

LONGINO & CARDENAL
Cibi Rari e Preziosi

IL CIBO È CULTURA

UN VALORE DA CONOSCERE
E RACCONTARE



NOVITÀ 2022

FUENTES
EL ATÚN ROJO

FUENTES

TONNO ROSSO



SPAGNA

LEADERSHIP MONDIALE

Il fondatore, **Ricardo Fuentes**, ha creduto in questo mercato prima di chiunque altro: pioniere in Europa nell'allevamento e commercializzazione del tonno rosso, vanta **50 anni di esperienza** nel settore.

Fuentes è ad oggi il **leader mondiale** nella produzione di tonno rosso ed esporta circa l'85% della sua produzione, grazie agli allevamenti situati in Spagna, Malta, Tunisia, Marocco, Italia e Portogallo.



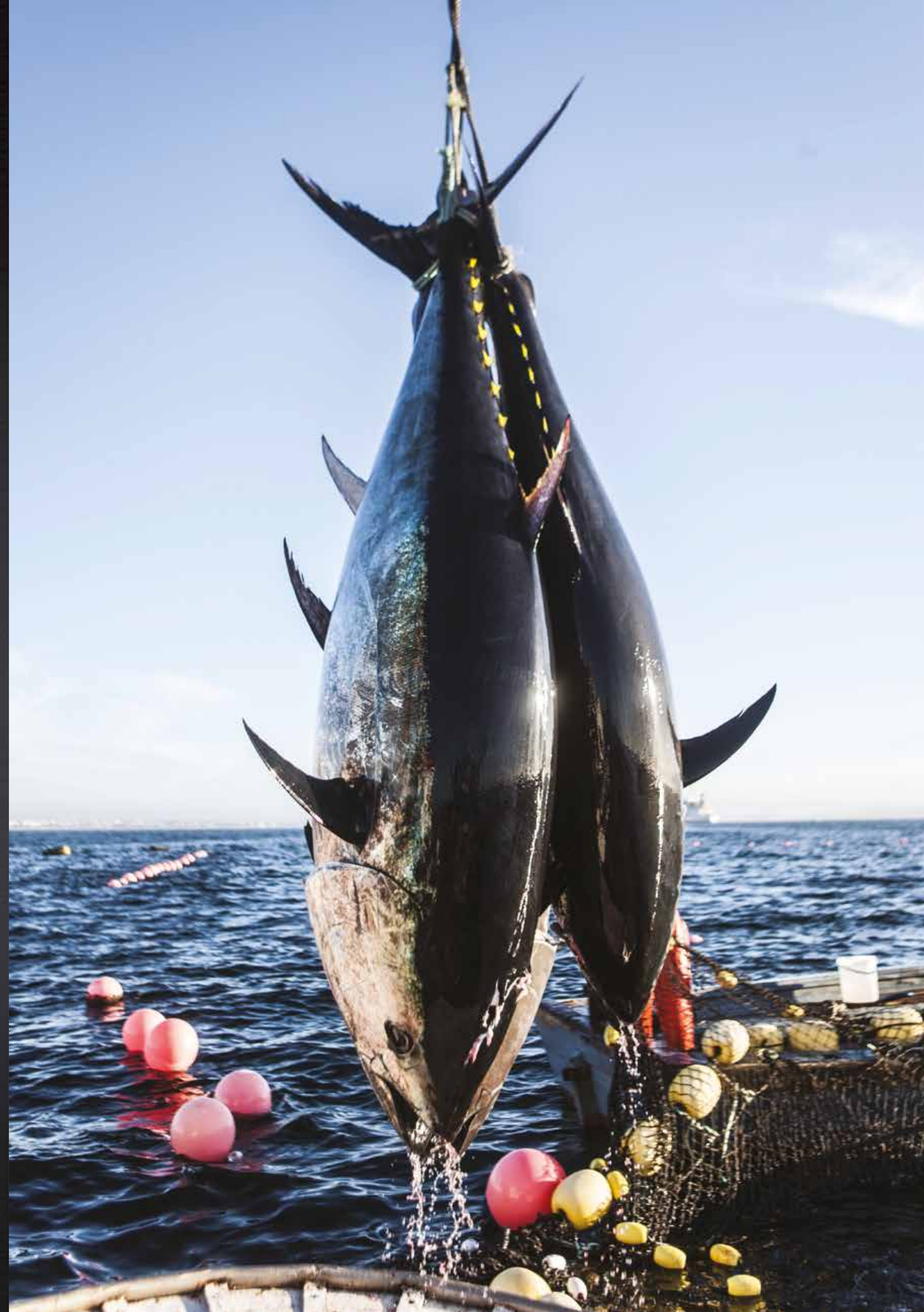
INQUADRA CON LO SMARTPHONE IL QR CODE
PER COLLEGARTI ALL'E-COMMERCE
DI LONGINO & CARDENAL E PER VISUALIZZARE
IL VIDEO AZIENDALE



B2B.longino.it



video aziendale



FUENTES

EL ATÚN ROJO

“ DA PIÙ DI 30 ANNI
IL TONNO ROSSO
FUENTES È IL PREFERITO
DEL MERCATO PIÙ
ESIGENTE: QUELLO
GIAPPONESE ”

TECNICHE DI PESCA

Tutti i tonni rossi sono esemplari adulti selvatici, catturati utilizzando tecniche di pesca sostenibile. Sono allevati, nutriti ed estratti su richiesta, seguendo la tecnica **ikejime** giapponese, che consente al tonno di non rilasciare acido lattico e assicura la qualità ottimale della carne. Si tratta infatti di un'antica tecnica che consiste nel **neutralizzare il sistema nervoso del pesce, evitandogli stress e dolore.**



SOSTENIBILITÀ

Fuentes fa della sostenibilità il suo punto di forza: **qualità senza compromessi**, che assicura al cliente finale un'eccellenza assoluta. Dopo la loro migrazione naturale, i tonni vissuti allo stato brado vengono spostati negli allevamenti di Fuentes. Qui vengono allevati in mare aperto, **alimentati in modo completamente naturale** e **pescati solo su richiesta** diretta dei clienti. Questa modalità di pesca fa sì che il tonno rosso possa essere consumato in ogni sua parte, fresco in ogni stagione dell'anno.



PERCHÉ SCEGLIERE FUENTES?

- > **Leader mondiale** nell'allevamento di Tonno Rosso premium
- > Il marchio preferito dagli **Chef giapponesi**
- > **Freschezza:** pesca **a richiesta** 365 giorni/anno
- > **Percentuale ottimale di grasso** infiltrato
- > Standard di qualità **eccellenti**



MS DONNA

GRAN CHIO REALE

MS Donna nasce dall'aspirazione del proprietario Kjell di **rivoluzionare il mercato del granchio reale in Norvegia** e di portarlo nelle **migliori cucine nel mondo**. Dopo aver appreso l'arte della pesca dai più abili pescatori della regione di Finmark in Finlandia, Kjell e il suo partner decidono di tornare nella loro città natale, vicino ad Oslo, con l'intento di rivoluzionare il mercato norvegese del granchio reale.

RICERCA E INNOVAZIONE

Grazie alla stretta collaborazione con l'Università del South-Eastern Norway e le intense ricerche di mercato, MS Donna è riuscito ad individuare le principali problematiche del mercato del granchio reale e creare un prodotto che offrisse un servizio innovativo, mai distribuito prima in Norvegia. Tradizionalmente, il granchio reale veniva venduto in clusters da 10 kg con le diverse parti del carapace. Kjell decide quindi di offrire le **single parti porzionate** del granchio reale, **crude** e nelle **quantità desiderate**. A seguito di numerose interviste agli chef norvegesi, Kjell capisce che il principale problema del commercio del granchio reale consisteva nello **spazio** che i cluster di 10 kg occupavano nelle piccole cucine norvegesi, il lungo **tempo di preparazione** e lavorazione del prodotto richiesti agli chef e l'imprevedibilità delle quantità delle singole pezzature del granchio, che potevano variare rendendo la programmazione del menù dei ristoranti estremamente complicato.



NORVEGIA

Nella foto:
Kjell Olav Rugset
CEO e fondatore per MS DONNA



INQUADRA CON LO SMARTPHONE IL QR CODE
PER COLLEGARTI ALL'E-COMMERCE
DI LONGINO & CARDENAL E PER VISUALIZZARE
IL VIDEO AZIENDALE



B2B.longino.it



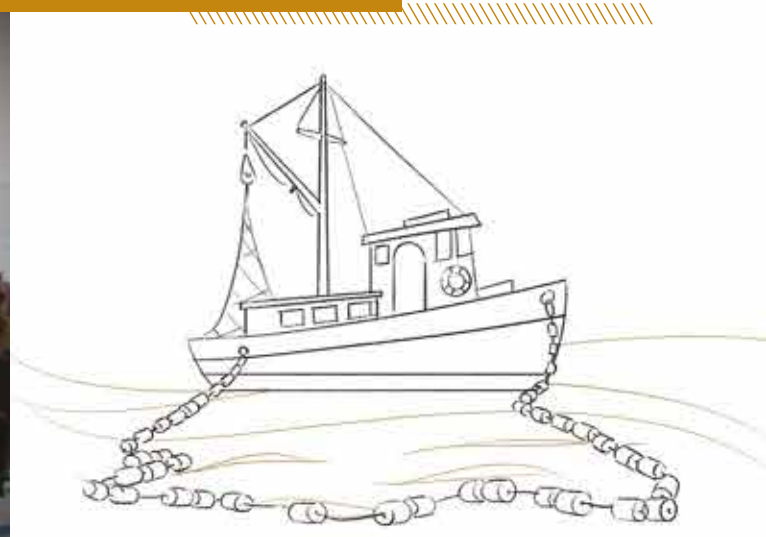
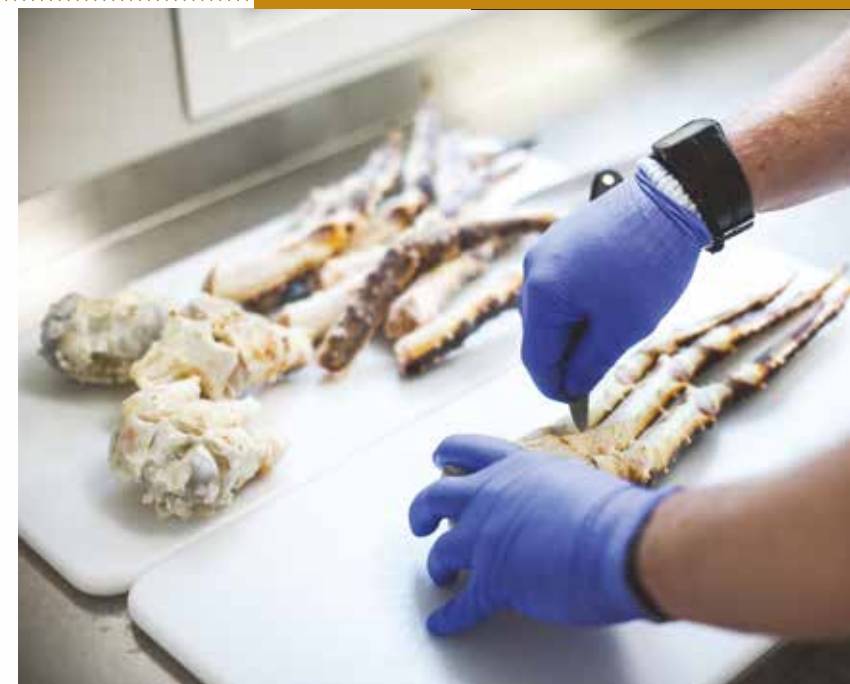
video aziendale



I VANTAGGI DI MS DONNA

MS Donna **elimina completamente la necessità di pulire il prodotto**, che arriva già **porzionato e pronto per essere cucinato**, occupando poco spazio nelle cucine e permettendo di calcolare esattamente la profittabilità del piatto nel menù.

- > **Scelta di prodotti singoli**, venduto in parti separate (Paraloin, Paraleaf, Leg Lower part, etc)
- > **Garanzia di qualità**: prodotto fresco e non precotto
- > **Controllo e lavorazione manuale**



CONTROLLO

I Granchi reali di MS Donna vengono pescati nella stessa regione dove i suoi proprietari hanno imparato a pescare: Finmark.

Ogni granchio viene **controllato, pesato e pulito manualmente**, per accettarsi che ogni pezzo rispetti gli standard eccellenti dell'azienda, volti a soddisfare le migliori cucine al mondo.





CENTUMBRIE

CENTUMBRIE

OLIO EVO

FARINE E LEGUMI

Con passione ed amore per la terra umbra, le sue colline, valli, boschi, e torrenti,

Centumbrie nasce rispettando la storia ed il legame con il territorio in tutti i suoi aspetti.

Nella foto:
Miriam Cinaglia, responsabile marketing e comunicazione e fondatore Centumbrie



ITALIA

SOSTENIBILITÀ RIDUZIONE MASSIMA DI TUTTI GLI SPRECHI

- > Cura oltre 140 ettari aziendali, che permettono un **assorbimento dell'anidride carbonica**
- > Coltivazione prodotti a **KM 0**
- > Impegno di **eliminare l'utilizzo di plastica**
- > **Ridurre** al minimo **lo spreco di acqua** durante tutte le fasi di produzione dell'olio
- > Trasferimento della **sansa** ad un biodigestore per la **produzione di energia elettrica**
- > Utilizzo del **nocciolino** come **auto-riscaldamento** per le strutture Centumbrie

INQUADRA CON LO SMARTPHONE IL QR CODE PER COLLEGARTI ALL'E-COMMERCE DI LONGINO & CARDENAL E PER VISUALIZZARE IL VIDEO AZIENDALE



B2B.longino.it



video aziendale



OLIO

Il **frantoio** di ultima generazione permette di **operare a freddo**, estraendo grandi oli con **uso limitato di acqua** per rispetto verso le risorse idriche e ambientali. Centumbrie prevede due linee di lavorazione, una a 2 fasi e una a 3 fasi al fine di adottare la migliore soluzione estrattiva in funzione delle caratteristiche delle olive raccolte. Con numerosi accorgimenti tecnologici, l'intero **ciclo di lavorazione è rigorosamente monitorato** così da garantire un'altissima qualità dell'olio extra vergine d'oliva. Prima della spremitura le olive vengono pulite dalle foglie e dai residui di acqua, polvere e altre impurità. Lo stoccaggio e l'imbottigliamento vengono eseguiti in locali a temperatura controllata e con l'ausilio di gas inerte per salvaguardare le caratteristiche organolettiche e chimiche del prodotto. I macchinari sono divisi dallo spazio esterno tramite pareti vetrate, che rendono visibile a tutti e ovunque le fasi della lavorazione delle olive.



FARINA

Le farine Centumbrie nascono dalla macinazione dei grani coltivati secondo regole di **agricoltura biologica**. La **macinazione è lenta** e a **bassa temperatura**, con **pietra naturale di granito bianco**.

Una lavorazione di matrice artigianale che garantisce un ridotto effetto stress sui chicchi e permette di ottenere una **materia di altissima qualità**, ricca di **proprietà organolettiche sane** e **principi nutritivi**. Le farine Centumbrie, oltre ad essere macinate in purezza, sono **prive di additivi aggiunti**, come glutine e altri miglioratori.

LEGUMI

I legumi Centumbrie sono coltivati nel pieno rispetto dell'agricoltura biologica pertanto **non vengono utilizzati pesticidi ed erbicidi**. Una **filiera corta** e **controllata**, un territorio valorizzato dal **particolare microclima del Lago Trasimeno**, conferiscono a questi prodotti caratteristiche uniche.



MARCONIL

OSTRICHE

Pura innovazione e amore per la qualità: le ostriche **Marconil** vengono allevate in **mare aperto**. Grazie all'**altissima qualità dell'acqua**, non hanno bisogno di purificazione.

Le ostriche di Marconil sono allevate nelle **acque fredde dell'oceano**, vicino al golfo di Cádiz, che si trova a pochi chilometri dallo stretto di Gibilterra. Gli allevamenti di oltre 872.000 m² si trovano a 7 km dal porto di Conil, dove l'azienda prende il suo nome. Qui è dove l'Oceano Atlantico e il Mar Mediterraneo convergono, un'area riconosciuta in tutto il mondo per l'**alta qualità delle sue acque**.



SPAGNA



B2B longino.it



video aziendale

INQUADRA CON LO SMARTPHONE
IL QR CODE PER COLLEGARTI
ALL'E-COMMERCE DI LONGINO & CARDENAL
E PER VISUALIZZARE IL VIDEO AZIENDALE



METODO E LAVORAZIONE

Il processo di coltura inizia con gli esemplari dei **migliori allevatori francesi**, situati nel golfo del Mordihan e nel bacino di Marennes-Oléron, aree famose per la qualità delle loro ostriche.

Le loro dieta è costituita da **plancton marino**, che insieme all'altissima qualità delle acque dove crescono, conferiscono alle ostriche Marconil le loro **raffinate caratteristiche**.



INNOVAZIONE

Il processo di allevamento consiste in un sistema innovativo chiamato "long-Line". Il sistema di coltura sospeso viene **legato ad una corda madre**, che viene **ancorata in fondo al mare e mantenuta a galla** attraverso l'utilizzo di **boe**.

Le ostriche si trovano ad **una distanza di 4 miglia nautiche dalla costa**. Queste acque hanno la qualificazione sanitaria di **"Zona A"**, la migliore per qualificare le acquicoltura. Pertanto, le ostriche Marconil **non hanno bisogno di purificazione**.

Marconil utilizza tecnologie d'ultima generazione per assicurare un rigoroso sistema di controllo sanitario, che permette di offrire prodotti della più alta qualità e sicurezza.



- > **NOME SCIENTIFICO**
Crassostrea gigas
- > **PROVENIENZA**
Golfo di Cádiz - Puerto de Conil - Spagna
- > **METODO DI PESCA**
Allevamento in mare aperto a 7 km dalla costa
- > **ESAME OLFATTIVO**
Decisa essenza salmastra
- > **GUSTO**
Alta sapidità, vero sapore di mare
- > **DIMENSIONE**
Elevata

TENUTA CHIARAMONTE

OLIE OLIVE

L'attaccamento alle proprie radici, il rigore produttivo e la passione che animano Tenuta Chiaramonte sono frutto della cultura agricola della **Sicilia e della terra iblea** in particolare, che vanta una tradizione olearia millenaria, avviata dai coloni greci e interpretata poi dagli arabi.

L'azienda, con i suoi **estesi uliveti e il suo moderno frantoio**, è situata, infatti, nelle soleggiate **campagne ragusane**, tra colline che degradano verso il mare e muretti a secco diventati Patrimonio dell'Umanità.

Il ciclo lavorativo di Tenuta Chiaramonte si avvale esclusivamente di una **filiera interna a km 0**, che inizia dalla coltivazione, si esalta nella produzione in un frantoio dalla tecnologia sofisticata, per perfezionarsi nello stoccaggio e nell'imbottigliamento.



INQUADRA CON LO SMARTPHONE
IL QR CODE PER COLLEGARTI
ALL'E-COMMERCE DI LONGINO & CARDENAL
E PER VISUALIZZARE IL VIDEO AZIENDALE



B2B.longino.it



video aziendale

Nella foto:
Gianni Chiaramonte,
titolare Tenuta Chiaramonte



CULTURA AGRICOLA

Tenuta Chiaramonte produce e sigla oli extravergini d'oliva biologici, tra i quali due DOP e un IGP, **che eccellono per qualità e caratteristiche organolettiche, riconosciute e premiate** anche in prestigiosi concorsi internazionali.

Gli oli, nelle loro quattro versioni, sono racchiusi e proposti al mercato in bottiglie contraddistinte da **etichette artistiche** molto particolari, che vedono riprodotti i mascheroni tipici del barocco ragusano.

A completare il catalogo, anche **latte e contenitori studiati per ogni altra esigenza di consumo.**



ALPIN HERBS

ERBE E FIORI SECCHI

Frutto della collaborazione di **Alpin Herbs** e **Ordine Contadino**, Azienda agricola Nadalini Danilo.



Nella foto:
Thomas Spornberger, titolare di Alpin Herbs



RICERCA E INNOVAZIONE

Negli anni, Thomas ha sviluppato una vera e propria **passione per le piante particolari e rare**.

Questa continua ricerca ha portato all'introduzione di una nuova gamma di prodotti in collaborazione con Ordine Contadino, Azienda Agricola Nadalini Danilo: Erbe e Fiori secchi.

INQUADRA CON LO SMARTPHONE
IL QR CODE PER COLLEGARTI
ALL'E-COMMERCE DI LONGINO & CARDENAL
E PER VISUALIZZARE IL VIDEO AZIENDALE



B2B.longino.it



video aziendale

COLTIVAZIONE

Le coltivazioni sono irrigate a goccia e solo lo stretto necessario, con approvvigionamento idrico da pozzo privato che preleva direttamente **acqua pura di falda**. Le varie essenze coltivate sono state selezionate, abbiamo scelto accuratamente ogni varietà grazie alla collaborazione con l'erborista, affinché abbiano una maggiore concentrazione di aromi ed oli essenziali che trasmettono al loro utilizzo. È stata eseguita l'attenta analisi del suolo per valutare la composizione organica/minerale del terreno e sulla base di questo risultati abbiamo deciso dove e cosa coltivare.



RACCOLTA

La raccolta avviene manualmente nelle **ore più fresche del giorno**, le erbe raccolte quindi vengono trasportate subito (pochi minuti dalla raccolta) nel locale di essiccazione e poste su graticci di legno con rete a uso alimentare che permettono un'ottimale ed uniforme essiccazione.



ESSICCAZIONE

L'essiccazione avviene in modo naturale, non utilizza il calore ma è dotato di deumidificatore, questo permette alle piante di non perdere i propri oli essenziali e quindi di preservare i loro aromi/odori/gusto.



ANALISI E CONTROLLO

I rigorosi controlli assicurano la **completa assenza di prodotti chimici** e garantiscono l'estrema **qualità e purezza** dei prodotti Alpin Herbs.

PECULIARITÀ

- > Raccolta a mano
- > Vento nordico
- > Ambiente naturale incontaminato
- > Microclima perfetto
- > Alternanza sole e ombra
- > Escursione termica



LONGINO & CARDENAL

Cibi Rari e Preziosi



NOVITÀ 2022

INQUADRA CON LO SMARTPHONE
IL QR CODE PER VISUALIZZARE
I CODICI PRODOTTO