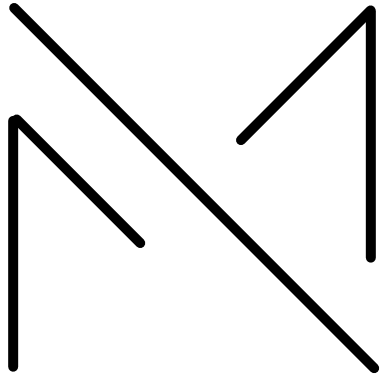
Le specialità di Mo.Ma.'s



MO.MA.'S

CHI SIAMO

Siamo due giovani imprenditori e amici, uniti dalla passione per la natura, il buon cibo e la tradizione.
Da questo legame nasce una linea di specialità sott'olio artigianali, realizzate con ingredienti selezionati e nel rispetto della stagionalità.
Crediamo nella qualità delle piccole cose: materie prime eccellenti, cura dei dettagli e amore per il nostro lavoro.
Il nostro obiettivo è portare in tavola sapori autentici, offrendo un'esperienza genuina da condividere.

We are two young entrepreneurs and friends, united by a passion for nature, good food, and tradition.
From this bond comes a line of artisanal preserved specialties, made with carefully selected ingredients and respect for seasonality.
We believe in the quality of the little things: excellent raw materials, attention to detail, and love for what we do.
Our goal is to bring authentic flavors to the table, offering a genuine experience to share.







CIPOLLA

La Cipolla Gialla di Medicina: delicata, dolce al punto giusto e perfetta per esaltare ogni piatto.
Ideale per guarnire bruschette, antipasti o per arricchire condimenti come tonno e fagioli.

The Medicina Yellow Onion: delicate, perfectly sweet, and ideal for enhancing any dish.
Perfect for garnishing bruschetta, appetizers, or enriching sauces like tuna and beans.

FORMATI:
1500 gr
300 gr







CARCIOFINO

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.

FORMATI:
1500 gr
310 gr







FICHI CARAMELLATI

Dall'incontro tra dolcezza e tradizione nasce il nostro fico caramellato.
Perfetto per antipasti raffinati, abbinamenti con formaggi o per arricchire piatti di carne.
Il fico si distingue per il suo sapore intenso e avvolgente, naturalmente dolce ma con una nota elegante e decisa.

From the meeting of sweetness and tradition comes our caramelized fig.
Perfect for refined appetizers, pairing with cheeses, or enhancing meat dishes.
The fig stands out for its rich and enveloping flavor, naturally sweet with an elegant and distinctive note.

FORMATI:
660 gr
250 gr







FRIGGIONE

Il Friggione, uno dei simboli più autentici della cucina emiliana, capace di conquistare con la sua consistenza morbida e il perfetto equilibrio tra dolcezza e intensità.
Ideale per antipasti, contorni saporiti e aperitivi dal gusto tradizionale.

The Friggione, one of the most authentic symbols of Emilian cuisine, is capable of winning you over with its soft texture and the perfect balance between sweetness and intensity.
Ideal for appetizers, flavorful side dishes, and traditional-style aperitifs.

FORMATI:
520 gr
320 gr







GIARDINIERA

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.

FORMATI:
1500 gr
310 gr







PEPERONCINO

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 brushetta, pizza, and main dishes.

FORMATI:
190 gr







TRITO DI CARCIOFINI

Il trito di carciofini, uno dei sapori più autentici della cucina mediterranea, capace di conquistare con la sua consistenza delicata e il perfetto equilibrio tra freschezza e gusto deciso. Ideale per antipasti, contorni saporiti e aperitivi dal carattere tradizionale e raffinato.

The chopped artichokes, one of the most authentic flavors of Mediterranean cuisine, is capable of winning you over with its delicate texture and the perfect balance between freshness and bold taste.
Ideal for appetizers, flavorful side dishes, and aperitifs with a traditional and refined character.

FORMATI:
180 gr







CONTATTI

Mo.Ma.'s

Mo.Ma.'s

momasspecialita.com

momas@momasspecialita.com

NOTE

