

**ROCCA®**  
1870

**ROCCA®**  
1870

**ROCCA®**  
1870



**ROCCA®**  
1870

**ROCCA®**  
1870

**ROCCA®**  
1870

**Ecco il premio conferito alla ditta  
ROCCA LUIGI & FIGLIO,  
selezionata per il gruppo delle dieci eccellenze produttive  
lombarde del comparto agroalimentare!**



La motivazione è da attribuirsi alla lunghissima tradizione di qualità e ai numerosi riconoscimenti ed encomi ricevuti in lunghi decenni di presenza sul mercato italiano ed internazionale vantando clientela di altissimo livello che ci segue con fedeltà appunto premiando il nostro brand. Anche Voi potete entrare in questo ristretto gruppo proponendo qualità e suggerimenti che sono per noi sempre stati preziosi perché abbiamo dato per assunto il principio che il cliente è il primo riferimento su cui basare il nostro successo.

Vi proponiamo quindi un assortimento ristretto ma di sicuro riferimento alla tradizione più antica e sempre valida del tipico antipasto all'italiana quale complemento, oggi più che nel passato, ai piatti e

novità della moderna cucina ma anche appunto quale stuzzicante inizio vuoi accanto ad un buon aperitivo o da solo come un tempo si usava...

***PORCINO DELLA TRADIZIONE VALTELLINESE  
MARCHIO COLLETTIVO GEOGRAFICO***



Il "Porcino della Tradizione Valtellinese" è il prodotto costituito dai carpofori interi o sezionati di *Boletus edulis* e relativo gruppo *Boletus aereus*, *Boletus reticulatus* e *Boletus pinicola*.

Le lavorazioni prevedono procedure di accurata selezione delle materie prime e di cottura. Il confezionamento avviene riponendo manualmente con cura i carpofori all'interno di vasi di vetro, eventualmente disponendoli in bellavista a scacchiera e aggiungendo decori vegetali – segnatamente foglie di alloro – oppure in contenitori di latta in banda stagnata.

Gli ingredienti utilizzati sono naturali, senza l'impiego di aromatizzanti sintetici, coloranti e conservanti, nel pieno rispetto delle ricette locali, proprio come previde la produzione di conserve domestiche.

L'abilità nella preparazione e nel confezionamento, che avviene totalmente a mano, permette di ottenere confezioni uniche nel loro genere, che si contraddistinguono per l'elevata qualità della materia prima e la caratteristica composizione artistico – artigianale.





## FUNGHI CONSERVATI:

### Vaso Cilindrico ml 212 – 12 pezzi per termo



**COD. T900**  
Porcini interi testa  
nera all'olio di oliva



**COD.T907**  
Porcini interi chiari  
all'olio di oliva



**COD.T909**  
Porcini tagliati  
testa nera  
all'olio di oliva



**COD.T910**  
Fantasia di funghi  
con porcini  
all'olio di oliva



**COD.T913**  
Porcini alle erbe  
alpine all'olio  
di oliva



**COD.T929**  
Carpaccio di funghi  
porcini chiari  
all'olio di oliva

### Vaso Papalina ml 280 – 12 pezzi per termo



**COD.Z008**  
Carpaccio di funghi porcini  
testa nera all'olio di oliva

## Vaso Tusco e Cilindrico ml 314 – 12 pezzi per termo



**COD.A014**

Porcini interi  
testa nera olio oliva



**COD.A020**

Porcini interi chiari  
all'olio di oliva



**COD.A021**

Porcini tagliati  
testa nera olio oliva



**COD.A022**

Fantasia di funghi  
con porcini olio oliva



**COD.A024**

Tris di funghi  
all'olio di oliva



**COD.B112**

Champignons in  
olio semi girasole



**COD.B114**

Porcini alle erbe  
alpine all'olio di oliva



**COD.B132**

Porcini tagliati  
testa nera  
all'olio di oliva







**ROCCA®**  
**1870**

## Vaso Tusco ml 580 – 6 pezzi per cartone



**COD.F283**  
Porcini interi  
testa nera  
all'olio di oliva



**COD.F284**  
Porcini interi  
chiari all'olio  
di oliva



**COD.F285**  
Porcini tagliati  
testa nera  
all'olio di oliva



**COD.F286**  
Fantasia di funghi  
con porcini  
all'olio di oliva

## Vaso Cilindrico ml 1700 – 6 pezzi per cartone



**COD.H365**  
Porcini tagliati  
testa nera  
all'olio di oliva



**COD.H366**  
Porcini tagliati  
all'olio semi  
di girasole



**ROCCA®**  
**1870**

## Vaso Cilindrico ml 1700 – 6 pezzi per cartone



**COD.H368**  
Fantasia di funghi  
con porcini in olio  
semi di girasole



**COD.H392**  
Champignons  
in olio semi di girasole

## Vaso Barilotto ml 3100 – 4 pezzi per cartone



**COD.J409**  
Porcini interi  
testa nera  
olio di oliva



**COD.J410**  
Porcini  
interi chiari  
olio di oliva



**COD.J411**  
Porcini  
tagliati  
testa nera  
olio oliva





**ROCCA®**  
1870

## Vaso Golden Centennial ml 720 – 6 pezzi per cartone



**COD.GC15**  
Porcini interi  
testa nera  
olio extra vergine  
oliva



**COD.GC14**  
Porcini tagliati  
testa nera  
olio extra vergine  
oliva

## Vaso Golden Centennial ml 1700 – 6 pezzi per cartone



**COD.GC18**  
Porcini interi testa nera  
all'olio extra vergine oliva



**COD.GC17**  
Porcini tagliati testa nera  
all'olio extra vergine oliva

## Latta rotonda ml 850 – 12 pezzi per cartone



**COD.P701**  
Porcini trifolati

## Latta 3/1 - 6 pezzi per cartone



**COD.R763**  
Porcini tagliati  
testa nera  
olio semi giras.



**ROCCA®**  
**1870**

## FUNGHI SECCHI: Qualità EXTRA:



**COD.N601**

Sacchetto cellophane  
peso netto gr 10  
- 12 pezzi per cartella

**COD.N602**

Sacchetto cellophane  
peso netto gr 30  
- 6 pezzi per cartella



**COD. N610**

Sacchetto cellophane  
peso netto gr 50  
- sfusi

**COD. N612**

Sacchetto cellophane  
peso netto gr 80  
- sfusi



**CESTO IN VIMINI**, disponibile:

- Peso netto gr 40 ( **COD. N604** )
- Peso netto gr 70 ( **COD. N605** )

**COD.N651**

Vaschetta  
peso netto gr 40







## Qualità SPECIALE:

**COD. N624**

Sacchetto cellophane peso netto gr 50 – sfusi

**COD. N627**

Sacchetto cellophane peso netto gr 80 - sfusi

## Qualità COMMERCIALE:



**COD.N633**

Sacchetto cellophane  
peso netto gr 30  
-15 pezzi per cartella  
o espositore  
(in foto esempio  
di espositore)



**COD.N634**

Sacchetto cellophane  
peso netto gr 50-sfusi

**COD.N635**

Sacchetto cellophane  
peso netto gr 100-sfusi



**COD.N636**

Sacchetto cellophane  
Peso netto gr 250  
- sfusi

**COD. N637**

Sacchetto cellophane  
Peso netto gr 500  
- sfusi



**COD. N638**

Sacchetto cellophane  
Peso netto gr 1000- sfusi



## CARCIOFINI:

### Vaso Cilindrico ml 212 – 12 pezzi per termo



**COD.T901**  
Carciofini Micron  
"Cantini" all'olio  
di oliva



**COD.T902**  
Carciofini tipo fine  
all'olio di oliva



**COD.T903**  
Carciofini tipo  
medio all'olio  
di oliva

### Vaso Papalina ml 280 – 12 pezzi per termo



**COD.Z010**  
Carciofi alla greca in olio di oliva

### Vaso Tusco e Cilindrico ml 314 – 12 pezzi per termo



**COD.A016**  
Carciofini tipo "00"  
all'olio di oliva



**COD.B101**  
Carciofi grigliati  
olio extra vergine di oliva



**COD.B102**  
Carciofi all'olio  
extra vergine di oliva





## Vaso Cilindrico ml 314 - 12 pezzi per termo

**COD. B130**

Carciofi alla Ligure  
in olio extra vergine di oliva

## Vaso Tusco ml 580 – 6 pezzi per cartone



**COD.F281**

Carciofi T.1  
in olio di oliva

## Vaso Cilindrico ml 1700 - 6 pezzi per cartone



**COD.H362**

Carciofi grigliati  
all'olio semi di  
girasole

## Vaso Barilotto ml 3100 – 4 pezzi per cartone



**COD.J402**

Carciofini  
tipo "0"  
all'olio di  
oliva



**COD.J403**

Carciofini  
tipo "1"  
all'olio di  
oliva



**COD.J404**

Carciofini  
tipo "2"  
all'olio di  
oliva



## Vaso Golden Centennial ml 720 – 6 pezzi per cartone

**COD. GC13**

Carciofini all'olio  
extra vergine oliva

## Vaso Golden Centennial ml 1700 – 6 pezzi per cartone

**COD.GC16**

Carciofini all'olio  
extra vergine oliva

## Latta 3/1 – 6 pezzi per cartone



**COD.R752**

Carciofi tipo "2"  
all'olio di semi di  
girasole



**COD.R777**

Carciofi alla romana  
c/gambino all'olio  
semi di girasole



## CONSERVE DI PESCE:

### Vaso Flora ml 80 – 12/20/30 pezzi per termo



**COD.M506**

Filetti di acciughe distesi  
all'olio di oliva

### Vaso Colonnina ml 106 – 12/20/30 pezzi per termo



**COD.V001**

Filetti di acciughe  
distesi extra large  
"Cantabrico"  
all'olio di oliva



**COD.V002**

Filetti di acciughe  
arrotolate c/cappero  
all'olio di oliva



**COD.V004**

Filetti di acciughe  
distesi all'olio di  
oliva



**COD.V005**

Filetti di acciughe  
distesi c/peperoncino  
all'olio di oliva



**COD.V006**

Filetti di acciughe  
distesi c/prezzemolo  
all'olio di oliva



**COD.V011**

Filetti di acciughe  
distesi al tartufo  
all'olio di oliva

### Vaso Cilindrico ml 156 – 20 pezzi per termo



**COD.M502**

Filetti di acciughe distesi all'olio di oliva

## Vaso Cilindrico ml 212 – 12 pezzi per termo



**COD.T905**  
Alici intere  
al sale



**COD.T919**  
Filetti di acciughe  
distesi extra large  
"Cantabrico" ol. oliva



**COD.T920**  
Filetti di acciughe  
arrotolati ex.large  
"Cantabrico" ol.oliva



**COD.T920B**  
Filetti di acciughe  
arrotolati c/cappero  
"Cantabrico" olio oliva



**COD. T957**  
Filetti di acciughe  
distesi pesca  
siciliana olio oliva



**COD.M560**  
Filetti di tonno  
"Yellowfin"  
all'olio di oliva



**COD.T939**  
Ragù di mare



**COD.T943**  
Sugo alle  
vongole

## Vaso Tusco e Cilindrico ml 314 – 12 pezzi per termo



**COD.A010**  
Filetti di acciughe distesi  
extra large "Cantabrico"  
all'olio di oliva



**COD.M562**  
Filetti di tonno  
"Yellowfin"  
all'olio di oliva





**ROCCA®**  
1870

## Vaso Cilindrico ml 570 – 6 pezzi per cartone



**COD.M565**

Filetti di tonno "Yellowfin"  
all'olio di oliva

## Vaso Cilindrico ml 720 – 6 pezzi per cartone



**COD.G302**

Filetti di acciughe distesi  
all'olio semi di girasole



**COD.G315**

Filetti di acciughe  
distesi ex.large  
"Cantabrico" olio  
oliva

## Vaso Golden Centennial ml 314 – 12 pezzi per termo



**COD.GC6**

Filetti di acciughe distesi  
extra large "Cantabrico"  
all'olio di oliva

## Scatolina ml 50 – 20 pezzi per termo



**COD.M503**

Filetti di acciughe distesi  
all'olio di oliva



**COD.M522**

Filetti di acciughe arrotolati  
in salsa piccante

## Tubetto ml 60 – 24 pezzi per cartone



**COD.M537**

Pasta di acciughe



## SPECIALITA':

**Vaso Cilindrico ml 212 – 12 pezzi per termo**



**COD.T911**

Olive farcite acciuga  
e cappero all'olio di oliva



**COD.T917**

Peperoncini rossi farciti  
tonno all'olio di oliva



**COD.T921**

Antipasto Mediterraneo  
all'olio di oliva



**COD.T926**

Peperoncini  
rossi f/acciuga  
e cappero  
all'olio oliva



**COD.T962**

Antipasto misto  
verdure e tonno  
"Roma" in salsa

**Vaso Tusco e Cilindrico ml 314 – 12 pezzi per termo**



**COD.A013**

Peperoncini  
rossi farciti  
tonno  
all'olio di oliva



**COD.A029**

Peperoncini  
rossi farciti  
acciuga e  
cappero  
all'olio oliva



**COD.A030**

Antipasto  
Lusso  
all'olio di  
oliva



**COD.B100**

Antipasto antico  
Piemonte in salsa



**COD.B122**

Peperoncini rossi farciti  
tonno all'olio extra  
vergine oliva



## Vaso Tusco ml 580 – 6 pezzi per cartone

**COD.F280**

Peperoncini rossi  
farciti tonno  
all'olio di oliva

## Vaso Cilindrico ml 1700 – 6 pezzi per cartone



**COD.H380**

Peperoncini rossi  
farciti tonno  
all'olio semi di girasole



**COD.H381**

Peperoncini rossi farciti  
acciuga e cappero  
all'olio semi di girasole



**COD.H386**

Olive farcite acciuga  
e cappero all'olio  
di oliva



## Vaso Barilotto ml 3100 – 4 pezzi per cartone

**COD.J418**

Peperoncini rossi farciti tonno  
all'olio di semi di girasole



## VERDURE:



**Vaso Colonnina ml 106 – 12/20/30 pezzi per termo**

**COD.V009**

Capperi occhiellino  
all'aceto

**Vaso Cilindrico ml 212 – 12 pezzi per termo**



**COD.T912**

Pomodori secchi  
all'olio di oliva



**COD.T916**

Capperi al sale



**COD.T918**

Pomodori ciliegino  
semisecco olio semi gir.



**COD.T927**

Spicchi d'aglio  
all'olio extra  
vergine di oliva



**COD.T963**

Aglio con  
peperoncino  
all'olio extra vergine  
di oliva

**Vaso Papalina ml 280 – 12 pezzi per termo**



**COD.Z004**

Pomodori secchi  
all'olio di oliva





## Vaso Tusco e Cilindrico ml 314 – 12 pezzi per termo



**COD.A012**

Giardiniera artigianale  
in agrodolce



**COD.A017**

Spicchi d'aglio all'olio  
extra vergine di oliva



**COD.B104**

Cetriolini finissimi in aceto



**COD.B105**

Cetrioli Moscatelli  
in aceto



**COD.B106**

Cipolline Borettane  
in aceto rosso



**COD.B107**

Cipolline Maggiline  
in aceto



**COD.B108**

Cipolle grigliate arom. aceto



**COD.B115**

Giardiniera in aceto



**COD.B124**

Peperoni grig. arom. aceto



## Vaso Cilindrico ml 314 – 12 pezzi per termo



**COD.B125**

Peperoncini  
verdi lombardi  
in aceto



**COD.B127**

Preparato per insalata  
di riso al naturale



**COD.B129**

Cipolle Borettane  
in agrodolce



## Vaso Tusco ml 580 – 6 pezzi per cartone



**COD.F294**

Giardiniera artigianale  
in agrodolce

## Vaso Cilindrico ml 1700 – 6 pezzi per cartone



**COD.H371**

Pomodori  
secchi in olio  
semi di  
girasole



**COD.H374**

Cetrioli  
aromatizzati  
aceto



**COD.H379**

Pomodori  
ciliegino  
semisecco  
olio semi  
girasole



**ROCCA®**  
**1870**

## Vaso Cilindrico cc 1700- 6 pezzi per cartone



**COD.H383**  
Spicchi d'aglio  
in olio semi  
di girasole



**COD.H391**  
Cipolle ovali  
all'aceto rosso

## Latta 2/1 – 12 pezzi per cartone



**COD.R770**  
Cipolle Borettane in agrodolce



**COD.R771**  
Peperoni rossi/gialli in agrodolce



## Latta 3/1 – 6 pezzi per cartone



**COD.R754**  
Antipasto di  
verdure  
in agrodolce



**COD.R756**  
Cipolle  
Borettane  
in aceto  
balsamico



**COD.R761**  
Cipolle ovali  
all'aceto rosso



**COD.R764**  
Pomodori  
secchi  
all'olio semi  
girasole



**ROCCA®**  
1870

## PATE':

**Vaso Papalina ml 106 –12 pezzi per termo**



**COD.S801**  
Patè di olive nere



**COD.S802**  
Patè di olive verdi



**COD.S805**  
Patè di pomodori  
secchi



**COD.S808**  
Patè ai porcini  
di bosco



**COD.S810**  
Patè porcini  
al tartufo





## SUGHI:

**Vaso Cilindrico ml 212- 12 pezzi per termo**



**COD. T930** Pesto alla Genovese con aglio

**COD. T935** Pesto delicato senza aglio

**COD. T931** Ragù di cinghiale

**COD. T932** Sugo ai porcini

**COD. T933** Sugo all'amatriciana

**COD. T934** Sugo all'arrabbiata

**COD. T936** Sugo al pomodoro

**COD. T938** Ragù di carne

**COD. T939** Ragù di mare

**COD. T940** Ragù di lepre

**COD. T941** Ragù di cervo

**COD. T942** Sugo d'arrosto

**COD. T943** Sugo alle vongole



**ROCCA®**  
1870

## APERITIVI:

### Vaso Cilindrico ml 212 – 12 pezzi per termo



**COD.T906**  
Frutto del cappero  
all'aceto



**COD.T914**  
Olive nere denocciate  
all'olio extra vergine  
oliva

### Vaso Tusco e Cilindrico ml 314 – 12 pezzi per termo



**COD.A018**  
Frutto del cappero  
all'aceto



**COD.B110**  
Frutto del cappero  
all'aceto



**COD.B119**  
Olive nere denocciate  
"Taggiasche" all'olio evo



**COD.B120**  
Olive nere "Taggiasche"  
in salamoia



**COD.B121**  
Olive verdi giganti  
in salamoia



**COD.B128**  
Olive verdi snocciate  
in salamoia







**ROCCA®**  
**1870**

## Vaso Tusco ml 580 – 6 pezzi per cartone



**COD.F287**

Olive verdi ascolane extra giganti  
in salamoia

## Vaso Cilindrico ml 720 – 6 pezzi per cartone



**COD.G312**

Frutto del cappero all'aceto

## Vaso Cilindrico ml 1700 – 6 pezzi per cartone



**COD.H367**

Frutto del cappero  
all'aceto



**COD.H370**

Olive nere denocciolate  
"Taggiasche" in olio extra  
vergine di oliva

## Vaso Barilotto ml 3100 – 4 pezzi per cartone



**COD.J414**  
Olive verdi  
extra giganti  
in salamoia



**COD.J416**  
Olive nere  
denocciolate  
all'olio extra  
vergine oliva



**COD.J420**  
Frutto del capperò  
all'aceto



**COD.J426**  
Olive nere intere  
"Taggiasche"  
in salamoia



**COD.J427**  
Olive nere  
denocciolate  
"Taggiasche" olio evo



## CUCINA VALTELLINESE:

### Farine tipiche Valtellinesi:

#### **Busta gr.500**

**COD.X103** Pizzoccheri della Valtellina ( 10 pezzi per cartone)

**COD.X110** Farina gialla precotta ( 12 pezzi per cartone)

**COD.X111** Farina mista gialla/nera precotta ( 12 pezzi per cartone)

**COD.X113** Fidelin (spaghetti di grano saraceno) ( 15 pz per cartone )

#### **Busta gr.1000**

**COD.X100** Farina gialla di granoturco (12 pezzi per cartone)

**COD.X101** Farina nera di grano saraceno ( 12 pezzi per cartone)

**COD.X102** Farina mista gialla/nera ( 12 pezzi per cartone)





**ROCCA®**  
**1870**

## **BRESAOLA DELLA VALTELLINA – PUNTA D'ANCA**

Sottovuoto alluminata intera o tagliata a metà oppure intera sottovuoto prodotta con carni fresche





.....e ricordate che le migliori dolcezze  
della vita ve le offre  
quotidianamente  
la marmellata  
**Rocca**



SPECIALITÀ ALIMENTARI CONSERVATE

**Rocca Luigi & Figlio**

MORBEGNO (VALTELLINA)



## CONFETTURE EXTRA:

Vaso Cilindrico gr 230 – 6 pezzi per termo



**COD.X001**

Confettura di albicocche



**COD.X003**

Confettura di fichi



**COD.X004**

Confettura di fragole



**COD.X006**

Confettura di pere



**COD.X007**

Confettura di pesche



**COD.X009**

Confettura di prugne



**COD.X010**

Confettura di ciliegie



**COD.X01**

Confettura di lamponi



**COD.X012**

Confettura di mirtilli



**COD.X016**

Confettura di piccoli frutti



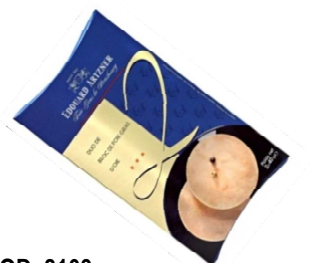


## SPECIALITA' FRANCESI ORIGINALI E.ARTZNER



**COD. 8184**

Blocco fegato grasso d'oca 3\*\*\*  
(50% di fegato grasso)  
(30% pezzi) barchetta 500 g



**COD. 8103**

Blocco di fegato grasso d'oca 3\*\*\*  
(50% di fegato grasso)  
2 pezzi x 40 g



**COD. 1777**

Fegato grasso d'oca intero 5\*\*\*\*  
vaso 120 g  
(disponibile anche in lattina 200 g)



**COD. 1697**

Fegato grasso d'oca 4\*\*\*\*  
lattina forma trapezio 145 g  
(disponibile anche in lattina 200 g)



**COD. 6507**

Blocco fegato grasso d'oca 3\*\*\*  
2 fette lattina forma trapezio 75 g



**COD. 6508**

Blocco fegato grasso d'oca 3\*\*\*  
lattina forma trapezio 145 g  
(disponibile anche in lattina 200 g)



**COD. 6502**

Blocco di fegato grasso d'oca 3\*\*\*  
di Strasburgo tartufato 3%  
2 fette lattina forma trapezio 75 g



**COD. 6503**

Blocco di fegato grasso d'oca 3\*\*\*  
di Strasburgo tartufo 3%  
lattina forma trapezio 145 g



**COD. 6501**

Blocco di fegato grasso d'anatra 3\*\*\*  
2 fette lattina forma trapezio 75 g



**COD. 1835**

Blocco di fegato grasso d'anatra 3\*\*\*  
Lattina rettangolare 130 g



**ROCCA®**  
**1870**



## CHAMPAGNE “BRUT RESERVE” ABEL JOBART

### DALLA OMONIMA REGIONE FRANCESE:

un pregiato prodotto originale, una quotazione veramente conveniente, una qualità eccezionale! Gustato e positivamente approvato da valenti Sommeliers! Da un’amicizia dei nostri titolari questo vino particolarmente adatto per molti piatti per la struttura assai versatile, ha il vantaggio di essere appunto un ottimo complemento della tavola come di qualsivoglia intrattenimento.

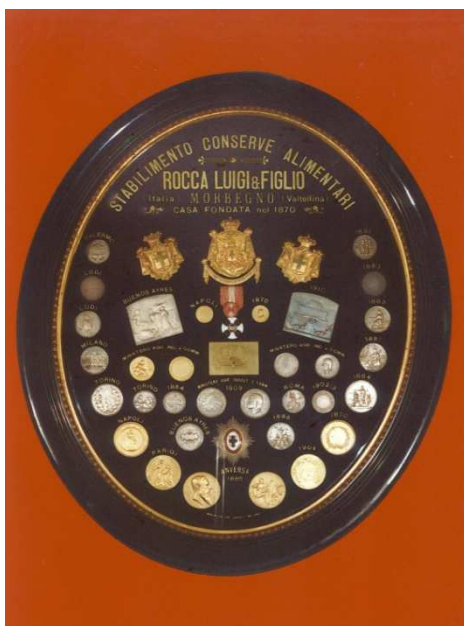




## Locandine Storiche



*New York anni '20*



*Le nostre onorificenze*



*Artista della nostra Valle*



*La fabbrica negli anni '20...*



*... e negli anni '30*



*I nostri tesori...*



*... i nostri monti: le Alpi Retiche!*