



*Sapori
dell'antica
Murgia*
DONVITO

Delizie di Ricotta
DAL 1987



Sapori dell'Antica Murgia, company located in the heart of Puglia, in 1987 has created Delizie di Ricotta, a line of products based on baked Ricotta cheese enriched by wide range of delicious sweet and savory fragrances as: lemon, coffee, cocoa, almond, blueberry, pear, pistachio etc. Donvito recommends heating the product before consuming it. Each product is made by fresh ricotta cheese of cow, buffalo and sheep milk, then vacuum-packed preserving the fragrance. You can find Delizie di Ricotta in the best restaurants and specialized fine food shops.

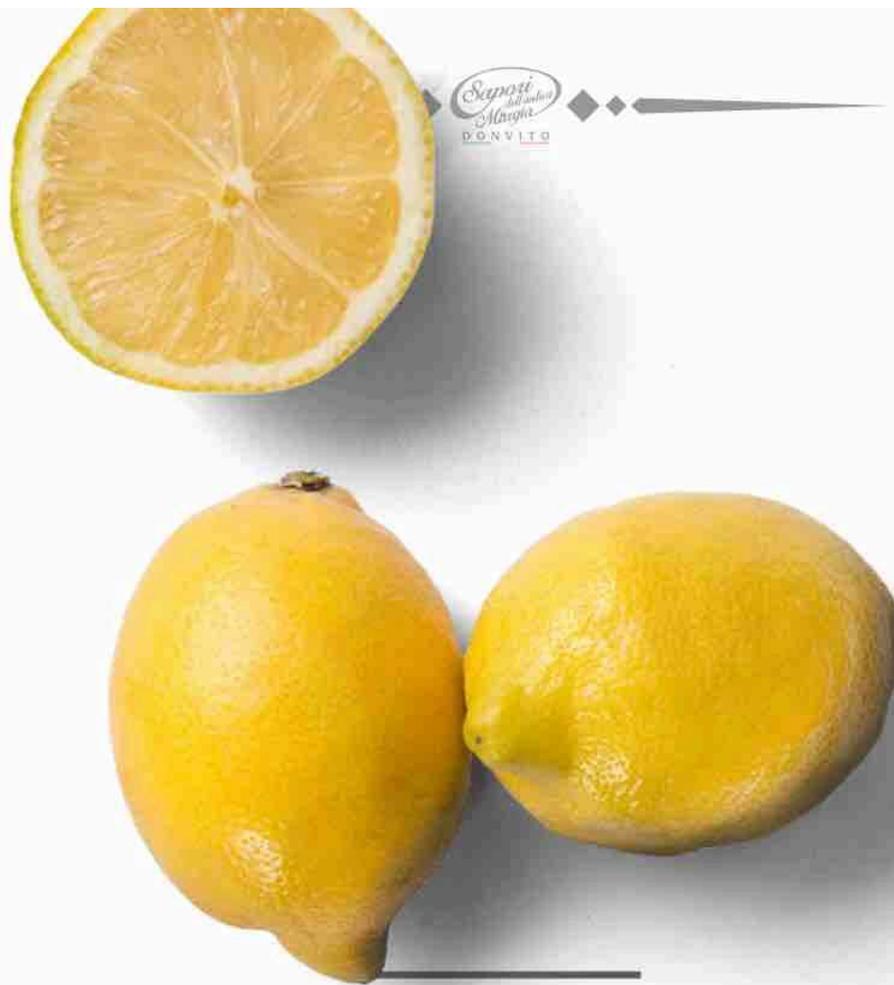
Puglia

Sapori dell'Antica Murgia, un'azienda situata nel cuore della Puglia, nel 1987 ha creato Delizie di Ricotta, una linea a base di ricotta, infornata, arricchita da ampia gamma di deliziose fragranze, sia dolci che salate: limone, caffè, cacao, mandorla, mirtillo, pera, pistacchio ecc.

Donvito consiglia di riscaldare il prodotto prima di consumarlo.

Ogni forma è prodotta con ricotta fresca di giornata ricavata da latte di vacca, bufala e pecora e confezionata sottovuoto per salvaguardarne la fragranza.

Potrete trovare Delizie di Ricotta presso i migliori ristoranti e negozi specializzati in gastronomia.



DOLCE RICOTTA LIMONE

*“È ideale per la prima colazione,
con latte e cereali, the, marmellate.
succo di frutta all'arancia (consigliato),
Ottimo anche con l'aggiunta di miele”*

Dolce Ricotta Limone

Lemon Ricotta Cheese



Dolce Ricotta Limone con gocce di Cioccolato

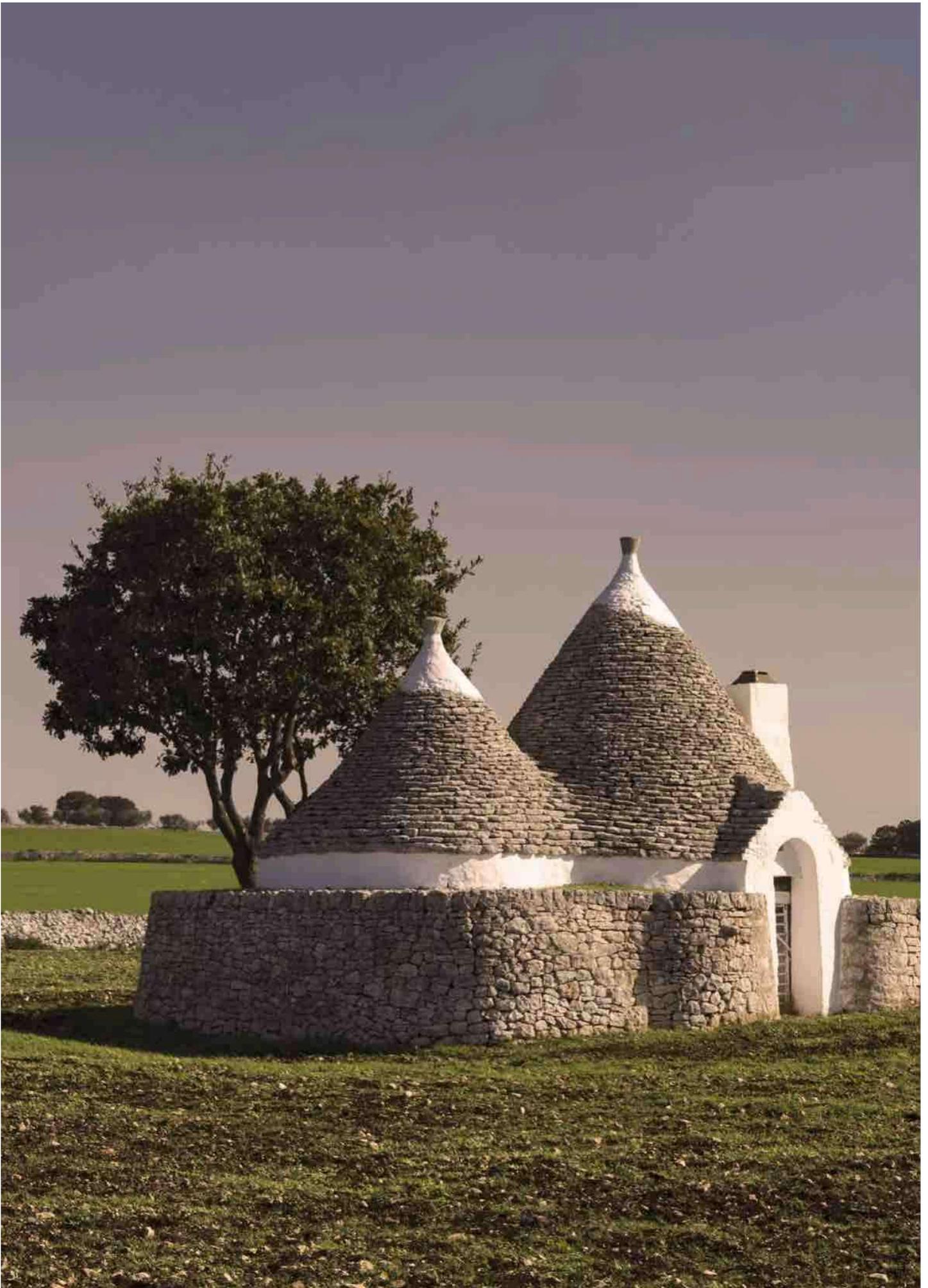
Lemon with Chocolate Chips Ricotta Cheese





DOLCE RICOTTA LIMONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO

*“Per una prima colazione soffice
e gustosa. Degustala con
una tazza di latte caldo o del the,
puoi aggiungerci anche
delle confetture o del miele”*



“

*La luce si fa suono,
si fa odore,
si mescolano i sensi.
La Puglia è plurisensoriale.
In Puglia anche le pietre
sono poesia.*





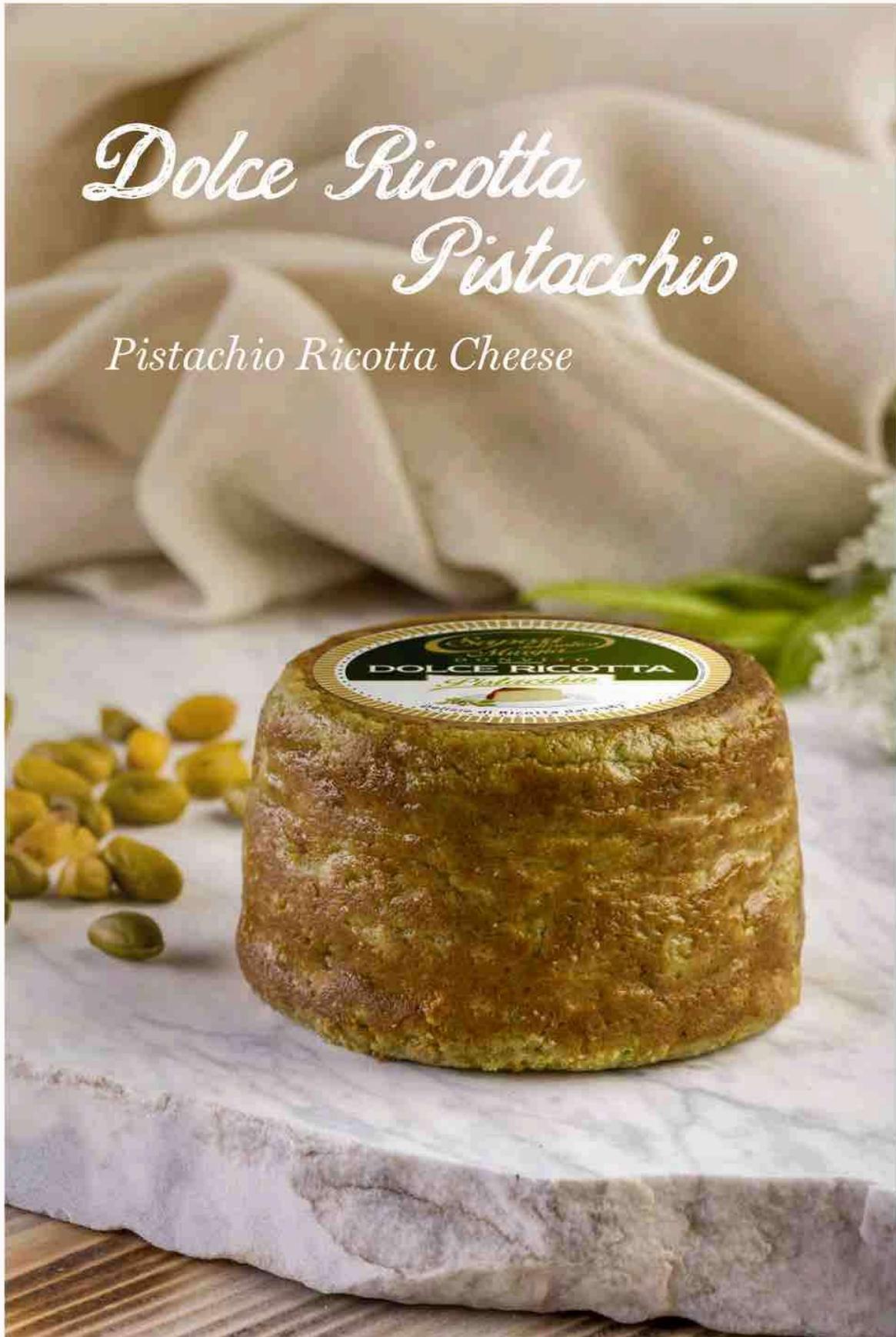
Dolce Ricotta Cacao
Cocoa Ricotta Cheese



DOLCE RICOTTA CACAO

*“Il sapore del cacao con il
gusto soffice della ricotta.
Ideale come dessert da
accompagnare
con frutta fresca”*







DOLCE RICOTTA PISTACCHIO

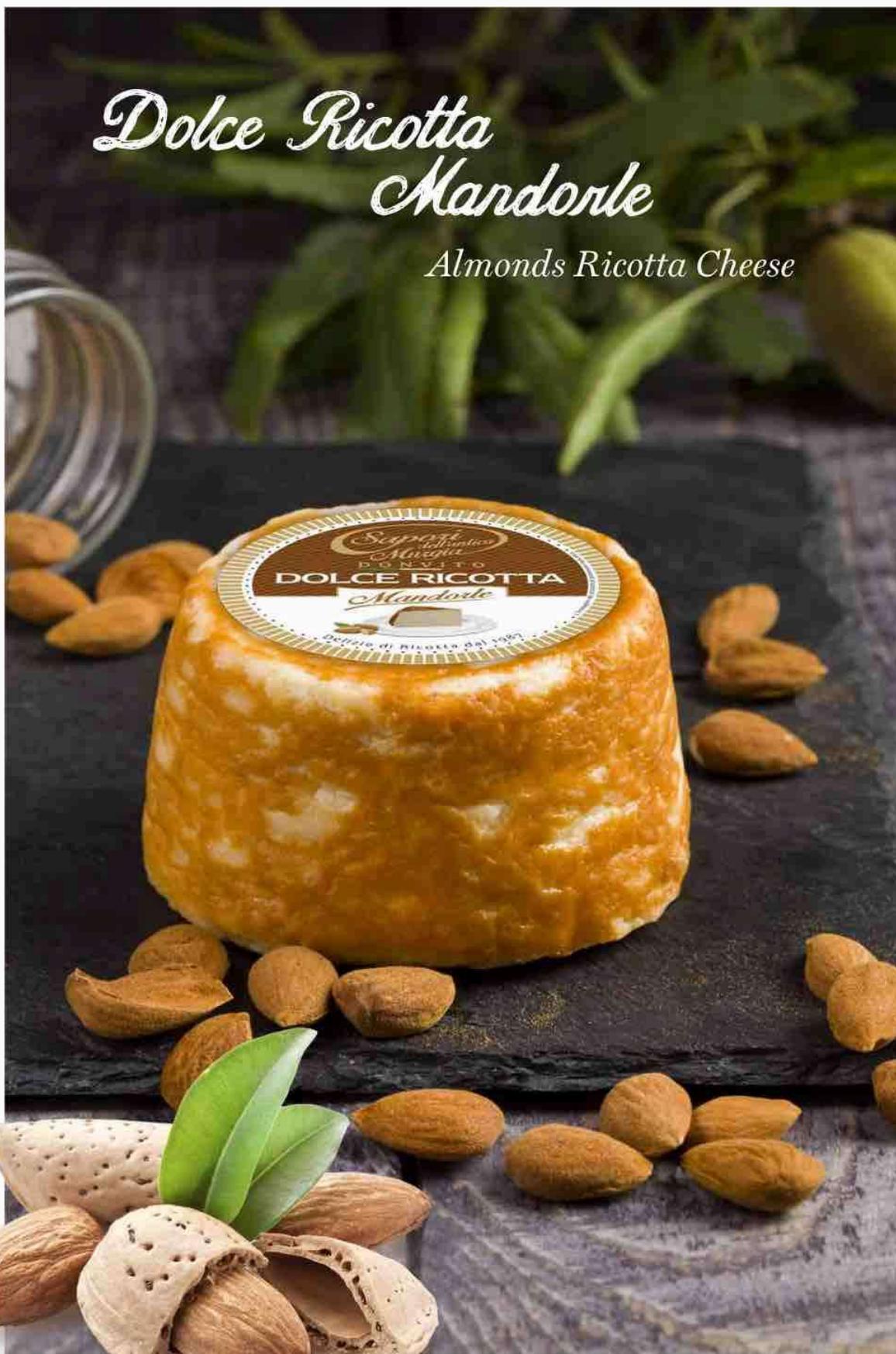
*“Un ottimo dessert che accompagna
gelato, frutta secca e
frutta di stagione”*





DOLCE RICOTTA MANDORLE

*“Dopo pranzo o dopo cena.
Regalati un momento di dolcezza
a fine pasto degustando
un buon liquore”*



Dolce Ricotta Mandorle

Almonds Ricotta Cheese

Dolce Ricotta Mirtillo

Blueberry Ricotta Cheese





DOLCE RICOTTA MIRTILLO

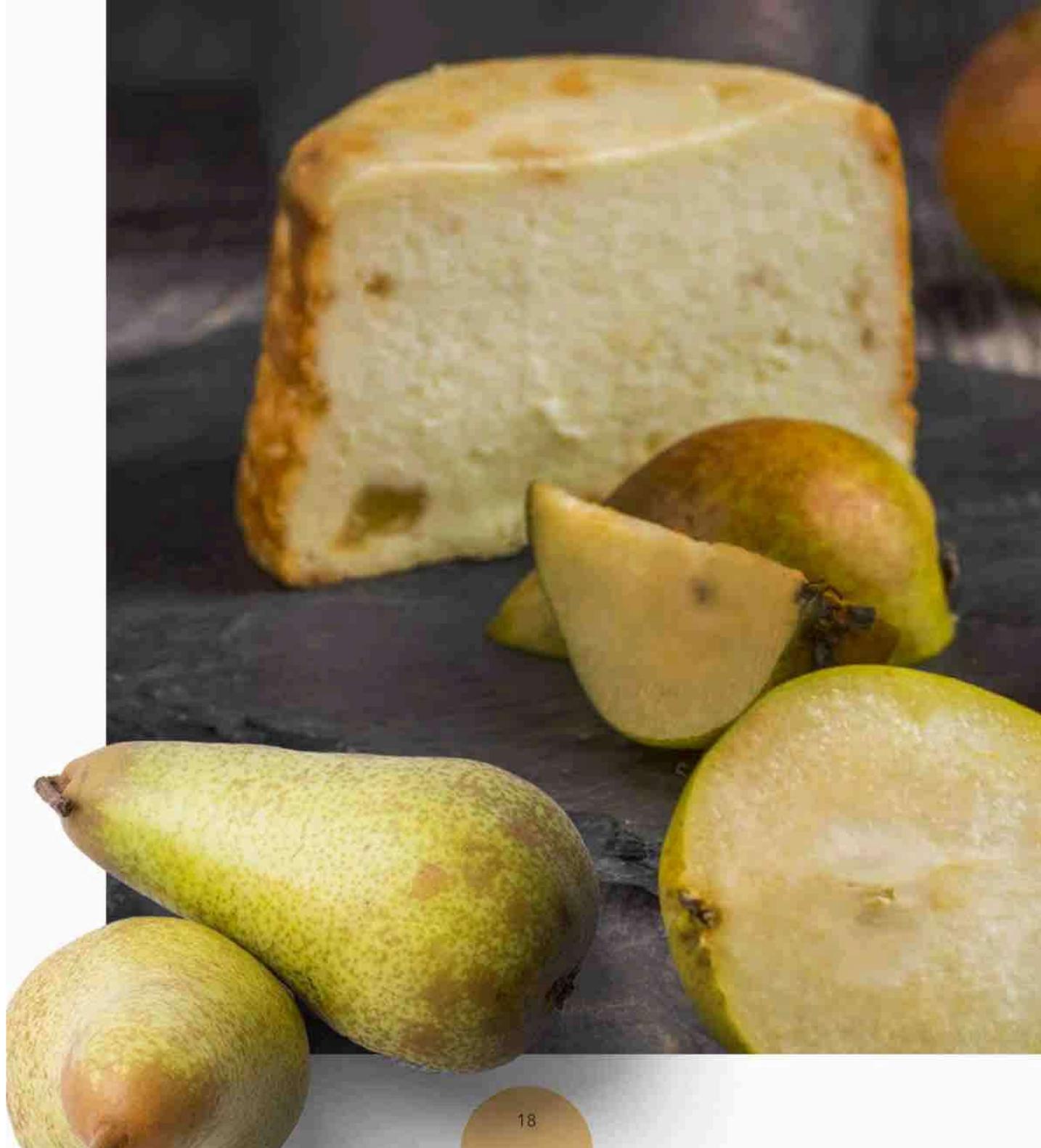
*“Ideale spuntino pomeridiano,
veloce, leggero e nutriente.
Accompagnalo con the,
cioccolata calda,
succhi di frutta o tisane”*





Dolce Ricotta Pera

Pear Ricotta Cheese





DOLCE RICOTTA PERA

*“Un ottimo dessert che accompagna
il caffè di fine pasto, gelato, frutta secca.
Buonissimo con caffè e panna,
cioccolata e panna,
latte e cereali e tisane”*



DOLCE RICOTTA CAFFÈ

*“Un ottimo dessert che accompagna
il caffè di fine pasto, gelato, frutta secca.
Buonissimo con caffè e panna,
cioccolata e panna,
latte e cereali e tisane”*







Gusto limone | Lemon



200g
300g



1000g



1800g



500g
1500g



Ciambella
2800g-3800g



Tronchetto
1000g

Gusto limone con gocce di cioccolato | Lemon with Chocolate Chips



200g
300g



1000g



1800g



Ciambella
2800g
3800g



Tronchetto
1000g

Gusto cacao | Cocoa



200g



1800g

Gusto pistacchio | Pistachio



200g



1800g



Gusto mandorle | Almonds



200g



1800g

Gusto mirtillo | Blueberry



200g



1800g

Gusto pera | Pear



200g



1800g

Gusto caffè | Coffee



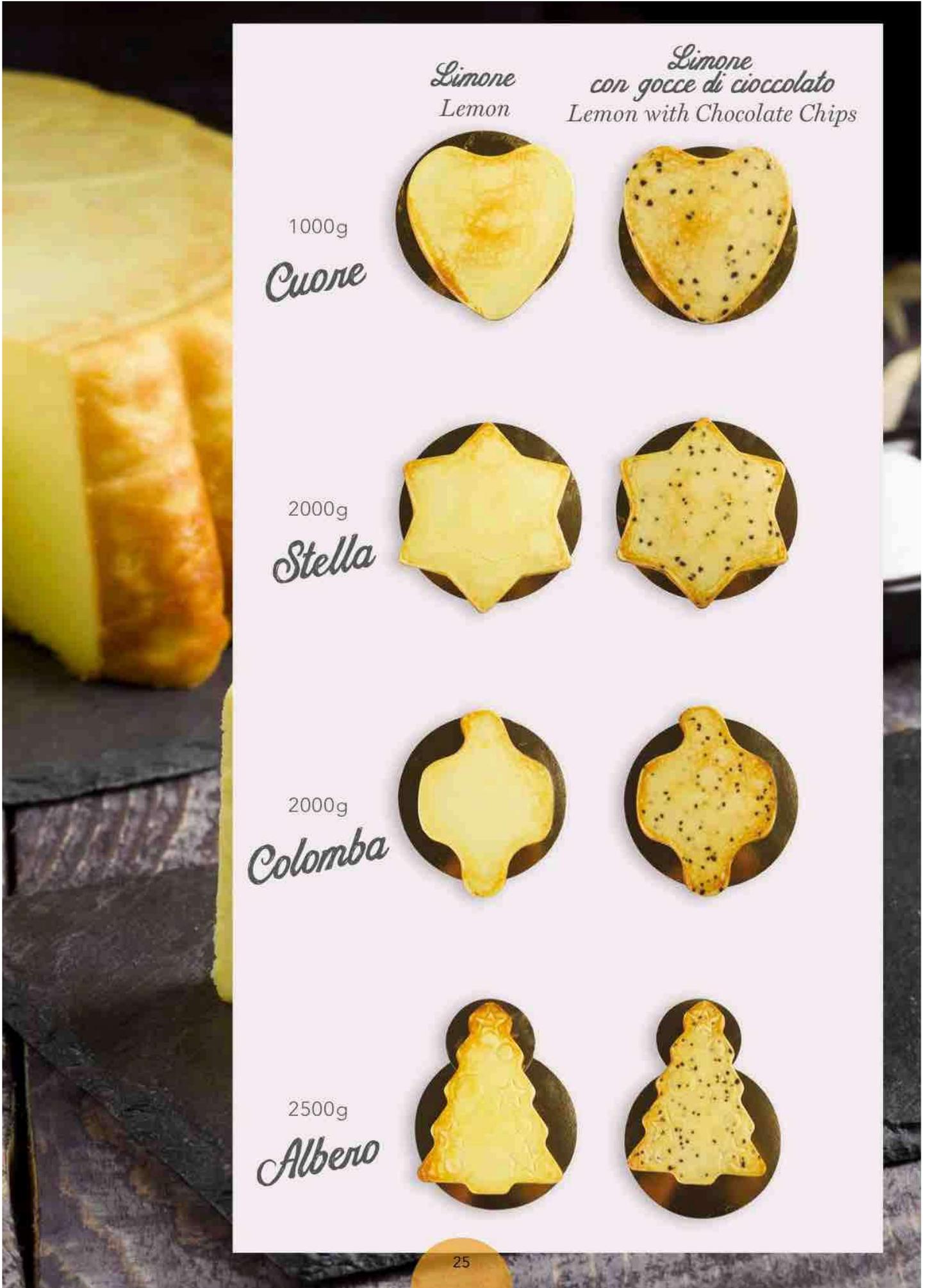
200g



1800g

“Per rendere Speciali le tue Feste”
To make Special your parties

i Festaioli
Revellers

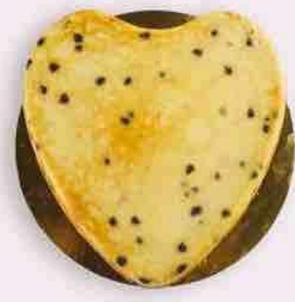


Limone
Lemon

*Limone
con gocce di cioccolato*
Lemon with Chocolate Chips

1000g

Cuore



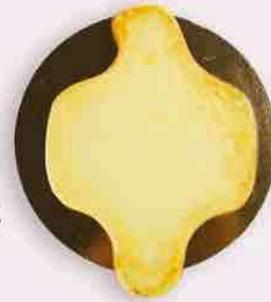
2000g

Stella



2000g

Colomba



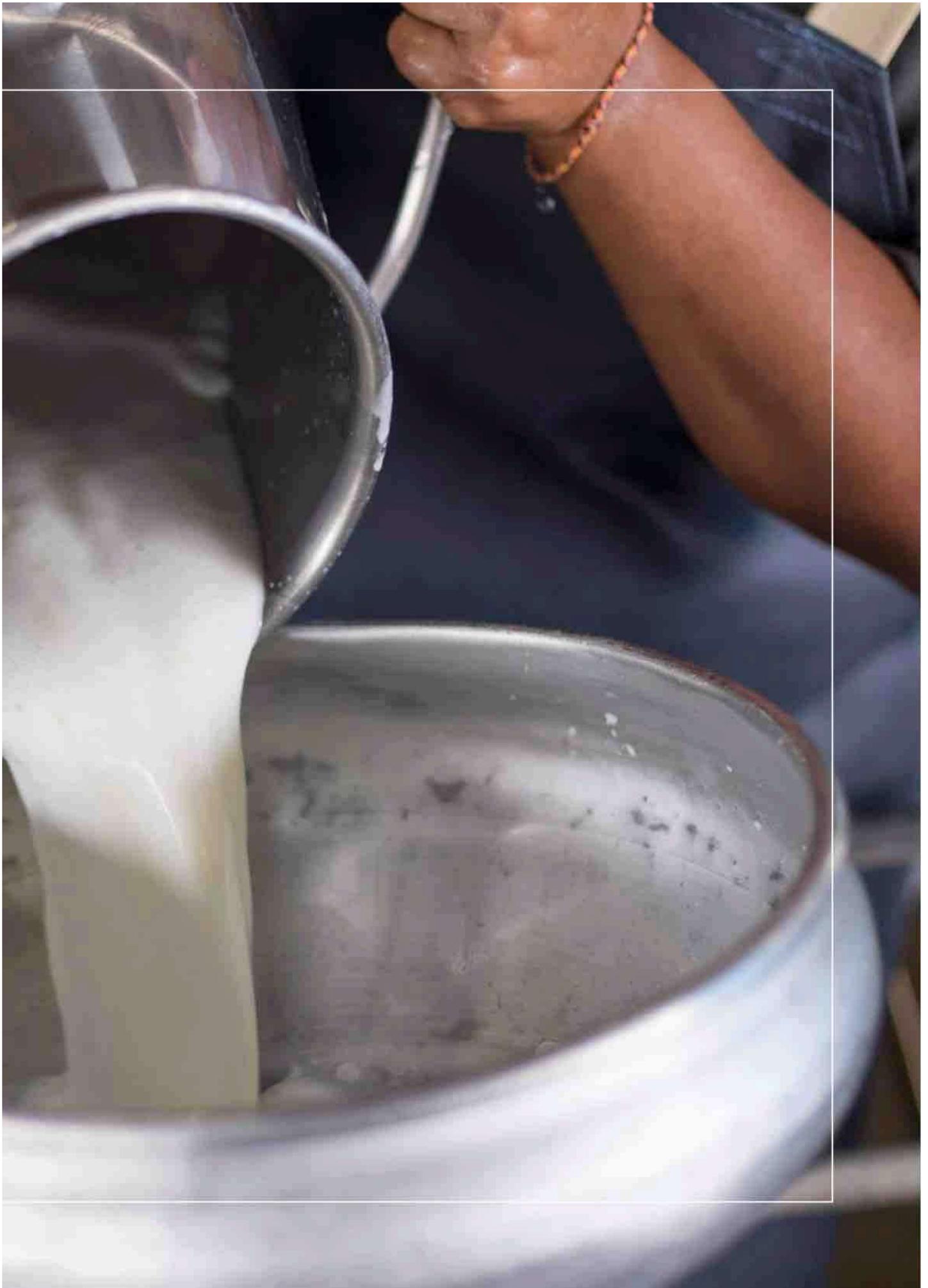
2500g

Albero



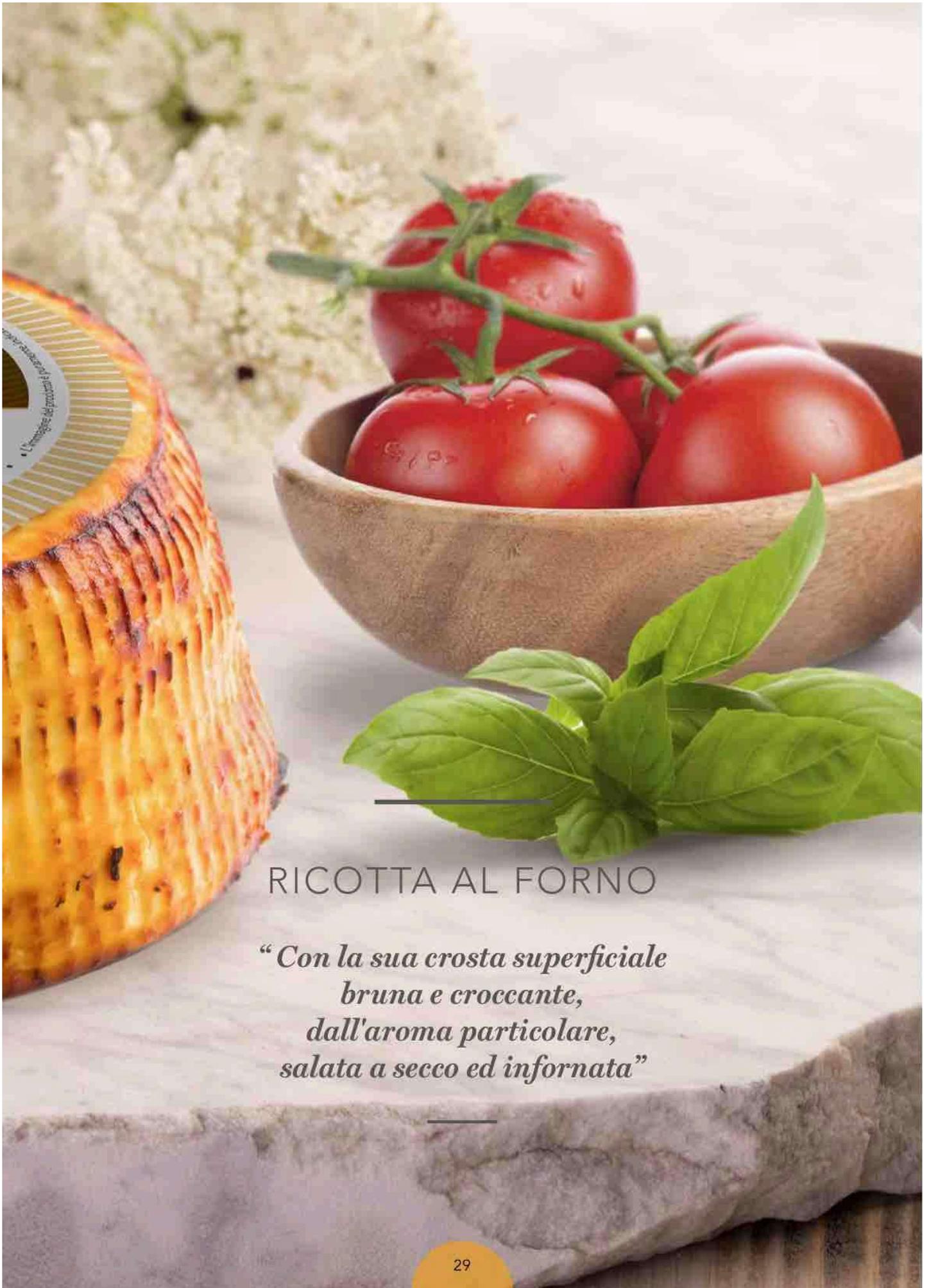
“

*Sapori dell'Antica Murgia
ha anche il sapore salato
di chi ama la ricotta da abbinare
ai primi piatti, ai formaggi;
di chi ama i gusti forti tipici
della nostra terra.*



Ricotta al Forno





RICOTTA AL FORNO

*“Con la sua crosta superficiale
bruna e croccante,
dall'aroma particolare,
salata a secco ed infornata”*

Ricotta al Tartufo

Cheese Truffle





RICOTTA AL TARTUFO

*“Sapore fine e delicato.
Abbinalo con delle
bruschette con pomodorini
o con l'uovo fritto”*

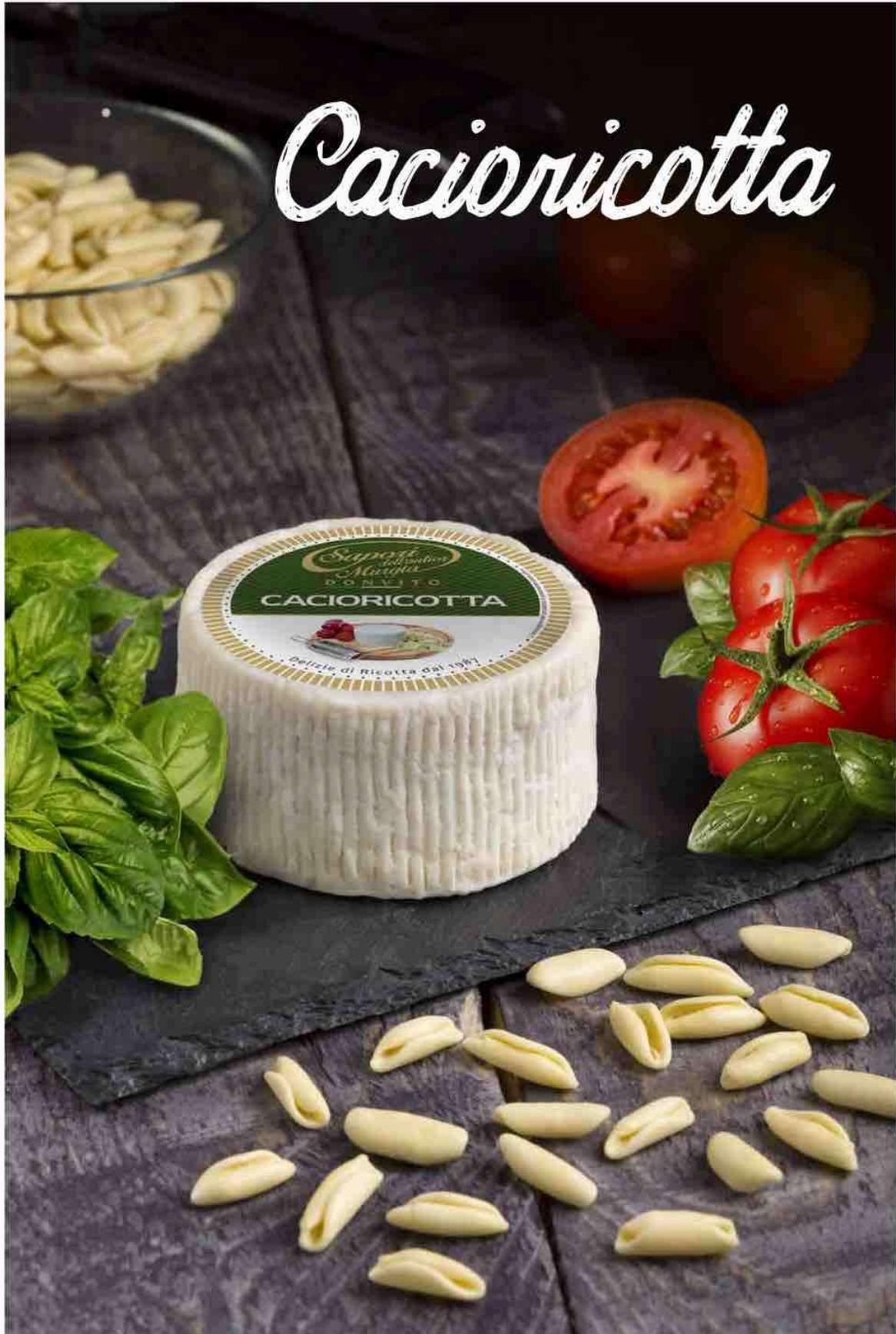




CACIORICOTTA

*“Ottimo formaggio da tavola
da aggiungere alle insalate,
oltre ad essere il condimento ideale per
la pasta con il pomodoro fresco;
Il cacioricotta stagionato,
invece, è ottimo come
formaggio da grattugia,
da abbinare a primi piatti con sugo
o a verdure fresche”*









RICOTTA FORTE

*“Un sapore deciso e piccante,
consistenza morbida e cremosa,
ottima sulle bruschette con pomodorini
ed origano o con acciughe.
Un prodotto tipico di Puglia e Basilicata ”*



Burrata Pugliese





BURRATA PUGLIESE

*“Morbidezza e delicatezza
ideale per accompagnare
frutti di mare, ostriche o noci di mare
in abbinamento a vini bianchi
secchi dal gusto fruttato”*



Ricotta al Forno
Baked Ricotta Cheese



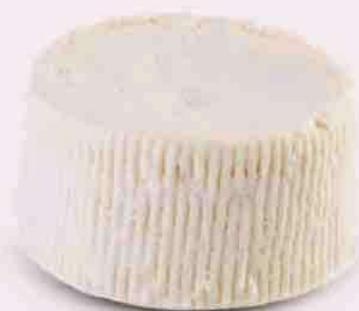
2000gr

Ricotta al Tartufo
Truffle Cheese



200gr

Cacionicotta



250gr

Ricotta Fonte o Ascuante
Cottage Cheese Ascuante



100gr
200gr

Burrata Pugliese



200gr
300gr

“

*Siamo sempre vicino a voi,
per offrirvi un dolce momento da
vivere in compagnia
di chi vi vuole bene.*

*Un'esperienza trentennale
nella lavorazione di prodotti a
base di ricotta.*

1987

POTRETE TROVARE DELIZIE DI RICOTTA PRESSO LA GRANDE DISTRIBUZIONE,
NEI NEGOZI SPECIALIZZATI IN GASTRONOMIA E NEI MIGLIORI RISTORANTI.



SAPORI DELL'ANTICA MURGIA S.A.S.
VIA UMBRIA 27/29 | 70029 SANTERAMO IN COLLE BA - ITALY

LUN - VEN: 9:00 - 18:00
+39 080 30 39 840 - FAX +39 080 30 27 161

INFO@SAPORIDELLANTICAMURGIA.IT
AMMINISTRAZIONE@SAPORIDELLANTICAMURGIA.IT
ORDINI@SAPORIDELLANTICAMURGIA.IT

SAPORIDELLANTICAMURGIA.IT