



*le Selezioni*

Retail by Robo

# Robo

## *le Selezioni*

Il nome parla per loro: le nostre Selezioni sono il meglio dei prodotti Robo. Realizzate a partire da ingredienti genuini, attentamente selezionati e lavorati con cura artigianale, Le Selezioni Robo recuperano le ricette della tradizione italiana adattandole al gusto contemporaneo con preparazioni leggere e poco elaborate.

**Dedicate a tutti i buon gustai.**

*The name speaks for them: our Selezioni are the best of Robo products. Made from natural ingredients, carefully selected and processed with artisanal care, Le Selezioni Robo recover traditional recipes reworking them to fit contemporary taste with lighter preparations.*

***Dedicated to gourmets.***





## POMODORI SECCHI *in olio*

*Pomodori a grappolo leggermente essiccati e insaporiti con capperi e menta. Abbinati ad una mozzarella fresca, su una pizza o una pasta mediterranea offrono il gusto tipico della cucina italiana.*

### *DRIED TOMATOES in oil*

*Vine tomatoes slightly dried and seasoned with capers and mint. Combined with a fresh mozzarella on a pizza or Mediterranean pasta offers a typical taste of Italian cuisine.*

**Provenienza: Regione Basilicata • RR00330**  
**Vaso vetro da 314 ml • Peso netto: Kg 0,280 • 4 porzioni**

*Origin: Basilicata Region • RR00330*  
*Glass jar 314 ml • Net weight: Kg 0,280 • 4 portions*



## POMODORINI ROSSI *semi secchi*

*Pomodori a grappolo leggermente essiccati e insaporiti con aglio e origano. Abbinati ad una mozzarella fresca, su una pizza o una pasta mediterranea offrono il gusto tipico della cucina italiana.*

### *semi dried RED CHERRY TOMATOES*

*Vine Cherry Tomatoes slightly dried and seasoned with garlic and oregano. Combined with a fresh mozzarella on a pizza or Mediterranean pasta offers the typical taste of Italian cuisine.*

**Provenienza: Regione Sicilia • RR00300**  
**Vaso vetro da 314 ml • Peso netto: Kg 0,280 • 4 porzioni**

*Origin: Sicilia Region • RR00300*  
*Glass jar 314 ml • Net weight: Kg 0,280 • 4 portions*



Le Selezioni



## PASSATA EXTRA *da pomodoro fresco*

*Profumata e dolce, è preparata per voi con il cuore dei pomodori più maturi, lavorati freschi entro 12 ore dalla raccolta. E' una passata ideale per un sughetto a modo vostro, come base sulla pizza o per accompagnare carne e pesce.*

### *Fresh TOMATO PUREE*

*Fragrant and sweet, is prepared for you from the heart of well ripe tomatoes, processed fresh within 12 hours of collection. It's an ideal passata for a tailor made sauce, as a base for pizza or to accompany meat and fish.*

**Provenienza: Regione Emilia Romagna • RR00161**  
**Bottiglia da 720 ml • Peso netto: Kg 0,700**

*Origin: Emilia Romagna Region • RR00161*  
*Bottle 720 ml • Net weight: Kg 0,700*



## CILIEGINO *Sugo pronto di pomodoro*

*E' una salsa pronta creata con tanti piccoli pomodori siciliani e olio extravergine di oliva, dalla polpa compatta e molto dolce. Per assaporarne tutto il gusto è sufficiente riscaldarla per qualche minuto, poi può essere usata per condire pasta, riso, gnocchi, ma anche antipasti, zuppe, arrosti, brasati e naturalmente pizze e bruschette.*

### *CILIEGINO Cherry Tomato sauce*

*A ready-to-use sauce, made up by many small Sicilian cherry tomatoes and extra virgin olive oil, characterized by a thick and sweet pulp. Just a few minutes of heating are enough to taste all its flavour, and can be used as pasta, rice and gnocchi sauce, but it also fits with starters, soups, roast and braised meat and of course with pizza and bruschette.*

**Provenienza: Regione Sicilia • RR00172**  
**Bottiglia da 330 g • Peso netto: Kg 0,330 • 4 porzioni**

*Origin: Sicilia Region • RR00172*  
*Bottle 330 g • Net weight: Kg 0,330 • 4 portions*



## *Sugo con pomodoro* **ALL'ARRABBIATA**

*Salsa semplice ma dal gusto deciso regalato dal peperoncino piccante e dall'olio extravergine di oliva. Secondo la ricetta romana si usa per condire le famose penne, ma si abbina ad ogni tipo di pasta.*

### *ARRABBIATA Tomato sauce*

*Simple sauce from the decisive taste given from hot spicy chilli and extra virgin olive oil. According to the Roman recipe is used for dressing the famous pasta named penne, but it goes with any type of pasta.*

**Ricetta tipica: Regione Lazio • RR00150**  
**Vaso vetro da 314 ml • Peso netto: Kg 0,285 • 4 porzioni**

*Traditional recipe: Lazio Region • RR00150*  
*Glass jar 314 ml • Net weight: Kg 0,285 • 4 portions*



## *Sugo con pomodoro* **AL BASILICO**

*Concentrato al punto giusto, unisce il fresco sapore di pomodoro all'aroma del basilico. Dedicato a coloro che amano gusti semplici e delicati, si accosta ad ogni qualità di pasta per offrire tipici piatti della cucina mediterranea.*

### *Tomato sauce with BASIL*

*Concentrated at the right point, it combines the fresh taste of tomatoes with the fresh basil. Dedicated to those who love simple and delicate tastes, its ideal with every kind of pasta offering typical Mediterranean dishes.*

**Provenienza: Regione Basilicata • RR00160**  
**Vaso vetro da 314 ml • Peso netto: Kg 0,285 • 4 porzioni**

*Origin: Basilicata Region • RR00160*  
*Glass jar 314 ml • Net weight: Kg 0,285 • 4 portions*





### PESTO CLASSICO con basilico genovese D.O.P.

Basilico genovese D.O.P., Grana Padano, Pecorino Romano, questi i componenti principali di questa salsa dall'intenso color verde. Si usa per condire le classiche trofie, trenette, gnocchi. Regala un particolare profumo anche a minestroni di verdure.

#### CLASSIC PESTO with PDO Basil

PDO Genoese basil, Grana Padano, Pecorino Romano, these are the main components of this sauce an intense green colour. It is used to season the classic trofie, trenette, and gnocchi. Gives a special scent even to vegetable soups.

**Ricetta tipica: Regione Liguria • RR00196**  
Vaso vetro da 156 ml • Peso netto: Kg 0,130 • 4 porzioni  
Traditional recipe: Liguria Region • RR00196  
Glass jar 156 ml • Net weight: Kg 0,130 • 4 portions



### PESTO SENZ'AGLIO con basilico genovese D.O.P.

Mantiene tutto il gusto e il profumo del tradizionale pesto genovese, ma, essendo privo di aglio, soddisfa anche coloro che non amano il suo sapore penetrante. E' un pesto sempre ottenuto tritando e miscelando ingredienti di primissima scelta.

#### PESTO WITHOUT GARLIC with PDO Basil

It keeps all the flavour and aroma of traditional pesto Genoese, but, being devoid of garlic, also satisfies those who do not love the pungent taste. It's a pesto that always obtained by chopping and mixing ingredients of first choice.

**Ricetta tipica: Regione Liguria • RR00197**  
Vaso vetro da 156 ml • Peso netto: Kg 0,130 • 4 porzioni  
Traditional recipe: Liguria Region • RR00197  
Glass jar 156 ml • Net weight: Kg 0,130 • 4 portions



### RAGU' alla BOLOGNESE

Ormai famoso in tutto il mondo, è prodotto seguendo la tipica ricetta di Bologna. Dal gusto pieno e deciso, si abbina alla perfezione con gnocchi, ravioli e polenta. Indispensabile per la preparazione delle prelibate lasagne alla bolognese.

#### BOLOGNESE RAGOUT

Now famous worldwide, is produced following the traditional recipe of Bologna. Decisive full taste, it goes perfectly with gnocchi, ravioli and polenta. Essential for the preparation of delicious lasagne Bolognese.

**Ricetta tipica: Regione Emilia Romagna • RR00261**  
Vaso vetro da 212 ml • Peso netto: Kg 0,180 • 4 porzioni  
Traditional recipe: Emilia Romagna Region • RR00261  
Glass jar 212 ml • Net weight: Kg 0,180 • 4 portions



### SALSA TARTUFATA

Sprigiona un intenso profumo di tartufo questa crema preparata con l'aggiunta di funghi porcini, olive nere... Ottimo condimento per primi piatti a base di pasta secca, pasta fresca e riso, può essere abbinata alla panna. Da gustare anche in accompagnamento a carni e uova.

#### TRUFFLE SPREAD

Exerts an intense truffle scent this cream prepared by adding porcini mushrooms, black olives... Excellent dressing for first courses, fresh/dried pasta, rice dishes, can be combined with cream. Also be enjoyed as an accompaniment to meat and eggs.

**Ricetta tipica: Regione Umbria • RR00183**  
Vaso vetro da 156 ml • Peso netto: Kg 0,130  
Traditional recipe: Umbria Region • RR00183  
Glass jar 156 ml • Net weight: Kg 0,130







## FILETTI di TONNO in olio di oliva

Ottenuti dalla lavorazione manuale di tonni dalla carne chiara e tenera, vengono rigorosamente pescati nei mari siciliani. Cotti al vapore e confezionati in olio di oliva, sono squisiti ingredienti per insalate, antipasti, panini, tramezzini e piatti freddi.

*TUNA FILLETS in olive oil*

Obtained by manual processing of clear and tender tuna meat are caught in strictly Sicilian seas. Steamed and packed in olive oil are delicious ingredients for salads, appetizers, rolls, sandwiches and cold dishes.

**Provenienza: Regione Sicilia • RR00501**  
**Vaso vetro da 212 ml • Peso netto: Kg 0,190**

Origin: Sicilia Region • RR00501  
Glass jar 212 ml • Net weight: Kg 0,190



## FILETTI di ACCIUGHE in olio di oliva

Acciughe lavorate artigianalmente sulla costa tirrenica della Sicilia, ad Aspra. Distese e conservate in olio di oliva, si possono gustare sia sole che in ottimi antipasti, primi piatti, insalate e salse.

*ANCHOVY FILLETS in olive oil*

Anchovies handcrafted on the Sicilian Tyrrhenian coast at Aspra. Flat and preserved in olive oil, you can enjoy on its own or as an excellent appetizers, pasta dishes, salads and sauces.

**Provenienza: Regione Sicilia • RR00500**  
**Vaso vetro da 80 ml • Peso netto: Kg 0,078**

Origin: Sicilia Region • RR00500  
Glass jar 80 ml • Net weight: Kg 0,078



## OLIVE TAGGIASCHE denocciolate in olio extra vergine di oliva

Le piccole olive tipiche della riviera ligure sono in questo caso snocciolate e confezionate in un buon olio extravergine di oliva. Grazie al loro gusto delizioso, si abbinano perfettamente a piatti sia di carne che di pesce, ma sono anche un gustoso aperitivo.

*PITTED TAGGIASCA OLIVES in extra virgin olive oil*  
typical small olives of the Liguria Riviera are pitted and packed in good extra olive oil. With their delicious taste, they combine both meat and fish dishes, but are also a tasty appetizer.

**Provenienza: Regione Liguria • RR00361**  
**Vaso vetro da 212 ml • Peso netto: Kg 0,180**

Origin: Liguria Region • RR00361  
Glass jar 212 ml • Net weight: Kg 0,180



## PEPERONCINI farciti al tonno

I classici peperoncini tondi sono farciti secondo questa tipica ricetta calabrese, che prevede l'uso di tonno, acciughe e capperi. Piuttosto piccanti, sono lavorati a mano per divenire perfetti antipasti, o per accompagnare salumi e formaggi.

*Tuna-Staffed PEPPERS*

Classic stuffed round chilli peppers are a typical Calabria recipe, which includes the use of tuna, anchovies and capers. Pretty hot, are handmade to become perfect appetizers or to accompany salami and cheeses.

**Ricetta tipica: Regione Calabria • RR00341**  
**Vaso vetro da 314 ml • Peso netto: Kg 0,280**

Traditional recipe: Calabria Region • RR00341  
Glass jar 314 ml • Net weight: Kg 0,280



Le Selezioni

