



SUGO AI CECI

08

Una ricetta molto semplice a base di ceci biologici e pomodoro, il tutto insaporito con un soffritto di olio, cipolla di Suasa, aglio e rosmarino. Pochissimi ingredienti per un sugo leggero, genuino e nutriente. Questo sugo si abbina con moltissime pietanze, noi consigliamo pasta all'uovo, polenta, crostini, pesce (es. cozze o vongole) e carne. Ideale per vegani e vegetariani.

Ingredienti: pomodoro, ceci bio 18%, olio evo bio DOP di Cartoceto, cipolla di Suasa, sale, aglio, rosmarino, pepe.

CHICKPEA SAUCE. A very simple recipe based on organic chickpeas and tomato, on a base of olive oil, Suasa onion, garlic and rosemary mirepoix. Very few ingredients for a light, genuine and nutritious sauce. This sauce goes well with many dishes, we recommend it with egg pasta, polenta, croutons, fish (e.g. mussels or clams) and meat. Ideal for vegans and vegetarians.

Ingredients: tomato, organic chickpeas 18%, organic DOP extra virgin olive oil from Cartoceto, Suasa onion, salt, garlic, rosemary, pepper.

200g



SUGO AI FAGIOLI

09

Un sugo rosso dal sapore gustoso, cremoso e genuino che rappresenta le radici della tradizione contadina, povera marchigiana. Questo sugo si abbina egregiamente con pasta all'uovo e secca, polenta, crostini e molluschi. Ideale per vegani e vegetariani.

Ingredienti: pomodoro, fagioli bio 20%, brodo vegetale (acqua, cipolla di Suasa, carota, SEDANO), olio evo bio DOP di cartoceto, carote, SEDANO, cipolla di Suasa, sale, rosmarino, aglio, pepe.

BEAN SAUCE. A red sauce with a tasty, creamy and genuine flavor that represents the roots of the simple peasant tradition of the Marche region. This sauce goes very well with egg and dry pasta, polenta, croutons and molluscs. Ideal for vegans and vegetarians.

Ingredients: tomato, organic beans 20%, vegetable broth (water, Suasa onion, carrot, CELERY), organic PDO extra virgin olive oil from Cartoceto, carrots, CELERY, Suasa onion, salt, rosemary, garlic, pepper.

200g



SUGO ALLE CICERCHIE

10

Un sugo rosso delicato, piccante ed erbaceo. La cicerchia è un legume antico coltivato nell'Italia centrale (tra cui Le Marche), ha ottenuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali il riconoscimento di prodotto agroalimentare tradizionale italiano; alcune, tra cui **la cicerchia di Serra de' Conti da noi utilizzata**, sono inoltre incluse tra i **presidi slow food**. La cicerchia è un legume ricco di fibre e proteine buone, ha un sapore delicato, piccante ed erbaceo dalla consistenza cremosa. Questo sugo è ottimo con pasta secca o all'uovo, ma la sua massima espressione è su una fetta di pane tostato con un filo di olio a crudo.

Ideale per vegani e vegetariani.

Ingredienti: brodo vegetale (acqua, cipolla di Suasa, carota, SEDANO), cicerchia bio di Serra de' Conti 15%, olio evo bio DOP di Cartoceto, carote, cipolla di Suasa, sale, peperoncino.

CICERCHIA SAUCE. A delicate, spicy and herbal red sauce. Cicerchia is an ancient legume grown in central Italy (including Le Marche), it has obtained recognition as a traditional Italian agri-food product from the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies; some, including the Cicerchia di Serra de' Conti that we use, are also included among the Slow-food presidia. Cicerchia is a legume halfway between a lentil and a chickpea, rich in fiber and good proteins, it has a delicate, spicy and herbal flavor with a creamy consistency. This sauce is excellent with dry or egg pasta, but it's delicious on a slice of toasted bread with a drizzle of olive oil. Ideal for vegans and vegetarians.

Ingredients: vegetable broth (water, Suasa onion, carrot, CELERY), organic cicerchia from Serra de' Conti 15%, organic DOP extra virgin olive oil from Cartoceto, carrots, Suasa onion, salt, chilli pepper.

200g



RAGÙ DI CINGHIALE SELVATICO DEL PARCO NATURALE DELLA GOLA ROSSA E FRASASSI

11

I cinghiali vengono abbattuti con il metodo di abbattimento selettivo nel Parco Naturale Regionale della Gola Rossa e di Frasassi, utilizzando proiettili privi di piombo per garantire una carne priva di residui di metalli pesanti, come previsto dalle normative della Regione Marche. Il risultato è un sugo dal sapore deciso e caratteristico, ma al contempo leggero, ottenuto grazie a una lunga marinatura e a una cottura delicata, che ne esaltano le qualità. Questo ragù è ideale per accompagnare pasta secca o all'uovo, gnocchi, polenta o anche un crostone di pane caldo.

Ingredienti: carne di cinghiale 47%, carne suina, acqua, carote, cipolla, vino bianco (SOLFITI), olio extravergine di oliva, SEDANO, sale, pepe. Origine carne di cinghiale e suina: Italia

WILD BOAR RAGOUT. The wild boars are killed with the selective killing method in the Gola Rossa and Frasassi Regional Natural Park, using lead-free bullets to guarantee meat free of heavy metal residues, as required by the regulations of the Marche Region. The result is a sauce with a strong and characteristic flavour, but at the same time light, obtained thanks to a long marinade and delicate cooking, which enhance its qualities. This ragù is ideal to accompany dry or egg pasta, gnocchi, polenta or even a hot crust of bread.

Ingredients: wild boar meat 47%, pork, water, carrots, onion, white wine (SULPHITES), extra virgin olive oil, CELERY, salt, pepper. Origin of wild boar meat and pork: Italy

200g



RETAIL



MARCHEEAT

Gustati le Marche

Dalla tradizione marchigiana sughi e ragù pronti di carne, vegani e plant-based di alta qualità, senza glutine, per negozi specializzati e gastronomie



NATURAL PRODUCTS



100% MADE IN ITALY



HANDMADE



Marcheat di Leonardo Petrucci & C. SAS - Via 1° Maggio 1/B - 61024 Mombaroccio (PU) - Tel. +39 0721 471209

info@marcheeat.com - www.marcheeat.com - shop.marcheeat.com



Chi è Marcheeat?

Una famiglia di ristoratori/commercianti che durante il periodo della pandemia ha subito in modo significativo le chiusure di questo evento mondiale ed epocale (chiusi sì, ma non siamo stati con le mani in mano). Da qui nasce Marcheeat e l'idea di mettere nel vaso ricette e sapori di una volta senza aggiunta di conservanti e carni di filiera corta.

I nostri prodotti

A Marcheeat vige un proverbio: il buongiorno si vede dal mattino. E allora noi ricerchiamo la qualità verificando l'origine della materia prima visitando di persona gli allevamenti da cui provengono le carni che lavoriamo. Scegliamo una produzione italiana a garanzia della genuinità, del rispetto, del benessere degli animali e dell'ambiente. Prestiamo attenzione ai mangimi che devono essere naturali (avena, mais, fieno). Dunque se i sughi di Marcheeat sono così buoni non è solo merito nostro, ma, è doveroso dirlo, anche dei nostri fornitori.

SENZA GLUTINE

SENZA CONSERVANTI



200g

RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO

Un ragù bianco è un delizioso condimento dal sapore delicato, ma deciso, permesso da una cottura pigra e lenta. Si abbina perfettamente a molte pietanze come ad esempio: polenta, crostini, gnocchi, ma trova la sua massima espressione con tutte le tipologie di pasta, in particolare quella all'uovo come pappardelle e tagliatelle.

Ingredienti: carne di coniglio 47%, carne suina, acqua, carote, cipolla, vino bianco (SOLFITI), olio extravergine di oliva, SEDANO, sale, pepe. Origine carne di coniglio e suina: Italia

CHICKPEA SAUCE. A very simple recipe based on organic chickpeas and tomato, on a base of olive oil, Suasa onion, garlic and rosemary mirepoix. Very few ingredients for a light, genuine and nutritious sauce. This sauce goes well with many dishes, we recommend it with egg pasta, polenta, croutons, fish (e.g. mussels or clams) and meat. Ideal for vegans and vegetarians.

Ingredients: tomato, organic chickpeas 18%, organic DOP extra virgin olive oil from Cartoceto, Suasa onion, salt, garlic, rosemary, pepper.



200g

RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO E TARTUFO NERO

Un ragù bianco è un delizioso condimento dal sapore delicato, ma deciso, permesso da una cottura pigra e lenta. Rispetto a quella originale, questa ricetta viene arricchita con molti ingredienti che rendono il ragù di coniglio ancora più sfizioso e noi abbiamo scelto il tartufo nero estivo. Si abbina perfettamente a molte pietanze come ad esempio: polenta, crostini e pasta.

Ingredienti: carne di coniglio 47%, carne suina, acqua, carote, cipolla, vino bianco (SOLFITI), tartufo nero 5% (Tuber aestivum Vittad), olio extravergine di oliva, SEDANO, sale, pepe, aroma. Origine carne di coniglio e suina: Italia.

WHITE RABBIT AND BLACK TRUFFLE RAGOUT. A white ragout is a delicious sauce with a delicate, yet strong flavour, enabled by lazy, slow cooking. Compared to the original recipe, this one is enriched with many ingredients that make the rabbit ragout even more delicious, and we have chosen the black summer truffle. It goes perfectly with many dishes such as polenta, crostini, and pasta.

Ingredients: Rabbit meat 47%, pork, water, carrots, onion, white wine (SULPHITES), black truffle 5% (Tuber aestivum Vittad), extra virgin olive oil, CELERY, salt, pepper, flavouring. Rabbit and pork origin: Italy.



200g

SUGO VERDURE E PORCINI

Un sugo vegetariano che viene preparato senza pomodoro per vedere il colore nei piatti, con metodo di cottura veloce, in modo da ottenere delle verdure cotte ma cedevoli. Adatto con pasta secca/all'uovo, risotti, farro, crostini, pesce o polenta.

Ideale per vegani e vegetariani.

Ingredienti: verdure in proporzione variabile 61,6% (porcini 12%, zucchine, carote, zucca, piselli, SEDANO, cipolla), brodo vegetale (acqua, SEDANO, carote, cipolla), olio extravergine di oliva, sale, pepe.

VEGETABLE AND PORCINI SAUCE. A vegetarian sauce that is prepared without tomato, following a quick cooking method, so that the vegetables remain tender. Suitable with dry/egg pasta, risotto, spelt, crostini, fish or polenta. Ideal for vegans and vegetarians.

Ingredients: Vegetables in varying proportions 61.6% (porcini mushrooms 12%, courgettes, carrots, pumpkin, peas, CELERY, onion), vegetable stock (water, CELERY, carrots, onion), extra virgin olive oil, salt, pepper.

MARCHEEAT

Gustati le Marche



200g

SUGO VERDURE, PORCINI E TARTUFO NERO

Sugo vegetariano senza pomodoro, dal sapore pregiato, dal profilo ricercato, grazie alla presenza del tartufo nero. Un sugo per momenti importanti. Adatto con pasta secca o all'uovo, omelette, uova strapazzate, risotti, gnocchi, farro, crostini, pesce o polenta. Plant Based, ideale per vegetariani.

Ingredienti: verdure in proporzione variabile 61,6%: (Porcini 12%, zucchine, carote, zucca, piselli, SEDANO, cipolla), brodo vegetale (acqua, SEDANO, carote, cipolla), Olio extravergine di oliva, tartufo nero 5% (Tuber aestivum Vittad), sale, pepe, aroma.

VEGETABLE, PORCINI AND BLACK TRUFFLE SAUCE. A vegetarian sauce that is prepared without tomato, with a fine flavour and a refined taste, thanks to the presence of black truffles. A sauce for important moments, prepared with a quick cooking method so that the vegetables are cooked but tender. Suitable with dry or egg pasta, risottos, gnocchi, spelt, crostini, fish or polenta. Plant based, ideal for vegetarians.

Ingredients: Vegetables in varying proportions 61.6%: (Porcini mushrooms 12%, courgettes, carrots, pumpkin, peas, CELERY, onion), vegetable broth (water, CELERY, carrots, onion), extra virgin olive oil, black truffle 5% (Tuber aestivum Vittad), salt, pepper, aroma.



200g

RAGÙ DI ANATRA

Una specialità marchigiana, sugo rosso dal sapore deciso per la presenza della carne d'anatra, del vino rosso e delle spezie, una cottura lunga e dolce, amalgama sapori e lo rendono cremoso. Adatto con pasta all'uovo o secca, polenta, gnocchi o crostini.

Ingredienti: pomodori pelati, carne d'anatra 32,7%, carne suina,, vino rosso (SOLFITI), cipolla, carote, SEDANO, doppio concentrato di pomodoro, sale, spezie. Origine carne d'anatra e suina: Italia.

DUCK RAGOUT. A speciality of the Marche region, a red sauce with a strong flavour due to the presence of duck meat, red wine and spices, a long and gentle cooking, blends flavours and makes it creamy. Suitable with egg or dry pasta, polenta, gnocchi or crostini.

Ingredients: Peeled tomatoes, duck meat 32,7%, pork, red wine (SULPHITES), onion, carrots, CELERY, double tomato concentrate, salt, spices. Origin of duck meat and pork: Italy.



200g

RAGÙ BIANCO D'OCA

Ragù bianco dal sapore marcato e persistente dovuto alla carne d'oca e alla lunga marinatura della carne stessa, una sobbollitura (e cottura) lenta, quasi fiacca, rendono questo sugo piacevole e adatto a pasta secca o all'uovo, gnocchi, crostini o polenta.

Ingredienti: carne d'oca 43,6%, carne suina, acqua, vino rosso (SOLFITI), carote, cipolla, SEDANO, sale, pepe. Origine carne d'oca e suina: Italia.

WHITE GOOSE RAGOUT. A white ragout with a pronounced and persistent flavour due to the goose meat and the long marinade of the meat itself, a slow, almost sluggish simmering (and cooking) makes this sauce pleasant and suitable for dry or egg pasta, gnocchi, crostini or polenta.

Ingredients: Goose meat 43.6%, pork, water, red wine (SULPHITES), carrots, onion, CELERY, salt, pepper. Origin of goose and pork meat: Italy



200g

RAGÙ BIANCO D'OCA E TARTUFO NERO

Ragù bianco dal sapore marcato e persistente dovuto alla carne d'oca e alla lunga marinatura della carne stessa, una sobbollitura (e cottura) lenta, quasi fiacca, rendono questo sugo piacevole. Il tartufo nero, fungo sotterraneo amato dagli intenditori, si abbina alla perfezione con questo ragù. Adatto a pasta secca o all'uovo, gnocchi, crostini o polenta.

Ingredienti: carne d'oca 43,6%, carne suina, acqua, vino rosso (SOLFITI), carote, cipolla, SEDANO, tartufo nero 5% (Tuber aestivum Vittad), sale, pepe, aroma. Origine carne d'oca e suina: Italia.

WHITE GOOSE AND BLACK TRUFFLE RAGOUT. A white ragout with a pronounced and persistent flavour due to the goose meat and the long marinade of the meat itself, a slow, almost sluggish simmering (and cooking) make this a pleasant sauce. The black truffle, an underground mushroom loved by connoisseurs, goes perfectly with this ragout. Suitable with dry or egg pasta, gnocchi, crostini or polenta.

Ingredients: Goose meat 43.6%, pork, water, red wine (SULPHITE), carrots, onion, CELERY, black truffle 5% (Tuber aestivum Vittad), salt, pepper, aroma. Goose and pork origin: Italy.