Katalog Produktesh

1968 2018 50th Anniversary

D'Amico

NERANXI® 1991

Kompania e themeluar në vitin 1968, prej dëshirës së vellezërve Francesco dhe Mario D'Amico, ka mberritur sot nën drejtimin e gjeneratës së tretë.
D&D Itali është një ndër kompanitë kryesore më të rëndësishme në Itali, e specializuar në prodhimin e konservave ushqimore. Është prezent në treg nën brandin D'Amico, Logro e Montello. Në fillimet e veta kjo kompani filloi me aktivitetin e prodhimit të specialitetit "Alici della Costiera Amalfitana", (Sardelet e bregdetit Amalfitan) por që prej fillimit të viteve 70-te,ishin të pranishëm edhe në tregëtinë e perimeve,kerpudhave dhe të ullinjve, duke zhvilluar me kohën një asortiment të larmishëm.

Në ditët e sotme, ky biznes lider përfaqësohet nga tregjet e turshive, ullinjëve, tartufit dhe kremërave te ndryshëm për gatim, bishtajoret dhe drithërave Bio por edhe konvenientë!

Në rrjedhën e viteve D'Amico është veçuar për një prodhim që rrjedh nga stabilimentet ose ndërmarrjet modern të Pontecagnano Faiano dhe Rovereto, për standartet tepër ne rritje në lidhje me cilësinë gjatë proçeseve të punës dhe në shërbime, një përzgjedhje e kuruar e lëndëve të para, kërkime të vazhdueshme për produktet e reja dhe të metodave innovative në lidhje me mënyrën e të punuarit , sisteme prodhimi teknologjikisht të avancuara , asistencë dhe dedikim maksimal drejt klientelës.

Është prezente dhe konkuruese në tregjet e huaja si: Europë, Kanada , Rusi, Emiratet Arabe, Meksikë, Australi, dhe Kinë dhe se fundmi edhe ne Shqiperi fale Kompanise Neranxi.
D'Amico është sinonim i garancisë së brandit Italian, në botë..!

Produktet
Turshi
Vajrat natyrale
Salca dhe kremëra
Ullinj
Kremërat e kripur dhe të ëmbël për gatim
Konserva peshku
Biologjike

Receta të shijshme dhe të shëndetshme për të gatuar sa më lehtë produktet tona dhe të habisim të gjithë miqtë e mbledhur në tavolinë! Për më tepër është një koleksion i gjerë pjatash të sygjeruara nga fansa të "Gjelbërimit D'Amico"...
çfarë prêt? Dërgo edhe ti recetën tënde dhe bëhu pjesë e botës D'Amico.

Çmime të marra dhe certifikime

UNI EN ISO 22000:05
(Sistemi Menaxhimit për Sigurinë Ushqimore)

BRC
(Shoqata Britanike e Shitjeve)
Standarti Global për Sigurinë Ushqimore

IFS
(Standartet ndërkombëtare të së ardhmes së ushqimit)

Certifikim biologjik dhe organic
(institute certifikimit të etikës së mbrojtjes ambientale

VEGAN OK

Vlerat tradita dhe shija e përhershme. E mira e të qënurit në shtëpi dhe me familjen: D"Amico's mund ti besosh.

Ullinj Jeshil Kokërr Mëdhenj

Pasi të hapet të ruhet në frigorifer, në shëllirën e tyre, të konsumohen brenda 15 ditësh.

- D'Amico ka përzgjedhur disa nga varietetet më të çmuara të Italisë siç janë ullinjtë Itrana, Ullinjtë Leccino, Ullinjtë Bella di Cerignola dhe ullinjtë e Castelvetranos.
  Ullinjtë D'Amico janë shumë të mira të konsumohen edhe vetëm, janë protagoniste të aperitivëve dhe mezeve, ideale për të mbushur focacce dhe pizza, gjithashtu janë të shkëlqyera për tu përdorur si ingredientë në kuzhinë.

Ullinj të zinj

Pasi të hapen të ruhen në frigorifer, në shëllirën e tyre, të konsumohen brenda 15 ditësh.

Ullinj të shtypur alla Napoletana

Pasi të hapen të ruhen në frigorifer, në vajin e tyre, të konsumohen brenda 15 ditësh.

- D'Amico rizbulon shijet e dikurshme, me produktet me tipike të kuzhines tradicionale italiane. Një linjë e pasur me perime të pergatitura duke ndjekur receta antike, të trashëguara nga historia, nga kultura dhe traditat e vendit tonë, për të rizbuluar shijen e vertetë të një herë e një kohë. Dedikuar atyre qe u pëlqejnë të hanë mirë, fantazisë dhe të shijes së përsosur.

Speca djegës alla Kalabreze

Pasi të hapet të ruhet në frigorifer, në vajin e tyre, të konsumohen brenda 15 ditësh.

Zemer angjinare e ziere

Pasi të hapet të ruhet në frigorifer, në lëngun e tyre, të konsumohen brenda 3 ditësh.
Përdorimi: kullojini, shpëlajini dhe gatuajini si angjinaret e freskëta.

- Angjinarja ka një efekt të mrekullueshëm mbi mëlçinë dhe është një diuretik i mrekullueshëm. Lufton Hepatitin A dhe infeksionet në mëlçi e veshka. Angjinarja ka gjithashtu cilësi të tjera kurative. Ajo eliminon toksinat e shumta që kemi në organizëm, shërben kundër lodhjes dhe lehtëson tëmthin për largimin e lëngjeve. Ul kolesterolin në gjak, lufton diabetin, arteriosklerozën.

Zemër angjinare në feta

Zemër angjinare në feta të ziera.
Pasi te hapet të ruhet ne frigorifer, ne lengun e tyre, te konsumohen brenda 3 ditësh.
(Të përshtatshme për veganet).
Përdorimi: kullojini, shpërlajini dhe gatuajini si angjinaret e freskëta.

Funghetti

Kërpudha fushe në vaj fara luledielli.
Pasi të hapet të ruhet në frigorifer, në vajin e tyre, të konsumohen brenda 15 ditësh.

- Champignon, Champignon Bio, Porcini, Misto Bosco, Chiodini e Famigliola: gjashtë lloj kërpudhash për referencë, kërpudha trifolati (të prera në feta dhe të tiganisura në formë sote) sipas recetës tradicionale, duke ruajtur gjithë vlerat e produktit të freskët. Trifolatet Lagro janë “të gatshme për tu ngrënë”, ideale si garniturë, në pjata të ftohta apo të ngrohta, dhe të mrekullueshme për të shoqëruar pjata të para, rizoto dhe pizza.

Kërpudha champignon trifolati

Pasi të hapet të ruhet në frigorifer, në vajin e tyre, të konsumohen brenda 3 ditesh.
Perdorimi: ideale si shoqeruese si në të ngrohtë edhe në të ftohtë, të shkëlqyera për pjata të para, risotto dhe pica.

Champignon Alla Napoletana

Kërpudha Champignon alla Napoletana.
Pasi të hapet të ruhet në frigorifer, ne vajin e tyre, te konsumohen brenda 15 ditesh.

- Perime të shijshme dhe të aromatizuara me uthull, të konservuara me kripë, ashtu si kaperi. Të përsosura për të shoqëruar pjatanca të ngrohta ose për të përgatitur sallata të freskëta. Giardiniera, islalatina, kastravecat, speca dhe qepujka, për tu dhënë shije veçmas si antipastë ose si garnitura të freskëta.
Falë shijes intensive dhe të pangatërrueshme dehëse të produkteve D'amico nën uthull.

Kastraveca Turshi

Kastraveca të vegjël të aromatizuar në uthull vere.
Pasi të hapet të ruhet në frigorifer, në lëngun e tyre, të konsumohen brenda 15 ditësh.

INSALATINA

Sallate perime e aromatizuar në uthull vere.
Pasi të hapet të ruhet në frigorifer, në lëngun e tyre, të konsumohen brenda 15 ditësh.
(Të përshtatshme për veganët).

Qepujka Borettane në Uthull Balsamike e Modenas I.G.P

Për një antipastë të rafinuar dhe originale qepujkat tona borettane të konservuara në uthull balsamike janë të parezistueshme...
Pasi te hapet të ruhet në frigorifer, në lëngun e tyre, të konsumohen brenda 15 ditësh.
(të përshtatshme për veganët).
Përdorimi: ideale në antipasta, sallatra dhe receta të ndryshme.

Frut Kaperi alla Siciliana

Kaperi në kuzhinë është përdorur për salca të ndryshme. Ato janë përdorur edhe në pica, së bashku me ullinj apo në zëvendësimin e tyre. kaperit në kuzhinë e shohin në përgatitjen e kaponatas siciliane me patëllxhan, në supë të ftohtë pikante, në kus-kus dhe në salcat për makarona ose në bukë. Pasi të hapet të ruhet në frigorifer, në lëngun e tyre, të konsumohen brenda 15 ditësh. (Të përshtatshme për veganët).

Pesto ala Genovese

Salcë me borzilok.
Chefi keshillon ngrohni salcën në zjarr të ulet për disa minuta pastaj hidheni në makarona dhe përzieni të gjitha në tigane, shtoni nëse dëshironi pak vaj ulliri. Pasi të hapet të ruhet në frigorifer, siç është, të konsumohen brenda 3 ditësh.
(E përshtatshme edhe për veganët)

Salsa tartufata

Salcë kerpudhash me tartuf
Nje salce e shijshme e krijuar nga kërpudha të kultivuara "Agaricus bisporus" dhe Tartuf Veror (Tuber estivum vitt) e aromatizuar me majdanoz, piper, hudhër dhe kripë. Ideale për tu përdorur në salcë makaronash, në mbushje picash, në brusketa, panine, antipasta, për të lyer bukën etj.
Mjafton pak fantazi dhe kreativitet në kuzhinë.

Qiqra të Zeza të Murgias

Qiqra të zeza të Murgias të ziera në mënyre natyrale.
Përdoret nëpër gatime të ndryshme si supra, salltra peshk etj. Qiqrat e zeza janë gjithashtu të përshtatshëm për përgatitjen e kremrave. Pasi të hapet të ruhet në frigorifer, në lëngun e tyre, të konsumohen brenda 3 ditësh.

Fasule Borlotti te Piemonte

Të ziera në mënyrë natyrale.
Fasulet Borlotti janë një varietet i fasuleve të njohura si “Fasule të Bardha Spanjolle”.
Si të gjitha bishtajoret, janë të pasura me proteina, vitamina dhe minerale.
Dallohen nga disa njolla në ngjyrë kafe në sipërfaqe. Fasulet Pavoni janë konsideruar si një specialitet i vërtetë, i përdorur për të gjitha gatimet që kërkojnë një shije të plotë, në avull, casserole, të pjekura në tavë me proshutë, ose thjeshtë të furrës me erza.

Pasi të hapet të ruhet në frigorifer, në lëngun e tyre, të konsumohen brenda 3 ditësh.
I përshtashëm edhe për veganët

Spelt i zier në mënyrë natyralë

100% Produkt Italian
Përbërësit: Ujë, Farro (Grurë), kripë.
Biologjik - Origjinë Italiane.
Pasi të hapet të ruhet në frigorifer, në lëngun e tyre, të konsumohen brenda 3 ditësh.
I përshtashëm edhe për veganët.

Grano - Senatore Capelli

Grurë Senatore Capelli i zierë në mënyre natyrale.
100% Produkt Italian
Përbërësit: ujë, grurë Senatore Capelli, kripë.
Biologjik - Origjine Italiane.
Pasi të hapet të ruhet në frigorifer, në lëngun e tyre, të konsumohen brenda 3 ditësh.
I pershtashëm edhe për veganët

Kuinoa tre ngjyrëshe

E perzierë me kuinoa të bardhë, të kuqe dhe të zezë e zierë.
Përbërësit: ujë, përzierje kinoa në porcione variabel (kinoa e bardhë, kinoa rozë, kuinoa e zezë), kripë.
Pasi të hapet të ruhet në frigorifer, në lëngun e tyre, të konsumohen brenda 3 ditësh.

Domate të thata të përgatitur në versionin Kalabrez

Pasi të hapet të ruhet në frigorifer, në vajin e tyre, të konsumohen brenda 15 ditësh.

D'Amico rizbulon shijet e dikurshme, me produktet me tipike të kuzhinës tradicionale italiane. Një linjë e pasur me perime të përgatitura duke ndjekur receta antike, të trashëguara nga historia, nga kultura dhe traditat e vendit tonë, për të rizbuluar shijen e vertetë të një herë e një kohë. Dedikuar atyre që u pëlqejnë të hanë mirë, të fantazisë dhe të shijes së përsosur.

Qepujka

Të aromatizuara në uthull vere (pa gluten)
Pasi të hapet të ruhet në frigorifer, në lëngun e tyre, të konsumohen brenda 15 ditësh.
Përdorimi: ideale në sallatra dhe receta të ndryshme.

Salce kerpudhash me tartuf

Një salcë e shijshme e krijuar nga kërpudha të kultivuara "Agaricus bisporus" dhe Tartuf Veror (Tuber estivum vitt) e aromatizuar me majdanoz, piper, hudhër dhe kripë.

Ideale për tu përdorur në salcë makaronash, në mbushje picash, në brusketa, panine, antipasta, për të lyer bukën etj. Mjafton pak fantazi dhe kreativitet në kuzhinë.

Fileto Acuge

D'Amico sjell në tavolinë gjithë shijen e detit. Të përpunuara me dorë dhe me përbërës natyrale, acuget D'Amico sjellin gjithë shijen dhe aromën e detit.
Ideale për përgatitjen e brusketave dhe tartinave, të shkëlqyera dhe për të mbushur pizza dhe focacce gjithashtu dhe në kuzhinë për pjata restoranti.
Të ruhet në max +15ºC. Pasi të hapet të ruhet në frigorifer, në vajin e tyre, të konsumohen brenda 15 ditësh.

N.N Sh.p.k Albania
Autostrada: Tiranë- Durrës, Km 7, Yrshek
Postal Code: 1000, Albania
Tel: +355 42 406 500/ 501;
Fax: +355 48 200 419
e-mail: neranxi@neranxi.al
www.neranxi.al

N.N Sh.p.k Kosovë
Zona Industriale 1,
Km 1, Fushë-Kosovë,Prishtinë
Tel: +383 49 827 800
e-mail: kosove@neranxi.al
www.neranxi.al