



**ROSSELLO**  
casa vinicola dal 1920

GUSTI & SAPORI • OLIO SALUS

[www.rossellovini.it](http://www.rossellovini.it)



UN'AZIENDA VINICOLA DI FAMIGLIA  
CHE SELEZIONA PER VOI PRODOTTI  
DI QUALITÀ PROVENIENTI DALLE LANGHE



Bernardino Rossello  
e la moglie Caterina.



Pietro e Dino Rossello,  
seconda e terza generazione.



Dino e Giulio Rossello,  
terza e quarta generazione.

1920

'50 -'70

2000

## I NOSTRI MARCHI



### GUSTI & SAPORI

In abbinamento ai suoi  
prestigiosi vini, Rossello  
vi propone un'eccezionale  
selezione gastronomica di  
specialità tipiche delle Langhe.



### OLIO SALUS

Olio Extravergine di Oliva,  
Olio di Oliva e Aceto di Vino rosso  
e bianco esclusivamente italiani.



## GUSTI & SAPORI

### Vere delizie per il palato

Un'eccezionale selezione gastronomica firmata Rosello. Materie prime di qualità eccelsa rappresentano la linea gastronomica "Gusti e Sapori": la Nocciola Piemonte I.G.P. e i suoi prodotti derivati di alta pasticceria, i pregiati funghi e tartufi delle migliori zone vocate delle Langhe, le specialità artigianali piemontesi – quali salse, salumi, pasta tipica, condimenti e antipasti.

## GLI ANTIPASTI, I SOTT'OLIO E GLI APERITIVI

- Antipasto Piemontese
- Antipasto misto in olio di oliva
- Cipolline olio e pepe
- Carciofini in olio di oliva
- Melanzane in olio di oliva
- Olive in salamoia
- Peperoncini ripieni tonno e capperi
- Pomodorini secchi sott'olio
- Robiole al naturale in olio di oliva
- Paté di olive nere

## I SALUMI

- Salame langarolo
- Salame al Barolo
- Salame al tartufo
- Salame di cinghiale
- Lardo alle erbe

## IL MEGLIO DAL MARE

- Filetti di sgombro sott'olio
- Tonno in olio di oliva



## LA PASTA E IL RISO

- Fetuccine paglia e fieno
- Pappardelle all'uovo
- Riso superfino carnaroli
- Tagliatelle al tartufo
- Tajarin al tartufo
- Tajarin all'uovo

## I SUGHI

- Cognà - mostarda d'uva al moscato
- Pesto ligure antica ricetta
- Sugo pomodoro e basilico
- Sugo ai funghi porcini
- Sugo all'ortolana
- Sugo al Barolo
- Sugo di carne alla Piemontese tre carni (Bovino Piemonte, suino, coniglio)

## I FUNGHI

- Funghi porcini sott'olio
- Funghi porcini secchi



## I TARTUFI

- Burro con tartufo
- Fonduta di fontina D.O.P. con tartufo nero
- Miele d'acacia con tartufo bianco
- Olio extravergine di oliva con tartufo bianco in fette
- Robiole a tartufo
- Sale grigio di Guérande (Oceano Atlantico) con tartufo bianco
- Salsa mediterranea con tartufo



## IL MIELE

---

- Miele millefiori

## LE CONFETTURE E LA FRUTTA SCIROPPATA

---

- Confettura di mirtilli (senza zucchero)
- Confettura extra di fragole
- Confettura extra di prugne
- Pesche sciroppate
- Pesche al vino moscato



## I DOLCI E LA SELEZIONE BASE NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

---

- Amaretti artigianali in scatola
- Amaretti morbidi classici alle madorle
- Barretta di cioccolato al latte con nocciole Piemonte I.G.P.
- Barretta di cioccolato fondente
- Baci di Cortemilia
- Baci di Dama
- Biscottini alla nocciola Piemonte I.G.P. "Nizurin"
- Biscotti di mais "Ciapele"
- Brutti ma buoni
- Crema di nocciole Piemonte I.G.P.
- Crostata di marmellata
- Cuneesi al rhum
- Cuneesi assortiti
- Nocciole Piemonte I.G.P. tostate
- Tartufi dolci assortiti
- Torcetti piemontesi 250 gr
- Torta tipica alla nocciola Piemonte I.G.P.





OLIO SALUS

### Prodotto 100% italiano

Negli anni ottanta nasce la linea Olio Salus, da un'idea di Dino Rossello. **Olio Extravergine di Oliva, Olio di Oliva e Aceto di Vino rosso e bianco** sono i prodotti di questa linea, esclusivamente italiani, che rendono ogni preparazione più ricca di gusto e genuinità. Interprete della più autentica tradizione italiana, l'**Olio Extravergine di Oliva** ha un profumo fresco ed erbaceo, un sapore equilibrato, semplice, naturale e una bassa acidità. Protagonista indiscusso dei nostri condimenti, dona un tocco di stile e gusto a tutti i piatti. L'**Olio di Oliva** è un prodotto dal gusto leggero e delicato; gentile condimento a crudo, è altresì indicato per cotture ad alte temperature e frittiture croccanti grazie all'elevato punto di fumo. L'**Aceto Salus**, rosso e bianco, è ottenuto esclusivamente da vini di qualità. L'invecchiamento in tini di rovere e larice perfeziona le loro caratteristiche organolettiche e conferisce ai prodotti il loro particolare aroma. Ideale per insalate.

## OLIO

- Olio Extravergine di Oliva
- Olio di Oliva

## ACETO

- Aceto di Vino rosso e bianco



## REGALISTICA

La passione per il buono,  
ogni giorno e per ogni ricorrenza

La nostra esperienza e la nostra passione per il buono, ha creato per Voi accurate selezioni composte con i nostri pregiati vini e liquori e le specialità gastronomiche della linea "Gusti e Sapori". Da regalare oppure da gustare in famiglia, per tutte le occasioni!

## SELEZIONI



Selezioni Rossello di vini, prodotti gastronomici tipici e olio ligure in eleganti confezioni.  
La cultura del buon cibo e del buon vino,  
dalle Langhe a casa Vostra!

Scopri tutte le Nostre selezioni su: [www.rossellovini.it](http://www.rossellovini.it)

## NATALE E PASQUA

A Natale, Pasqua e per qualsiasi  
ricorrenza, regalate un'esperienza  
enogastronomica indimenticabile

Ci teniamo a rendere felici le persone a voi care e a gratificarvi  
attraverso un dono che lasci il segno. I panettoni e le  
colombe artigianali, abbinati ai pregiati vini, distillati, liquori  
e alle specialità gastronomiche della linea "Gusti e Sapori",  
saranno confezionati e recapitati direttamente a domicilio.  
Di stile e raffinate nella presentazione, le confezioni regalo  
sono un dono prestigioso ed esclusivo.

## PANETTONI E COLOMBE



IL PANETTONE E LA COLOMBA ARTIGIANALI  
GIOIE DEL PALATO DA CONDIVIDERE CON LE PERSONE PIÙ CARE



Panettoni e Colombe della migliore  
tradizione artigianale.  
Glassa, mandorle selezionate, zucchero  
in granello e un'attenta lievitazione naturale  
per un gusto indimenticabile!



Scopri tutte le Nostre proposte su: [www.rossellovini.it](http://www.rossellovini.it)



## OSPITALITÀ

VENITE A VISITARE LA NOSTRA CANTINA STORICA A CORTEMILIA!

### Visita e degustazione

È possibile farci visita **7 giorni su 7**

in via Bergolo, 10 - 12074 Cortemilia (CN)

Lunedì - venerdì dalle **8.00 - 19.00**

Sabato e domenica: **9.00 - 17.00** (solo su prenotazione)

### Per info e prenotazioni:

+39 0173 81844

+39 393 9878978

info@rossellovini.it

---

È possibile acquistare i nostri prodotti direttamente in cantina

---

Visita: [www.rossellovini.it](http://www.rossellovini.it)

## ACQUISTI E INFO

### DIRETTAMENTE A CASA VOSTRA

Il nostro personale specializzato vi consiglierà al meglio nella scelta dei prodotti Rossello. Effettuiamo **consegne direttamente franco domicilio**.

### ORDINARE È FACILE!

- **Scrivi una mail:** info@rossellovini.it
- **Chiama** il 0173 81844 o il **numero verde** dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 18.00

### È POSSIBILE EFFETTUARE IL PAGAMENTO CON:

- **Contrassegno** alla consegna
- **Carta di credito** al momento dell'ordine telefonico



### CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

Effettuiamo consegne direttamente franco domicilio, con contributo spese di consegna da verificare a seconda delle proposte e della destinazione.

### TERMINI DI CONSEGNA

La consegna è garantita **entro 10 giorni** dalla data dell'ordine.

ORARIO: 8.00 - 18.00

**0173 81844** o **800 017430**



## ROSSELLO CAV. BERNARDINO

Via Bergolo, 10 - 12074 Cortemilia (CN)

Tel: +39 0173 81844 / 800 017430

Fax: +39 0173 81846

info@rossellovini.it

[www.rossellovini.it](http://www.rossellovini.it)

 [www.facebook.com/rossello1920](https://www.facebook.com/rossello1920)

