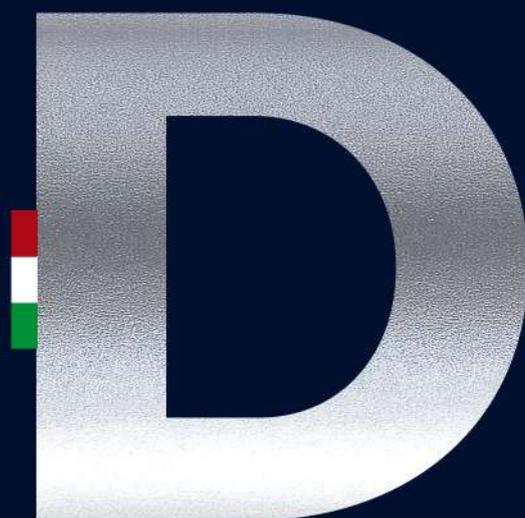


Il benessere comincia con...



DO •
LCE
VI •
good italian food

IL VERO E BUON
CIBO ITALIANO
È SINONIMO
DI BENESSERE
IN TUTTO
IL MONDO





Luigi e Giovanni Fratta fondano DOLCEVI



Chi

La storia di Dolcevi inizia in Puglia dall'idea di due coraggiosi ragazzi, Luigi (Agronomo) e Giovanni (Biologo).

Luigi, spinto dalla passione per la propria terra e dalla convinzione che innovazione faccia rima con biologico e sostenibile, decide di portare a tavola tutto questo, con alimenti ad alto potere saziante, proteici e senza glutine e di farlo con vivido stile.

Giovanni ancorato alla sua terra e da sempre legato alla salute ed al benessere derivante da alimenti naturali, decide dopo gli studi in ambito nutrizionistico, di sfruttare il suo know-how per dare vita a cibi bilanciati nutrizionalmente, adatti ad una dieta sana ed equilibrata dalle comprovate proprietà nutraceutiche.

Insieme fondono le loro capacità per realizzare il loro sogno: dare vita a cibi innovativi, adatti alle nuove esigenze nutrizionali, diffondendo l'eccellenza italiana nel mondo.

Grazie a loro e alla loro visione, le antiche tradizioni rivisitate in chiave moderna, diventano cibo buono e salubre, in una sola parola Dolcevi.



Qualità

Prodotti innovativi, Gluten-free, di eccellente qualità, coltivati nel pieno rispetto della natura e dei suoi equilibri.

Derivano da agricoltura biologica a filiera controllata, garantita e 100% italiana. Consigliati per i bambini, celiaci, diabetici, sportivi, vegani e per chi vuole avere dieta ricca di proteine e fibre ed a basso contenuto in carboidrati.



Etica

Cibi pensati per chi vuole mangiare in modo eticamente corretto e sano.

Aiutano chi ne fa un uso abituale, a restare in forma e a non ammalarsi, equilibrandone la dieta. Sono sostenibili poiché preservano l'ambiente, aiutando a ridurre l'impronta carbonica.



Fusilli di Ceci

Pasta biologica e senza glutine. I fusilli sono tra i formati più amati sia dagli adulti che dai bambini. La loro forma affusolata permette di trattenere tutto il condimento. Ottimi anche per insalate e ricette fredde in estate, da portare in spiaggia o in ufficio.



DO
LCE
VI
good italian food



100% Farina di Lenticchie rosse*
100% Red lentil flour*



Selezione
Legumi

Sedanini

INGREDIENTI / INGREDIENTS
100% Farina di Lenticchie rosse*
100% Red lentil flour*

"Che soddisfazione diffondere
nel mondo la dieta mediterranea"
"What a satisfaction to spread the
Mediterranean diet in the world"

*Farina Biologica / Organic Flour
PASTA BIOLOGICA
E SENZA GLUTINE

Specificamente formulato per
persone intolleranti al glutine
Organic and Gluten Free Pasta
Specifically formulated for celiac

100% PRODOTTO ITALIANO



4-5 min



IT BIO 009
Agricoltura Italia

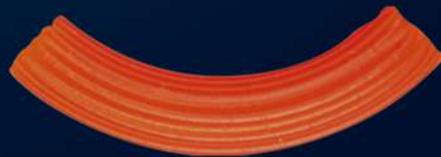
250 g e
8.8 oz (1 lb = 16 oz)

Tieni d'occhio la scorta!
Keep an eye on the stock!

Sedanini di Lenticchia rossa

Pasta biologica e senza glutine.
Caratterizzati da una leggera
curvatura a gomito.

Punto di forza è la rigatura
che permette di accogliere e trattenere
tutti i sapori della tradizione.





Caserecce di Mais e Riso

Pasta biologica e senza glutine.
 Pasta particolarmente indicata
 per trattenere i condimenti
 all'interno dei suoi riccioli.
 Ideale con pesti e sughi.



DO
LCE
VI
good italian food



100% Farina di Riso Integrale*
100% Brown Rice Flour*



Selezione
Cereali

Penne

INGREDIENTI / INGREDIENTS

100% Farina di Riso Integrale*
100% Brown Rice Flour*

"Che soddisfazione diffondere
nel mondo la dieta mediterranea"

"What a satisfaction to spread the
Mediterranean diet in the world"

*Farina Biologica / Organic Flour

 PASTA BIOLOGICA
E SENZA GLUTINE

Specificamente formulato per
persone intolleranti al glutine

Organic and Gluten Free Pasta
Specifically formulated for celiac

Penne 100%
Riso Integrale

100% PRODOTTO ITALIANO




8-9 min



IT BIO 009
Agricoltura Italia

250 g e
8.8 oz (1 lb = 16 oz)

Tieni d'occhio la scorta!
Keep an eye on the stock!

Penne di Riso integrale

Pasta biologica e senza glutine.
Golose e versatili.

Grazie alla superficie rigata, sono perfette
per le ricette a base di salse e sughi classici
della tavola italiana.





Tortiglioni di Grano Saraceno

Pasta biologica e senza glutine.
 Il Tortiglione è tra i formati di pasta italiana più conosciuti.
 Prodotta con grano saraceno per chi ha esigenza di cereali alternativi.



DO •
LCE
VI •
good italian food



100% Farina di Riso Integrale*
100% Brown Rice Flour*



Selezione
Cereali

Ditalini rigati

INGREDIENTI / INGREDIENTS
100% Farina di Riso Integrale*
100% Brown Rice Flour*

*Che soddisfazione diffondere
nel mondo la dieta mediterranea!

*What a satisfaction to spread the
Mediterranean diet in the world!

*Farina Biologica / Organic Flour

**PASTA BIOLOGICA
E SENZA GLUTINE**

Specificamente formulato per
persone intolleranti al glutine

Organic and Gluten Free Pasta
Specifically formulated for celiac

Ditalini rigati 100%
Riso Integrale

100% PRODOTTO ITALIANO



7-9 min



IT BIO 009
Agricoltura Italia

250 g e
8.8 oz (1lb = 16 oz)

Tieni d'occhio la scorta!
Keep an eye on the stock!

Ditalini di Riso integrale

Pasta biologica e senza glutine.
Dalla forma simpatica,
amata soprattutto dai bambini,
si abbinano perfettamente
a piatti semplici della tradizione mediterranea.



+ FIBRE
+ PROTEINE
+ ENERGIA



D PERFETTA
PER GLI SPORTIVI

*La pasta senza glutine Dolcevi
è fatta per chi ama mangiare sano,
mantenersi in forma e non vuole rinunciare
al piacere della tradizione italiana.*



DO •
LC E
VI •

good italian food

Contrada Porcini
Casalnuovo-Lucera Km 5, SP8
71030 Casalvecchio di Puglia FG
info@dolcevifood.it



www.dolcevifood.it

