

Cibireali
eccellenze e rarità regionali


CATALOGO

NATALE 2022





Cibireali
eccellenze e rarità regionali



Cibi Reali nasce per una spiccata passione verso il cibo, sempre alla ricerca di quelle specialità tipiche del territorio, che possano restituire, alla vita di tutti i giorni, i sapori del Piemonte e delle zone collegate al regno sabauda. Territori ricchi di storia e di cultura enogastronomica semplice e dalle chiare origini contadine.

.....

Siamo pertanto lieti di sottoporvi un'accurata selezione di questi prodotti nei più svariati abbinamenti realizzati con le nostre composizioni.

.....

Tutti gli articoli, che abbiamo selezionato e scelto per voi, sono di eccellente qualità; sia per le materie prime utilizzate, che per la serietà impiegata dai produttori nella fase delle lavorazioni, nel pieno rispetto delle tradizioni.

.....

I nomi assegnati alle confezioni sono un omaggio a quelle località che hanno ospitato e tuttora ospitano, alcuni dei più importanti castelli che appartengono alla nostra storia.



CONFEZIONI

SCATOLA ^A

Colore Blu
Nastro Bordeaux

SCATOLA **A**

340x95x95 mm



SCATOLA ^B

Colore Blu
Nastro Bordeaux

SCATOLA **B**

340x185x95 mm



SCATOLA ^C

Colore Blu
Nastro Bordeaux

SCATOLA **C**

340x280x95 mm



SCATOLA ^D

Colore Blu
Nastro Bordeaux

SCATOLA **D**

340x370x95 mm



SCATOLA ^E

Colore Blu
Nastro Bordeaux

SCATOLA **E**

340x560x95 mm



SCATOLA ^F

Colore Bordeaux
Nastro Bordeaux

SCATOLA **F**

325x255x180 mm



SCATOLA ^G

Colore Bordeaux
Nastro Bordeaux

SCATOLA **G**

300x400x195 mm



SCATOLA ^H

Colore Bordeaux
Nastro Bordeaux

SCATOLA **H**

400x400x195 mm





Antipasto piemontese
280 g

Le pesche di nonna Emilia
400 g

BRIONA⁴⁰¹

SCATOLA A



CREMOLINO⁴⁰³

SCATOLA B



Paste d'Melia in vaschetta
180 g

Antipasto piemontese
280 g

Albicocche al Moscato d'Asti
580 g

ROPPOLO⁴⁰²

SCATOLA B



Pere Martin Sec al Freisa di Chieri
580 g

Ragù salsiccia e funghi
180 g

Riso integrale nero "Petalò nero"
500 g

Torcetti in vaschetta
180 g

Antipasto piemontese
280 g

CORTANZE⁴⁰⁴

SCATOLA C





CANELLI 405

SCATOLA C



Dolce strudel di mele

270 g

Antipasto piemontese

280 g

Panissa vercellese

250 g

Margherite di riso e nocciole

200 g

Dolcetto Dogliani DOCG "Madonna delle Grazie"

750 ml



MASIO 406

SCATOLA C



Zabaione al marsala

200 g

Pesto di peperoni e nocciole

210 g

Peperini farciti con tonno

180 g

Quaquare

250 g

Antipasto piemontese

280 g

Tagliolini all'uovo

250 g





CALTIGNAGA⁴⁰⁷

SCATOLA C



MAZZÈ⁴⁰⁸

SCATOLA D





VOGOGNA⁴⁰⁹

SCATOLA D



- Antipasto piemontese* 280 g
- Peperini farciti con tonno* 180 g
- Riso carnaroli e tartufo a fette* 250 g
- Filari di luna Barbera d'Alba DOC* 750 ml
- Pesche al Moscato d'Asti* 580 g
- Tomini fantasia sott'olio* 180 g
- Paste d'Melia in vaschetta* 200 g



IVREA⁴¹⁰

SCATOLA D



- Zabaione al marsala* 200 g
- Crema di asparagi* 180 g
- Albicocche al Moscato d'Asti* 580 g
- Praline al torroncino* 180 g
- Cozzo Mario Langhe Nebbiolo DOC* 750 ml
- Tomini al tartufo sott'olio* 180 g
- Antipasto piemontese* 280 g
- Quaquare* 250 g





BARENGO⁴¹¹

SCATOLA C



SANTENA⁴¹²

SCATOLA D





GABIANO⁴¹³

SCATOLA D



- Cozzo Mario Langhe Nebbiolo DOC 750 ml
- Le pesche di nonna Emilia 400 g
- Zabaione al marsala 200 g
- Praline al torroncino 180 g
- Leoparòdi Chardonnay Alta Langa DOCG Brut 750 ml
- Antipasto piemontese 280 g
- Agretti peperoni in agrodolce 310 g
- Quaquare 250 g



RIVOLI⁴¹⁴

SCATOLA D



- Albicocca amaretto e cacao 410 g
- Peperini alle acciughe 180 g
- Montalbera Ruché DOCG "La Tradizione" 750 ml
- Pere Martin Sec al Freisa di Chieri 580 g
- Trota fario in agrodolce 170 g
- Bon bon allo zabaione 230 g
- Leoparòdi Chardonnay Alta Langa DOCG Brut 750 ml





STUPINIGI ⁴¹⁵

SCATOLA D



MONCRIVELLO ⁴¹⁶

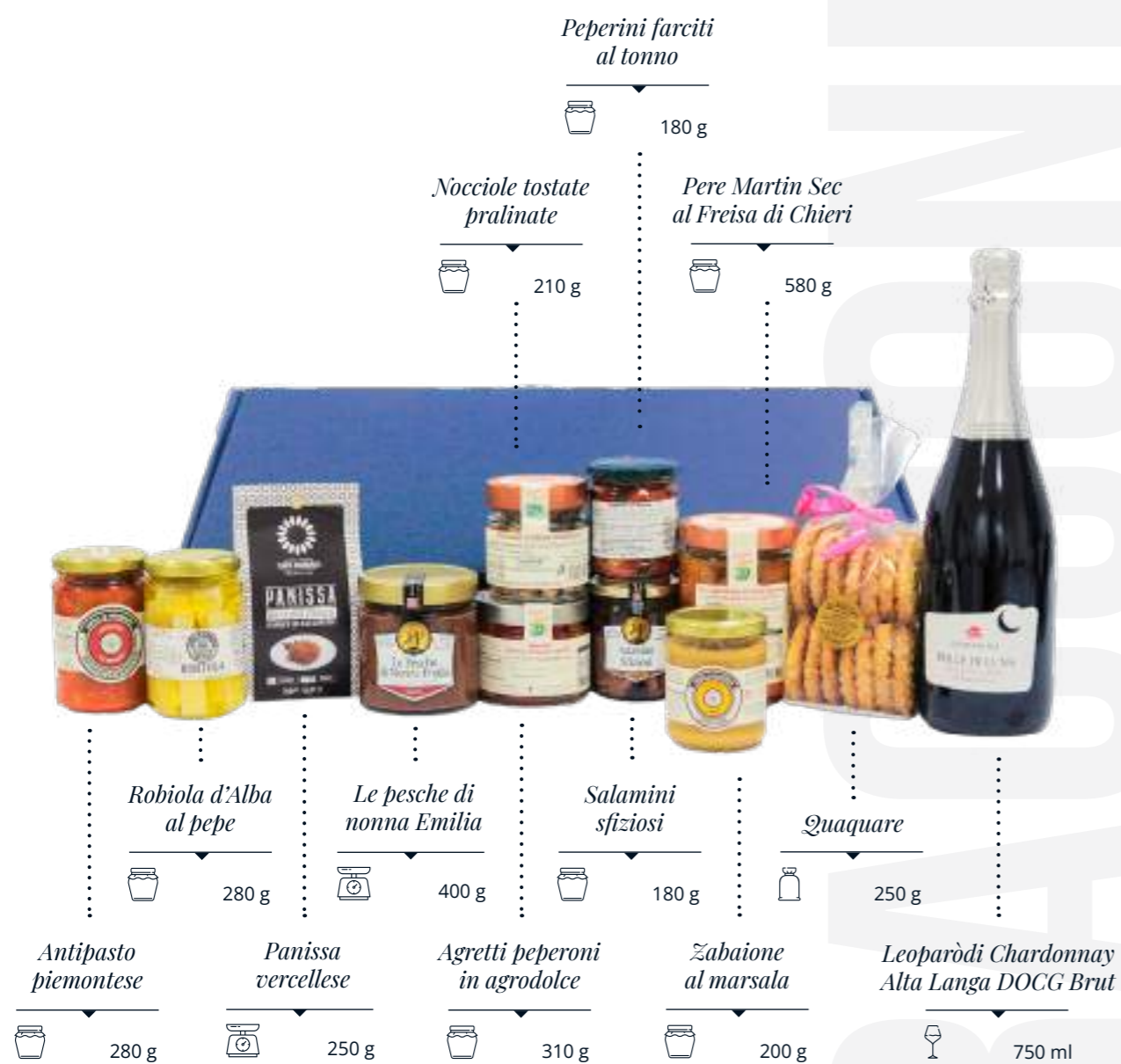
SCATOLA D





RACCONIGI ⁴¹⁷

SCATOLA E



Peperini farciti al tonno 180 g

Nocciole tostate pralinate 210 g

Pere Martin Sec al Freisa di Chieri 580 g

Robiola d'Alba al pepe 280 g

Le pesche di nonna Emilia 400 g

Salamini sfiziosi 180 g

Quaquare 250 g

Antipasto piemontese 280 g

Panissa vercellese 250 g

Agretti peperoni in agrodolce 310 g

Zabaione al marsala 200 g

Leopardi Chardonnay Alta Langa DOCG Brut 750 ml



VENARIA ⁴¹⁸

SCATOLA E



Confettura extra di fichi 350 g

Tomini al tartufo sott'olio 180 g

Nocciole tostate pralinate 210 g

Peperini alle acciughe 180 g

Zabaione al marsala 200 g

Crema dolce di peperoni gialla 185 g

Antipasto piemontese 280 g

Trota fario in agrodolce 170 g

Quaquare 250 g

Pesche al Moscato d'Asti 580 g

Albicocca amaretto e cacao 410 g

Salamini sfiziosi sott'olio 180 g

Riso carnaroli e tartufo a fette 250 g

Praline al torroncino 180 g





FENIS⁴¹⁹

SCATOLA E

<i>Nocciole tostate pralinate</i>	<i>Mostarda cugna' con moscato</i>	<i>Coniglio piemontese alle erbe</i>							
210 g	200 g	280 g							
	<i>Tomini al tartufo sott'olio</i>	<i>Zabaione al marsala</i>	<i>Antipasto piemontese</i>						
	180 g	200 g	280 g						
<i>Torcetti in vaschetta</i>	<i>Pere amaretti e cacao</i>	<i>Confettura extra di fichi</i>	<i>Bagna cauda con o senza aglio</i>	<i>Quaquare</i>					
180 g	410 g	350 g	180 g	250 g					
<i>Vin brulé</i>	<i>Peperini farciti con tonno</i>	<i>Crema dolce di peperoni gialla</i>	<i>Panissa vercellese</i>	<i>Praline al torroncino</i>					
500 g	180 g	185 g	250 g	180 g					



VIGNALE⁴²⁰

SCATOLA E

<i>Tagliolini all'uovo</i>	<i>Albicocche al Moscato d'Asti</i>	<i>Coniglio piemontese alle erbe</i>	<i>Peperini farciti alle acciughe</i>					
250 g	580 g	180 g	180 g					
		<i>Zabaione al marsala</i>	<i>Ragù di cinghiale</i>	<i>Trota fario in agrodolce</i>				
		200 g	180 g	170 g				
<i>Canestrelli in vaschetta</i>	<i>Praline al torroncino</i>	<i>Crema dolce di peperoni rossa</i>	<i>Robiola d'Alba al pepe</i>	<i>Pere amaretti e cacao</i>				
200 g	180 g	185 g	280 g	410 g				
	<i>Quaquare</i>	<i>Antipasto piemontese</i>	<i>Salamini sfiziosi sott'olio</i>					
	250 g	280 g	180 g					





SALUZZO⁴²¹

SCATOLA E



Le pesche di nonna Emilia 400 g

Riso carnaroli e asparagi 250 g

Crema dolce di peperone rossa 185 g

Quaquare 250 g

Leopardi Langhe rosso DOC 750 ml

Nocciole tostate pralinate 210 g

Tomini al tartufo sott'olio 180 g

Praline al torroncino 180 g

Pere Martin Sec al Freisa di Chieri 580 g

Agretti peperoni in agrodolce 310 g

Zabaione al marsala 200 g

Salsa dolce e piccante ai fichi 100 g

Antipasto piemontese 280 g

Pesto di peperoni e nocciole 210 g

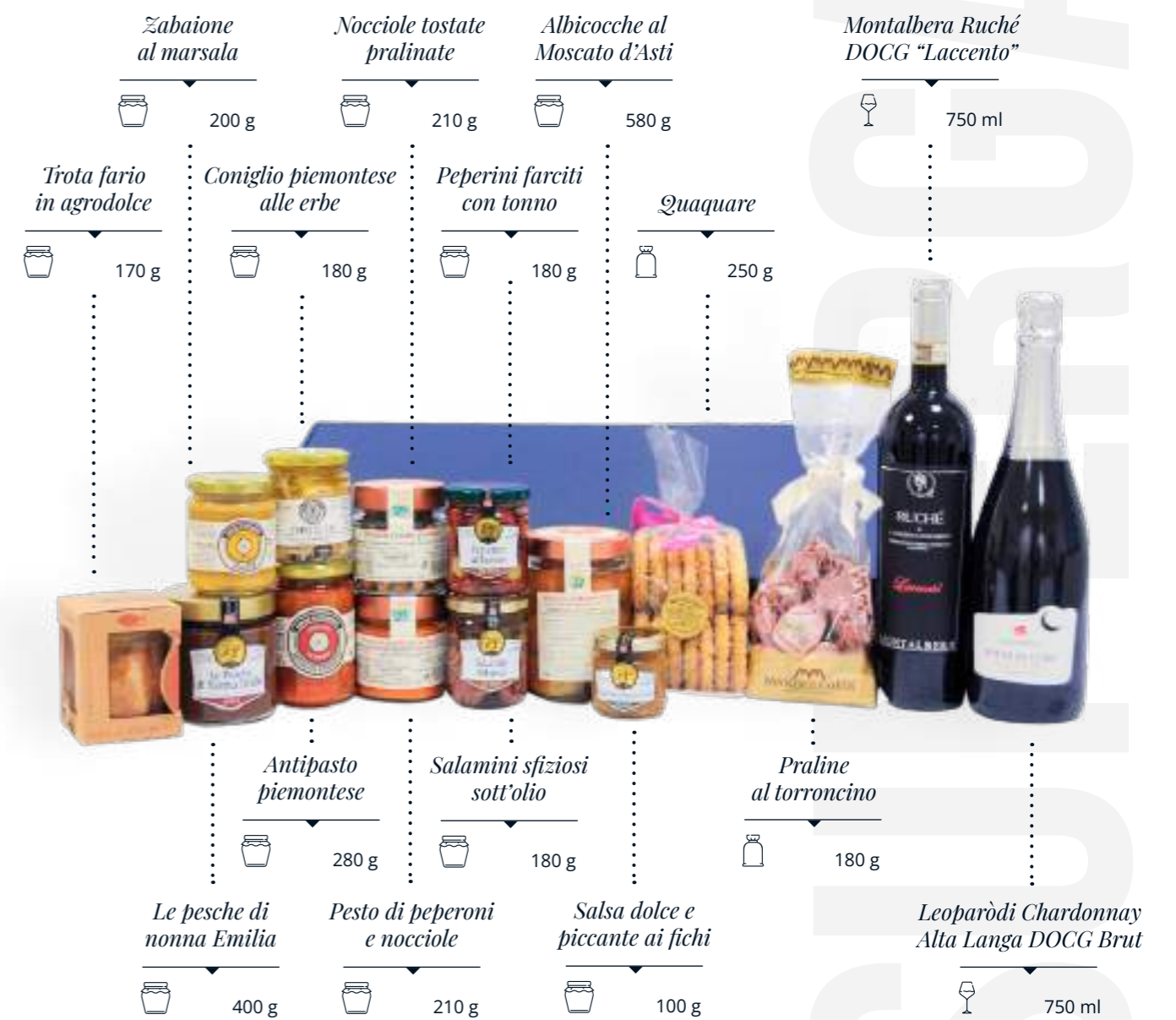
Delizia di frutti di bosco 320 g

Leopardi Chardonnay Alta Langa DOCG Brut 750 ml



SUPERGA⁴²²

SCATOLA E



Zabaione al marsala 200 g

Nocciole tostate pralinate 210 g

Albicocche al Moscato d'Asti 580 g

Montalbera Ruché DOCG "Lacento" 750 ml

Trota fario in agrodolce 170 g

Coniglio piemontese alle erbe 180 g

Peperini farciti con tonno 180 g

Quaquare 250 g

Antipasto piemontese 280 g

Salamini sfiziosi sott'olio 180 g

Praline al torroncino 180 g

Le pesche di nonna Emilia 400 g

Pesto di peperoni e nocciole 210 g

Salsa dolce e piccante ai fichi 100 g

Leopardi Chardonnay Alta Langa DOCG Brut 750 ml





PIEA⁴²³

SCATOLA F



Moscato
Spumante "Mimi"

 750 ml

Panettone
basso classico

 750 g

Crema
di marroni

 350 g



VERRONE⁴²⁴

SCATOLA F



Moscato
Spumante "Mimi"

 750 ml


Panettone
basso classico

 750 g

Pesche di
nonna Emilia

 400 g

Nocciole
tostate pralinate

 210 g



MANGO⁴²⁵

SCATOLA G



Moscato
Spumante "Mimi"

750 ml

Panettone
basso classico

1 Kg

Crema di
marroni

350 g

Zabaione
al marsala

200 g

EXILLES⁴²⁶

SCATOLA G



Leopardi Chardonnay
Alta Langa DOCG Brut

750 ml

Panettone
basso classico

1 Kg

Cuneesi
al rum

200 g



AGLIÈ⁴²⁷

SCATOLA G



*Leopardi Chardonnay
Alta Langa DOCG Brut*

 750 ml

*Panettone
mandorlato E. Maggiora*

 1 Kg

*Praline
al torroncino*

 180 g



FOSSANO⁴²⁸

SCATOLA G



*Leopardi Chardonnay
Alta Langa DOCG Brut*

 750 ml

*Zabaione
al marsala*

 200 g

*Panettone
mandorlato E. Maggiora*

 1 Kg

*Cuneesi
al rum*

 200 g





SERRALUNGA

429

SCATOLA C



Tagliolini all'uovo
con tartufo

250 g

Olio con 7 g di
tartufo bianco in scaglie

100 ml

Riso carnaroli e
tartufo a fette

250 g

Tomini al
tartufo sott'olio

180 g



MONCALIERI

430

SCATOLA D



Leopardi Chardonnay
Alta Langa DOCG Brut

750 ml

Corte dei Manzi
Barbaresco DOCG

750 ml

"O basta là"
Olio con 7 g di tartufo bianco
in scaglie e pagliuzze d'oro edibile

100 ml





GUARENE⁴³¹

SCATOLA D



*Leopardi Chardonnay
Alta Langa DOCG Brut*

750 ml

*Arnaldo Rivera Barolo
DOCG "Monvigliero"*

750 ml

*"O basta là" Olio con 7 g di tartufo bianco
in scaglie e pagliuzze d'oro edibile*

100 ml

Cibireali
eccellenze e rarità regionali



e ...
un pizzico di magia.

Quattro proposte realizzate in collaborazione con DelMago Drinks di Chef Marcello Trentini, Stella Michelin, con l'impiego di alcuni dei loro articoli particolarmente in linea con le caratteristiche del nostro brand.

.....
GIN DELMAGO

Di marcata ispirazione inglese, estremamente fresco, con note tipiche di erbe come la menta, la citronella, il cardamomo, e l'eucalipto. Prodotto in Piemonte.

.....
BIANCO CHINATO DELMAGO
Vermouth bianco chinato, vincitore del Taste Master Award al "Specialty Spirits Masters" di Londra e medaglia d'oro al "Spirits Selection - Concours Mondiale de Bruxelles".

.....
VERMOUTH DELMAGO
Vermouth rosso, l'autentica anima di Torino ... magica formula di erbe e spezie aromatiche in vestito rosso su base Cortese del Monferrato.

.....
PANETTONE DELMAGO
Al bianco chinato DelMago, prodotto da Albertengo su ricetta di Chef Marcello Trentini.

.....
ZABÀ DELMAGO
Zabaione al bianco chinato DelMago prodotto da Alberto Marchetti su ricetta di Chef Marcello Trentini.





BURONZO⁴³²

SCATOLA G



Panettone al vermouth
bianco chinato

1 Kg

"Zabá" Zabaione al
vermouth bianco chinato

200 g

Vermouth
Bianco Chinato

500 ml



PRALORMO⁴³³

SCATOLA H



Panettone al vermouth
bianco chinato

1 Kg

"Zabá" Zabaione al
vermouth bianco chinato

200 g

Quaquare

250 g

Leopardi Chardonnay
Alta Langa DOCG Brut

750 ml





VINADIO⁴³⁴

SCATOLA D



OLEGGIO⁴³⁵

SCATOLA D



SELEZIONE

Le eccellenze regionali scelte
per le vostre composizioni.



.....
Agretti peperoni
in agrodolce ▶ 310 g



.....
Antipasto
piemontese ▶ 280 g



.....
Coniglio piemontese
alle erbe ▶ 180 g



.....
Salmerino alla
Valmorej ▶ 170 g



.....
Trota fario in
agrodolce ▶ 170 g



.....
Trota iridea affumicata
sott'olio ▶ 170 g

ANTIPASTI E SALSE

PRELIBATEZZE D'ACQUA DOLCE



.....
Crema
di asparagi ▶ 185 g



.....
Crema dolce di
peperoni gialla ▶ 185 g



.....
Crema dolce di
peperoni rossa ▶ 185 g



.....
Panissa
vercellese ▶ 250 g



.....
Riso integrale nero
"petalo nero" ▶ 500 g



.....
Riso superfino
carnaroli ▶ 500 g

PASTA ALL'UOVO E RISO



.....
Cugnà
al moscato ▶ 200 g



.....
Peperini al
tonno ▶ 180 g



.....
Peperini alle
acciughe ▶ 180 g



.....
Risotto carnaroli
e asparagi ▶ 250 g



.....
Tagliolini
all'uovo ▶ 250 g

IL TARTUFO



.....
Pesto di peperoni
e nocciole ▶ 210 g



.....
Robiola d'Alba
al pepe ▶ 280 g



.....
Salamini
sfiziosi ▶ 180 g



.....
O basta là! Olio con 7 g di tartufo
bianco e pagliuzze d'oro edibile ▶ 100 ml



.....
Olio con 7 g di tartufo
bianco in scaglie ▶ 100 ml



.....
Riso carnaroli e
tartufo a fette ▶ 250 g



.....
Salsa dolce e
piccante ai fichi ▶ 100 g



.....
Tomini
fantasia ▶ 180 g



.....
Tagliolini al
tartufo ▶ 250 g



.....
Tomini con
tartufo ▶ 180 g





SUGHI E RAGÙ



.....
Bagna cauda con
o senza aglio ▶ 180 g



.....
Ragù
di cinghiale ▶ 180 g



.....
Ragù di coniglio grigio
di Carmagnola ▶ 180 g



.....
Ragù di tacchino
allo zafferano ▶ 180 g



.....
Ragù di salsiccia
e funghi ▶ 180 g



.....
Sugo ai
funghi porcini ▶ 180 g



.....
Sugo d'arrosto
alla piemontese ▶ 180 g

DelMago DRINKS · CHEF MARCELLO TRENTINI



.....
Gin
DelMago ▶ 500 ml



.....
Vermouth rosso
DelMago ▶ 500 ml



.....
Vermouth bianco chinato
DelMago ▶ 500 ml



.....
Zabà DelMago al vermouth
bianco chinato ▶ 200 g



.....
Il panettone DelMago al
vermouth bianco chinato ▶ 1 Kg

FRUTTA DA SPALMARE E GUSTARE



.....
Albicocche o Pesche al
Moscato d'Asti ▶ 580 g



.....
Castagne
sciropate ▶ 390 g



.....
Confettura extra
di fichi ▶ 350 g



.....
Marroni
al naturale ▶ 200 g



.....
Pere Martin Sec al
Freisa di Chieri ▶ 580 g



.....
Albicocche amaretti
e cacao ▶ 410 g



.....
Baci del
Roero ▶ 200 g



.....
Bon bon
allo zabaione ▶ 230 g

DOLCI SFIZIOSITÀ



.....
Canestrelli
in sacchetto ▶ 250 g



.....
Canestrelli
in vaschetta ▶ 200 g



.....
Ciocogrissino
al latte ▶ 150 g



.....
Ciocogrissino
fondente ▶ 150 g



.....
Crema
gianduja ▶ 100 g | 200 g



.....
Crema
di marroni ▶ 350 g





IL VINO



.....
Cuneesi
al rum ▶ 250 g



.....
Dolce strudel
di mele ▶ 270 g



.....
Le pesche di
nonna Emilia ▶ 400 g



.....
Margherite di riso
e nocciole ▶ 200 g



.....
Alta Langa DOCG
Leoparòdi ▶ 750 ml



.....
Barbaresco DOCG
Corte dei Manzi ▶ 750 ml



.....
Barbera d'Alba DOC
Filari di luna ▶ 750 ml



.....
La Monella Barbera
frizzante DOC Braida ▶ 750 ml



.....
Margherite di riso,
cacao e spezie ▶ 200 g



.....
Margherite di riso
e arancia ▶ 200 g



.....
Nocciole tostate
pralinate ▶ 210 g



.....
Nocciolini di
Chivasso ▶ 100 g



.....
Barolo Monvigliero
Arnaldo Rivera ▶ 750 ml



.....
Dolcetto Dogliani DOCG
Cozzo Mario ▶ 750 ml



.....
Franciacorta DOCG Brut
Villa Crespia ▶ 750 ml



.....
Langhe Nebbiolo DOC
Cozzo Mario ▶ 750 ml



.....
Panettone basso
classico ▶ 750 g | 1 Kg



.....
Panettone mandorlato
E.Maggiore ▶ 1 Kg



.....
Panfrutto
mediterraneo ▶ 500 g



.....
Paste d'melia
in vaschetta ▶ 200 g



.....
Langhe Rosso DOC
Leoparòdi ▶ 750 ml



.....
Moscato spumante
dolce Mimì Sileno ▶ 750 ml



.....
Ruché DOCG La Tradizione
Montalbera ▶ 750 ml



.....
Ruché DOCG Lacceto
Montalbera ▶ 750 ml



.....
Pere amaretti
e cacao ▶ 410 g



.....
Praline
al cremino ▶ 200 g



.....
Praline nocciola
fondente ▶ 200 g



.....
Praline
al torroncino ▶ 200 g



.....
Valdobbiadene DOCG
Extra Dry Casalini ▶ 750 ml



.....
Vin brulé con
vino Barbera ▶ 500 ml



.....
Quaquare
▶ 250 g



.....
Torcetti
in sacchetto ▶ 350 g



.....
Torcetti
in vaschetta ▶ 180 g



.....
Zabaione
al marsala ▶ 200 g

