

# DELICACIES

*by Vincenzo Esposito*

SUMMER  
2025

PANTRY  
DELIGHTS  
CATALOGUE



**FOOD EXCELLENCE PROVIDER**

DE.DE di De Angelis Raffaella & C.  
Via Ferdinando Galliani 30 - Box 18  
80122 Napoli - Italy  
Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14

[www.er-excellence.supplies](http://www.er-excellence.supplies)  
[info@er-excellence.supplies](mailto:info@er-excellence.supplies)



**TO BE THE DIRECT LINK BETWEEN THE  
BEST FOOD PRODUCERS  
AND THE MOST DEMANDING CULINARY  
PROFESSIONALS HAS BEEN, FOR OVER 40  
YEARS, OUR MISSION.**

Through careful research, **E&R** is able to offer its customers raw materials of the highest quality: from meats to fish products, from cheeses to cured meats, chocolate, vegetables, spices, grains and legumes.

A selection of raw materials conducted to identify the best producers of their kind, wherever they are located, passing on to them the expectations of the Chefs and acquiring a wealth of knowledge to share with culinary professionals.

# Spice Up!

**SPICES, PRESERVES, VINEGARS, FLOURS  
AND MORE**



# WHOLE SPICES



**SP001** 400 g - sacchetto  
Anice selvatico



**SP018** 150 g - sacchetto  
Anice stellato



**SP002** 250 g - sacchetto  
Bacche di ginepro BIO



**SP003** 200 g - sacchetto  
Cannella intera BIO



**SP004** 200 g - sacchetto  
Cardamomo verde BIO



**SP058** 300 g - sacchetto  
Cardamomo bianco



**SP005** 250 g - sacchetto  
Chiodi di garofano BIO



**SP021** 250 g - sacchetto  
Coriandolo BIO



**SP020** 500 g - sacchetto  
Cumino BIO



**SP025** 200 g - vasetto  
Fave Tonka



**SP007** 150 g - sacchetto  
Macis



**SP009** 300 g - sacchetto  
Noce moscata BIO



**VE014** 100 g - vasetto  
Origano di Pantelleria



**SP034** 500 g - sacchetto  
Papavero bianco (semi)



**SP015** 500 g - sacchetto  
Papavero blu (semi)



**SP031** 200 g - sacchetto  
Pepe lungo di Java BIO



**SP032** 500 g - sacchetto  
Pepe rosso Pondichery

**SP032A** 60 g - vasetto  
(vetro con macina)  
Pepe rosso Pondichery



**SP010** 250 g - sacchetto  
Pepe rosa

**SP010A** 25 g - vasetto  
(vetro con macina)  
Pepe rosa



**SP053** 500 g - sacchetto  
Pepe bianco di Sarawak

**SP053A** 60 g - vasetto  
(vetro con macina)  
Pepe bianco di Sarawak



**SP012** 500 g - sacchetto  
Pepe nero di Sarawak

**SP012A** 65 g - vasetto  
(vetro con macina)  
Pepe nero di Sarawak



**SP014** 200 g - sacchetto  
Pepe rosso di Sichuan

**SP014A** 20 g - vasetto  
(vetro con macina)  
Pepe rosso di Sichuan



**SP177** 200 g - sacchetto  
Pepe verde di Sichuan

**SP177A** 25 g - vasetto  
(vetro con macina)  
Pepe verde di Sichuan



**SP087** 200 g - sacchetto  
Pepe Tchuli BIO

**SP087A** 40 g - vasetto  
(vetro con macina)  
Pepe Tchuli BIO



**SP047** 200 g - sacchetto  
Pepe Timut del Nepal

**SP047A** 30 g - vasetto  
(vetro con macina)  
Pepe Timut del Nepal



**SP013** 400 g - sacchetto  
Pepe verde di Kerala

**SP013A** 25 g - vasetto  
(vetro con macina)  
Pepe verde di Kerala



**SP152** 200 g - sacchetto  
Pepe selvatico Voa-Tsyperifery  
Borbone

**SP152A** 60 g - vasetto  
(vetro con macina)  
Pepe selvatico Voa-Tsyperifery  
Borbone



**SP033** 200 g - sacchetto  
Pimento della Giamaica

**SP033A** 35 g - vasetto  
Pimento della Giamaica



**SP023** 500 g - sacchetto  
Senape gialla in grani



**SP024** 500 g - sacchetto  
Senape nera in grani



**SP022** 500 g - sacchetto  
Sesamo bianco BIO



**SP026** 500 g - sacchetto  
Sesamo dorato



**SP027** 500 g - sacchetto  
Sesamo nero BIO

# GROUND SPICES AND CURRIES



**SP079** 170 g - sacchetto  
Lemon peppers macinato

**SP079A** 50 g - vasetto  
Lemon peppers macinato



**SP049** 500 g - sacchetto  
Sumac (Sommaco)



**SP039** 500 g - sacchetto  
Curcuma BIO in polvere



**SP171** 75 g - vasetto  
Pimentón de la Vera DOP  
(Paprika dolce affumicata)



**SP028** 500 g - sacchetto  
Paprika dolce in polvere



**SP040** 500 g - sacchetto  
Peperoncino "Pays Basque"



**SP174** 200 g - sacchetto  
Chasse a courre®  
a caccia con i segugi

**SP174A** 40 g - vasetto  
Chasse a courre®  
a caccia con i segugi



**SP105** 500 g - sacchetto  
Court-bouillon di mare



**SP078** 200 g - sacchetto  
Grizzli® miscela di spezie  
in polvere

**SP078A** 70 g - vasetto  
Grizzli® miscela di spezie  
in polvere



**SP106** 500 g - sacchetto  
Miscela Cajun



**SP008** 500 g - sacchetto  
Miscela di pepe 5 tipi

**SP008A** 50 g - vasetto  
(vetro con macina)  
Miscela di pepe 5 tipi



**SP029** 500 g - sacchetto  
Spezie per pan di spezie



**SP173** 400 g - sacchetto  
Zathar phenicien® in polvere

**SP173A** 35 g - vasetto  
Zathar phenicien® in polvere



**SP098** 350 g - sacchetto  
Curry 1001 night® milleunanotte

**SP098A** 45 g - vasetto  
Curry 1001 night® milleunanotte



**SP178** 200 g - sacchetto  
Curry black pearl®

**SP178A** 40 g - vasetto  
Curry black pearl®



**SP175** 500 g - sacchetto  
Curry Bombay medium

**SP175A** 50 g - vasetto  
Curry Bombay medium



**SP006** 500 g - sacchetto  
Curry Madras forte

**SP006A** 50 g - vasetto  
Curry Madras forte



**SP176** 200 g - sacchetto  
Curry Red Thaikiri®

**SP176A** 45 g - vasetto  
Curry Red Thaikiri®



**SP074** 200 g - sacchetto  
Curry Rose Corail®

**SP074A** 45 g - vasetto  
Curry Rose Corail®



**SP035** 500 g - sacchetto  
Masala Fish



**SP036** 500 g - sacchetto  
Masala Meat



**SP038** 110 g - vasetto  
Masala Vadouvan



## TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PDO

Famous since ancient times, the heritage of dukes and kings, passed down from generation to generation, Balsamic vinegar of Modena has always been a symbol of fine cuisine and tradition. Already known in Modena in the 1500s, prized by the Este family and produced in the ducal vinegar houses.

The prestigious **Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO** is the result of the special soil and climate characteristics of the Modena area, its grapes and the art of cooking the musts, followed by annual racking and tamping between the casks in the vinegar cellars.

Thanks to the different woods in which they are made and their decreasing volume, the casks yield to the vinegar that fragrant, penetrating and persistent aroma of pleasant and harmonious acidity, as well as a sweet, sour and well-balanced flavor.

A refinement and aging that requires at least 12 years of waiting and patience.

**Compagnia Del Montale's** vinegar ranks first among balsamics belonging to the same category due to its dense texture, explosive, aromatic and sweet taste with a very low degree of acidity.

ACETAIA  
COMPAGNIA DEL MONTALE

# MODENA BALSAMIC VINEGAR



**VA030** 100 ml  
Aceto Balsamico Tradizionale  
di Modena DOP Extravecchio  
25 anni  
Compagnia Del Montale



**VA020** 100 ml  
Aceto Balsamico Tradizionale di  
Modena DOP Affinato  
12 anni  
Compagnia Del Montale



**VA028** 250 ml  
Aceto Balsamico di Modena IGP  
Vigna Oro  
Compagnia Del Montale



**VA022** 250 ml  
Aceto Balsamico di Modena IGP  
Vigna Argento  
Compagnia Del Montale



**VA026** 250 ml  
Aceto Balsamico di Modena IGP  
Vigna Bordò  
Compagnia Del Montale



**VA021** 100 ml  
"Balsamic" condimento  
all'Aceto Balsamico di Modena IGP  
Vigna Oro  
Compagnia Del Montale



**VA024** 250 ml  
Aceto Balsamico di Modena IGP  
"Calamaio"  
Compagnia Del Montale



**VA029** 2 l  
Aceto Balsamico di Modena IGP  
"Uso Professionale"  
Compagnia Del Montale



**VA095** 140 g  
Molecole all'Aceto Balsamico  
di Modena IGP  
Compagnia Del Montale



**VA088** 200 g  
Perle all'Aceto Balsamico  
di Modena IGP  
Compagnia Del Montale



**VA037** 50 g  
Perle all'Aceto Balsamico  
di Modena IGP  
Compagnia Del Montale



**VA027** 115 g  
Gelatina all'Aceto Balsamico  
di Modena IGP  
Compagnia Del Montale



**VA094** 400 g - vaschetta  
Gelatina all'Aceto Balsamico di  
Modena IGP  
Compagnia Del Montale



**VA025** 500 ml  
Aceto Balsamico di Modena IGP  
Vigna Bianca  
Compagnia Del Montale

## TRADITIONAL JAPANESE VINEGAR SINCE 140 YEARS

The Marusho family vinegar factory was founded in 1879 in Tenma, Nachikatsuura, southeast of Wakayama Prefecture and on the Kii Peninsula.

The atmosphere inside the production facility is still the same today after more than 140 years of operation: mortar and wood walls and terracotta floors house giant cedarwood barrels-some of them more than a century old-where the fermentation of rice vinegar continues undisturbed, supervised and guarded by the third generation of artisans.

The vinegars are made from the highest quality ingredients starting with rice grown on the family's land and spring water collected from the sacred mountain Nachi, the same water that gives life to the waterfall of the same name, the highest in Japan. The fermentation process is meticulously monitored throughout, which lasts from a minimum of 90 to a maximum of 500 days.

Renowned for their quality and consistency, Marusho vinegars are ideal both for restoring the authenticity of traditional Japanese flavors and for innovating certain recipes that involve marinating fish and meat, or even for flavoring soups, stews and risottos.

The Marusho family vinegar factory was founded in

# JAPANESE VINEGARS & CONDIMENTS



**VA162** 700 ml  
Champonzu tradizionale  
Marusho



**VA166** 700 ml  
Daidai Ponzu  
Marusho



**VA152** 700 ml  
Korai Jo Sushi Su  
(aceto pregiato per sushi)  
Marusho



**VA165** 700 ml  
Sanbaizu  
Marusho



**VA170** 300 ml  
Teshibori Yuzu  
Marusho



**VA150** 700 ml  
Tosazu  
(aceto affumicato)  
Marusho



**VA167** 700 ml  
Tsuyu  
(condimento a base di  
salsa di soia)  
Marusho



**VA154** 700 ml  
Vermont Kurozu  
Marusho

MEET THE MASTERS:

 **MARUSHO**

# ITALIAN AND FOREIGN VINEGARS



**VA034** 250 ml  
Aceto di vino rosso  
"Fiore di Lambrusco"  
Compagnia Del Montale



**VA035** 250 ml  
Aceto di vino bianco  
"Fiore di Monovitigno"  
Compagnia Del Montale



**VA465** 200 g  
Perle bianche agrodolci  
Compagnia Del Montale



**VA005** 500 ml  
Aceto di vino rosso invecchiato



**VA006** 500 ml  
Aceto Champagne Ardenne



**VA008** 500 ml  
Aceto di mele



**VA007** 500 ml  
Aceto di vino rosso  
al succo di lamponi



**VA004** 250 ml  
Aceto di Jerez Reserva  
Olmeda Origenes



**VA010** 250 ml  
Aceto di Jerez riserva F. De Castilla  
Gran Reserva  
(Spagna)



**VA012** 250 ml  
Aceto di Jerez Pedro Ximenes  
Gran Reserva F. De Castilla  
(Spagna)

# ASIAN SAUCES



**VA018** 500 ml  
Aceto di cereali per sushi



**VA019** 300 ml  
Condimento per sushi  
con aceto di riso



**SPI02** 1 l  
Salsa di soia cinese



**SPI07** 1 l  
Salsa di soia Kikkoman UE



**SPI08** 43 g  
Wasabi in pasta



**SPI03** 1,5 kg  
Zenzero in agrodolce

# GASTRONOMIC SAUCES



**VA110** 250 g  
Senape all'aneto  
Balik



**VA050** 200 g  
Senape extra forte Dijon



**VA051** 200 g  
Senape rustica con grani



**VA052** 1 kg  
Senape extra forte Dijon



**VA053** 1 kg  
Senape rustica con grani



**VA086** 250 ml  
Mosto Cotto  
Compagnia Del Montale



**VA011** 820 ml  
Succo di uva verde "Verjus"  
con acini





# PRESERVED TRUFFLES AND TRUFFLE SAUCES



**VA092** 200 g  
Burro chiarificato  
con tartufo Nero d'estate



**VA036** 250 g  
Burro con tartufo



**VA040** 250 ml  
Condimento al tartufo bianco



**VA047** 130 g  
Crema di Fontal e  
Tartufo Nero d'estate



**VA017** 80 g  
Fette di Tartufo Nero d'estate



**VA043** 80 g  
Crema di Tartufo Nero d'estate



**VA016** 200 g  
Tartufo d'estate intero



**VA042** 20 g  
Tartufo Nero pregiato intero

# JAMS, FRUIT MUSTARDS AND SPECIALTIES



**VA301** 110 g  
Confettura di ciliegia nera  
MonS



**VA302** 110 g  
Confettura di cotogno,  
timo e rosmarino  
MonS



**VA304** 110 g  
Confettura di fichi e miele  
MonS



**VA303** 110 g  
Confettura di mirtilli  
e frutti di bosco  
MonS



**VA220** 240 g  
Confettura di cipolle



**VA104** 220 g sgocciolato  
Mostarda Cremonese  
di frutti misti



**VA100** 500 g x 6 vasetti  
Mostarda di frutta assortita  
(ciliegie, clementine, pere, fichi,  
melone e zucca)



**VA103** 400 g  
Salsa piccante di clementine



**VA107** 400 g  
Salsa piccante di cotoogne



**VA101** 400 g  
Salsa piccante di fichi



**VA108** 400 g  
Salsa piccante di limoni



**VA102** 400 g  
Salsa piccante di pere



**VA403** 250 g  
Pan di albicocche  
Olmeda Origenes



**VA402** 250 g  
Pan di datteri  
Olmeda Origenes



**VA400** 250 g  
Pan di fichi di Caceres  
Olmeda Origenes



**VA300** 500 g  
Pan di spezie Toussaint



**VA401** 450 g  
Cotognata di Caceres  
(Membrillo)  
Olmeda Origenes

# HONEY



**PA117** 500 g  
Miele di Ailanto BIO



**PA116** 690 g  
Miele di Carrubo



**PA115** 500 g  
Miele di Castagno BIO



**PA119** 250 g  
Miele di Corbezzolo



**PA118** 500 g  
Miele di Lavanda



**PA102** 230 g  
Miele alle spezie



**PA101** 225 g  
Miele allo Zafferano

## WELSH SEA SALT



The secret of Halen Môn lies in the small crystals that make it up. White, impressively pure, and rich in calcium, zinc, and magnesium, they are particularly prized for the taste they give to the preparations to which it is combined. Halen Môn is a 100 percent natural sea salt, which is produced from the cold Atlantic waters that wash the Isle of Anglesey.



# SALT HALEN MÔN

NATURAL  
**HALEN  
MÔN**  
ANGLESEY SEA SALT



**VA063** 100 g  
Sale fine  
(setacciato)  
Halen Môn



**VA064** 500 g  
Sale puro  
Halen Môn



**VA066** 100 g  
Sale puro  
Halen Môn



**VA068** 500 g  
Sale affumicato  
Halen Môn



**VA070** 100 g  
Sale affumicato  
Halen Môn



**VA072** 500 g  
Sale speziato  
Halen Môn



**VA074** 100 g  
Sale speziato  
Halen Môn



**VA062** 100 g  
Sale con semi di sedano  
Halen Môn



**VA046** 10 g x 5 vasetti  
Assortimento 5 sali  
Halen Môn



**VA077** 100 g  
Assortimento di sale  
(puro, speziato, affumicato,  
sedano)  
Halen Môn



**VA069** 200 g x 2 vasetti  
Taste of the Sea Giftset  
Halen Môn



**VA082** 150 ml  
Acqua affumicata  
Halen Môn



**VA085** 100 g  
Pepe nero Vietnam  
Halen Môn





# RICE



**RI025** 800 g  
Riso Carnaroli IGP  
del Delta del Po



**RI009** 1 kg  
Riso Carnaroli veronese



**RI010** 1 kg  
Riso Vialone Nano veronese IGP



**RI024** 1 kg  
Riso Carnaroli veronese  
sacco di tela



**RI022** 1 kg  
Riso Vialone Nano veronese IGP  
sacco di tela



**RI002** 2 kg  
Riso Basmati India



**RI003** 1 kg  
Riso profumato Thailandia



**RI006** 1 kg  
Riso nero Thailandia



**RI001** 2,5 kg  
Riso nero selvatico canadese



**RI040** 900 g  
Riso rosso Camargue



**RI007** 1 kg  
Riso per sushi



---

# CEREALS



**RI014** 1 kg  
Farro semintegrale



**RI027** 1 kg  
Orzo semintegrale

# LEGUMES



**RI016** 500 g  
Cece di Spello  
BIO



**RI019** 500 g  
Cicerchia di Spello  
BIO



**RI015** 500 g  
Fagiolo Cocco bianco di Spello  
BIO



**RI011** 500 g  
Fagiolo Risina di Spello  
BIO



**RI012** 1 kg  
Lenticchia di Castelluccio  
di Norcia IGP



**RI029** 500 g  
Lenticchia di Spello  
BIO



# FLOURS



**RI220** 5 kg  
Farina di avena BIO



**RI225** 5 kg  
Farina di ceci



**RI239** 5 kg  
Farina di 5 cereali BIO



**RI227** 1 kg  
Farina di farro integrale BIO



**RI224** 5 kg  
Farina di grano saraceno BIO



**RI221** 5 kg  
Farina di grano tenero tipo "0"  
W180/260 BIO



**RI233** 5 kg  
Farina di grano tenero tipo "2"  
BIO



**RI222** 5 kg  
Farina di grano tenero integrale  
BIO



**RI223** 5 kg  
Farina di grano tenero di forza  
W 290/320 BIO



**RI218** 5 kg  
Farina di mais integrale  
(gialla) BIO



**RI231** 5 kg  
Farina di segale integrale BIO



**RI219** 5 kg  
Farina di Kamut BIO



**RI236** 5 kg  
Farina per grissini  
W inf. 170 BIO



**RI226** 5 kg  
Semola di grano duro BIO



**RI240** 1 kg  
Farina di mais biancopera



**RI229** 1 kg  
Farina di orzo



**RI237** 1 kg  
Farina di Riso Vialone Nano  
macinato a pietra

# FRY SPECIALS



**RI128** 1 kg  
Panko



**RI129** 10 kg  
Panko



**RI250** 600 g  
Farina per "Tempura"  
Giappone



**RI252** 10 kg  
Farina per "Tempura"  
Giappone



**FOOD EXCELLENCE PROVIDER**

[www.er-excellence.supplies](http://www.er-excellence.supplies)

[info@er-excellence.supplies](mailto:info@er-excellence.supplies)

Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14