



la speciale

PROFUMI IN TAVOLA

MJ
MARR



il profumo. l'anima del cibo

Erbe aromatiche, spezie, sale, accompagnano la vita dell'uomo sin dagli albori. Nel neolitico venivano già usate, sia per insaporire i cibi che per conservarli. Ma non era solo questa la loro funzione, servivano anche come medicamento, e nei riti magici o religiosi. Ecco perché sempre, nella storia dell'uomo, le spezie sono state di enorme importanza. Gli antichi Egizi usavano erbe e spezie anche per imbalsamare i defunti, credendo che i profumi fossero il trait d'union tra loro e le divinità, come se il profumo fosse la loro anima. Nei secoli a seguire i Fenici, i Romani e soprattutto i popoli mediorientali, diedero vita ad una fitta trama di commerci di spezie, che erano diventate talmente preziose da essere persino usate come moneta di scambio. I ricchi ostentavano il loro potere facendo uso smisurato di spezie, i cibi speziati erano cibi per ricchi.

Il commercio di spezie aveva un altro grande fattore di sviluppo economico, rendendo la cucina sempre più interessante, favoriva il commercio dei cibi. I grandi interessi economici portarono ad un'epoca di grandi viaggi e spedizioni, alla ricerca di nuove spezie da commerciare, lo stesso Cristoforo Colombo attraversò l'oceano pensando di approdare direttamente nelle Indie, alla ricerca di una nuova rotta commerciale per le spezie. Profumi, spezie e sali caratterizzano le cucine di tutto il mondo, spesso perfettamente riconoscibili per l'uso delle diverse varietà. Nella cucina moderna si fa largo uso di aromi nei più azzardati accostamenti, per soddisfare i palati più esigenti. **MARR** ha sviluppato questa nuova linea di prodotti di altissima qualità, che intercetta l'esigenza degli operatori professionali di prodotti eccellenti e di facile utilizzo.

MARR sempre al vostro fianco in cucina



indice

sali premium

Fleur de sel sale marino fine	pag. 10
Fleur de sel affumicato	pag. 11
Fleur de sel con vaniglia Bourbon	pag. 12
Sale atlantis per pesce	pag. 13
Sale bianco di Bali in fiocchi	pag. 14
Sale blu di Persia grosso	pag. 15
Sale Calabria per pesce	pag. 16
Sale lavico nero grosso	pag. 17
Sale montano grosso di Altaussee	pag. 18
Sale Pakistano rosa fine	pag. 19
Sale Pakistano rosa grossolano	pag. 20



mix exclusive

Americano grill	pag. 24
Costicine e stinchi	pag. 25
Mediterran Grill	pag. 26
Mix pepe verde e sale	pag. 27
Spezie per grigliate	pag. 28
Spezie Rodeo	pag. 29
Arrosto senz'aglio	pag. 30
Pepe al limone	pag. 31
Sale aromatizzato per patate	pag. 32
Spaghetтата all'italiana	pag. 33

spezie



Pepe nero essiccato e macinato	pag. 36	Pepe bianco essiccato e macinato	pag. 54
Aglio essiccato in polvere	pag. 37	Pepe bianco in grani essiccato	pag. 55
Aglio liofilizzato e tritato	pag. 38	Pepe colorato intero	pag. 56
Anice stellato intero essiccato	pag. 39	Pepe colorato tritato	pag. 57
Bacche rosa in grani essiccate	pag. 40	Pepe Madagascar bourbon	pag. 58
Cannella essiccata e macinata	pag. 41	Pepe nero in grani essiccato	pag. 59
Cannella in stecche essiccata	pag. 42	Pepe verde liofilizzato in grani	pag. 60
Chiodi di garofano	pag. 43	Pepe verde in salamoia	pag. 61
Coriandolo semi interi essiccati	pag. 44	Peperoncino intero essiccato	pag. 62
Cumino semi essiccati e macinati	pag. 45	Peperoncino essiccato e macinato	pag. 63
Cumino semi interi essiccati	pag. 46	Peperoncino essiccato e frantumato	pag. 64
Curcuma essiccata e macinata	pag. 47	Peperoncino fili decorativi	pag. 65
Curry in polvere	pag. 48	Senape in grani essiccati	pag. 66
Curry Madras	pag. 49	Zafferano pistilli	pag. 67
Ginepro bacche essiccate	pag. 50	Zafferano polvere	pag. 68
Noce moscata essiccata e macinata	pag. 51	Zenzero essiccato e macinato	pag. 69
Paprica dolce essiccata e macinata	pag. 52		
Paprica forte essiccata e macinata	pag. 53		

erbe aromatiche

Aneto punte liofilizzate	pag. 72
Basilico liofilizzato	pag. 73
Dragoncello liofilizzato	pag. 74
Erba cipollina liofilizzata e frantumata	pag. 75
Erbe provenzali liofilizzate	pag. 76
Maggiorana liofilizzata	pag. 77
Origano essiccato	pag. 78
Origano liofilizzato	pag. 79
Prezzemolo liofilizzato	pag. 80
Rosmarino liofilizzato	pag. 81
Salvia liofilizzata	pag. 82
Timo liofilizzato	pag. 83
Origano essiccato per pizzerie	pag. 84

semi

Finocchio semi interi essiccati	pag. 88
Papavero semi essiccati	pag. 89
Pistacchi sgusciati	pag. 90
Sesamo semi non tostati	pag. 91
Sesamo nero semi interi essiccati	pag. 92



creme

Crema All'"Aceto Balsamico di Modena IGP"	pag. 96
Crema di acero all'aroma di zafferano e arancia	pag. 97
Crema di aceto aromatizzata alla menta	pag. 98
Crema di aceto ribes neri e peperoncino	pag. 99

dessert

Magia di arancia	pag. 102
Magia di limone	pag. 103
Magia di fragola	pag. 104
Fiori misti per decorare	pag. 105
Vaniglia baccelli	pag. 106
Zucchero al pino mugo	pag. 107



la speciale



Tutti i prodotti della linea LA SPEZIALE sono privi di glutine, lattosio, estratto di lievito e glutammato monosodico. L'assortimento LA SPEZIALE sviluppato da **MARR** offre una serie di pregiatissimi prodotti culinari, ideali per rispondere alle esigenze degli operatori del food service. Gli ingredienti migliori, le raffinatissime ricette e l'accurata preparazione dei prodotti assicurano ai nostri clienti un'esplosione di gusto nel piatto.

La linea LA SPEZIALE è:



senza aggiunta di



COLORANTI
ARTIFICIALI



AROMI
ARTIFICIALI



CONSERVANTI



qualità



La linea LA SPEZIALE segue una delicata lavorazione che mantiene intatte le sostanze aromatiche, i pregiati oli eterici e i coloranti naturali presenti nelle materie prime.

Gli speciali procedimenti utilizzati per la liofilizzazione dei prodotti garantiscono una proprietà aromatica superiore, minor utilizzo, maggiore resa.

Tutta la sicurezza del prodotto a marchio **MARR**.



SPECIALITÀ ESCLUSIVE SAPIENTEMENTE
CREATE DAL TEAM CHEF

MARR ACADEMY

confezione salva-aroma



PREMI SUL TAPPO
PER SBLOCCARLO



APRI
IL TAPPO



SOLLEVA LA
PELLICOLA PROTETTIVA



SCOPRI IL
DOSATORE ESCLUSIVO



RICHIUDI
IL TAPPO



La confezione salva aroma LA SPEZIALE, esclusiva MARR per il mondo del food-service, con chiusura rapida brevettata, garantisce la massima maneggevolezza e protegge completamente il contenuto dalla luce e dalle perdite di aroma. All'interno della confezione è stato inserito un dosatore per facilitare l'utilizzo dell'operatore, evitando il contatto con le mani per questioni igieniche. Anche nello studio di questa linea, MARR è amica dell'ambiente, le nostre confezioni sono riciclabili al 100%.



sali
premium



la speziale

FLEUR DE SEL

sale marino fine



Il sale marino Fleur de Sel LA SPEZIALE, pregiato oro bianco della Bretagna. Questo finissimo sale marino, prodotto secondo la migliore tradizione degli antichi salinai, è ricco di minerali ed è tra i prediletti degli chef gourmet.



CODICE **624661**
2 PEZZI DA **450 g e**
PER CONFEZIONE



la speziale

FLEUR DE SEL

affumicato

Il Fleur de Sel affumicato LA SPEZIALE, una miscela raffinata ottenuta dal sale marino Fleur de Sel della migliore qualità, unito a diversi estratti di aroma affumicato. Ideale per tutti i prodotti a cui si desidera conferire una nota di affumicato, di intensità variabile da delicata a decisamente marcata.



CODICE **624662**
2 PEZZI DA **400 g e**
PER CONFEZIONE





Il Fleur de Sel Bourbon LA SPEZIALE unito alla vaniglia in polvere è un sale ricco di sapore, particolarmente indicato per dare un tocco di classe a piatti a base di pesce, frutti di mare e selvaggina.



CODICE **624665**
2 PEZZI DA **400 g** e
PER CONFEZIONE



Il sale aromatico Pesca Atlantis LA SPEZIALE ha un sapore delicatamente speziato, venato da una lieve nota di pepe e presenta un aroma particolarmente fresco, esaltato da spezie ed erbe aromatiche accuratamente selezionate. È ideale per speziare e aromatizzare il pesce in tutte le sue preparazioni.



CODICE **624670**
2 PEZZI DA **480 g** e
PER CONFEZIONE



la speciale

FLEUR DE SEL

con vaniglia Bourbon



la speciale

PE SCE

atlantis



la speciale

SALE BIA NCO

*di Bali
in fiocchi*

Il Sale bianco di Bali in fiocchi LA SPEZIALE è un sale proveniente dall'Oceano Indiano, ottenuto per essiccazione naturale al sole che consente di trattenere il magnesio e tutto il contenuto di calcio. Si consiglia di aggiungere i fiocchi di sale a fine cottura per mantenere le loro caratteristiche.



CODICE **624660**
2 PEZZI DA **275 g e**
PER CONFEZIONE



la speciale

SALE BLU

*di Persia
grosso*

Il Sale Blu di Persia LA SPEZIALE è un salgemma naturale, dal gusto estremamente salato, ma non persistente: lascia infatti in bocca un gradevole sapore speziato. Macinato al momento si utilizza come comune sale, mentre in grani è perfetto per decorare piatti di terra o di mare.



CODICE **624664**
2 PEZZI DA **550 g e**
PER CONFEZIONE



la speciale
**CA
LA
BRIA**
sale per pesce

Il sale Calabria per pesce LA SPEZIALE è un pregiato sale aromatico, dal tocco mediterraneo e dall'aroma particolarmente fine a base di Fleur de Sel e bergamotto. Il prodotto è eccellente per la preparazione di tutti i piatti a base di pesce e frutti di mare. Un tocco semplice per un piatto speciale.



CODICE **624667**
2 PEZZI DA **500 g e**
PER CONFEZIONE



la speciale
**SA
LE**
*lavico nero
grosso*

Il Sale lavico nero LA SPEZIALE è un sale marino esclusivo e pregiato proveniente dalle Hawaii. Per il suo sapore unico con retrogusto di carbone si consiglia l'utilizzo a crudo. Ideale anche per decorare piatti.



CODICE **624663**
2 PEZZI DA **500 g e**
PER CONFEZIONE



la speciale

SALE MONTANO

grosso salgemma di Altaussee

Il Sale montano di Altaussee LA SPEZIALE proviene dai migliori depositi naturali di sale, ed è ricavato secondo gli antichi metodi tradizionali. Questo pregiato salgemma, ricco di preziosi microelementi come ossido di ferro, calcio e magnesio si presta sia per utilizzi decorativi che per l'impiego in cucina.



CODICE **624666**
2 PEZZI DA **550 g e**
PER CONFEZIONE



la speciale

SALE PAKISTANO

rosa fine

Il Sale Pakistano rosa LA SPEZIALE è un salgemma per uso alimentare proveniente dalle montagne del Pakistan, il suo sapore delicato lo rende ideale per esaltare il sapore delle pietanze senza coprirne il gusto. Eccellente il suo utilizzo con i crostacei.



CODICE **624658**
2 PEZZI DA **600 g e**
PER CONFEZIONE





la speciale

SALE PAKI STANO

rosa grossolano

Il Sale Pakistano grossolano LA SPEZIALE con il classico colore rosa è un salgemma naturale estratto nelle montagne del Pakistan, il suo sapore delicato lo rende ideale per esaltare il sapore delle pietanze senza coprirne il gusto. Utilizzabile anche nei macina sale.



CODICE **624659**
2 PEZZI DA **550 g** e
PER CONFEZIONE





*mix
exclusive*



la speziale

**AME
RICA
NO**

grill

Il Grill americano LA SPEZIALE è una miscela di spezie e sale, esclusiva e selezionata, con una marcata nota di pepe, studiata dal Team Chef Academy MARR. Ideale nella preparazione di carni bovine e suine piccanti, ma anche per insaporire piatti unici dal gusto rustico e variazioni di verdura. Ingredienti: sale (49,1%), pepe, coriandolo, cumino dei prati, cipolla, rosmarino, maggiorana, paprica, peperoncino, aglio, prezzemolo, levistico (sedano di monte), zucchero, aromi naturali.



CODICE 624674
2 PEZZI DA **420 g** e
PER CONFEZIONE



la speziale

**COS
TI
CINE**

e stinchi

Il mix esclusivo Costicine e stinchi LA SPEZIALE, è una ricetta esclusiva, studiata dal Team Chef Academy MARR. Speziata e leggermente piccante, è una miscela di sale, spezie e piante aromatiche ideale per la carne di maiale, sia al forno che alla griglia. Ingredienti: miscela di spezie e piante aromatiche (coriandolo, pepe, aglio, paprica, prezzemolo, cumino dei prati, cipolla, maggiorana, curcuma), sale (39,2%), aromi naturali.



CODICE 624677
2 PEZZI DA **250 g** e
PER CONFEZIONE





la speziale
**MEDI
 TER
 RAN**
 grill

Il Mediterran grill LA SPEZIALE è una miscela esclusiva di sale, spezie ed erbe aromatiche, studiata dal Team Chef Academy MARR, ideale per aromatizzare carni di breve cottura o le preparazioni alla griglia di manzo, maiale, agnello e verdure. Composto da: sale (63,4%), rosmarino, curry (curcuma, coriandolo, **senape**, paprica, zenzero, trigonella, cumino dei prati, aglio, cipolla, noce moscata, peperoncino, rosmarino, pimento, cannella, chiodi di garofano), cipolla, prezzemolo, pepe, aglio, destrosio, aroma naturale di limone 0,2%, aromi naturali.



CODICE **624672**
 2 PEZZI DA **400 g** e
 PER CONFEZIONE



la speziale
**MIX
 PEPE
 VERDE**
 e sale

La miscela di Sale e pepe verde LA SPEZIALE dona ai piatti una nota aromatica erbacea fresca, che unita al classico brio piccante del pepe verde rende ogni preparazione particolarmente caratterizzata. Ricetta esclusiva, studiata dal Team Chef Academy MARR per la preparazione di carni arrostiti o grigliate.



CODICE **624669**
 2 PEZZI DA **250 g** e
 PER CONFEZIONE



la speziale
SPEZIE
 per grigliate

Il Sale aromatico alle spezie per grigliate LA SPEZIALE dona una nota piacevolmente piccante e intensamente profumata a carni sia rosse che bianche alla griglia. Ricetta esclusiva, racchiude un mix di spezie e aromi sapientemente studiate dal Team Chef Academy MARR.



CODICE **624668**
 2 PEZZI DA **350 g e**
 PER CONFEZIONE



la speziale
SPEZIE
 rodeo

Le Spezie rodeo LA SPEZIALE, ideali per grigliate di carne, sono una miscela di sale, spezie ed erbe aromatiche esclusive, studiate dal Team Chef Academy MARR. Ricetta perfettamente bilanciata, ha un aroma intenso e piccante. Ingredienti: sale (53,9%), pepe, coriandolo, cipolla, paprica, peperoncino, maggiorana, prezzemolo, aglio, aroma naturale, zucchero.



CODICE **624675**
 2 PEZZI DA **420 g e**
 PER CONFEZIONE




 la speziale
ARROSTO
 senz'aglio

L'Arrosto senz'aglio LA SPEZIALE è un sale aromatico esclusivo creato per soddisfare la clientela che non gradisce l'aglio. Ricetta tipicamente dal gusto mediterraneo, per carni, patate, arrostiti, pollame. Ingredienti: sale (89,4%), maggiorana, alloro, rosmarino, salvia, origano, timo, aromi naturali.



CODICE **624676**
 2 PEZZI DA **400 g e**
 PER CONFEZIONE




 la speziale
PEPE
 al limone

La specialità aromatica Pepe al limone LA SPEZIALE è una miscela di spezie in grado di donare un tocco pepato alle pietanze, conferendo loro nel contempo un fresco sentore di limone e un delicato sapore di aglio ed erbe aromatiche. Ideale per piatti a base di pasta e riso, carne, pesce, nonché insalate, minestre e salse. Composto da: sale (46,3%), pepe 24,2%, aglio, cipolla, curcuma, destrosio, acidificante acido citrico, aroma naturale di limone 0,79%, aroma naturale di aglio 0,92%, aromi naturali.



CODICE **624671**
 2 PEZZI DA **430 g e**
 PER CONFEZIONE




 la speziale
**SA
LE**
 per patate

Il Sale aromatizzato per patate LA SPEZIALE rifinisce al meglio tutti i piatti a base di patate, conferendo loro un sapore intensamente speziato di cumino, coriandolo, pepe, maggiorana, origano e delicate erbe aromatiche. Ideale per le patate in tutte le loro varie preparazioni.



CODICE **624673**
 2 PEZZI DA **500 g** e
 PER CONFEZIONE




 la speziale
**SPA
GHET
TATA**
 all'italiana

La miscela di spezie Spaghetтата LA SPEZIALE ha un gusto deciso, speziato e piccante. Si consiglia di unire la miscela di spezie Spaghetтата con olio d'oliva, lasciarla in infusione per qualche tempo, quindi versare sulla pasta cotta al dente. Il prodotto si presta inoltre ottimamente per insaporire tartine fredde e piatti a base di pesce. Ottenuto con: aglio 38,9%, sale, peperoncino 9,4%, pepe, prezzemolo, coriandolo.



CODICE **624654**
 2 PEZZI DA **210 g** e
 PER CONFEZIONE



Spezie



la speziale

PEPE NERO

essiccato e macinato

Il Pepe nero LA SPEZIALE, aromatico, speziato e piccante, viene utilizzato prevalentemente per minestre, insalate, salse, piatti a base di carne e pollame, specialità di selvaggina, piatti di pasta, formaggi e molte altre pietanze. Macinatura speciale studiata dal Team Chef Academy MARR.



CODICE **624647**
2 PEZZI DA **300 g** e
PER CONFEZIONE



la speziale

AGLIO

essiccato in polvere

L'Aglione essiccato in polvere LA SPEZIALE è ideale per dare a qualunque preparazione il classico intenso aroma, quindi per carni dal gusto particolarmente intenso, condimenti per pasta, vari tipi di verdure, formaggi fusi o anche pesce azzurro.



CODICE **624613**
2 PEZZI DA **250 g** e
PER CONFEZIONE



la speziale
AGLIO
 liofilizzato
 e tritato

L'Aglio liofilizzato e tritato LA SPEZIALE è ideale per speziare svariati piatti a base di carne, arrostiti grassi, carne di castrato, piatti unici particolarmente sostanziosi e carni alla griglia. L'impiego dell'aglio ha inoltre una lunga tradizione anche nella rifinitura di insalate e di vari tipi di verdura.



CODICE **624639**
 2 PEZZI DA **140 g e**
 PER CONFEZIONE



la speziale
ANICE
 stellato
 intero essiccato

L'Anice stellato LA SPEZIALE deriva da frutti selezionati a mano. Con gusto dolce e gradevole è ideale per cuocere, conservare, decorare, speziare tantissime pietanze. Unico il suo aroma nelle creme dolci.



CODICE **624616**
 2 PEZZI DA **110 g e**
 PER CONFEZIONE



la speziale

BACCHE ROSA

in grani essiccate

Le Bacche rosa in grani LA SPEZIALE si armonizzano con tutti i piatti delicatamente aromatici e vengono quindi impiegate per rifinire elegantemente formaggi, pollame, pesce, verdure delicate (come gli asparagi), nonché salse varie e dressing per insalate. Il completamento dei piatti risulta particolarmente efficace anche grazie alle grandi capacità decorative delle bacche rosa.



CODICE **624604**
2 PEZZI DA **150 g e**
PER CONFEZIONE



la speziale

CANNELLA

essiccata e macinata

La Cannella macinata LA SPEZIALE è una spezia da cucina dall'impiego decisamente versatile. Ideale per speziare e aromatizzare dolci da forno, riso al latte, gelati, mele al forno e macedonie di frutta, si presta ottimamente anche per aromatizzare farce e ripieni.



CODICE **624652**
2 PEZZI DA **250 g e**
PER CONFEZIONE

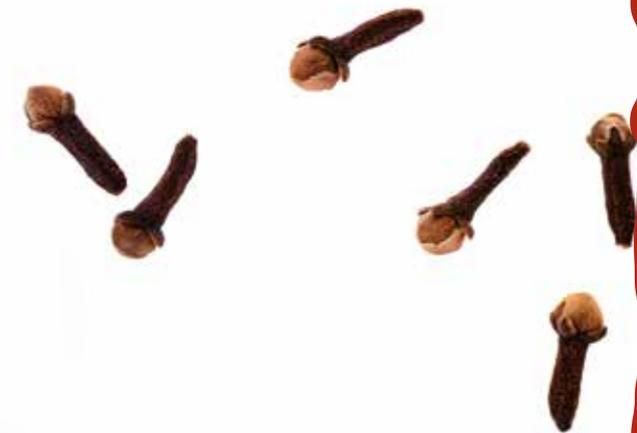


la speziale
**CAN
NEL
LA**
*in stecche
essiccata*

La Cannella in stecche LA SPEZIALE è una spezia da cucina dall'impiego decisamente versatile. Ideale per speziare e aromatizzare dolci da forno, riso al latte, gelati, mele al forno e insalate di frutta, si presta ottimamente anche per accompagnare pietanze come brasati all'agro, agnello, selvaggina, oca e anatra. È inoltre particolarmente decorativa.



CODICE **624653**
2 PEZZI DA **180 g** e
PER CONFEZIONE



la speziale
**CHIO
DI**
di garofano

I chiodi di Garofano LA SPEZIALE, provenienti dalle migliori coltivazioni del mondo, selezionati a mano, con il loro aroma inconfondibile sono ideali per pietanze dolci o piccanti, marinate e bevande calde come il tipico vin brulé.



CODICE **624614**
2 PEZZI DA **190 g** e
PER CONFEZIONE



la speziale

CO RIAN DOLO

*semi interi
essiccati*

I semi interi di Coriandolo LA SPEZIALE hanno un'aroma delicato, che non copre gli altri profumi del piatto, ma li esalta, con una nota lievemente piccante. In cucina trova il suo uso tipicamente nei piatti orientali, anche se la sua origine è mediterranea.



CODICE **624615**
2 PEZZI DA **180 g** e
PER CONFEZIONE



la speziale

CU MI NO

*semi essiccati
e macinati*

Il Cumino macinato LA SPEZIALE, con il suo sapore caratteristico, speziato e aromatico, è perfetto per insaporire il pane e vari prodotti da forno, e si sposa alla perfezione con i piatti a base di carne e di verdure (in particolare crauti e cavoli in genere). Indispensabile per la creazione di piatti medio-orientali.



CODICE **624641**
2 PEZZI DA **250 g** e
PER CONFEZIONE



la speciale

**CU
MI
NO**

*semi interi
essiccati*

Il Cumino intero LA SPEZIALE, con il suo sapore caratteristico, speziato e aromatico, è perfetto per insaporire il pane e vari prodotti da forno, si sposa alla perfezione con i piatti a base di carne e di verdure (in particolare crauti e cavoli in genere). Indispensabile nella cucina etnica.



CODICE **624640**
2 PEZZI DA **230 g** e
PER CONFEZIONE



la speciale

**CUR
CU
MA**

*essiccata
e macinata*

La Curcuma macinata LA SPEZIALE ha carattere deciso, colore giallo intenso, piena forza aromatica. Ideale per la cucina indiana e per piatti a base di riso e patate.



CODICE **624636**
2 PEZZI DA **280 g** e
PER CONFEZIONE



la speciale
CURRY
in polvere



Il Curry in polvere LA SPEZIALE è una mescolanza di **senape**, curcuma, coriandolo, pepe, zenzero, cumino dei prati, noce moscata, semi di fieno greco, pimento, cardamomo, aglio, paprica e cipolla. L'aroma delicatamente speziato e una fresca nota di zenzero lo rendono una miscela dall'impiego universale, è l'ingrediente ideale per piatti a base di riso, carne e pollame, nonché spezzatini e salse.



CODICE **624637**
2 PEZZI DA **260 g** e
PER CONFEZIONE



la speciale
CURRY
Madras

La miscela di spezie Curry Madras LA SPEZIALE è una specialità ben bilanciata, con un gradevole tocco piccante e aromatico. Si sposa perfettamente con insalate, zuppe, piatti a base di carne, pesce, con verdure e primi piatti. La miscela è composta da curcuma, coriandolo, **senape**, paprica, zenzero, trigonella, cumino dei prati, aglio, cipolla, noce moscata, peperoncino, rosmarino, pimento, cannella e chiodi di garofano.



CODICE **624638**
2 PEZZI DA **270 g** e
PER CONFEZIONE



GINE PRO

bacche essiccate

Le bacche di Ginepro LA SPEZIALE vengono impiegate per aromatizzare la carne di selvaggina, fumetti di pesce, varie marinate, comprese quelle all'aceto per i brasati, minestre, salse e crauti. Le bacche vengono utilizzate per lo più intere, mentre vengono schiacciate per aromatizzare la carne.



CODICE 624651
2 PEZZI DA **170 g e**
PER CONFEZIONE



NOCE MOSCATA

essiccata e macinata

La Noce moscata macinata LA SPEZIALE è ideale per speziare e aromatizzare minestre, salse, verdure e piatti a base di carne. Grazie al suo aroma delicatamente aromatico e nel contempo speziato e piccante, il prodotto conferisce alle pietanze un sapore caratteristico e inconfondibile.



CODICE 624607
2 PEZZI DA **250 g e**
PER CONFEZIONE





PA PRI CA

*dolce, essiccata
e macinata*

La Paprica dolce LA SPEZIALE convince per il suo colore rosso intenso e per il suo inconfondibile sapore dolce e fruttato. Un prodotto di raffinata qualità ungherese, che garantisce un impiego universale nelle cucine di ogni tipo, si sposa infatti alla perfezione con la carne (è particolarmente indicata per il goulash), il pollame, le preparazioni in padella o alla griglia, ed è l'ideale per rifinire piatti a base di ricotta e formaggi in genere.



CODICE **624642**
2 PEZZI DA **230 g** e
PER CONFEZIONE



PA PRI CA

*forte, essiccata
e macinata*

La Paprica forte LA SPEZIALE pur essendo più intensa di quella dolce, rimane comunque delicata, aromatica e speziata. Il suo utilizzo è quello tipico della cucina ungherese, ma anche balcanica, come i classici čevapčići. Nella cucina moderna si estende a tutte le preparazioni in cui la nota aromatica non aggressiva caratterizza i piatti in maniera decisa, ma fine.



CODICE **624619**
2 PEZZI DA **250 g** e
PER CONFEZIONE



PEPE BIANCO

essiccato e macinato

Il Pepe bianco macinato LA SPEZIALE è di impiego versatile e universale. Si sposa infatti con minestre, insalate, salse, piatti a base di carne o pesce, specialità di selvaggina, piatti di pasta, formaggi e molte altre pietanze.



CODICE 624649
2 PEZZI DA 290 g e
PER CONFEZIONE



PEPE BIANCO

in grani essiccato

Il Pepe bianco in grani LA SPEZIALE viene utilizzato principalmente per marinare, piatti a base di selvaggina o sughi di pesce. Se macinato, il pepe bianco è di impiego pressoché universale. Si abbina infatti alla perfezione a minestre, insalate, salse, piatti a base di carne e pollame, specialità di selvaggina, piatti di pasta, formaggi e a molte altre pietanze.



CODICE 624648
2 PEZZI DA 290 g e
PER CONFEZIONE



la speciale

PEPE COLO RATO

intero

Il Pepe colorato intero LA SPEZIALE è una miscela composta da grani di pepe bianco, nero, verde e rosa. Il suo sapore intenso, aromatico e piccante si sposa alla perfezione con insalate, tartine, minestre, salse, pesce, crostacei, formaggi, pollame e piatti di pasta.



CODICE **624643**
2 PEZZI DA **210 g** e
PER CONFEZIONE



la speciale

PEPE COLO RATO

tritato

Il Pepe colorato tritato LA SPEZIALE è una miscela composta da grani di pepe bianco, nero, verde e rosa. Il suo sapore intenso, aromatico e piccante si sposa alla perfezione con insalate, tartine, minestre, salse, pesce, crostacei, formaggi, pollame e piatti di pasta.



CODICE **624644**
2 PEZZI DA **260 g** e
PER CONFEZIONE



PEPE

*Madagascar
bourbon*

Il Pepe Madagascar bourbon LA SPEZIALE è una specialità davvero particolare. Si tratta di un profumatissimo pepe (Piper Borbonense) che cresce selvatico sugli arbusti della foresta vergine del Madagascar. Una specialità che conquista con il suo fresco aroma di legno, fiori e limone. Ideale per tutti i piatti dallo spiccato "carattere esotico".



CODICE **624655**
2 PEZZI DA **275 g** e
PER CONFEZIONE



**PEPE
NERO**

*in grani
essiccato*

Il Pepe nero in grani LA SPEZIALE viene utilizzato prevalentemente per marinate, piatti a base di selvaggina o per sughi di pesce. Se macinato, il pepe nero è di impiego versatile e universale: si sposa infatti con minestre, insalate, salse, piatti a base di carne e pollame, specialità di selvaggina, piatti di pasta, formaggi e molte altre pietanze.



CODICE **624646**
2 PEZZI DA **280 g** e
PER CONFEZIONE



la speciale
**PEPE
 VER
 DE**
 liofilizzato
 in grani

Il Pepe verde in grani LA SPEZIALE convince grazie al caratteristico sapore particolarmente aromatico e piccante. È impiegato per insaporire bistecche, carne trita e altri piatti a base di carne, selvaggina, pollame, minestre e salse gustose, nonché insalate, piatti di pasta piccanti e verdure in genere. Questa spezia si accompagna anche alle fragole, conferendo alla frutta un gradevole carattere piccante.



PESO NETTO **90 g e**
 CODICE **624645**
 2 PEZZI PER CONFEZIONE



la speciale
**PEPE
 VER
 DE**
 in salamoia

Il Pepe verde in salamoia LA SPEZIALE viene immerso in salamoia fresco e appena raccolto. In questo modo ne viene garantita la conservabilità e il prodotto mantiene inalterato il suo caratteristico sapore, nonché la sua delicata piccantezza. Viene utilizzato per aromatizzare bistecche, carne trita e altri piatti a base di carne, nonché selvaggina, pollame, salse delicate, minestre e insalate.



CODICE **624609**
 2 PEZZI DA **800 g e** (peso sgocciolato 500 g)
 PER CONFEZIONE



la speciale
**PEPE
RON
CINO**
*intero
essiccato*

Il Peperoncino intero LA SPEZIALE è l'ingrediente ideale per aromatizzare i sottaceti misti e per donare agli oli aromatici una caratteristica nota piccante. Pestato al mortaio, il peperoncino è impiegato per la preparazione di piatti piccanti a base di carne e salse varie dal gusto forte e intenso.



CODICE **624605**
2 PEZZI DA **90 g e**
PER CONFEZIONE



la speciale
**PEPE
RON
CINO**
*essiccato
e macinato*

Il Peperoncino macinato LA SPEZIALE, noto anche con il nome di pepe di Cayenna, trova il suo impiego ideale in tutti i tipi di piatti piccanti a base di carne, pollame e pesce, e si sposa perfettamente anche con minestre, salse, chutney. Il peperoncino è un ingrediente indispensabile nella cucina etnica.



CODICE **624606**
2 PEZZI DA **200 g e**
PER CONFEZIONE



la speciale
**PEPE
 RON
 CINO**
*essiccato
 e frantumato*

Il Peperoncino frantumato LA SPEZIALE trova il suo impiego ideale in tutte le preparazioni piccanti, sia a base di carne, bianca o rossa. Perfetto anche per primi piatti tipici della cucina italiana, come le orecchiette alle cime di rapa o i classici spaghetti AOP.

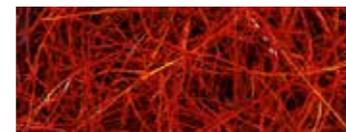


CODICE **624634**
 2 PEZZI DA **220 g** e
 PER CONFEZIONE



la speciale
**PEPE
 RON
 CINO**
fili decorativi

I Fili decorativi al peperoncino LA SPEZIALE, tagliati a velo, con il loro aspetto attraente e il delicato tocco piccante di peperoncino, conferiscono alle pietanze un carattere davvero esclusivo. Sono una decorazione ideale per svariati tipi di piatti piccanti, da quelli a base di carne e pollame, ai piatti di pasta o di pesce, alle insalate dal gusto deciso.



CODICE **624635**
 2 PEZZI DA **50 g** e
 PER CONFEZIONE



SE NA PE

*in grani
essiccati*

I grani di Senape LA SPEZIALE dal gusto piccante e aromatico sono ideali per zuppe, salse, insalate, marinate, carni, e verdure. Nella cucina italiana vengono tipicamente usati per la mostarda.



CODICE **624617**
2 PEZZI DA **370 g e**
PER CONFEZIONE



ZAF FE RANO

pistilli

Lo Zafferano in pistilli LA SPEZIALE è sottoposto in Italia ad un'attenta e accurata selezione ed è confezionato manualmente. La sua essiccazione, che avviene per più fasi dalla raccolta al confezionamento, dona ai pistilli un sapore equilibrato, ideale per preparazioni dolci e salate. Una spezia unica nel suo genere ormai conosciuta e utilizzata nella cucina di tutto il mondo. Per l'uso si consiglia l'ammollo in poca acqua, latte o brodo a temperatura calda, ma non bollente.



CODICE **624683**
4 PEZZI DA **2 g e**
PER CONFEZIONE



la speciale
ZAFFERANO
polvere

Lo Zafferano in polvere LA SPEZIALE è lavorato in Italia. L'attento procedimento di lavorazione consente di ottenere una polvere dal sapore equilibrato, ideale per preparazioni dolci e salate. Una spezia unica nel suo genere ormai conosciuta e utilizzata nella cucina di tutto il mondo.



CODICE **624682**
4 PEZZI DA **5 g e**
PER CONFEZIONE



la speciale
ZEN ZERO
essiccato
e macinato

Lo Zenzero essiccato e macinato LA SPEZIALE ha un sapore fresco e pungente, è ideale per tisane e centrifugati, di frutta o di verdura, ma è ottimo nei biscotti, nelle vellutate di verdura, o più semplicemente per aromatizzare risotti o paste.



CODICE **624657**
2 PEZZI DA **250 g e**
PER CONFEZIONE



A close-up photograph of several bundles of fresh aromatic herbs. In the foreground, there is a large bunch of rosemary with its characteristic needle-like leaves. Behind it, there are several bundles of thyme with small, opposite leaves. To the left, a bundle of sage with large, textured leaves is visible, tied with a blue rubber band. The herbs are resting on a dark wooden surface. The image has a green border on the left and right sides.

*erbe
aromatiche*



la speziale
**ANE
TO**
*punte
liofilizzate*

Le Punte di aneto liofilizzate LA SPEZIALE sono ideali per rifinire e ingentilire minestre, insalate, salse, piatti a base di pesce come il salmone e gamberi. L'aneto è un'erba aromatica davvero indispensabile in abbinamento ai cetrioli con il suo aroma speziato e rinfrescante.



CODICE 624623
2 PEZZI DA 40 g e
PER CONFEZIONE



la speziale
**BASI
LICO**
liofilizzato

Il Basilico liofilizzato LA SPEZIALE, con il suo aroma fresco e intenso, è ideale per stufati e arrosti a base di carne, o anche più semplicemente per profumare una classica salsa di pomodoro, per salse alle erbe sia calde che fredde, o per miscele di erbe aromatiche.



CODICE 624622
2 PEZZI DA 22 g e
PER CONFEZIONE



la speciale

DRA GON CELLO

liofilizzato

Il Dragoncello liofilizzato LA SPEZIALE, con il suo aroma corposo e intenso, è ideale per rifinire insalate, minestre, salse, carne, pollame, pesce, crostacei, verdure e contorni vari. Si consiglia di aggiungere il Dragoncello preferibilmente a fine cottura, per mantenere inalterato l'aroma.



CODICE **624630**
2 PEZZI DA **30 g e**
PER CONFEZIONE



la speciale

ERBA CIPOL LINA

liofilizzata
e frantumata

L'Erba cipollina liofilizzata LA SPEZIALE è consigliata per insaporire minestre, salse verdi, insalate, pietanze a base di uova, creme da spalmare a base di burro, formaggi freschi o ricotta, nonché per piatti a base di vegetali crudi. Conferisce ai piatti un aroma nel contempo intenso e delicato, e presenta un leggero sentore di porro e cipolla.



CODICE **624631**
2 PEZZI DA **20 g e**
PER CONFEZIONE



la speciale

ERBE PROVE NZALI

liofilizzate

Le Erbe Provenzali liofilizzate LA SPEZIALE contengono rosmarino, dragoncello, timo, cerfoglio, maggiorana e lavanda. Si tratta di una miscela di pregiate erbe aromatiche inventata in Provenza, che trova impiego principalmente nella cucina francese e mediterranea. Ideale il suo utilizzo con carni bianche.



CODICE **624624**
2 PEZZI DA **45 g e**
PER CONFEZIONE



la speciale

MAG GIO RANA

liofilizzata

La Maggiorana liofilizzata LA SPEZIALE è spesso usata per la preparazione di minestre di patate o di piatti a base di patate in genere. Nelle cucine europee la maggiorana è impiegata per insaporire vari piatti di pesce, ragù, insalate e per raffinare piatti a base di fegato.



CODICE **624626**
2 PEZZI DA **30 g e**
PER CONFEZIONE





**ORI
GA
NO**
essiccato

L'Origano essiccato LA SPEZIALE è un elemento indispensabile nella cucina italiana. Refined and adds a refined touch to dishes based on tomatoes, pizza, dishes based on fatty meats, fish, mollusks.



CODICE 624633
2 PEZZI DA 40 g e
PER CONFEZIONE



**ORI
GA
NO**
liofilizzato

L'Origano liofilizzato LA SPEZIALE è un elemento indispensabile nella cucina italiana. Refined and adds a refined touch to dishes based on tomatoes, pizza, dishes based on mollusks, salads, soups and vegetables. Dried oregano, used raw, enhances Mediterranean aromas.



CODICE 624625
2 PEZZI DA 42 g e
PER CONFEZIONE



la speciale
PREZZEMOLO
 liofilizzato

Il Prezzemolo liofilizzato LA SPEZIALE trova un impiego versatile in cucina, viene utilizzato per aromatizzare e arrotondare il sapore di piatti a base di carne, patate, e uova, insalate e verdure in genere, pesce e pollame. Si consiglia di utilizzare il Prezzemolo a fine cottura, per mantenere inalterato il suo aroma.



CODICE **624627**
 2 PEZZI DA **25 g e**
 PER CONFEZIONE



la speciale
ROSMARINO
 liofilizzato

Il Rosmarino liofilizzato LA SPEZIALE è una pianta aromatica tipica della cucina italiana, usata per insaporire piatti a base di carne, pesce, patate, verdure, insalate e per aromatizzare arrosti e selvaggina, nonché per la preparazione di marinade.



CODICE **624628**
 2 PEZZI DA **75 g e**
 PER CONFEZIONE



la speciale
**SAL
 VIA**
 liofilizzata

La Salvia liofilizzata LA SPEZIALE viene utilizzata, unitamente ad altre piante aromatiche, per rifinire le specialità a base di pollame, carne e selvaggina. È inoltre indicata in abbinamento a tutte le salse piccanti che riflettono i sapori dell'Europa meridionale. Interessante il suo impiego nei primi piatti al burro.



CODICE **624629**
 2 PEZZI DA **23 g e**
 PER CONFEZIONE



la speciale
**TI
 MO**
 liofilizzato

Il Timo liofilizzato LA SPEZIALE ha un sapore deciso e leggermente aspro, e presenta un profumo intensamente aromatico. Si sposa alla perfezione con i piatti a base di carne, pollame e pesce, ed è perfetto in abbinamento a minestre, salse, verdure e patate. Ideale il suo abbinamento a carni ovine.



CODICE **624632**
 2 PEZZI DA **40 g e**
 PER CONFEZIONE



la speciale
ORIGANO
essiccato

L'Origano essiccato LA SPEZIALE è un prodotto top per i pizzaioli esigenti, grazie alla sua resa eccezionale, il profumo intenso e mediterraneo e la confezione studiata per l'uso intensivo.



CODICE 624608
1 PEZZO DA 700 g e
PER CONFEZIONE





semi



la speciale

FI NOC CHIO

*semi interi
essiccati*

I semi di Finocchio LA SPEZIALE hanno un grande potere aromatico, tipicamente dolciastro e vengono utilizzati sia per insaporire prodotti da forno, carni, pesce, sia per preparare tisane e decotti. Indispensabili per porchette e selvaggina.



CODICE **624620**
2 PEZZI DA **180 g e**
PER CONFEZIONE



la speciale

PAPA VERO

*semi
essiccati*

I semi di Papavero LA SPEZIALE, ricchi di grassi insaturi, proteine e minerali, sono ideali per gli impasti nei prodotti da forno, specialmente di tradizione tedesca e austriaca, e in pasticceria, spesso in abbinamento agli agrumi.



CODICE **624621**
2 PEZZI DA **300 g e**
PER CONFEZIONE



la speziale
**PIS
 TAC
 CHI**
sgusciati

I Pistacchi sgusciati non tostati LA SPEZIALE, con il loro sapore nel contempo dolciastro e speziato, che ricorda quello della mandorla, conferiscono un gradevole tocco di raffinatezza a molte pietanze. Vengono utilizzati, ad esempio, in insalate, terrine, insaccati e piatti a base di pasta e riso.



CODICE 624611
 2 PEZZI DA **350 g e**
 PER CONFEZIONE



la speziale
**SE
 SA
 MO**
*semi
 non tostati*

I semi di Sesamo bianco LA SPEZIALE, molto apprezzati nella cucina macrobiotica, sono ideali per impasti di pane, insalate, e müsli. Apprezzato anche l'uso per i dolci e nelle panature da frittura.



CODICE 624650
 2 PEZZI DA **290 g e**
 PER CONFEZIONE



la speciale

SESA MO NERO

*semi interi
essiccati*

Il Sesamo nero LA SPEZIALE, croccante e aromatico, è ideale per i prodotti da forno, per arricchire insalate, preparare salse, o avvolgere polpette. Possono essere usati anche in infusione insieme al tè.



CODICE **624618**
2 PEZZI DA **260 g** e
PER CONFEZIONE





creme



la speciale

**CRE
MA**

All'Aceto Balsamico
di Modena IGP



La crema all'"Aceto Balsamico di Modena i.g.p." LA SPEZIALE è ottenuta da pregiato mosto d'uva e "Aceto Balsamico di Modena i.g.p.". Ideale per insaporire e aromatizzare, ma anche per guarnire e decorare piatti dolci e piccanti. Ideale condimento per carne, pesce, verdure, gelato, frutta ecc.



CODICE **624600**
2 PEZZI DA **500 ml** e
PER CONFEZIONE



la speciale

**CRE
MA
DI
ACE
TO**

all'aroma di
zafferano e arancia



La crema di Aceto LA SPEZIALE all'aroma di zafferano e arancia, convince per il suo delicato sapore nel contempo dolce e asprigno, caratterizzato da una fine nota di arancia e zafferano. Particolarmente versatile, può essere utilizzata sia a scopi decorativi che per insaporire gli antipasti, i dolci o le portate principali.



CODICE **624601**
2 PEZZI DA **500 ml** e
PER CONFEZIONE



la speciale

CRE MA DI ACE TO

*aromatizzata
alla menta*



La crema di Aceto aromatizzata alla menta LA SPEZIALE convince per il suo sapore delicato, dolce e asprigno, caratterizzato da una fine nota di menta, ideale per decorare piatti e in abbinamento a gelati, dolci e cioccolato.



CODICE **624603**
2 PEZZI DA **500 ml** e
PER CONFEZIONE



la speciale

CRE MA DI ACE TO

*ribes neri
e peperoncino*



La crema di Aceto LA SPEZIALE ribes neri e peperoncino, convince per il suo delicato sapore nel contempo dolce e asprigno, con un fine tocco piccante e una fruttata nota di ribes. Particolarmente versatile, può essere utilizzata sia a scopi decorativi che per insaporire gli antipasti, i dolci o le portate principali.



CODICE **624602**
2 PEZZI DA **500 ml** e
PER CONFEZIONE



dessert




 la speziale
**MA
GIA**
di arancia

Il preparato Magia di arancia LA SPEZIALE dona a svariate pietanze il caratteristico aroma fruttato e speziato delle arance. Ideale per prodotti da forno, dessert e frutta, ma anche per piatti a base di carne, pollame e selvaggina. Il prodotto si armonizza alla perfezione anche con il cavolo rosso.



CODICE **624678**
 2 PEZZI DA **325 g e**
 PER CONFEZIONE




 la speziale
**MA
GIA**
di limone

Il preparato Magia di limone LA SPEZIALE dona ai prodotti da forno e a vari tipi di dolci una gradevole freschezza fruttata al limone. Ideale per dessert, gelati e confetture di frutta, è un prodotto ottimo anche per rifinire i piatti a base di pesce e arrotondare il gusto di molti piatti speziati a base di carne. Ideale per profumare olio da condimento.



CODICE **624679**
 2 PEZZI DA **325 g e**
 PER CONFEZIONE



la speziale
**MA
 GIA**
 di fragola

Magia di Fragola LA SPEZIALE è una preparazione fresca e fruttata, con pregiate fragole della Val Martello. Grazie al suo fresco e intenso aroma di fragola, la miscela è particolarmente versatile e trova svariati impieghi nella cucina dolce, come per la preparazione di creme, yogurt, sorbetti e bavaresi di frutta.



CODICE **624680**
 2 PEZZI DA **300 g e**
 PER CONFEZIONE



la speziale
**FIORI
 MISTI**
 per decorare

I Fiori misti per decorazioni LA SPEZIALE sono una miscela di fiori e foglie commestibili, utili per decorare e guarnire dessert, dolci vari, piatti di frutta, variazioni di gelato, piatti di insalate e molte altre pietanze. Trasformeranno le vostre creazioni culinarie in un trionfo di colori e in una vera gioia per gli occhi.

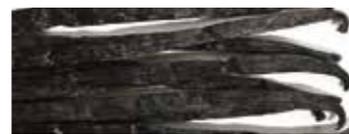


CODICE **624656**
 2 PEZZI DA **30 g e**
 PER CONFEZIONE



la speciale
**VA
 NI
 GLIA**
 baccelli

I baccelli di Vaniglia LA SPEZIALE presentano un aroma fine, e nel contempo molto intenso. Sono ideali per la preparazione di dolci vari e per ingentilire piatti raffinati e speziati. I semi interni dei baccelli sono intensamente profumati.



CODICE **624610**
 10 PEZZI DA **32 g** e
 PER CONFEZIONE



la speciale
**ZUC
 CHE
 RO**
 al pino mugo

Lo Zucchero al pino mugo LA SPEZIALE è un inconsueto accostamento di un profumo fresco e pungente con lo zucchero, ideale per preparazioni dolci e sorbetti. Ideale anche per la preparazione di bevande o sciroppi.



CODICE **624681**
 2 PEZZI DA **350 g** e
 PER CONFEZIONE

*45*anni
1972-2017





MARR

MARR SpA via Spagna 20 - 47921 Rimini tel. +39 0541 746111 - www.marr.it - marr@marr.it

SP0018

Riservato agli operatori professionali della ristorazione. Le immagini hanno il solo scopo di illustrare i prodotti.