



**KOPA
FOOD**

La grande tradizione italiana dei condimenti





La tradizione per dare gusto alla vita



Kopafood è un'azienda che nasce dalla passione per la qualità e per il territorio lodigiano. Genuinità, ricerca e tradizione sono i valori alla base della filosofia di Kopafood; l'intento è di riportare alla luce profumi e sapori antichi ormai dimenticati, ma sorprendentemente attuali, per una moderna dieta mediterranea, sempre più attenta alla genuinità. L'azienda pone attenzione alla ricerca di fornitori garantiti e alla selezione di ogni singolo ingrediente utilizzato, per offrire ai suoi clienti la certezza di un prodotto estremamente sano e genuino da tutti i punti di vista. Kopafood è oggi riconosciuta a livello locale e internazionale ed è orgogliosa di far apprezzare, attraverso i propri prodotti, la tradizione lodigiana in tutto il mondo.



Balseto Laudense



Si tratta di un particolare condimento dolce-acidulo dai riflessi dorati, sapiente fusione di aceto di vino e mosto crudo di uve Trebbiano.

Il *Balseto Laudense* esalta il gusto degli alimenti più delicati, senza coprire i sapori dei cibi né alterare il colore. Conferisce nobiltà a verdure crude o cotte e dona un tocco di raffinatezza a carne e pesce.



Cod. Ean 250ml
8054309801051
8033100830019



Cod. Ean 500 ml
8054309801068

Le origini di questo prodotto sono molto antiche e vanno ricercate nei libri di storia che narrano delle vicende del territorio lodigiano e feudale in generale. Il *Balseto Laudense* veniva infatti utilizzato anticamente in aggiunta all'acqua per dissetare i mietitori di grano durante il loro duro lavoro nei campi; in seguito i monaci Certosini scoprirono il suo vero valore come condimento da cucina e lo definirono "*Licore de cucina dulce et agreste*".

In tempi recenti, l'azienda Kopafood ha riportato al suo antico splendore il *Balseto Laudense* facendolo conoscere in tutto il mondo; oggi i migliori ristoranti lo utilizzano in alcune delle loro preparazioni per esaltare e arricchire il gusto dei piatti serviti, con un tocco di raffinatezza e originalità.

Balseto Laudense Biologico



Cod. Ean
8054309801143




BALSETO[®]
Laudense

Il Balseto Laudense Biologico nasce da un'accurata ricerca delle materie prime rigorosamente selezionate e controllate. Gli ingredienti sono tutti provenienti da aziende di agricoltura Italiana senza l'utilizzo di pesticidi o altre sostanze chimiche.

Il Balseto Laudense Biologico non è invecchiato, il mosto non viene cotto così da mantenere inalterati i sapori freschi e originali dell'uva. La lavorazione avviene secondo i migliori standard qualitativi per portare sulla tavola un prodotto di elevata qualità grazie all'utilizzo di materie prime di alta qualità di origine biologica.





I Fruttosi

Deliziosi condimenti agrodolci ottenuti da aceti, mosti e frutta. Danno un gusto fresco e fruttato ai cibi e sono ideali per creare fantasiose vinaigrette.

Fruttosi al Lampone è particolarmente indicato per cani bianche, piatti freddi a base di salumi e formaggi, frutta e gelato; usato nelle macedonie, ne amalgama i profumi e produce un fantastico succo tutto da bere.

Fruttosi al Melograno è particolarmente indicato per il pesce al forno e alla griglia; usato al posto del succo di limone, conferisce un gusto decisamente agrodolce e arricchisce la portata di profumi

Fruttosi al Fico è l'ideale per le carni rosse; se utilizzato a fine cottura, esalta il sapore e produce una fantastica demi-glace.



Cod. Ean
8054309801594



Cod. Ean
8054309801600



Cod. Ean
8054309801587

Tre varietà per soddisfare ogni palato!



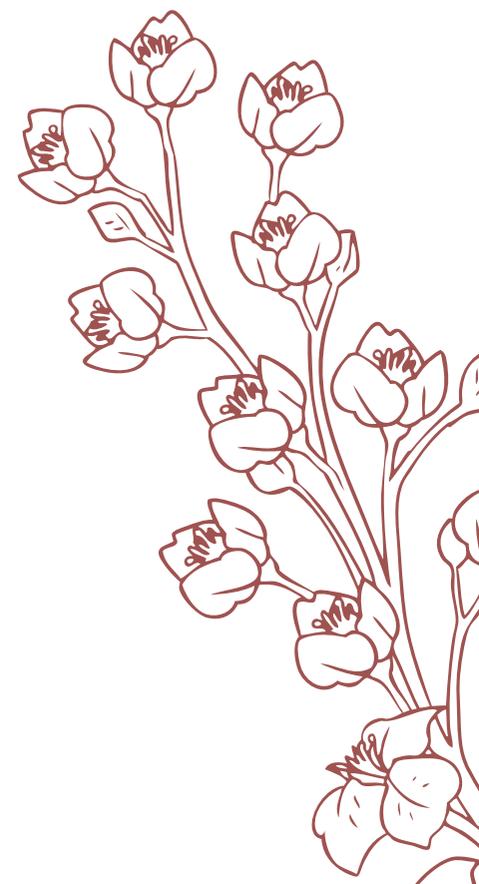
Aceto di mele

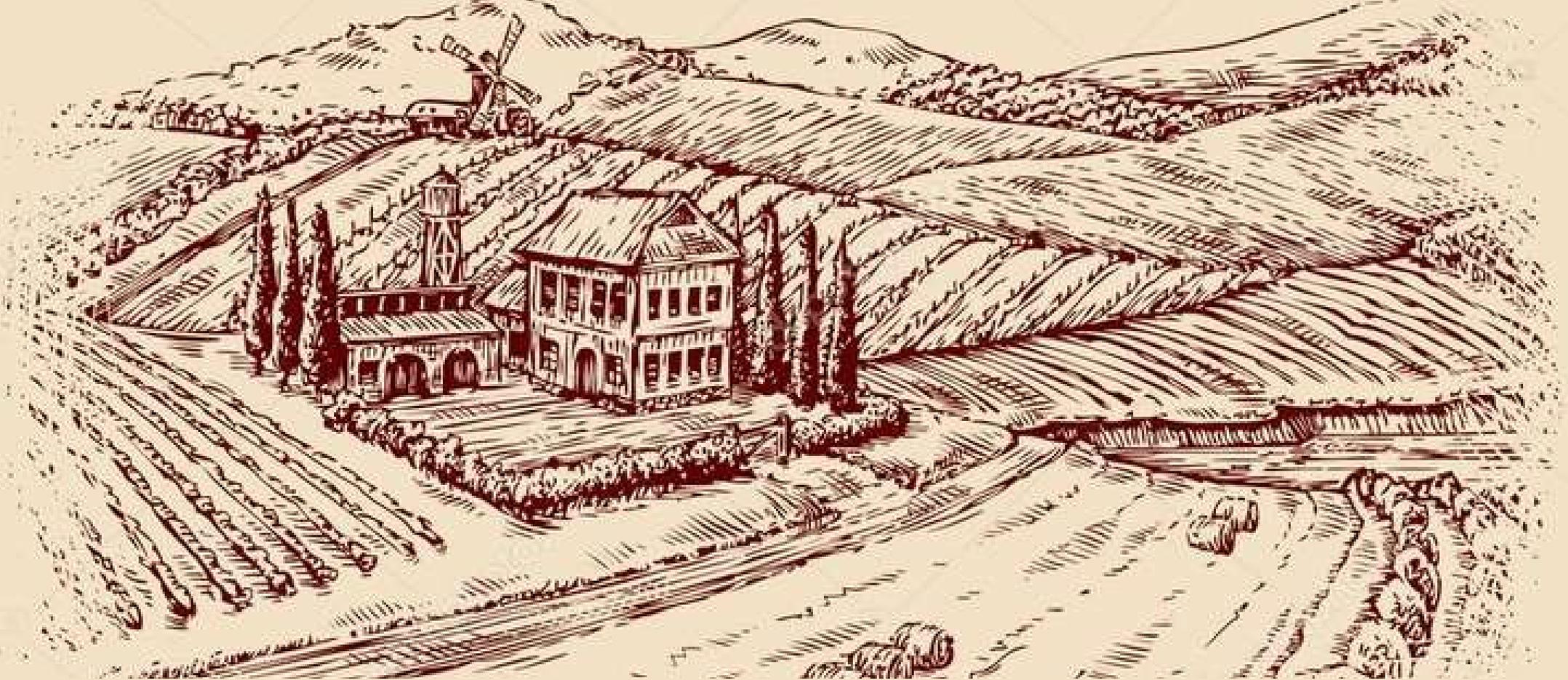
*Aceto di Mele 100% italiano,
fresco ottenuto da sidro di qualità.
Ideale per insaporire piatti a base
di carne e salse delicate.*

*Esalta la freschezza di insalate e il
gusto di verdure cotte e crude.
Ricco di preziosi minerali, regala
tanti benefici al nostro organismo.*

Acidità 5%.

*Cod. Ean
8054309801105*

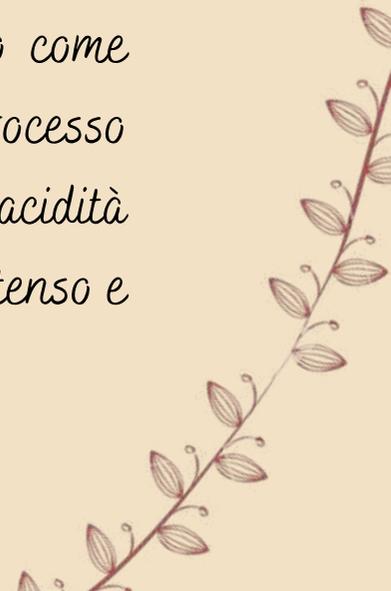




Come nasce l'aceto balsamico...

L'aceto balsamico di Modena è un condimento ottenuto dal mosto d'uva e dall'aceto di vino. Il lento processo di acetificazione è seguito dalla maturazione in botti di legno pregiato, quali il castagno, la quercia e il ginepro.

*Alla fine del periodo di maturazione, il prodotto viene testato da un gruppo di tecnici esperti al fine di essere certificato come **Aceto Balsamico di Modena IGP**. Il risultato di questo processo è un condimento diverso dall'aceto di vino per la sua acidità delicata, persistente e armoniosa, il suo colore marrone intenso e il suo odore leggermente acetico, con note legnose.*



Aceto Balsamico di Modena

Aceto Balsamico di Modena IGP, il classico secondo la tradizione modenese. Prodotto con aceto di vino e mosto concentrato di uve Trebbiano. La lunga maturazione in botti di rovere ne conferisce un sapore intenso. Ottimo per condire carni e verdure cotte e crude.



*Cod. Ean
8054309801082*

*Cod. Ean
8054309801099*

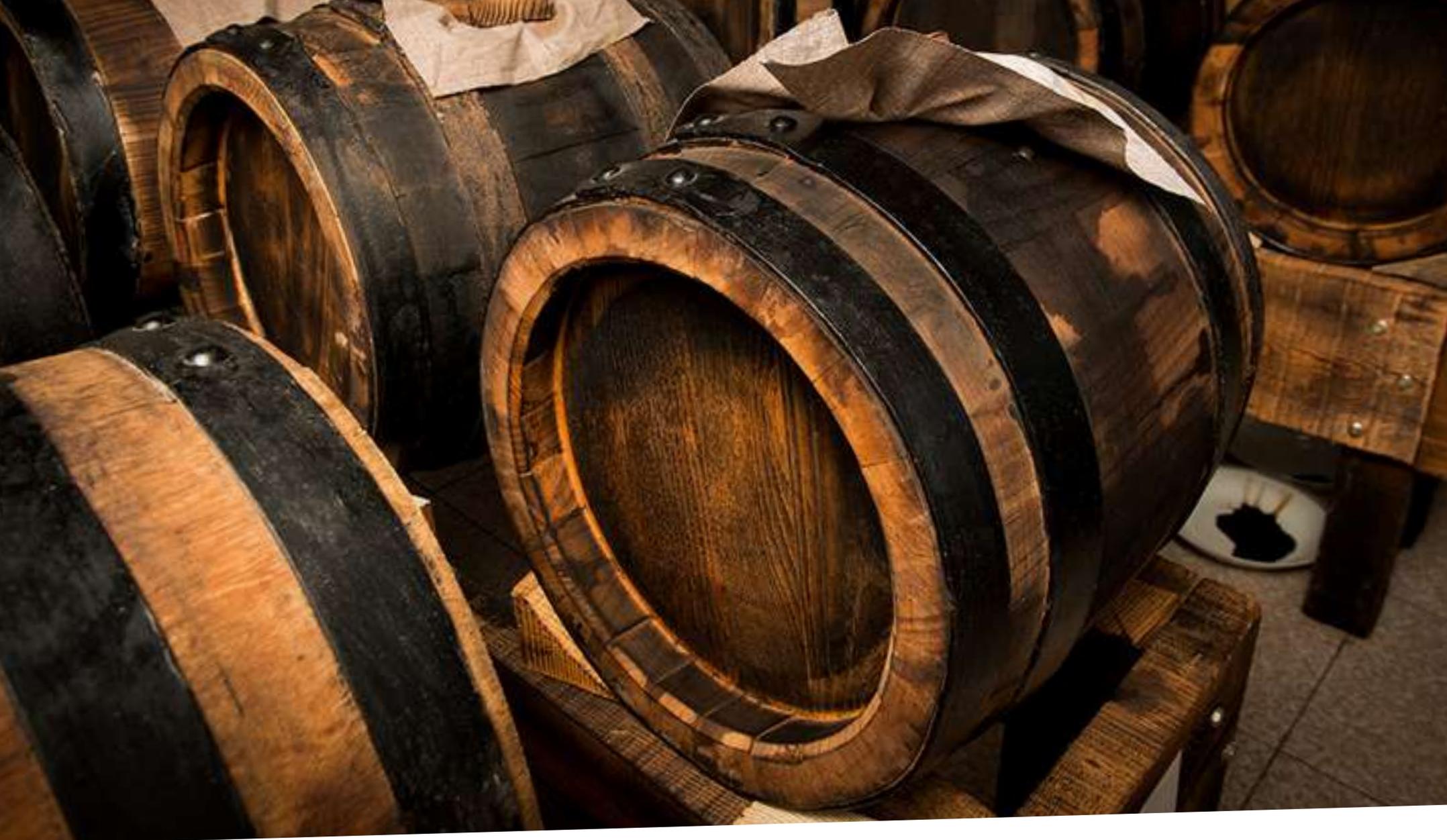
Aceto balsamico di Modena IGP 3 Gocce, ottenuto cuocendo a fuoco lento il mosto di uve da selezionati vitigni del modenese. Ideale per condire verdure fresche o cotte, salmone, carni bianche, bresaola con rucola o pizza all'aceto balsamico. Densità 1,13 g/l.



*Cod. Ean 500ml
8054309801174*



*Cod. Ean 250ml
8054309801167*



*Aceto Balsamico di Modena IGP 5 Gocce,
affinato in botti di legno pregiato. Consigliato con
Parmigiano Reggiano, arrosto, frittura di pesce,
ma anche gelato o macedonia di frutta.*

Densità 1,33 g/l.

*Cod. Ean
8054309801150*



Glasse di aceto balsamico

La nostra selezione di glasse delicate e saporite soddisfa ogni palato.



Cod. Ean
8054309802102



Cod. Ean
8054309802096



Cod. Ean
8054309802089



Cod. Ean
8054309802072



Glasse all'aceto Balsamico di Modena IGP è adatta per ogni tipo di carne, di pesce ed è ottima sulle verdure cotte e crude.

Glasse all'aceto Balsamico di Modena IGP Pera è ideale sui formaggi stagionati, sulla carne lessata e sulle verdure. Irresistibile sulla frutta fresca e sul gelato.

Glasse all'aceto Balsamico di Modena IGP Mango e Cipolla è ottima sui formaggi, sugli affettati e per insaporire tutti i tipi di carne. Golosa sulle patatine fritte.

Glasse all'aceto Balsamico di Modena IGP Nocciola e Mostarda è indicata per tutti i tipi di pesce, carne, formaggi e verdure sia cotte che crude.



Succo di Limone da concentrato dal sapore intenso. Utilizzabile nelle bevande fredde e calde e come condimento per insalate, verdure crude o saltate in padella, carpacci di carne, pesce. Ottimo anche per preparare marinature.

*Cod. Ean
8054309805868*

Succo di Limone



*Succo di limone naturale eccellente per condire insalate, verdure saltate in padella, piatti di carne e di pesce.
Perfetto sulla macedonia e per degustare una bevanda fresca e dissetante.*

*Cod. Ean
8054309805820*

Olio extra vergine d'oliva

- Olio extra vergine d'oliva
- Olio extra vergine d'oliva al peperoncino
- Olio extra vergine d'oliva al tartufo
- Olio extra vergine d'oliva al rosmarino



Cod. Ean

8054309805332



Cod. Ean

8054309805349



Cod. Ean

8054309805363



Cod. Ean

8054309805356

Tutti i prodotti

Gran Saponi garantiscono sin dall'origine una qualità superiore frutto dell'attenta selezione di ogni singolo ingrediente utilizzato.

I nostri Oli svelano i sapori intensi della nostra tradizione, ricchi e corposi: sono i condimenti creati sulle note dei profumi mediterranei.

Fai la differenza!



Kopafood offre anche il servizio di private label per conto terzi, dedicato ai clienti che desiderano creare la propria linea esclusiva di condimenti personalizzati con il proprio marchio e logo, decidendo le caratteristiche e il posizionamento sul mercato.





Kopafood S.r.l.
Viale Milano, 44
Lodi (LO) 26900
+ 39 0371 771671
info@kopafood.it
www.kopafood-gransapori.it

