

# OROAZZURRO

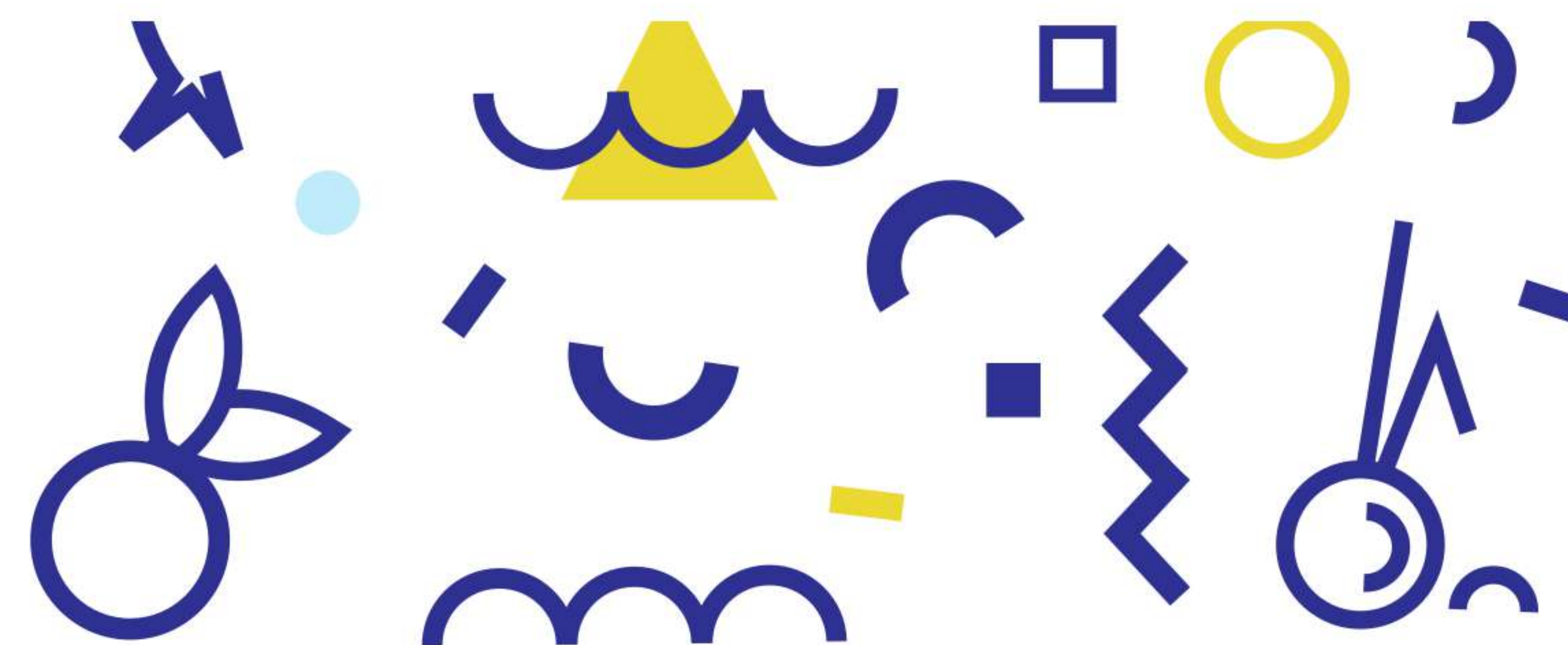
Strada San Francesco, 1

89020 Anoaia (RC) Italia

Tel. +39 0966 94 49 35

[info@calabraitica.it](mailto:info@calabraitica.it)

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



# OROAZZURRO

I Territoriali

## FILETTI DI ALICI E 'NDUJA DI SPILINGA

Un tempo considerato un prodotto "povero", la 'Nduja di Spilinga, la vera e inimitabile 'Nduja calabrese, è oggi uno degli ingredienti preferiti dagli chef di tutto il mondo.

L'accostamento dei filetti di alici alla 'Nduja di Spilinga è una novità assoluta Oroazzurro, una ricetta gourmet per gli amanti dei prodotti tipici.



## ANCHOVY FILLETS AND 'NDUJA OF SPILINGA

The Nduja of Spilinga, the only and inimitable specialty made in Calabria, once considered an humble product, is nowadays one of the international chefs' most appreciated ingredients.

The combination of anchovy fillets and Nduja of Spilinga is an absolute novelty, a gastronomic recipe for typical products lovers.

## FILETTI DI ALICI CON "CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA I.G.P."

La Cipolla Rossa di Tropea Calabria I.G.P. è una icona della gastronomia calabrese riconosciuta a livello nazionale ed internazionale. Un ingrediente premium di alta qualità che si sposta perfettamente con i filetti di alici in una ricetta originale Oroazzurro.



## FILETTO DI ALICI E BERGAMOTTO DI CALABRIA

Il Bergamotto prodotto nella provincia di Reggio Calabria è uno dei prodotti calabresi di più alto pregio. L'accostamento del Bergamotto e i filetti di alici è una ricetta unica di Oroazzurro, per celebrare il suo legame indissolubile con il territorio di appartenenza. Il risultato è un prodotto straordinario per gusto e materie prime.



## ANCHOVY FILLETS AND BERGAMOT

Bergamot is a rare and prestigious citrus that grows only in Calabria. The combination of Bergamot with anchovy fillets, is an exclusive recipe of Oroazzurro, created to celebrate the indissoluble bond with the territory to which it belongs.

The outcome is a unique product in terms of taste and balance.

## ANCHOVY FILLETS WITH "CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA I.G.P."

The Red Onion of Tropea IGP is an icon of Calabrian cuisine, nationally and internationally appreciated. A high quality premium ingredient that fits perfectly with the anchovy fillets in this original Oroazzurro recipe.