



CIBUS  
EDITION 2018



SAPORI & TRADIZIONI®  
1999



Nei primi anni '70 Nicola Di Mieri, dopo diversi anni all'estero, torna tra i suoi uliveti immersi nelle colline del Cilento, per proseguire con cura e passione il lavoro nei campi della sua famiglia.

Suo figlio Martino ha da lui ereditato l'amore e la passione per la terra e per i suoi prodotti.

Così alla fine degli anni '90, Martino affiancato e sostenuto da sua moglie Gina ha fondato la **Sapori & Tradizione** che oggi vede impegnata anche l'ultima generazione Di Mieri: Carmen e Nicola.

*At the beginig of the seventies, Nicola Di Mieri after many years abroad, returns to his vinyards immersed in the hills of Cilento, to work in his family's fields with great care and passion. Later on his son Martino also develops his fathers passion in the land and its products. And so at the end of the 90's Martino with his supportive wife Gina by his side, fonded Sapori & Tradizione, which up untill today, is still ran by the latest generation ofthe Di Mieri family Carmen and Nicola.*





Da generazioni la nostra famiglia ha fatto della **tradizione** il suo punto di forza. In ogni ricetta gli ingredienti giocano un ruolo fondamentale, sono la chiave del **sapore**.

*Through generations our family has made tradition its strong suit. In every recipe, ingredients play a fundamental role, they are the key to taste.*

01



## BRUSCHETTE

BUSTA 50|80|100g  
1,76|2,82|3,53 fl.oz.

Campagnola  
Casereccia  
Contadina  
Delicata  
Ischitana  
Napoletana



02



## BRUSCHETTE

---

VASETTO

Campagnola 60g | 2,12 fl.oz.  
Casereccia 50g | 1,76 fl.oz.  
Contadina 50g | 1,76 fl.oz.  
Delicata 50g | 1,76 fl.oz.  
Ischitana 60g | 2,12 fl.oz.  
Napoletana 50g | 1,76 fl.oz.



## PREPARATI

BUSTA 50|80|100g

1,76|2,82|3,53 fl.oz.

Arrosti  
Coniglio all'ischitana  
Frittatina  
Insalata  
Minestrone  
Patate al forno  
Pesce  
(50|80g) Pesto  
Pizza  
Pizzaiola  
Pollo  
Polpette





## PREPARATI

---

VASETTO

Arrosti	60g	2,12 fl.oz.
Coniglio all'ischitana	60g	2,12 fl.oz.
Minestrone	50g	1,76 fl.oz.
Pesce	60g	2,12 fl.oz.
Pesto	40g	1,41 fl.oz.
Pizza	60g	2,12 fl.oz.
Pollo	60g	2,12 fl.oz.



## SPAGHETTATE

BUSTA 50|80|100g

Aglio, olio e peperoncino	Diavolo
Amalfitana	Epomeo
Amatriciana	Furiana
Aragonese	Ischitana
Arrabbiata	Limone
Bolognese	Marinara
Bomba	Mediterranea
Boscaiola	Melanzane
Campagnola	Mezzanotte
Caprese	Montanara
Carbonara	Napoletana
Carrettiera	Nonna
Cavascura	Piccantissima
Cilentana	Puttanesca
Contadina	Scogliera
Costiera	Sorrentina
Delizia dell'orto	Zucchine





## SPAGHETTATE

VASETTO

Aglio, olio e peperoncino	60g	2,12 fl.oz.
Amalfitana	60g	2,12 fl.oz.
Amatriciana	50g	1,76 fl.oz.
Arrabbiata	60g	2,12 fl.oz.
Bomba	60g	2,12 fl.oz.
Cilentana	50g	1,76 fl.oz.
Costiera	60g	2,12 fl.oz.
Diavolo	60g	2,12 fl.oz.
Limone	60g	2,12 fl.oz.
Marinara	50g	1,76 fl.oz.
Melanzane	50g	1,76 fl.oz.
Mezzanotte	60g	2,12 fl.oz.
Nonna	60g	2,12 fl.oz.
Piccantissima	60g	2,12 fl.oz.
Puttanesca	50g	1,76 fl.oz.

E' una storia d'amore la cucina.  
Bisogna innamorarsi dei prodotti e poi  
delle persone che li cucinano.

*Cooking is a love story,  
you need to fall in love with the ingredients  
and then with the people preparing them.*







## SPEZIE

BUSTA 50|80|100g

1,76|2,82|3,53 fl.oz.

- Aglio a scaglie
- Aglio frantumato
- Basilico (50g)
- Cipolla (50|80g)
- Coriandolo (50g)
- Diavoletto (30|50g)
- Diavolo rosso (50g)
- Finocchietto
- Maggiorana (50g)
- Menta (50g)
- Origano (50g)
- Origano a mazzetti (50g)
- Pepe bianco (30|50g)
- Pepe nero (30|50g)
- Pepe rosa (30|50g)
- Pepe verde (30|50g)
- Pepe misto (30|50g)
- Peperoncino fiocco
- Peperoncino frantumato
- Pipernia (50g)
- Prezzemolo (50g)
- Rosmarino
- Salvia (50g)
- Timo



## SPEZIE

### PROVETTA

Aglio frantumato	30g	1,06 fl.oz.
Basilico	8g	0,28 fl.oz.
Cipolla	10g	0,35 fl.oz.
Coriandolo	12g	0,42 fl.oz.
Curry	25g	0,88 fl.oz.
Diavoletto	12g	0,42 fl.oz.
Finocchio	16g	0,56 fl.oz.
Maggiorana	8g	0,28 fl.oz.
Menta	8g	0,28 fl.oz.
Origano	6g	0,21 fl.oz.
Paprika	28g	0,99 fl.oz.
Pepe bianco	20g	0,71 fl.oz.
Pepe nero	25g	0,88 fl.oz.
Pepe rosa	12g	0,42 fl.oz.
Pepe verde	12g	0,42 fl.oz.
Pepe misto	18g	0,63 fl.oz.
Peperoncino fiocco	26g	0,92 fl.oz.
Peperoncino frantumato	18g	0,63 fl.oz.
Prezzemolo	6g	0,21 fl.oz.
Rosmarino	12g	0,42 fl.oz.
Salvia	12g	0,42 fl.oz.
Timo	10g	0,35 fl.oz.



## SPEZIE

### VASETTO

Aglione frantumato	70g	2,47 fl.oz.
Basilico	28g	0,99 fl.oz.
Cipolla	38g	1,34 fl.oz.
Coriandolo	54g	1,90 fl.oz.
Diavoleto	46g	1,62 fl.oz.
Finocchietto	82g	2,89 fl.oz.
Maggiorana	20g	0,70 fl.oz.
Menta	30g	1,06 fl.oz.
Origano	16g	0,56 fl.oz.
Pepe bianco	120g	4,23 fl.oz.
Pepe nero	120g	4,23 fl.oz.
Pepe rosa	48g	1,69 fl.oz.
Pepe verde	65g	2,29 fl.oz.
Pepe misto	80g	2,82 fl.oz.
Peperoncino frantumato	70g	2,47 fl.oz.
Prezzemolo	20g	0,70 fl.oz.
Rosmarino	50g	1,76 fl.oz.
Salvia	40g	1,41 fl.oz.
Timo	40g	1,41 fl.oz.





Non esiste nulla che non possa essere  
risolto con un sorriso e un buon pasto.

*There is nothing that cant be resolved  
with a smile and a good meal.*



## RISOTTI

---

BUSTA 200g

7,05 fl.oz.

Asparagi  
Diavola  
Fragole  
Funghi  
Limone  
Nero di seppia  
Olive e pomodoro  
Ortolana  
Piselli e pomodoro  
Pistacchio  
Zucca  
Zucchine



## RISOTTI

---

SCATOLA 200g

*7,05 fl.oz.*

Asparagi  
Diavola  
Fragole  
Funghi  
Limone  
Nero di seppia  
Olive e pomodoro  
Ortolana  
Piselli e pomodoro  
Pistacchio  
Zucca  
Zucchine





## RISOTTI

VASETTO 160|250|450g  
5,64/8,82/15,87 fl.oz.

Asparagi  
Diavola  
Fragole  
Funghi  
Limone  
Nero di seppia  
Olive e pomodoro  
Ortolana  
Piselli e pomodoro  
Pistacchio  
Zucca  
Zucchine

**IMMAGINE  
NON  
DISPONIBILE**

## **RISOTTI**

---

BOTTIGLIA 600g

*21,16 fl.oz.*

Asparagi  
Diavola  
Fragole  
Limone  
Nero di seppia  
Olive e pomodoro  
Ortolana  
Piselli e pomodoro  
Pistacchio  
Zucca  
Zucchine

La buona cucina è onesta,  
semplice e sincera.

*Good cooking is tasty  
simple and sincere.*





14



## FUNGHI

BUSTA 50|100g

1,76/3,53 fl.oz.

Porcini  
Misti

Ogni filo d'erba sembra contenere una biblioteca  
dedicata alla meraviglia, al silenzio e alla bontà

*Each leaf of grass contains a library,  
dedicated to magic, silence and delicious taste.*



15



## POMODORI SECCHI

BUSTA 150|200|250|400g  
5,29/7,05/8,82/14,11 fl.oz.





Se hai un problema aggiungi olio.

*If you have a problem, add some oil to it.*



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

BOTTIGLIA

750ML | 26,45 fl.oz.

500ML | 17,64 fl.oz.

250ML | 8,82 fl.oz.

100ML | 3,53 fl.oz.



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

LATTINA

5L | 169,07 fl.oz.  
3L | 101,44 fl.oz.  
2L | 67,63 fl.oz.  
1L | 33,81 fl.oz.

500ML | 16,91 fl.oz.  
250ML | 8,45 fl.oz.  
175ML | 5,92 fl.oz.



Ci piace pensare che la nostra tradizione  
sia sempre al passo con i tempi.

*We like to think that our traditional  
ways are always up to date.*





## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO

BOTTIGLIA 250ML

8,82 fl.oz.

Aglio  
Basilico  
Bruschetta casereccia  
Bruschetta delicata  
Funghi porcini  
Limone  
Origano  
Peperoncino  
Prezzemolo  
Rosmarino  
Salvia  
Spaghetтата di mezzanotte  
Tartufo bianco  
Tartufo nero



CIBUS  
EDITION2018

**SAPORI & TRADIZIONI** S.r.l.s.

Via San Rocco, 11 84060 Perdifumo | Sa · Italy

tel | fax +39 0974 84 51 39

[www.sapori-tradizioni.it](http://www.sapori-tradizioni.it)

*Foto*

Archivio fotografico Sapori&Tradizioni

*Progetto grafico*

ciropear ●●●