

# A TAVOLA

Gastronomia





# MỤC LỤC

VỀ CHÚNG TÔI .....	4
DIVELLA .....	10
GRANDI MOLINI ITALIANI .....	16
LA FIAMMANTE .....	22
LA MOLE .....	26
OLIO GUGLIELMI .....	30
OLIO MASTURZO .....	34
ACETAIA BELLEI .....	41
ERMES FONTANA .....	44
GIANNI NEGRINI .....	48
MONTANARI GRUZZA .....	56
BASSI .....	60
CASEIFICIO SOCIALE MANCIANO .....	64
BOTALLA .....	68

## VỀ CHÚNG TÔI

Ẩm thực chưa bao giờ chỉ là thứ ta ăn. Nó là ký ức, là niềm vui sum vầy, là tiếng gọi ấm áp mời ta trở về bàn ăn.

**Ở Ý, khi ai đó gọi vang “A Tavola!”, đó không chỉ là lời mời - it is a promise: một lời hẹn của tiếng cười, của ly rượu vang, của gia đình quây quần bên nhau.** Ở Việt Nam, câu gọi “Cả nhà ơi, vào ăn cơm!” cũng mang trọn vẹn sự triu mến ấy. Hai vùng đất cách nhau nửa vòng trái đất, nhưng lại chung nhịp đập của tình yêu, của bữa cơm, của sự gắn kết.

A Tavola Gastronomie ra đời từ chính nhịp đập đồng điệu đó.

Mang trong mình cội nguồn Ý và Việt, với niềm tin rằng những bữa ăn tuyệt vời nhất luôn bắt đầu từ sự chân thật, giản dị và tinh túy.

**“ Ở Ý, khi ai đó gọi vang “A Tavola!”, đó không chỉ là lời mời - it is a promise: một lời hẹn của tiếng cười, của ly rượu vang, của gia đình quây quần bên nhau. ”**





**Ngày nay, ta đang sống trong một thế giới nơi thức ăn thường bị đánh mất câu chuyện của nó. Những nhà máy thay thế người nông dân, những chuỗi cung ứng dài làm mờ đi nguồn gốc thực sự của món ăn.**

### **A Tavola chọn một con đường khác.**

Chúng tôi chọn đồng hành cùng những nghệ nhân Ý - những gia đình đã gìn giữ nghề qua bao thế hệ, tôn trọng đất đai, và biến thời gian thành hương vị. Mỗi sản phẩm A Tavola mang đến Việt Nam không chỉ là hương vị, mà còn là di sản:

Dầu ô liu được ép trong vòng vài giờ sau thu hoạch, tươi nguyên sức sống.

Những trái cà chua chín mọng dưới ánh mặt trời Địa Trung Hải kiên nhẫn.

Những loại phô mai và thịt nguội được ủ chậm rãi trong tĩnh lặng, như lời thì thầm bí mật được truyền qua nhiều thế hệ.

Không phải là những món hàng sản xuất hàng loạt cho kệ siêu thị. Mà là những món quà - cho bàn ăn, cho tâm hồn, cho những khoảnh khắc đáng để sum vầy.

Khi bạn chọn A Tavola, bạn chọn nhiều hơn một bữa ăn. Bạn mang cả trái tim nước Ý đặt trên bàn ăn Việt Nam. Bạn tôn vinh những người nông dân, thợ ép dầu, nghệ nhân phô mai, và những gia đình tin rằng - giống như chúng tôi - ẩm thực chỉ có giá trị khi được tạo ra bằng sự tận tâm.

**“ A Tavola chọn một con đường khác. ”**





## Tầm Nhìn Của Chúng Tôi

Kết nối Việt Nam với những nghệ nhân Ý xuất sắc nhất, mang đến thực phẩm tôn vinh truyền thống, chất lượng và niềm vui của những khoảnh khắc sum vầy.

## Giá Trị Cốt Lõi

**Chân thực:** Nguyên liệu thật, con người thật, câu chuyện thật.

**Di sản:** Trân trọng truyền thống và tay nghề đã được bồi đắp qua nhiều thế hệ.

**Minh bạch:** Nhập khẩu trực tiếp, không qua trung gian.

**Cộng đồng:** Gắn kết mọi người - từ những bữa ăn, câu chuyện đến chiếc bàn tròn vẹn yêu thương.

# DIVELLA

Divella ra đời năm 1890 tại Rutigliano (Bari, Puglia) và cho đến hôm nay vẫn gắn bó với vùng đất này thông qua các cơ sở sản xuất cốt lõi. **Từ một xưởng mì Ý thủ công** ban đầu, thương hiệu đã không ngừng phát triển và đa dạng hóa sản phẩm, song song với việc gìn giữ tiêu chuẩn chất lượng cao và tinh thần nguyên bản của ẩm thực Địa Trung Hải.

Năm 2020, Divella đánh dấu cột mốc **130 năm thành lập** và được vinh danh trong danh sách **"Nhãn hiệu lịch sử của Ý vì lợi ích quốc gia"**, minh chứng cho giá trị lâu dài và vị thế vững chắc của thương hiệu trong nền ẩm thực Ý cũng như trên thị trường quốc tế.

## Signature

Pasta Divella được sản xuất từ 100% lúa mì semola chọn lọc, trải qua quy trình nghiền, nhào và ép theo phương pháp truyền thống nhằm đảm bảo kết cấu **"al dente"** đặc trưng - săn chắc, dẻo và giàu dưỡng chất. **Với hàm lượng protein tự nhiên cao, đạt 13g/100g**, pasta Divella không chỉ mang hương vị thơm ngon mà còn cung cấp nguồn năng lượng cân bằng và bền vững cho các bữa ăn hàng ngày.





#06 Bucatini

500g x 24/thùng



#08 Spaghetti

500g x 24/thùng



#12 Fettucine

500g x 24/thùng



#80 Paccheri Napoletani

500g x 12/thùng



#81 Mafaldine

500g x 24/thùng



#84 Cannelloni

250g x 24/thùng



#14 Linguine

500g x 24/thùng



#17 Rigatoni Rigati

500g x 24/thùng



#27 Penne Ziti Rigate

500g x 24/thùng



#85 Farfalle

500g x 24/thùng



#86 Orecchiette

500g x 24/thùng



#91 Tagliatelle

500g x 12/thùng



#40 Fusilli

500g x 24/thùng



#47 Chifferini Rigati

500g x 24/thùng



#71 Pignolina

500g x 24/thùng



#100 Pappardelle

500g x 12/thùng



#109 Lasagna

500g x 12/thùng



**Spaghetti Riso e Mais**

(rice & corn pasta  
- mì Ý gạo & ngô)  
400g x 15/thùng



**Penne Riso e Mais**

(rice & corn pasta  
- mì Ý gạo & ngô)  
400g x 12/thùng



**Fusilli Riso e Mais**

(rice & corn pasta  
- mì Ý gạo & ngô)  
400g x 12/thùng



**Polenta**

(instant cornmeal - bột ngô)  
500g x 16/thùng



**Couscous**

(hạt couscous)  
500g x 12/thùng



**Riso Superfino Arborio**

(Arborio rice - gạo Ý Arborio làm risotto)  
1kg x 10/thùng



**Semola di Grano Duro**

(semolina - semolina thô /  
Protein ≥12.50%, Gluten ≥11.50%)  
500g x 24/thùng





## GRANDI MOLINI ITALIANI

Grandi Molini Italiani là thương hiệu xay xát bột mì của Ý nổi bật với quy trình kiểm soát chất lượng nghiêm ngặt từ hạt lúa mì đến thành phẩm. Mỗi lô nguyên liệu đầu vào đều được **kiểm tra dưới kính hiển vi**, kết hợp với **công nghệ tuyển chọn quang học** để lựa chọn từng hạt lúa mì hoàn hảo, loại bỏ hoàn toàn tạp chất và hạt lỗi trước khi đưa vào sản xuất. **Quá trình xay diễn ra chậm rãi**, tôn trọng cấu trúc tự nhiên của hạt lúa mì, giúp bột giữ trọn giá trị dinh dưỡng, hương thơm tự nhiên và độ ổn định cao khi sử dụng. Sau khi xay, **bột được ủ chín (maturazione)** có kiểm soát ít nhất 30 ngày trước khi đưa ra thị trường, đảm bảo hiệu suất nướng tối ưu và chất lượng đồng đều.

Nhờ quy trình chuẩn mực và sự am hiểu sâu sắc về nguyên liệu, các sản phẩm bột của Grandi Molini Italiani trở thành nền tảng lý tưởng cho bánh mì, pizza và các sản phẩm nướng, mang lại trải nghiệm trọn vẹn khi đưa vào lò và trên bàn ăn.

### Signature

Điểm khác biệt và cũng là niềm tự hào lớn nhất của Grandi Molini Italiani chính là **công nghệ tách vỏ bằng đá (decorticazione a pietra)**. Ở giai đoạn tiền xay, hạt lúa mì được đưa qua các cối đá tạo ma sát nhẹ để loại bỏ hoàn toàn tạp chất còn sót lại ở lớp vỏ cám bên ngoài, trong khi phần lõi lành mạnh của hạt vẫn được giữ nguyên. Nhờ đó, **chỉ phần tinh túy nhất của hạt lúa mì được xay**, giúp bảo toàn tối đa chất xơ, giá trị dinh dưỡng và hương vị tự nhiên của ngũ cốc - không thêm, không bớt, đúng với bản chất nguyên bản của lúa mì Ý.



### Lievito Naturale

(dried starter dough - bột men cái sấy khô)

5 kg x 1/thùng



### Farina Integrale

(wholewheat flour  
- bột mì nguyên cám / W=235,  
Protein ≥12%, Gluten ≥10.5%)

1kg x 10/thùng



### Farina Tipo 0 Manitoba

(Manitoba flour  
- bột mì Manitoba / W=350,  
Protein ≥14%, Gluten ≥13%)

1kg x 10/thùng



### Semola Rimacinata

(remilled semolina  
- semolina mịn / W=185,  
Protein ≥11.50%, Gluten ≥10.50%)

1kg x 10/thùng



### Pizza Italiana Tipo 0 100% Grano Italiano

(for classic pizza  
- cho pizza truyền thống / W=250,  
Protein ≥12%, Gluten ≥11%)

5kg x 1/thùng



### Pizza Verace Tipo 00

(for Neapolitan pizza  
- cho pizza kiểu Napoli / W=320,  
Protein ≥13%, Gluten ≥12%)

5kg x 1/thùng



### Pasta Tipo 00

(for fresh pasta  
- cho mì Ý tươi / W=200,  
Protein ≥10.5%, Gluten ≥9.5%)

5kg x 1/thùng



GRANDI  
**MOLINI**  
ITALIANI

1886

*Antonio Costato*

VICTUS



Antonio Cropoliti

Mia  
ACCADEMIA



## LA FIAMMANTE

La Fiammante mang trong mình bề dày lịch sử gắn liền với di sản lâu đời của **ngành công nghiệp cà chua đóng hộp tại miền Nam nước Ý**. Thương hiệu được xem như biểu tượng của sự trung thành với hương vị nguyên bản, nơi chất lượng và truyền thống luôn song hành qua nhiều thế hệ.

Song song với giá trị truyền thống, La Fiammante thể hiện **cam kết mạnh mẽ đối với nông nghiệp bền vững và đạo đức trong sản xuất**. Thông qua việc hợp tác trực tiếp với nông dân địa phương, thương hiệu đảm bảo mức giá công bằng, khuyến khích canh tác hữu cơ, tiết kiệm nguồn nước và giảm thiểu tối đa việc sử dụng thuốc trừ sâu - thấp hơn tới 70% so với giới hạn pháp lý. Cách tiếp cận này không chỉ tạo nên những sản phẩm cà chua tinh khiết, chất lượng cao mà còn góp phần bảo vệ môi trường và sức khỏe người tiêu dùng.

### Signature

Cà chua La Fiammante được chế biến từ **100% cà chua Ý** chín đỏ tự nhiên, **thu hoạch đúng mùa** từ tháng 7 đến đầu tháng 10 và hoàn toàn không biến đổi gen. Nhờ áp dụng mô hình **"filiera corta" - chuỗi cung ứng ngắn**, cà chua được xử lý trong vòng 6 giờ sau thu hoạch, với quy trình gia nhiệt và tiệt trùng tối thiểu (chỉ bằng một nửa so với nhiều thương hiệu khác). Nhờ đó, sản phẩm giữ trọn độ tươi, hương thơm tự nhiên, giá trị dinh dưỡng cao, cùng kết cấu săn chắc và vị ngọt thanh đặc trưng của cà chua tươi.



**Pomodori Pelati**

Whole peeled tomatoes  
Cà chua nguyên quả bóc vỏ

400g x 24/thùng



**Pomodori Pelati**

Whole peeled tomatoes  
Cà chua nguyên quả bóc vỏ

2.5kg x 6/thùng



**Polpa Finissima di Pomodoro 'Pa Pizza'**

Extra fine crushed tomato sauce  
Sốt cà chua nghiền siêu mịn

5kg x 2/thùng



**Passata di Pomodoro**

Tomato sauce  
Sốt cà chua

680g x 12/thùng



**Doppio Concentrato di Pomodoro**

Tomato paste  
Cà chua paste

130g x 24/thùng



**Friarelli alla Napoletana**

Broccoli rabe in sunflower oil  
Cải broccoli rabe ngâm dầu

940g x 12/thùng



# LA MOLE

Lấy cảm hứng từ tháp Mole Antonelliana - biểu tượng kiến trúc đầy kiêu hãnh của thành phố Torino - La Mole được thành lập năm 1978 với khát vọng **tôn vinh nghệ thuật làm bánh Ý** thông qua những sản phẩm tinh tế, giàu bản sắc vùng miền. Thương hiệu mang trong mình tinh thần giao thoa giữa di sản văn hóa và niềm đam mê sáng tạo, phản ánh rõ nét bản sắc của nước Ý.

Mỗi chiếc bánh La Mole là sự kết tinh của hương vị, ký ức và cảm xúc, nơi những **công thức truyền thống** được gìn giữ và hoàn thiện theo thời gian, đồng thời được nâng tầm bằng tư duy sản xuất hiện đại. Nhờ sự kết hợp hài hòa giữa tay nghề thủ công và công nghệ đương đại, bánh La Mole sở hữu kết cấu giòn tan, hương thơm béo dịu và phong vị Ý đặc trưng trong từng miếng bánh.

## Signature

Xuất phát từ vùng Piedmont - quê hương của La Mole, **bánh Savoiardi Ladyfingers** ra đời như biểu tượng của sự thanh lịch và tinh tế trong nghệ thuật bánh ngọt Ý. Với tỷ lệ lên đến **28% trứng tươi**, bánh có cấu trúc nhẹ, xốp, mềm thoáng và hương vị béo thơm chuẩn mực, lý tưởng cho các món tráng miệng kinh điển của ẩm thực Ý.





**Cantuccini alle Mandorle**

(cantucci biscuits - bánh biscotti)

200g x 12/thùng



**Savoirdi**

(lady finger biscuits - bánh làm tiramisu)

400g x 10/thùng



# OLIO GUGLIELMI

Với hơn **200 hecta vườn oliu** và hơn **90.000 cây oliu**, trong đó nhiều cây có tuổi đời trên 140 năm, Guglielmi là một trong những gia đình tiên phong trong việc bảo tồn bền vững các giống oliu bản địa của vùng Puglia. Mỗi chai dầu oliu Guglielmi là kết tinh của **di sản vùng miền và truyền thống gia đình**, nơi mọi công đoạn - từ thu hoạch, ép dầu đến đóng gói - đều được kiểm soát chặt chẽ nhằm tạo ra dầu oliu nguyên chất thượng hạng, phản ánh chân thực thổ nhưỡng của miền Nam nước Ý.

**Dầu oliu nguyên chất Guglielmi được ép lạnh hoàn toàn cơ học**, không sử dụng phụ gia, dung môi hóa học hay trải qua bất kỳ quá trình tinh luyện công nghiệp nào. Nhờ đó, dầu giữ trọn hương thơm tự nhiên, vị cân bằng đặc trưng của oliu tươi cùng hàm lượng polyphenol và chất chống oxy hóa cao - những yếu tố làm nên giá trị dinh dưỡng và vai trò nền tảng của dầu oliu trong chế độ ăn Địa Trung Hải.

## Signature

Để được công nhận là “extra virgin olive oil”, dầu oliu phải đáp ứng đồng thời các tiêu chí nghiêm ngặt về hóa học và cảm quan, bao gồm độ axit tự do  $\leq 0,8\%$  và không có bất kỳ khuyết điểm mùi vị nào khi thử nếm. Nhãn dầu oliu nguyên chất chuẩn châu Âu luôn thể hiện rõ phương pháp ép cơ học, nguồn gốc oliu và niên vụ thu hoạch - những thông tin quan trọng giúp người tiêu dùng phân biệt dầu oliu nguyên chất thực sự với các sản phẩm tinh luyện. Guglielmi tuân thủ nghiêm ngặt các tiêu chuẩn này, mang đến sự **minh bạch, độ tin cậy và chất lượng đúng nghĩa của dầu oliu nguyên chất Ý**.





**Fruttato**

(coratina, ogliarola blend / 100% italian extra virgin olive oil - dầu oliu nguyên chất 100% Ý)

**3L (Bag-in-box) x 4/thùng**



**Fruttato**

(coratina, ogliarola blend / 100% italian extra virgin olive oil - dầu oliu nguyên chất 100% Ý)

**500mL x 6/thùng**



**Intenso**

(monocultivar coratina / 100% italian extra virgin olive oil - dầu oliu nguyên chất 100% Ý)

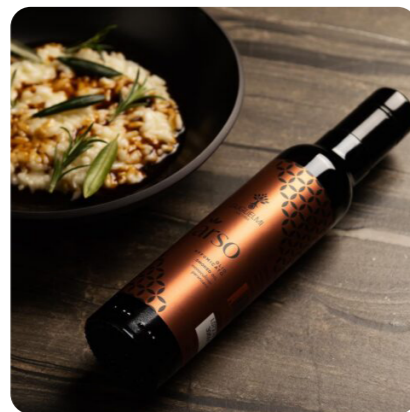
**3L (Bag-in-box) x 4/thùng**



**Intenso**

(monocultivar coratina / 100% italian extra virgin olive oil - dầu oliu nguyên chất 100% Ý)

**500mL x 6/thùng**



**Arso**

(beechwood smoked extra virgin olive oil - dầu oliu nguyên chất hun khói gỗ sồi)

**250mL x 12/thùng**



**Tartufo Bianco**

(white truffle flavored extra virgin olive oil - dầu oliu nguyên chất hương truffle trắng)

**250mL x 12/thùng**





## OLIO MASTURZO

Oleifici Masturzo được hình thành từ cuối thế kỷ XIX, khi gia đình Masturzo bắt đầu sản xuất dầu oliu, rượu vang và pho mát tại bán đảo Sorrento, miền Nam nước Ý. Đến năm 1955, cùng với sự phát triển của doanh nghiệp gia đình, xưởng sản xuất được chuyển về vùng Basilicata - khu vực được xem là một trong những **vùng đất nguyên sơ và thuần khiết nhất nước Ý**, nổi tiếng với truyền thống canh tác lúa mì, trồng nho và sản xuất dầu oliu nguyên chất.

Với mục tiêu không ngừng nâng cao chất lượng, Oleifici Masturzo đã đầu tư xây dựng trang trại hiện đại với khoảng 50.000 cây oliu trên diện tích gần 30 hecta, tọa lạc tại đồng bằng màu mỡ Boreano, thuộc khu vực Venosa, trên sườn núi Vulture. Điều kiện thổ nhưỡng và khí hậu đặc thù của vùng đất này tạo nên nền tảng lý tưởng để sản xuất dầu oliu nguyên chất cao cấp, sở hữu **hương vị hài hòa, tinh tế và giàu cá tính**.

### Signature

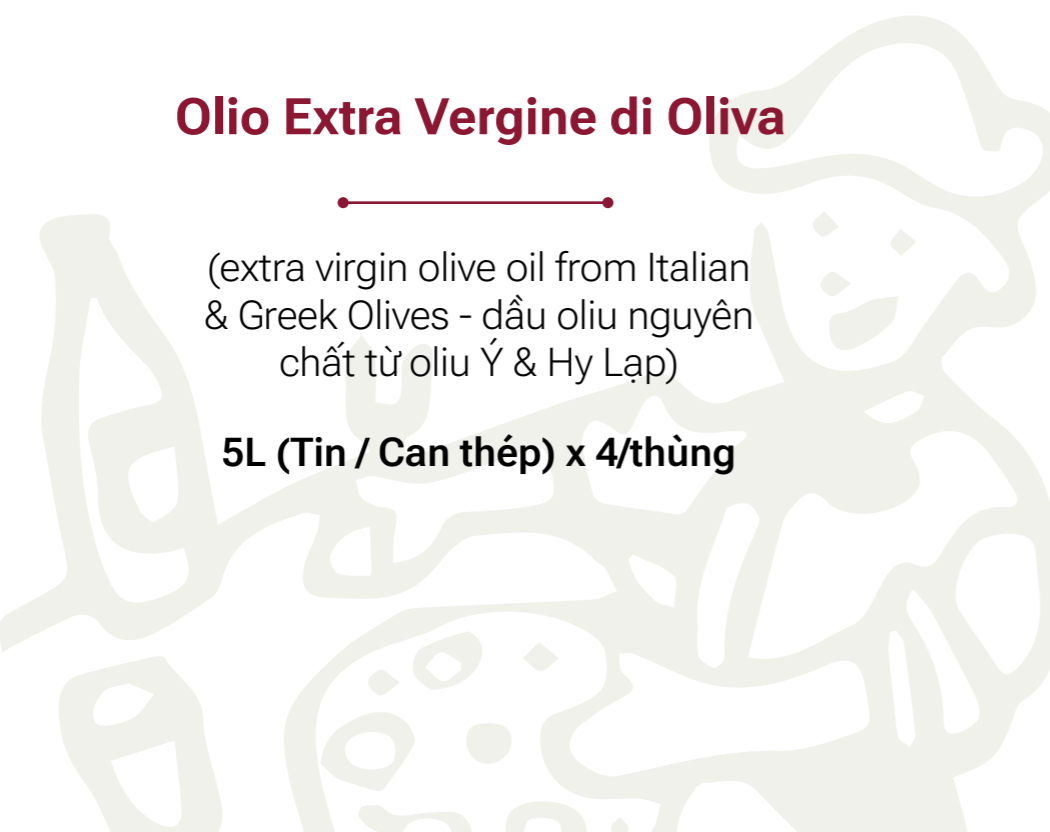
Được tin dùng bởi nhiều nhà hàng danh tiếng tại Napoli và vùng Campania - trong đó có L'Antica Pizzeria da Michele, có mặt trong Michelin Guide và đứng đầu bảng xếp hạng "Top Artisan Pizza Chains in the World" của 50 Top Pizza - Olio Masturzo không chỉ đơn thuần là dầu oliu, mà còn là minh chứng cho sự **tinh khiết, tay nghề truyền thống và di sản bền vững của ẩm thực Ý**.



### Olio Extra Vergine di Oliva

(extra virgin olive oil from Italian & Greek Olives - dầu oliu nguyên chất từ oliu Ý & Hy Lạp)

5L (Tin / Can thép) x 4/thùng







## ACETAIA BELLEI

Acetaia Bellei được biết đến như một nhà sản xuất **giấm Balsamic Modena cao cấp**, nổi bật với triết lý theo đuổi chất lượng tuyệt đối. Mỗi sản phẩm của Bellei là kết quả của việc tuân thủ những tiêu chuẩn khắt khe nhất trong sản xuất, cùng với sự tuyển chọn kỹ lưỡng nguyên liệu thô 100% từ Ý, được thu mua từ các nhà cung cấp địa phương đáng tin cậy, nhằm tạo nên những loại giấm mang dấu ấn riêng, khó có thể sao chép.

Dành cho những ai trân trọng chất lượng trong từng chi tiết nhỏ của đời sống hằng ngày, giấm Bellei mở ra một hành trình cảm quan xuyên suốt nước Ý. Không chỉ dừng lại ở giá trị truyền thống, các sản phẩm của Bellei còn **linh hoạt kết hợp với nhiều phong cách ẩm thực khác nhau**, góp phần nâng tầm hương vị cho các món ăn tinh tế của ẩm thực quốc tế.

### Signature

**Giấm Balsamic Modena truyền thống ủ lâu năm** của Bellei được sản xuất từ nước nho cô đặc nấu chín, trải qua quá trình ủ kéo dài trong hệ thống thùng gỗ khác nhau mà không bổ sung bất kỳ chất tạo hương nào. Nhờ đó, giấm đạt được độ sánh mịn, độ chua hài hòa cùng hương thơm phức hợp của trái cây chín. Hương vị đậm đà, tròn đầy, cân bằng tinh tế giữa ngọt và chua, để lại hậu vị bền lâu với sắc thái trái cây dịu nhẹ từ các loại gỗ ngọt được sử dụng trong quá trình ủ.



**Aceto Balsamico di Modena IGP**

(Balsamic Vinegar - Giấm Balsamic)

250mL x 12/thùng



**Aceto Balsamico di Modena IGP**

(Balsamic Vinegar - Giấm Balsamic)

2L x 4/thùng



**Crema Bellei**

(balsamic glaze - kem balsamic cô đặc)

250ml x 12/thùng



**Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato**

(aged 3 years in oak - ủ 3 năm trong gỗ sồi)

250ml x 6/thùng



**Condimento Bianco**

(white condiment - giấm nho trắng)

250ml x 6/thùng



# ERMES FONTANA

Được thành lập năm 1959, Fontana Ermes là doanh nghiệp gia đình gắn bó sâu sắc với thung lũng Baganza - một trong những khu vực danh tiếng nhất của Prosciutto di Parma DOP. **Nằm giữa dãy Apennine và đồng bằng Po**, vùng đất này từ hàng thế kỷ trước đã được xem là nơi lý tưởng để ủ thịt nhờ luồng không khí mát, khô tự nhiên từ núi đổ về. Chính điều kiện địa lý đặc biệt này đã làm nên danh tiếng của thịt muối Parma, vốn đã được ghi nhận và trân trọng từ thời La Mã cổ đại.

Prosciutto di Parma DOP tuân theo **một trong những quy chuẩn sản xuất nghiêm ngặt nhất của ẩm thực Ý**. Chỉ những con heo nặng, sinh ra và nuôi dưỡng tại các vùng được chỉ định, với chế độ ăn kiểm soát chặt chẽ, mới được phép sử dụng. Tại Fontana Ermes, mỗi đùi heo chỉ được chế biến với hai thành phần duy nhất: thịt heo tuyển chọn và muối biển, tuyệt đối không chất bảo quản, không phụ gia, không hun khói hay sấy công nghiệp. Quá trình ủ kéo dài hàng tháng trời được dẫn dắt bởi kinh nghiệm của các bậc thầy salatori và stagionatori, những người "lắng nghe" từng chiếc đùi heo qua mùi hương, độ đàn hồi và thời gian.

## Signature

Prosciutto di Parma DOP của Fontana Ermes được ủ tự nhiên **tối thiểu 14 tháng**, phát triển màu hồng nhạt đặc trưng, vân mỡ mịn và hương thơm tinh tế. Thành phẩm có vị **ngọt dịu, thanh sạch, không mặn gắt, với kết cấu mềm mượt tan dần nơi đầu lưỡi**. Không chỉ là một sản phẩm thịt muối, Prosciutto Ermes Fontana là sự kết tinh của địa hình, tay nghề và thời gian - đại diện cho di sản ẩm thực Parma đã được gìn giữ và tôn vinh suốt hơn hai nghìn năm.





**Prosciutto Crudo Nazionale**  
12 - 14 months

6kg x 2/thùg



**Prosciutto di Parma DOP**  
14 - 36 months

8kg x 2/thùg



# GIANNI NEGRINI

Kể từ năm 1955, Gianni Negrini đã gắn liền tên tuổi với nghệ thuật sản xuất thịt nguội cao cấp tại một trong những **vùng giàu truyền thống salumi nhất nước Ý**. Sự hòa quyện giữa kinh nghiệm tích lũy qua nhiều thế hệ, tinh thần nghiên cứu không ngừng và tư duy đổi mới có chọn lọc - trên nền tảng tôn trọng tuyệt đối các giá trị truyền thống - đã giúp Negrini khẳng định vị thế vững chắc trong ngành thực phẩm Ý.

Negrini luôn kiên định với triết lý đặt chất lượng lên hàng đầu. Từng công đoạn sản xuất đều được chăm chút kỹ lưỡng theo phương pháp thủ công truyền thống, song hành cùng hệ thống kiểm soát nghiêm ngặt. Chính sự **tuyển chọn khắt khe nguồn nguyên liệu** đầu vào đã trở thành nền tảng vững chắc, tạo nên những sản phẩm thịt nguội có hương vị tinh tế, độ ổn định cao và đậm dấu ấn ẩm thực Ý.

## Signature

**Toàn bộ heo sử dụng trong sản xuất đều sinh ra và được nuôi dưỡng tại Ý**, theo các quy chuẩn chăn nuôi nghiêm ngặt. Quy trình này tôn trọng giống heo bản địa, trọng lượng giết mổ tiêu chuẩn và chế độ dinh dưỡng phù hợp từng giai đoạn phát triển. Sự kết hợp giữa kỹ thuật chăn nuôi hiện đại và tri thức truyền thống giúp đảm bảo chất lượng thịt tối ưu ngay từ nguồn gốc, làm nên giá trị bền vững cho các sản phẩm Gianni Negrini.





### Pancetta Arrotolata Pepata

(cured pork belly with pepper -  
bụng heo muối ướp tiêu)

1.5kg x 4/thùng



### Pancetta Tesa Affumicata

(smoked pork belly -  
bụng heo hun khói)

350g x 8/thùng



### Guanciale Stagionato

(cured pork cheek -  
má heo muối)

900g x 4/thùng



### Coppa Stagionata

(cured pork neck -  
cổ heo muối)

800g x 4/thùng



### Mortadella con Pistacchio

(with pistacchio - với hạt dẻ cười)

3kg x 2/thùng

### Salame Rosa Bonfatti

(Bologna cooked specialty salame -  
salami chín đặc sản Bologna)

600g x 6/thùng





**Salame Piccante per Pizza**

(spicy salami for pizza - salami cay cho pizza kiểu pepperoni)

650g(x3) x 5/thùng



**Salame Nduja**

(calabrian fermented spicy salami - salami cay lên men vùng Calabria)

500g x 10/thùng



**Salame al Finocchio**

(fennel salami - salami ướp hạt thì là)

1.5kg x 2/thùng



**Salame al Tartufo**

(truffle salami - salami ướp nấm truffle)

750g x 4/thùng



**Salame Spianata Piccante**

(calabrian spicy salami - salami cay vùng Calabria)

1kg x 4/thùng



**Salame Milano**

(delicate salami - salami tinh tế)

750g x 4/thùng



**Salame Napoli**

(naturally smoked salami - salami hun khói tự nhiên)

750g x 4/thùng



**Salame Felino 'Il Gentile Emiliano'**

(garlic, pepper, and white wine salami in natural casing - salami ướp tỏi, tiêu, và vang trắng trong ruột tự nhiên)

1kg x 3/thùng



**Cotechino di Modena IGP**

(precooked Italian sausage - xúc xích Ý chín sẵn)

500g x 12/thùng





# MONTANARI GRUZZA

**Emilia-Romagna là cái nôi của nhiều biểu tượng ẩm thực trứ danh nước Ý** - những sản phẩm được tạo nên từ sự kiên nhẫn, đam mê và tri thức nông nghiệp truyền qua nhiều thế hệ. Xuất phát từ các cộng đồng nông dân giàu kỹ năng và khả năng thích nghi, di sản ấy được thể hiện qua những thực hành truyền thống như tách kem tự nhiên và chăm sóc bánh phô mai trong suốt quá trình ủ. Từ giữa thế kỷ XX, **Montanari & Gruzza** luôn gắn bó mật thiết với vùng đất này và những giá trị nguyên bản của nó.

Tinh hoa thủ công được gìn giữ thông qua một **triết lý sản xuất nơi kiến thức cổ xưa vẫn giữ vai trò then chốt**. Parmigiano Reggiano được làm hoàn toàn từ sữa tươi, không phụ gia, không chất bảo quản hay chất ức chế lên men, đòi hỏi trình độ kỹ thuật và sự chính xác cao ở từng công đoạn. Những kỹ năng này không nằm trong sách vở mà được truyền trực tiếp từ các bậc thầy làm phô mai sang thế hệ kế tiếp, bảo tồn cả tay nghề lẫn bản sắc văn hóa.

## Signature

**Parmigiano Reggiano** là một trong những loại phô mai được quản lý nghiêm ngặt nhất thế giới. Với chứng nhận DOP, sản phẩm chỉ được sản xuất trong những khu vực xác định, sử dụng sữa từ bò ăn thức ăn tự nhiên, tuyệt đối không dùng silage. Sữa vắt buổi tối được tách kem tự nhiên, sau đó phối trộn với sữa tươi buổi sáng để đạt độ cân bằng lý tưởng. Mỗi bánh phô mai đều được tạo hình thủ công, có mã truy xuất riêng, ủ tối thiểu 12 tháng và trải qua kiểm định cá nhân - tạo nên một **tuyệt tác kết tinh của thời gian, kỷ luật và truyền thống lâu đời**.



**Parmigiano Reggiano  
DOP 24 - 36 months**

(World Cheese Awards winner)

2.2Kg x 8/thùng



**Parmigiano Reggiano  
DOP whole wheel**

36Kg x 1/thùng



**Essenza Italiana  
16 - 18 months**

2.2Kg x 8/thùng



**Essenza Italiana over 16  
- 18 months whole wheel**

36Kg x 1/thùng





## BASSI

Là một trong những nhà sản xuất Gorgonzola DOP hàng đầu nước Ý, Bassi có lịch sử hình thành từ cuối thế kỷ XIX, khi Giovanni Bassi bắt đầu thu gom và chế biến sữa tươi để sản xuất phô mai Gorgonzola. Trong những năm đầu, ông trực tiếp mang sản phẩm đến các khu chợ tại Novara và vùng Hạ Novarese, cung ứng cho người tiêu dùng địa phương cũng như các nhà ủ phô mai khác.

Ngày nay, Bassi, đặt trụ sở tại Marano Ticino, là **một trong số ít nhà sản xuất kiểm soát trọn vẹn chu trình sản xuất Gorgonzola DOP** - từ thu gom sữa tại các trang trại được tuyển chọn, chế biến, ủ chín đến đóng gói thành phẩm. Việc làm chủ toàn bộ quy trình giúp Bassi đảm bảo chất lượng ổn định, đồng thời gìn giữ phương pháp sản xuất truyền thống, nơi thời gian, môi trường ủ và sự phát triển tự nhiên của hệ nấm mốc xanh đóng vai trò then chốt trong việc định hình hương vị.

### Signature

Gorgonzola DOP là một trong những phô mai xanh lâu đời và mang tính biểu tượng nhất của ẩm thực Ý, được bảo hộ nghiêm ngặt theo chỉ dẫn xuất xứ. **Gorgonzola Dolce** (ngọt) có kết cấu mềm mịn, béo nhẹ, vị hài hòa và hệ vân mốc phát triển tinh tế, với thời gian ủ khoảng hai tháng. Trong khi đó, **Gorgonzola Piccante** (cay) có cấu trúc chắc hơn, hương vị đậm và sắc nét, hệ mốc xanh rõ rệt, được ủ tối thiểu từ ba tháng trở lên, mang đến chiều sâu và cá tính mạnh mẽ hơn cho người thưởng thức.



**Gorgonzola DOP  
Marika Dolce**

(classic sweet Gorgonzola  
- Gorgonzola ngọt classic)

**1.5Kg x 4/thùng**



**Gorgonzola  
DOP Elit Dolce**

(premium sweet Gorgonzola  
- Gorgonzola ngọt cao cấp)

**1.5Kg x 4/thùng**



**Gorgonzola DOP  
Elit Piccante**

(premium spicy Gorgonzola  
- Gorgonzola cay cao cấp)

**1.5Kg x 4/thùng**



**Taleggio DOP Elit**

(premium Taleggio - Taleggio cao cấp)

**2.2Kg x 2/thùng**



**Mascarpone**

**500g x 6/thùng**

# CASEIFICIO SOCIALE MANCIANO

Caseificio Sociale Manciano được thành lập năm 1961 bởi 21 hộ nông dân địa phương, với khát vọng chung là phát triển và nâng tầm ngành chăn nuôi cừu tại vùng nội địa Maremma, tỉnh Grosseto. **Tại vùng đất này, chăn nuôi cừu không chỉ là sinh kế đã tồn tại qua nhiều thế kỷ**, mà còn là một phần di sản được truyền từ thế hệ này sang thế hệ khác. Ngay từ những ngày đầu, sự tôn trọng môi trường tự nhiên và phúc lợi động vật đã trở thành những giá trị cốt lõi, tạo nên bản sắc riêng của Manciano.

Mỗi bánh phô mai ra đời tại Manciano đều mang trong mình hương vị đặc trưng của vùng Maremma, phản ánh mối liên kết bền chặt giữa lịch sử, lãnh thổ và truyền thống địa phương. Ba yếu tố này tiếp tục là nền tảng cho hoạt động chăn nuôi cừu và nghệ thuật làm phô mai của hợp tác xã - vừa kế thừa tri thức sản xuất sữa của quá khứ, vừa không ngừng hướng tới đổi mới để thích ứng với tương lai.

## Signature

Ngày nay cũng như trong suốt chiều dài lịch sử, **Pecorino Toscano DOP** vẫn là biểu tượng tiêu biểu của truyền thống làm phô mai vùng Tuscany. Hương vị tinh tế và đặc trưng của loại phô mai này kể lại câu chuyện kéo dài hàng thế kỷ, bắt nguồn từ thời kỳ Etruscan cổ đại cho đến hiện tại - một hành trình được định hình bởi chất lượng, tay nghề thủ công và mối gắn bó sâu sắc với vùng đất bản địa.





**Canestrato di Pecora**

(fresh pecorino aged 1 month  
- pecorino tươi ủ 1 tháng)

**2.2Kg x 2/thùng**



**Pecorino Nero di Tiburzi**

(aged 2 months - ủ 2 tháng)

**2.2Kg x 4/thùng**



**Pecorino Toscano DOP  
Stagionato 12 months**

(World Cheese Awards winner)

**2.2Kg x 4/thùng**



**Cacio di Fossa**

(cave-aged without oxygen, inducing anaerobic fermentation that deeply transforms texture and flavor - ủ trong hang không có oxy, lên men yếm khí làm biến đổi sâu sắc cấu trúc và hương vị)

**900g x 8/thùng**

# BOTALLA

Câu chuyện của Botalla Formaggi bắt đầu từ năm 1947, khi Natale Botalla sáng lập xưởng phô mai tại Biella, dưới chân dãy Pre-Alps Biella. Đây là vùng đất đặc biệt, nơi những **đồng cỏ xanh mướt trải dài giữa thiên nhiên trong lành và được nuôi dưỡng bởi nguồn nước tinh khiết**, nhẹ bậc nhất châu Âu. Chính sự giao hòa giữa thiên nhiên, truyền thống và tính nguyên bản ấy đã trở thành nguồn cảm hứng để Botalla tạo nên những dòng phô mai mang cá tính rõ nét và dấu ấn vùng miền sâu sắc.

Chất lượng của phô mai bắt nguồn từ nguyên liệu cốt lõi nhất: sữa. **Botalla chỉ sử dụng sữa từ chuỗi cung ứng nội địa của mình**, thu gom trực tiếp từ các trang trại tại vùng Piedmont - nơi nghệ thuật làm phô mai gắn bó mật thiết với sự tinh khiết của thiên nhiên. Những đàn bò Pezzata Rossa di Oropa và Bruna Alpina, được chăn thả trên các đồng cỏ núi cao và nuôi dưỡng bằng nguồn nước suối trong lành, cho ra dòng sữa có cấu trúc và hương vị đặc trưng, làm nền tảng cho chất lượng phô mai Botalla.

## Signature

Quá trình ủ chín phô mai tại Botalla là một nghệ thuật vượt thời gian. Trong các hầm ủ, từng bánh phô mai vẫn được lật, rửa, chải và chăm sóc thủ công, tái hiện những động tác truyền thống đã được lưu truyền qua nhiều thế hệ. Được đặt trên các kệ gỗ linh sam, phô mai chín dần, hấp thụ hương thơm tự nhiên để tạo nên chiều sâu hương vị độc đáo. Nổi bật trong số đó là **Sbirro** - dòng phô mai nguyên bản do Botalla sáng tạo, và cũng là loại phô mai đầu tiên được sản xuất độc quyền với bia Menabrea. Sbirro sở hữu mùi hương đậm, kéo dài, gợi nhắc men bia và đồng cỏ núi cao; **vị thanh nhẹ nhưng cá tính, với hậu vị hơi đắng và thoang thoang hoa bia**, mang đến trải nghiệm bất ngờ và khác biệt.





**De Floris**

(cow's milk cheese with flowers  
- phô mai sữa bò phủ hoa)

**700g x 1/thùng**



**Sbirro**

(cow's milk cheese matured in Menebrea  
beer covered with toasted cereals - phô  
mai sữa bò ủ bia Menebrea phủ lớp ngũ  
cốc nướng)

**1.8Kg x 1/thùng**



**Capritilla**

(toma style goat's milk cheese  
- phô mai sữa dê kiểu toma)

**3.5Kg x 1/thùng**





# A TAVOLA

Gastronomia

**LIÊN HỆ:**

Hà Nội: (+84) 973 624 411

Đà Nẵng: (+84) 973 630 663

Website: [atavolagastronomia.com](http://atavolagastronomia.com)