



La Cereal Terra, situata ai piedi dell'arco alpino, nasce nel 1990 dalla profonda convinzione che un'alimentazione corretta e sana sia il primo passo verso il miglioramento della vita.

Ancora prima che la Comunità Europea stabilisse come dichiarare un prodotto biologico in etichetta, i prodotti erano già genuini. A quei tempi sulle etichette si scriveva "senza conservanti" e "senza concimi chimici di sintesi", ma prodotto, adesso come allora, era ed è il frutto di una lavorazione artigianale fatta di ascolto e di esperienza, maturata con la nonna in una cucina di cascina dove la legna sul fuoco scandiva il tempo, e la maestria della sapienza diceva come fare per fare esprimere alla conserva tutto il sapore, il profumo e i colori della terra, coltivata senza offenderla, lasciando che essa trasmettesse ai suoi frutti tutti i segreti della sua storia

INSAPORITORI:

Brodo vegetale

- 150 g

Dado vegetale

- 110 g

FESTARISO

- Al naturale 250 g

BRUSCHETTA

- 185 g

- *Aceto di mele*
50 cl

SALSE

- Maionese classica 185 g
- Maionese di soia 185 g
- Ketchup classico 340 g
- Salsa barbecue 350 g
- Crema al peperoncino 85 g
- Salsa Aioli 120g
- Salsa cocktail 120 g
- Salsa Noci 120g
- Salsa al pepe verde 120 g
- Salsa tartara 120g
- Salsa tonnata 120g

SALSE IN BUSTINA

- Maionese 15g
- Ketchup 15g

LEGUMI AL NATURALE

- Ceci 300 g
- Piselli 300 g
- Cannellini 300 g
- Borlotti 300 g

Lenticchie al pomodoro

- 300 g



SUGHI BIOLOGICI

- Basilico 185 g
- Contadino 185 g
- Ai funghi 190g
- Pesto rosso 125g
- Pesto vegetale 120g