



100% Umbria

Questo scrigno eno-gastronomico racconta una terra ricca di tradizioni centenarie.

Il cibo che scoprirai al suo interno affonda le radici nel sapere contadino.

Un mondo fatto di gesti rimasti immutati nei secoli.



GIRO D'ITALIA

"Esploratore del gusto".

Se la definizione ti si addice, questo scrigno eno-gastronomico fa al caso tuo.

All'orizzonte c'è un viaggio nei sapori lungo la Penisola più bella del mondo. Nord, Centro e Sud sono le coordinate del viaggio alla scoperta del gusto.



GRAND TOUR

In questo scrigno enogastronomico scoprirete che mari mossi e tempestosi possono fare paura ai marinai, ma non a chi vuole ampliare le rotte del gusto.

Prendolo troverete i prodotti dello Stivale viaggiare di fianco alle eccellenze ittiche della Spagna.



TANDEM

Il tandem, la bicicletta a due posti, nasce con una missione: esaltare il viaggio in coppia.

In questo scrigno del gusto vogliamo proporvi la stessa filosofia.

Il cibo a volte viaggia in coppia e il percorso offre panorami straordinari.



OLIO EVO UMBRO DOP

Dai colli di Assisi e Spoleto, spremuto a freddo.

LENTICCHIE DELL'UMBRIA

Coltivate nei terreni dell'Appennino centrale, gusto delicato e cottura rapida.

RAGÙ DI CINGHIALE

Preparato secondo l'antica ricetta umbra.

STRANGOZZI

Solo grano duro da campi 100% umbri. Essiccati lentamente e trafiliati al bronzo.

ZUPPA DEL SENTIERO

Con farro e farina di ceci, impreziosita da castagne e porcini.

SALSA TARTUFATA

Da tartufo nero pregiato. Gusto delicato e aroma intenso.



FRANCIACORTA BRUT ROSÈ

Uve Chardonnay e Pinot Nero con una piccola parte di Pinot Nero vanificata in rosso.

CARCIOFI ALLA ROMANA

Carciofi salentini interi con gambo, conditi secondo tradizione con una concia di erbe aromatiche.

MARRONI IN SCIROPPO

Dai Monti Cimini, i migliori marroni d'Italia. Grandi, polposi e saporiti.

PESTO DI CAPPERI

Dalla tradizione siciliana il gusto intenso dei capperi si unisce alla croccantezza delle mandorle tritate e il gusto intenso delle alici.

FETTUCCINE DI CAMPOFILONE

Profumatissime con vero limone di Sicilia. Fatte solo con ingredienti naturali, senza coloranti né conservanti.

LENTICCHIE DELL'UMBRIA

Coltivate nei terreni dell'Appennino centrale, gusto delicato e cottura rapida.

PATÈ DI OLIVE TAGGIASCHE

Le Taggiasche sono carnose e hanno un sapore dolce e fruttato.



FRANCIACORTA BRUT

Franciacorta cuvée oro metodo classico dal finissimo perlage e dal carattere inconfondibile.

STRANGOZZI

Solo grano duro da campi 100% umbri. Essiccati lentamente e trafiliati al bronzo.

MARRONI IN SCIROPPO

Dai Monti Cimini, i migliori marroni d'Italia. Grandi, polposi e saporiti.

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Polpose, spesse e saporite. Lavorate a mano in Spagna.

CIPOLLE DI TROPEA ESSICCATE

Il sapore autentico della cipolla più dolce al mondo viene esaltato dall'essiccazione e totalmente rispettato da questa ricetta che ne asseconda la proverbiale dolcezza e il colore intenso.

LENTICCHIE DELL'UMBRIA

Coltivate nei terreni dell'Appennino centrale, gusto delicato e cottura rapida.

TONNO A FILETTINI

Bonito del Norte. Tonno bianco del Mare del Cantabrico, dolce e tenero.



FRANCIACORTA BRUT

Franciacorta cuvée oro metodo classico dal finissimo perlage e dal carattere inconfondibile.

FETTUCCINE DI CAMPOFILONE

Solo grano delle Marche e uova di galline allevate a terra, essiccazione lenta e graduale.

ZAFFERANO

Coltivate nei terreni dell'Appennino centrale, gusto delicato e cottura rapida.

RISO CARNAROLI

Ottima tenuta della cottura e generosa cremosità garantita dal rilascio dell'amido.

RAGÙ ALLA SENESE

Maiali di Cinta Senese DOP, che riassumono nel loro grasso i sapori delle campagne toscane.

MARRONI IN SCIROPPO

Dai Monti Cimini, i migliori marroni d'Italia. Grandi, polposi e saporiti.



M ELE
GAN
CE

Un'elegante confezione che raccoglie i migliori prodotti della tradizione italiana.



STRANGOZZI

Solo grano duro da campi 100% umbri. Essiccati lentamente e trafilati al bronzo.

SALSA TARTUFATA

Da tartufo nero pregiato. Gusto delicato e aroma intenso.

CREMA DI ASPARAGI

La parte più tenera e saporita di asparagi italiani al 100%, così come l'olio EVO utilizzato nell'emulsione.

POMODORINI SOL GENTILE

Pomodorini rossi 100% pugliesi, essiccati al sole sui tradizionali telarini. Lavorati a mano e conditi secondo ricetta tradizionale.

ZUPPA DEL SENTIERO

Con farro e farina di ceci, impreziosita da castagne e porcini.

I SAPORI IN VIAGGIO

STRENNE DI NATALE
2024

M
MANGIAR
BENE®

Mangiarbene – Specialità alimentari
Via dei Pioppi 14 – Bastia Umbra – PG
075-8506758
www.ilmangiarbene.it

PROMO
NATALE

Scopri le eccellenze enogastronomiche racchiuse nei nostri scrigni.

Assapora il viaggio sulle rotte del gusto.



MAGNUM
Prosecco

PANETTONE
3kg