

Vospini®

L'ARTE DEL BUON CIBO ITALIANO



Chi siamo

“La ricerca dell’essenza, del profumo, del gusto italiano ovunque ti trovi.” Con questo pensiero nasce l’azienda Volpini, a conduzione familiare, in un piccolo comune della Sicilia, terra di sapori e di antiche tradizioni culinarie. Ingredienti freschi e genuini fanno sì che i nostri prodotti siano arte e passione del buon cibo italiano. La nostra produzione, si rivolge al consumatore esigente che richiede un prodotto di alta qualità con caratteristiche nutrizionali e organolettiche ottimali. Ogni prodotto della linea Volpini è il semplice risultato di un percorso naturale, dalla semina alla raccolta fino alla ricetta da portare a tavola. Osiamo definire ogni nostro prodotto come quello scintillio, quel vigore esaltante misto a delicatezze raffinatissime, che sono la gloria della vera e unica cucina italiana.

About us

“The quest for the essence, aroma and flavor of Italy, wherever you are.” This is the mission of Volpini, a family business established in a small town in Sicily, and of flavors and of time-honored culinary traditions. Fresh, genuine ingredients ensure that our products represent the art and passion of good Italian fare. Our production is aimed at customers who demand high quality products with excellent nutritional and organoleptic properties. Every product in the Volpini line is the result of a natural process, from the sowing to the harvest and the recipe brought to the table. We boldly define our product as the spark, the zing combined with sophistication and delicacy which stand for the glory of authentic, unique Italian cuisine.



Salse e Sughì Sauces



SALSA E SUGHÌ

Salsa di pomodorino ciliegino fresco e sughì preparati artigianalmente, secondo antiche ricette, rispettando profumi e ricordi di una volta.

SALSA AND SAUCES

Freshly prepared homemade cherry tomato sauce and sauces, using traditional recipes, respecting aromas and memories of the past.

Olio extra vergine di oliva Extra virgin olive oil

"Olio Principe di Sicilia"

Dal raccolto di olive esclusivamente italiane nasce "Olio Principe di Sicilia", dal colore verde dorato, non filtrato, da un odore intenso, ideale per condire insalate, legumi e carni rosse.

From the harvest of olives exclusively Italian "Olio Principe di Sicilia", a golden green colour, unfiltered by a strong smell, ideal for salads, vegetables and red meat.



Linea Mare SeaFood

La pesca in Sicilia ha origini molto antiche. Il mare abbastanza pescoso offre sul mercato tanti prodotti. Oltre ai tradizionali piatti con pesce fresco, in Sicilia si fa gran consumo di pesce conservato. La nostra linea mare è ideale per preparare ottimi antipasti o condire primi piatti molto deliziosi.

Fishing in Sicily has ancient origins. The rather fishy sea offers so many products on the market. In addition to traditional dishes with fresh fish, there is a wide use of tinned fish consumption in Sicily. Our sea selection is ideal for excellent starters or delicious first course dishes



FILETTI DI TONNO ALL'OLIO DI OLIVA.
FILETTI DI TONNO AL NATURALE.
FILETTI DI PESCE SPADA ALL'OLIO DI OLIVA.
BOTTARGA DI TONNO GRATTUGIATA.

FILLETS OF TUNA IN OLIVE OIL.
FILLETS OF TUNA IN BRINE.
FILLETS OF SWORDFISH IN OLIVE OIL.
TUNA BOTTARGA GRATED.

CREMA DI TONNO CON MANDORLE.
CREMA DI TONNO CON PISTACCHI.
CREMA DI TONNO ALL'ARANCE DI SICILIA.

CREAM OF TUNA WITH ALMONDS
CREAM OF TUNA WITH PISTACHIO.
CREAM OF TUNA WITH ORANGES OF SICILY.



Zafferano

"... lo zafferano sarebbe il frutto dell'amore tra un giovane bellissimo di nome Krocus e una ninfa di nome Smilace. La ninfa, purtroppo, era la favorita del dio Ermete che, per invidia, trasformò il giovane Croco in un bulbo dal bellissimo fiore...."



Saffron

"... saffron would be the fruit of love between a beautiful young man named Krocus and a nymph named Smilace. The nymph, unfortunately, was the favorite of god Ermete who, by envy, turned the young Croco into a beautiful flower bulb ... "



d'autore...



CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLINE & FIORI DI ZAGARA
WILD STRAWBERRY EXTRA JAM

MARMELLATA DI MANDARINI
SICILIAN TANGERINE MARMALADE

MARMELLATA DI ARANCE BIONDE
SICILIAN BLONDE ORANGE MARMALADE

MARMELLATA DI LIMONI
SICILIAN LEMON MARMALADE

CONFETTURA EXTRA DI GELSI NERI
MULBERRY EXTRA JAM

Le nostre marmellate
Our jams



P a s t i c c e r i a S i c i l i a n a

“Quando si mangia un dolce ci si sente appagati, una sensazione piacevole al nostro palato, capace di regalarci forti emozioni e migliorare il nostro umore.”

Il procedimento corretto e il giusto ingrediente sono ciò che rendono un dolce veramente buono.

La linea dolci Volpini offre a voi clienti, il giusto ingrediente per i vostri dolci fatti in casa o semplicemente quel tocco in più per rendere la vostra colazione e la vostra merenda buona e salutare come quelle di una volta...

“When we eat a cake we feel satisfied, a pleasant feeling to our palate, is able to give us strong emotions and improve your mood”.

The correct procedure and the right ingredients are what makes a sweet really good. The Volpini sweets selection offers you our customers, the right ingredient for your homemade sweets or just that little bit extra to make your breakfast and your good snack healthy as they used to be...



S i c i l i a n P a s t r y

Volpini



VOLPINI di Volpini Giulia
Via D. Garsia nr. 17 -96011 Augusta (Sr)
ITALIA

Ph/fax +39 0931 199 57 55

P.IVA IT01791070897

@ info@volpinigourmet.com

@ sales@volpinigourmet.com

W W W . V O L P I N I G O U R M E T . C O M