

CARCIOFINO

CARCIOFINO

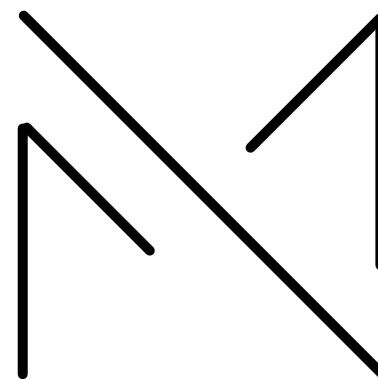
CIPOLLA

*Le specialità di Mo.Ma.'s*

CIPOLLA

SCALOGNO

PEPERONCINO



*M O . M A . ' S*

PEPERONCINO

SCALOGNO

GIARDINIERA

CAVOLFIORE





Il carciofo, uno dei prodotti più pregiati della cucina mediterranea, capace di conquistare con la sua irresistibile croccantezza e il perfetto equilibrio di sapori.

Un tocco di classe per la tua tavola, ideale per antipasti, contorni ricercati e aperitivi.

---

The artichoke, one of the finest products of Mediterranean cuisine, wins you over with its irresistible crunch and perfect balance of flavors. A touch of elegance for your table, ideal for appetizers, refined side dishes, and aperitifs.



Dall'incontro tra tradizione e gusto nasce il nostro scalogno sott'olio.

Perfetto per antipasti sfiziosi, insalate o come accompagnamento a formaggi e carni.

Lo scalogno si presenta come un ingrediente agrodolce ma allo stesso tempo deciso.

---

From the meeting of tradition and flavor comes our shallots in oil.

Perfect for tasty appetizers, salads, or as an accompaniment to cheeses and meats.

Shallots offer a sweet-and-sour taste while remaining bold and distinctive.



La giardiniera è un mix di verdure croccanti e leggere, perfetto come antipasto o contorno. Fresca e genuina, ideale da accompagnare i tuoi piatti o essere assaporata da sola.

---

Giardiniera is a mix of crisp and light vegetables, perfect as an appetizer or side dish. Fresh and genuine, it's ideal to serve with your dishes or to be enjoyed on its own.

Il nostro peperoncino sott'olio è un perfetto mix di peperoncini verdi e rossi tritati, dal sapore intenso e leggermente piccante.

Ideale per dare carattere a ogni ricetta, dalla classica aglio, olio e peperoncino a bruschette, pizza e secondi piatti.

---

Our chili pepper in oil is a perfect blend of finely chopped red and green chili peppers, with an intense and slightly spicy taste.

Ideal for adding character to any recipe, from the classic garlic, oil, and chili pepper to bruschetta, pizza, and main dishes.

