kombination ausgewählter, einfacher, gesunder und unverfälschter Zutaten.





**Pomodoro ciliegino (85%), melanzana (10%),
olio extra vergine di oliva, carota, cipolla,
basilico, sale, pepe nero, zucchero.**

-  Cherry tomato (85%), aubergine (10%), extra virgin olive oil, carrot, onion, basil, salt, black pepper, sugar.
-  Kirschtomaten (85%), Aubergine (10%), Natives Olivenöl Extra, Karotte, Zwiebel, Basilikum, Salz, schwarzer Pfeffer, Zucker.



**Pomodoro ciliegino (89%), olio extra vergine
di oliva, peperoncino piccante (2%), cipolla,
carota, aglio, prezzemolo, sale, zucchero.**

-  Cherry tomato (89%), extra virgin olive oil, chilli pepper (2%), onion, carrot, garlic, parsley, salt, sugar.
-  Kirschtomaten (89%), Natives Olivenöl Extra, scharfe Paprika (2%), Zwiebel, Karotte, Knoblauch, Petersilie, Salz, Zucker.






SEMI-DRIES CHERRY TOMATOES /
LEICHT GETROCKNETE KIRSCHTOMATEN



Pomodoro ciliegino semi-secco



 The semi-dried cherry tomatoes are a **tasty and versatile ingredient** for many different recipes. Try them in recipes for snacks, aperitifs, appetizers, side-dishes and ... why not? on pasta or pizza.

These **100% Sicilian** cherry tomatoes are processed when fresh, **within 24 hours of being picked**. Sliced horizontally, they're placed in the oven to dry and then tossed with a drizzle of sunflower oil, salt, garlic and basil.





Die Kirschtomaten semi dry sind eine **vielseitige Zutat voller Geschmack** und lassen sich ganz einfach für verschiedene Zubereitungen einsetzen. Sie sind ideal für Snacks zum Aperitif, für Vorspeisen, als Beilage, aber auch auf Pasta oder Pizza. Die zu **100% sizilianischen** Kirschtomaten werden innerhalb **von 24 Stunden nach der Ernte frisch verarbeitet**. Anschließend werden sie halbiert und im Ofen getrocknet, bevor sie mit Sonnenblumenöl, Salz, Knoblauch und Basilikum gewürzt und haltbar gemacht werden.

I pomodori semi secchi sono un ingrediente versatile e **pieno di sapore**, facilmente abbinabile a diverse preparazioni. Sono ideali per aperitivi, antipasti, contorni, ma anche sulla pasta o sulla pizza.

I pomodorini, **100% siciliani**, vengono lavorati freschi, **entro 24 ore dalla raccolta**. Successivamente vengono tagliati a metà ed essiccati in forno per essere poi conditi con olio di girasole, sale, aglio e basilico.

Pomodoro ciliegino semi-secco (55%), olio di girasole, aglio, sale, basilico.

 Semi-dried cherry tomatoes (55%), sunflower oil, garlic, salt, basil.


 Leicht getrocknete Kirschtomaten (55%), Sonnenblumenöl, Knoblauch, Salz, Basilikum.


190 g

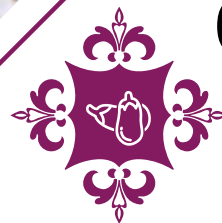


290 g

Ortaggi in proporzioni variabili (melanzana, peperone, pomodoro, sedano, cipolla, olive, capperi) 72%, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, sale, zucchero.

 Vegetables in variable proportion (aubergine, pepper, tomato, celery, onion, olives, capers) 72%, sunflower oil, extra virgin olive oil, wine vinegar, salt, sugar.

 Gemüse in variablen Anteilen (Aubergine, Paprika, Tomaten, Sellerie, Zwiebel, Oliven, Kapern) 72%, Sonnenblumenöl, Natives Olivenöl Extra, Weinessig, Salz, Zucker.




AUBERGINE CAPONATA /
DIE AUBERGINEN-CAPONATA

La caponata di melanzane

Condimento **tipico della tradizione siciliana**, in cui le melanzane sono le grandi protagoniste, abbinata ai peperoni, ai pomodori, alla cipolla e alle olive.

La caponata è l'ideale per gli **aperitivi** e gli **antipasti**, ma si abbina perfettamente anche come **contorno**, in abbinamento a pietanze a base di carne o di pesce.

 It's the **traditional Sicilian condiment**, whose main ingredient is aubergine, cooked together with peppers, tomatoes, onions and olives. It can be used to make a quick **aperitif**, as **appetizer** or as **side dish** for meat or fish dishes.

 Eine **typisch sizilianische Würzsauce**, in der Auberginen die Hauptrollen spielen, kombiniert mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Oliven. Die Caponata eignet sich hervorragend zu einem **Aperitif** und als **Vorspeise**, aber auch als **Beilage** zu Fleisch- oder Fischgerichten ist sie perfekt.







EGG PASTA / EIERNUDELN

La pasta all'uovo





-  The egg pasta by Giorgina is made only with **fresh eggs** and **finest Italian durum wheat 100%** from the region Marche. It's got a rough and porous surface, perfect with all condiments. Being **slowly dried at low temperature**, it preserves all the nutritional values of the ingredients, such as proteins, antioxidants, fibers and amino acids.
-  Die Eiernudeln von Giorgina werden aus **frischen Eiern** und **ausgewähltem 100 % italienischem Weizen** aus der Region Marken hergestellt. Sie haben eine raue und poröse Oberfläche um die Saucen besser aufnehmen zu können. Durch die **langsame Trocknung bei niedriger Temperatur** bleiben alle Nährwerte der Zutaten – wie Proteine, Antioxidantien, Ballaststoffe und Aminosäuren – erhalten.

La pasta all'uovo Giorgina è realizzata con **uova fresche e grano selezionato 100% italiano**, proveniente dalla regione Marche.

La superficie è ruvida e porosa, in grado di accogliere al meglio il condimento. L'**essiccazione lenta e a bassa temperatura** a cui è sottoposta, permette poi di preservare tutti i valori nutrizionali degli ingredienti, quali proteine, antiossidanti, fibre e amminoacidi.



250 g **Semola di grano duro, uova 31,70%.**  Durum wheat semolina, eggs 31,70%.
 Hartweizengrieß, Eier 31,70%.



FLAVORED EGG PASTA
AROMATISIERTE EIERNUDELN

La pasta all'uovo aromatizzata

La pasta all'uovo è disponibile anche nelle versioni aromatizzate ai vari gusti: **limone, tartufo, funghi, nero di seppia e paglia/fieno.**

E' realizzata con ingredienti di qualità e **senza l'utilizzo di aromi artificiali.**



Egg pasta is available also in several flavored variations: **lemon, truffle, mushrooms, squid ink** and **"paglia/fieno"** (straw and hay). It's made with top quality ingredients and **without artificial flavours.**



Diese Pasta ist auch in aromatisierten Varianten erhältlich: mit **Zitrone, Trüffel, Pilzen, Tintenfisch-Tinte** und in der gelb-grünen Version **„Paglia/Fieno“**. Sie wird mit hochwertigen Zutaten und **ohne künstliche Aromen** hergestellt.



Semola di grano duro, uova 20%, aroma naturale limone 1%, acqua.



Durum wheat semolina, eggs 20%, natural lemon flavor 1%, water.



Hartweizengrieß, Eier 20%, Natürliches Zitronenaroma 1%, Wasser.



250 g



Semola di grano duro, uova 20%, spinaci disidratati 2%, acqua.



Durum wheat semolina, eggs 20%, dried spinach 2%, water.





Hartweizengrieß, Eier 20%, getrockneter Spinat 2%, Wasser.



250 g





Semola di grano duro, uova 20%, tartufo 1,95% (Tuber aestivum vitt), funghi porcini 0,5% (Boletus Edulis), acqua.

-  Durum wheat semolina, eggs 20%, truffle 1,95% (Tuber aestivum vitt), porcini mushrooms 0,5% (Boletus Edulis), water.
-  Hartweizengrieß, Eier 20%, Trüffel 1,95% (Tuber aestivum vitt), Steinpilze 0,5% (Boletus Edulis), Wasser.





Semola di grano duro, uova 20%, funghi porcini 2,5% (Boletus Edulis), acqua.

-  Durum wheat semolina, eggs 20%, porcini mushrooms 2,5% (Boletus Edulis), water.
-  Hartweizengrieß, Eier 20%, Steinpilze 2,5% (Boletus Edulis), Wasser.



Semola di grano duro, uova 20%, nero di seppia 1,5%, acqua.

-  Durum wheat semolina, eggs 20%, squid ink 1,5%, water.
-  Hartweizengrieß, Eier 20%, Tintenfischfarbe 1,5%, Wasser.





DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA
NUDELN AUS HARTWEIZEN

Pasta di semola di grano duro



Giorgina offers also different types of durum wheat semolina pasta, that are the traditional ones: **spaghetti, penne, fusilli, paccheri and calamarata**. The durum wheat is **100% from Marche region**: a top quality variety that guarantees an excellent flavor and good cooking properties.



Giorgina bietet auch eine Auswahl an Pastaformen aus Hartweizengrieß an, und zwar die traditionellen Klassiker: **Spaghetti, Penne, Fusilli, Paccheri und Calamarata**. Der ausgewählte Weizen stammt immer zu **100 % aus der Region Marken**; ein Getreide von höchster Qualität, um maximalen Geschmack und die richtige Bissfestigkeit beim Garen zu gewährleisten.

Giorgina propone anche una selezione formati di pasta di semola di grano duro, quelli classici della tradizione: **spaghetti, penne, fusilli, paccheri e calamarata**.

Il grano scelto è sempre quello **100% marchigiano**; un grano di altissimo livello per garantire il massimo sapore e la giusta tenuta in cottura.



La pasta di semola di grano duro



Spaghetti



Penne rigate



Fusilli

400 g **Semola di grano duro, acqua.**



Durum wheat semolina, water.



Hartweizengrieß, Wasser.

Durum wheat semolina pasta - Nudeln aus Hartweizen



Calamarata rigata



Paccheri lisci

400 g **Semola di grano duro, acqua.** Durum wheat semolina, water.
 Hartweizengrieß, Wasser.



No artificial colours
Ohne künstliche Farbstoffe



No artificial flavours
Ohne künstliche Aromastoffe



No preservatives
Ohne Konservierungsstoffe



No added sugar
Ohne Zuckerzusatz



Durum wheat from Marche
Weizen aus Marken



Fresh eggs
Mit frischen Eiern

Legenda



altre novità in arrivo...

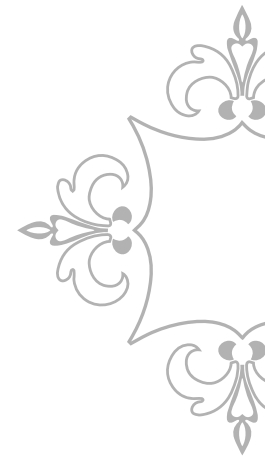
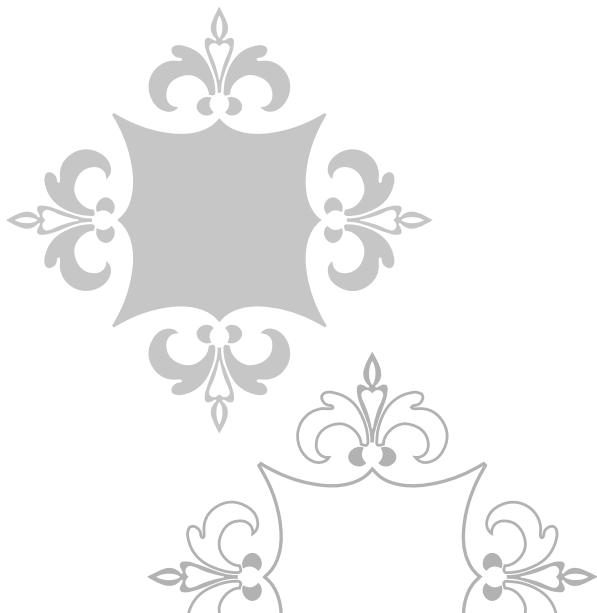
stay tuned...

+39.0523.326237
info@lagiorgina.com
www.lagiorgina.com



GIORGINA

www.lagiorgina.com



www.natiridesign.it

by italfood**ort**