





## Dalla Cucina... alla Tavola

*From Kitchen... to Table*

	Plus	Plus	4
	Giada	Jade	6
	Mimosa	Mimosa	8
	Vaniglia	Vanilla	10
	Aqua	Aqua	12
	<i>Le</i> Ricette	Recipes	14
	New design	New design	16
	Bellitalia	Niceitaly	18
	Ambra	Amber	20
	Brunella	Brunella	22
	Tosca	Tosca	24

## A Tavola con Gusto

*On table with style*

	Olivia	Olivia	28
	Galatea	Galatea	30
	Fiorina	Fiorina	32
	Marea	Marea	34
	Elenco prodotti	Product list	36
	Ad Hoc Gli oggetti che parlano di te	Ad Hoc Objects that speak to you	40



Forno  
Oven



Microonde  
Microwave



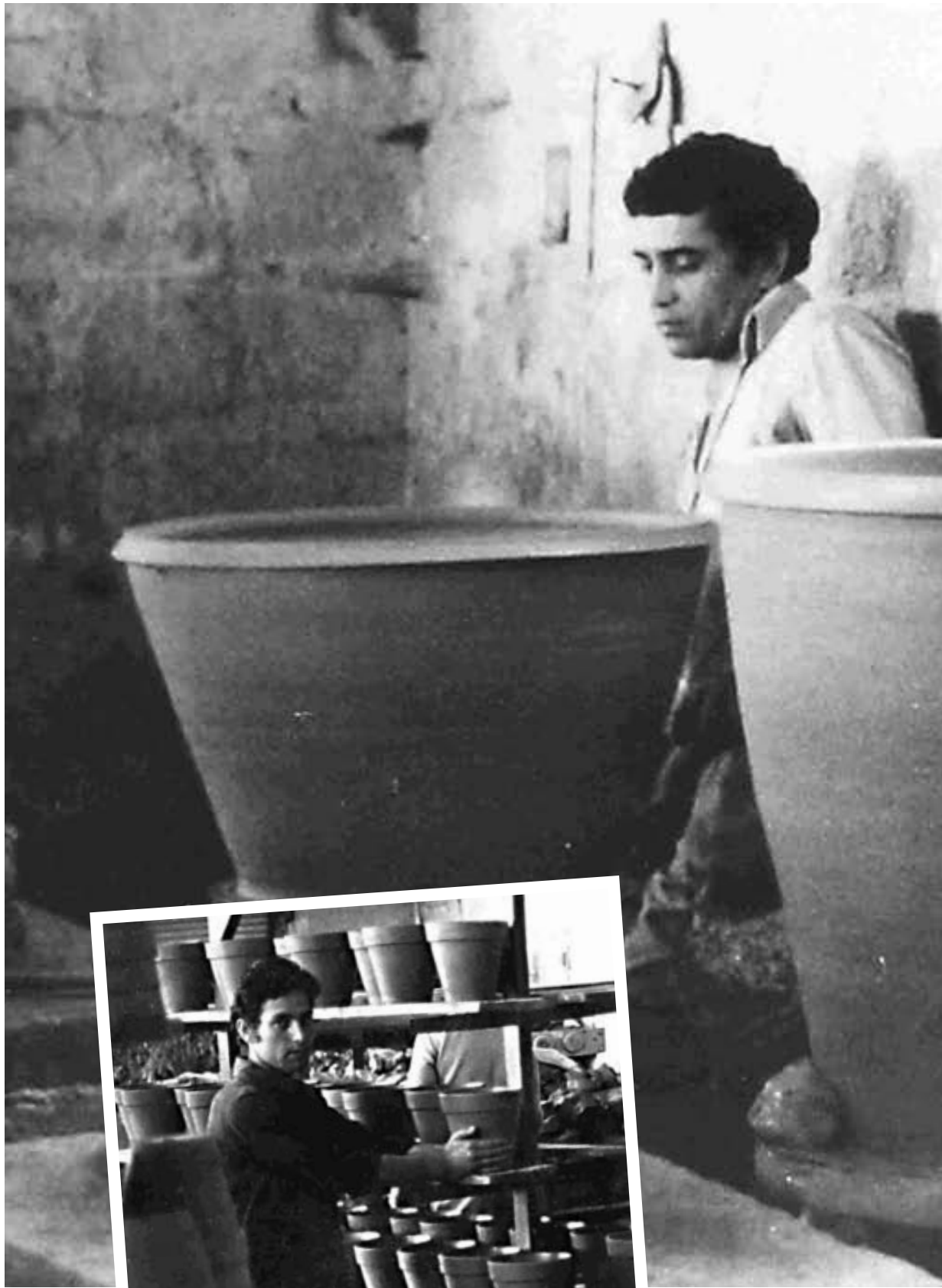
Fiamma  
Flame



Lavastoviglie  
Dishwasher

( cm. 2,54 1  
inch 1 0,39 )

La misura in altezza dei prodotti provvisti di coperchio è comprensiva dello stesso



# Colli



*1975 - Lavorazione al tornio del caro nonno Antonio, mirabile esempio di dedizione al lavoro, che ricordiamo con affetto, in compagnia dei figli Rocco e Donato.*

*Year 1975 - Handmade clay, created by our dear grandfather, Antonio, he was a wonderful example of dedication to work, we remember him with affection, he is pictured with here son Rocco and Donato.*

# PLUS



## Cuociarrosti

ROAST POT

PR01 PL 39 x 23 13



## Ciotola

*Con manici*  
BOWL WITH HANDLES

PR08 PL 14 5  
PR08 PL 17 8



## Tegame

*Basso*  
FRYING PAN 2 HANDLE

PR27 PL 16 6,5  
PR27 PL 19 7  
PR27 PL 25 8  
PR27 PL 27 9  
PR27 PL 30 10



## Legumiera

VEGETABLE POT

PR20 PL 15 13  
PR20 PL 20 16  
PR20 PL 25 18  
PR20 PL 30 21



## Ciotola

*Ovale*  
OVAL BOWL

PR17 PL 26 x 17 4



## Padella

FRYING PAN 1 HANDLE

PR09 PL 14 9  
PR09 PL 16 12  
PR09 PL 19 13  
PR09 PL 25 14  
PR09 PL 27 16  
PR09 PL 30 18



## Pentola

*Bombata*  
ROUNDED POT

PR11 PL 13 15  
PR11 PL 15 17  
PR11 PL 16 20  
PR11 PL 18 22  
PR11 PL 20 24  
PR11 PL 24 26



## Teglia

*Quadrata*  
SQUARE BAKING

PR05 PL 22 x 25 5



## Tegame

SOUCE PAN

PR07 PL 14 10  
PR07 PL 17 13  
PR07 PL 20 16  
PR07 PL 24 18  
PR07 PL 27 19  
PR07 PL 30 20  
PR07 PL 35 24



## Cuoci patate

COOK POTATOES

PR28 PL 22 14  
PR28 PL 26 17



## Teglia

*Rettangolare*  
RECTANGULAR BAKING

PR04 PL 20 x 12 4  
PR04 PL 32 x 18 5  
PR04 PL 42 x 25 6



**Piatto** | *Fondo classic*  
CLASSICAL DEEP DISH

ST029 PL 23  
↔



**Ciotola**  
BOWL

ST028 PL 12  
↔



**Bicchiere**  
GLASS

ST021 PL 08  
↔



**Piatto** | *Piano classic*  
CLASSICAL FLAT DISH

ST030 PL 19  
ST030 PL 25  
ST030 PL 29  
↔



**Ciotola** | *Fonda*  
DEEP BOWL

ST057 PL 19  
↔



**Brocca** | *Classica*  
CLASSIC JUG

ST059 PL 15  
↕



**Piatto** | *Piano*  
FLAT DISH

ST025 PL 20  
ST025 PL 26  
ST025 PL 30  
ST025 PL 33  
↔



**Coppa**  
CUP

ST31 PL 22  
ST31 PL 28  
ST31 PL 34  
↔



**Fornello**  
FOJOT COOKER

PR19 PL 14  
↔ 10 ↕



# GIADA



dalla Cucina



**Legumiera**  
VEGETABLES POT

PR20 GI 15	13
PR20 GI 20	16
PR20 GI 25	18
PR20 GI 30	21



**Cuociarrosti**  
ROAST POT

PR01 GI 39 x 23	13
-----------------	----



**Padella**

FRYING PAN 1 HANDLE

PR09 GI 14	9
PR09 GI 16	12
PR09 GI 19	13
PR09 GI 25	14
PR09 GI 27	16
PR09 GI 30	18



**Pentola** | *Bombata*  
ROUNDED POT

PR11 GI 13	15
PR11 GI 15	17
PR11 GI 16	20
PR11 GI 18	22
PR11 GI 20	24
PR11 GI 24	26



**Teglia** | *Rettangolare*  
RECTANGULAR BAKING

PR04 GI 20 x 12	4
PR04 GI 32 x 18	5
PR04 GI 42 x 25	6



**Tegame**

SOUCE PAN

PR07 GI 14	10
PR07 GI 17	13
PR07 GI 20	16
PR07 GI 24	18
PR07 GI 27	19
PR07 GI 30	20
PR07 GI 35	24



**Cuoci patate**  
COOK POTATOES

PR28 GI 22	14
PR28 GI 26	17



**Ciotola** | *Ovale*  
OVAL BOWL

PR12 GI 26 x 17	4
-----------------	---

# GIADA



**Piatto** | *Fondo classic*  
CLASSICAL DEEP DISH

ST029 GI 23



## alla Tavola



**Piatto** | *Piano classic*  
CLASSICAL FLAT DISH

ST030 GI 19

ST030 GI 25

ST030 GI 29



**Bicchiere**

GLASS

ST021 GI 08



**Ciotola**

BOWL

ST028 GI 12



**Piatto** | *Piano*  
FLAT DISH

ST025 GI 20

ST025 GI 26

ST025 GI 30

ST025 GI 33



**Brocca** | *Classica*  
CLASSIC JUG

ST059 GI 15



**Ciotola** | *Fonda*  
DEEP BOWL

ST057 GI 19



**Coppa**  
CUP

ST031 GI 22

ST031 GI 28

ST031 GI 34



# MIMOSA



dalla Cucina



## Cuociarrosti

ROAST POT

PR01 MI 39 x 23

13



## Padella

FRYING PAN 1 HANDLE

PR09 MI 14

9

PR09 MI 16

12

PR09 MI 19

13

PR09 MI 25

14

PR09 MI 27

16

PR09 MI 30

18



## Legumiera

VEGETABLES POT

PR20 MI 15

13

PR20 MI 20

16

PR20 MI 25

18

PR20 MI 30

21



## Teglia

*Rettangolare*

RECTANGULAR BAKING

PR04 MI 20 x 12

4

PR04 MI 32 x 18

5

PR04 MI 42 x 25

6



## Pentola

*Bombata*  
ROUNDED POT

PR11 MI 13

15

PR11 MI 15

17

PR11 MI 16

20

PR11 MI 18

22

PR11 MI 20

24

PR11 MI 24

26



## Ciotola

*Ovale*

OVAL BOWL

PR12 MI 26 x 17

4



## Tegame

SOUCE PAN

PR07 MI 14

10

PR07 MI 17

13

PR07 MI 20

16

PR07 MI 24

18

PR07 MI 27

19

PR07 MI 30

20

PR07 MI 35

24



## Cuoci patate

COOK POTATOES

PR28 MI 22

14

PR28 MI 26

17





# MIMOSA



## alla Tavola



**Piatto** | *Fondo classic*  
CLASSICAL DEEP DISH

ST029 MI 23  
↔



**Piatto** | *Piano classic*  
CLASSICAL FLAT DISH

ST030 MI 19  
ST030 MI 25  
ST030 MI 29  
↔



**Piatto** | *Piano*  
FLAT DISH

ST025 MI 20  
ST025 MI 26  
ST025 MI 30  
ST025 MI 33  
↔



**Bicchiere**  
GLASS

ST021 MI 08  
↕



**Ciotola**  
BOWL

ST028 MI 12  
↔



**Brocca** | *Classica*  
CLASSIC JUG

ST059 MI 15  
↕



**Ciotola** | *Fonda*  
DEEP BOWL

ST057 MI 19  
↔



**Coppa**  
CUP

ST031 MI 22  
ST031 MI 28  
ST031 MI 34  
↔



# VANIGLIA



## Padella

FRYING PAN 1 HANDLE

PR09 VA 14	9
PR09 VA 16	12
PR09 VA 19	13
PR09 VA 25	14
PR09 VA 27	16
PR09 VA 30	18



## Legumiera

VEGETABLES POT

PR20 VA 15	13
PR20 VA 20	16
PR20 VA 25	18
PR20 VA 30	21



## Cuociarrosti

ROAST POT

PR01 VA 39 x 23	13
-----------------	----



## Tegame

SOUCE PAN

PR07 VA 14	10
PR07 VA 17	13
PR07 VA 20	16
PR07 VA 24	18
PR07 VA 27	19
PR07 VA 30	20
PR07 VA 35	24



## Pentola *Bombata*

ROUNDED POT

PR11 VA 13	15
PR11 VA 15	17
PR11 VA 16	20
PR11 VA 18	22
PR11 VA 20	24
PR11 VA 24	26



## Teglia *Rettangolare*

RECTANGULAR BAKING

PR04 VA 20 x 12	4
PR04 VA 32 x 18	5
PR04 VA 42 x 25	6



## Ciotola *Ovale*

OVAL BOWL

PR12 VA 26 x 17	4
-----------------	---



## Tegame *Basso*

FRYING PAN 2 HANDLE

PR27 VA 16	6,5
PR27 VA 19	7
PR27 VA 25	8
PR27 VA 27	9
PR27 VA 30	10



## Cuoci patate

COOK POTATOES

PR28 VA 22	14
PR28 VA 26	17

*dalla Cucina*



*alla Tavola*



# dalla Cucina



## Tegame

SOUCE PAN

PR07 AQ 14	10
PR07 AQ 17	13
PR07 AQ 20	16
PR07 AQ 24	18
PR07 AQ 27	19
PR07 AQ 30	20
PR07 AQ 35	24



## Padella

FRYING PAN 1 HANDLE

PR09 AQ 14	9
PR09 AQ 16	12
PR09 AQ 19	13
PR09 AQ 25	14
PR09 AQ 27	16
PR09 AQ 30	18



## Pentola *Bombata*

ROUNDED POT

PR11 AQ 13	15
PR11 AQ 15	17
PR11 AQ 16	20
PR11 AQ 18	22
PR11 AQ 20	24
PR11 AQ 24	26



## Tegame *Basso*

FRYING PAN 2 HANDLE

PR27 AQ 16	6,5
PR27 AQ 19	7
PR27 AQ 25	8
PR27 AQ 27	9
PR27 AQ 30	10





**Piatto** | *Fondo classic*  
CLASSICAL DEEP DISH  
ST029 AQ 23  
↔



*alla Tavola*



**Piatto** | *Piano classic*  
CLASSICAL FLAT DISH  
ST030 AQ 19  
ST030 AQ 25  
ST030 AQ 29  
↔



**Bicchiere**  
GLASS  
ST021 AQ 08  
↕



**Ciotola**  
BOWL  
ST028 AQ 12  
↔



**Piatto** | *Piano*  
FLAT DISH  
ST025 AQ 20  
ST025 AQ 26  
ST025 AQ 30  
ST025 AQ 33  
↔



**Brocca** | *Classica*  
CLASSIC JUG  
ST059 AQ 15  
↕



**Ciotola** | *Fonda*  
DEEP BOWL  
ST057 AQ 19  
↔



**Coppa**  
CUP  
ST031 AQ 22  
ST031 AQ 28  
ST031 AQ 34  
↔



# Vellutata di ceci al porro

*Con code di gamberone e ricci di sedano dorato*

Puree of chick peas with leeks with crayfish tails and golden curls of celery



## Ingredienti per 4 persone:

- g. 400 di ceci
- 12 gamberoni
- 1 porro
- 4 coste di sedano
- brodo vegetale q.b.
- aneto
- olio extra vergine di oliva
- peperoncino
- sale pepe q.b.
- 2 foglie di alloro

## Preparazione

Mettere in ammollo i ceci la sera prima. Il giorno successivo in una casseruola fare un fondo con olio, porro tritato, peperoncino e alloro. Far rosolare il tutto ed unirvi i ceci scolati in precedenza, rimestare per pochi minuti. Unire il brodo vegetale e portare a cottura. Salare, pepare e aggiungere un ciuffo di aneto. A parte privare i gamberoni dalle carcasce, inciderli sul dorso e scottarli in padella antiaderente con un filo d'olio. Passare la zuppa di ceci al mini piper emulsionando con l'olio extravergine di oliva.

Versare la vellutata in una terrina, adagiarvi sopra le code di gamberone e decorare con dei ricci di sedano dorato e dei crostini di pane.

## Ingredients for 4 persons:

- 400 grams of chickpeas
- 12 prawns
- 1 leek
- 4 stalks of celery
- vegetable broth to taste
- Dill
- extra virgin olive oil
- chili
- Salt and pepper to taste
- 2 bay leaves

## Preparation

Soak the chickpeas the night before cooking. The next day in a saucepan with a fund with oil, place the chopped leeks, chilli and bay leaves.

Fry everything and add the drained chickpeas, stir for a few minutes. Add the vegetable broth and cook everything. Put salt, pepper and add a sprig of dill.

Apart from deprive the prawns from the skins, cut back and blanch them in a pan with little oil. Chop the lentil soup with mini emulsifying mixer with extra virgin olive oil.

Pour it into a bowl, put the tails of prawns and garnish with curls of gold celery and croutons.

# Orecchiette Filomarini

*Con calamaretti, vongole, pomodorini e zafferano*

Pasta "Orecchiette" of the Duke Filomarini with calamari, clams, tomatoes and saffron



## **Per 4 persone:**

- 400 gr. di orecchiette fatte manualmente
- 100 gr. di calamari freschi
- 100 gr. di vongole veraci
- 100 gr. di pomodorini freschi
- Zafferano
- Aglio
- Prezzemolo tritato
- Olio extravergine di oliva, vino bianco, pepe nero macinato fresco q.b., sale.

## **Preparazione:**

In una casseruola far rosolare l'aglio tritato in olio extravergine d'oliva, unire i calamaretti tagliati a cubetti e le vongole, bagnare con del vino bianco e portare ad evaporazione; unire i pomodorini tagliati a spicchi, far cuocere per pochi minuti.

Aggiungere lo zafferano.

Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolare ed unire con il condimento approntato nella casseruola. Far insaporire amalgamando bene il tutto.

Spolverare il prezzemolo tritato ed aggiungere un filo d'olio extravergine d'oliva crudo.

*Vini consigliati:*

**Metiusco** Salento I.G.T. Bianco - Azienda vinicola Palamà - Cutrofiano (Le)

## **Ingredients for 4 persons:**

- 400 grams of pasta like "orecchiette"
- 100 grams of fresh squid
- 100 grams of clams
- 100 grams of fresh tomatoes
- Saffron
- Garlic
- Chopped parsley
- Extra virgin olive oil, white wine, freshly ground black pepper to taste, salt.

## **Preparation:**

In a saucepan, saute the chopped garlic in olive oil, add the chopped squid and clams, place the white wine and let evaporate, add the tomatoes cut into wedges and cook for a few minutes.

Add the saffron.

Boil the pasta in plenty of salted water, drain and add the cooked sauce in saucepan.

Make flavor mixing thoroughly.

Sprinkle the chopped parsley and add a little extra virgin olive oil raw.

*Chef: Emanuele Specchia*

*Chef: Emanuele Specchia*

# NEW DESIGN



*La cucina italiana si caratterizza per la ricchezza dei sapori, delle pietanze, dei metodi di preparazione. Ogni cucina tipica ha un proprio DNA che si fonda sulle caratteristiche ambientali, culturali ed il naturale, comune, bisogno di nutrirsi... con piacere.*

*Noi in casa Coli desideriamo valorizzare la riscoperta dei sapori autentici delle tante anime del Paese proprio come piacere di vivere.*

*Attraverso un'analisi Dall'analisi di aspetti salienti quali il "sistema cucina", i metodi di preparazione dei cibi, la loro evoluzione nel tempo, abbiamo affinato un metodo progettuale che ha prodotto modifiche sugli stumenti di preparazione, ha inciso sui metodi di cottura, la gestualità nell'uso, i piani di cottura e lo stivaggio.*

*I prodotti della linea "New Design" esprimono così la necessità d'innovare nel rispetto della tradizione con grande attenzione ai consumatori di oggi. DESIGN JUICE STUDIO che ha condotto lo studio della linea "New Design", ha fatto proprio il pensiero dell'Azienda, coniugando la tradizionale pirofila italiana ed il rispetto della tipicità con la sana alimentazione e l'evoluzione della società italiana sempre più multiethnica.*

*Italian cuisine is characterized by the richness of the flavors, the dishes, methods of preparation. Each kitchen has its own characteristic DNA that is based on environmental characteristics, cultural and natural, common, need to eat ... with pleasure. We, at home Coli, we want to promote the rediscovery of the authentic flavors of the many souls of the country just like conviviality.*

*Through an analysis of key aspects, such as the "system kitchen", methods of food preparation, their evolution over time, we have refined a method that produced*

*the design modifications on the means of preparation, cooking methods have an impact on the gesture use, the Oiana firing and stacking. The products of the line "New Design" thus express the need for innovation with respect for tradition with great attention to modern consumers.*

*JUICE DESIGN STUDIO who led the study of the line "New Design", did just the thought of the company, combining the traditional Italian dish of typicality and the respect with a healthy diet and the development of peoples, increasingly multiethnic.*



## Gran Pollito

"GRAN BOLLITO" BOILER POT

PR22 BR 26

27







## Wok

WOK

PR25 BR 23 10  
PR25 BR 30 12,5



## Wok | *Con manici*

WOK WITH HANDLES

PR26 BR 23 10  
PR26 BR 30 12,5



## Gran Bollito | *Con becco*

"GRAN BOLLITO" BOILER POT WITH SPOUT

PR22 BR 26 27



# BELLITALIA



## dalla Cucina



**Teglia** | *Tonda*  
ROUND BAKING

PR03 BB 25	7
PR03 BB 30	8



**Pentola** | *Bombata*  
ROUNDED POT

PR11 BB 15	17
PR11 BB 16	20
PR11 BB 18	22
PR11 BB 20	24
PR11 BB 24	26



**Padella**

FRYING PAN 1 HANDLE

PR09 BB 19	13
PR09 BB 25	14



**Teglia** | *Rettangolare*  
RECTANGULAR BAKING

PR04 BB 32 x 18	5
PR04 BB 42 x 25	6



**Umidiera** | *Rudiae*

PR21 BB 17	12
PR21 BB 20	15
PR21 BB 24	18
PR21 BB 27	19



**Tegame** | *Basso*  
FRYING PAN 2 HANDLE

PR27 BB 16	6,5
PR27 BB 19	7
PR27 BB 25	8
PR27 BB 27	9
PR27 BB 30	10



**Tegame**  
FRYING PAN

PR07 BB 17	13
PR07 BB 20	16
PR07 BB 24	18
PR07 BB 27	19
PR07 BB 30	20



# BELLITALIA



**Piatto** | *Fondo classic*  
CLASSICAL DEEP DISH

ST029 BB 23  
↔



## alla Tavola



**Piatto** | *Piano classic*  
CLASSICAL FLAT DISH

ST030 BB 19  
ST030 BB 25  
ST030 BB 29  
↔



**Bicchiere**  
GLASS

ST021 BB 08  
↕



**Ciotola**  
BOWL  
ST028 BB 12  
↔



**Piatto** | *Piano*  
FLAT DISH

ST025 BB 20  
ST025 BB 26  
ST025 BB 30  
ST025 BB 33  
↔



**Brocca** | *Classica*  
CLASSIC JUG

ST059 BB 15  
↕



**Ciotola** | *Fonda*  
DEEP BOWL  
ST057 BB 19  
↔



**Coppa**  
CUP

ST031 BB 22  
ST031 BB 28  
ST031 BB 34  
↔



# AMBRA



## Pignata

"PIGNATA" POT

PR02 AM 13	17
PR02 AM 15	20
PR02 AM 17	25
PR02 AM 19	28
PR02 AM 24	36



## Teglia

*Tonda*

ROUND BAKING

PR03 AM 25	7
PR03 AM 30	8



## Umidiera

*Rudiae*

"RUDIAE" PAN

PR21 AM 17	12
PR21 AM 20	15
PR21 AM 24	18
PR21 AM 27	19



## Teglia

*Rettangolare*

RECTANGULAR BAKING

PR04 AM 20 x 12	4
PR04 AM 32 x 18	5
PR04 AM 42 x 25	6



## Padella

FRYING PAN 1 HANDLE

PR09 AM 14	9
PR09 AM 16	12
PR09 AM 19	13
PR09 AM 25	14
PR09 AM 27	16
PR09 AM 30	18



## Ciotola

*Lupiae*

"LUPIAE" BOWL

PR15 AM 14	5
PR15 AM 17	6
PR15 AM 20	7



## Teglia

*Quadrata*

SQUARE BAKING

PR05 AM 22 x 25	5
-----------------	---



## Cuoci patate

COOK POTATOES

PR28 AM 22	14
PR28 AM 26	17



## Ciotola

*Con manici*

BOWL WITH HANDLES

PR08 AM 12	5
PR08 AM 14	5
PR08 AM 17	8



## Teglia

*Ovale*

OVAL BAKING

PR17 AM 44 x 27	5
-----------------	---



## Ciotola

*Ovale*

OVAL BOWL

PR12 AM 26 x 17	4
-----------------	---



## Teglia

*Molisana*

"MOLISANA" BAKING

PR30 AM 28 x 28	5
PR30 AM 31 x 31	6
PR30 AM 36 x 36	7



## Terrina

*Ovale*

OVAL PIE DISH

PR13 AM 25 x 12	4
-----------------	---



**Tegame**  
SOUCE PAN

PR07 AM 14	10
PR07 AM 17	13
PR07 AM 20	16
PR07 AM 24	18
PR07 AM 27	19
PR07 AM 30	20
PR07 AM 35	24



**Pentola**  
POT

PR10 AM 17	18
PR10 AM 19	22
PR10 AM 24	25



**Legumiera**  
VEGETABLES POT

PR20 AM 15	13
PR20 AM 20	16
PR20 AM 25	18
PR20 AM 30	21



**Tegame** | *Basso*  
FRYING PAN 2 HANDLE

PR27 AM 16	6
PR27 AM 19	7
PR27 AM 25	8
PR27 AM 27	9
PR27 AM 30	10



**Pentola** | *Bombata*  
ROUNDED POT

PR11 AM 13	15
PR11 AM 15	17
PR11 AM 16	20
PR11 AM 18	22
PR11 AM 20	24
PR11 AM 24	26



**Cuociarrosti**  
ROAST POT

PR01 AM 39 x 23	13
-----------------	----



**Cuocipollo** | *Al mattone*  
CHICKEN PRESS

PR01 AM 39 x 23	13
-----------------	----



**Cuoci castagne**  
COOK CHESTNUTS

PR34 AM 26 x 26	6
-----------------	---



**Fornello**  
FOJOT COOKER

PR19 AM 14	10
------------	----



# BRUNELLA



## Pignata

"PIGNATA" POT

PR02 BR 13	17
PR02 BR 15	20
PR02 BR 17	25
PR02 BR 19	28
PR02 BR 24	36



## Teglia

*Tonda*

ROUND BAKING

PR03 BR 25	7
PR03 BR 30	8



## Umidiera

*Rudiae*

"RUDIAE" PAN

PR21 BR 17	12
PR21 BR 20	15
PR21 BR 24	18
PR21 BR 27	19



## Teglia

*Rettangolare*

RECTANGULAR BAKING

PR04 BR 20 x 12	4
PR04 BR 32 x 18	5
PR04 BR 42 x 25	6



## Ciotola

*Lupiae*

"LUPIAE" BOWL

PR15 BR 14	5
PR15 BR 17	6
PR15 BR 20	7



## Padella

FRYING PAN 1 HANDLE

PR09 BR 14	9
PR09 BR 16	12
PR09 BR 19	13
PR09 BR 25	14
PR09 BR 27	16
PR09 BR 30	18



## Teglia

*Quadrata*

SQUARE BAKING

PR05 BR 22 x 25	5
-----------------	---



## Ciotola

*Con manici*

BOWL WITH HANDLES

PR08 BR 12	5
PR08 BR 14	5
PR08 BR 17	8



## Teglia

*Ovale*

OVAL BAKING

PR17 BR 44 x 27	5
-----------------	---



## Cuoci patate

COOK POTATOES

PR28 BR 22	14
PR28 BR 26	17



## Ciotola

*Ovale*

OVAL BOWL

PR12 BR 26 x 17	4
-----------------	---



## Teglia

*Molisana*

"MOLISANA" BAKING

PR30 BR 28 x 28	5
PR30 BR 31 x 31	6
PR30 BR 36 x 36	7



## Terrina

*Ovale*

OVAL PIE DISH

PR13 BR 25 x 12	4
-----------------	---



## Tegame

SOUCE PAN

PR07 BR 14	10
PR07 BR 17	13
PR07 BR 20	16
PR07 BR 24	18
PR07 BR 27	19
PR07 BR 30	20
PR07 BR 35	24



## Pentola

POT

PR10 BR 17	18
PR10 BR 19	22
PR10 BR 24	25



## Legumiera

VEGETABLES POT

PR20 BR 15	13
PR20 BR 20	16
PR20 BR 25	18
PR20 BR 30	21



## Tegame

*Basso*

FRYING PAN 2 HANDLE

PR27 BR 16	6
PR27 BR 19	7
PR27 BR 25	8
PR27 BR 27	9
PR27 BR 30	10



## Pentola

*Bombata*

ROUNDED POT

PR11 BR 13	15
PR11 BR 15	17
PR11 BR 16	20
PR11 BR 18	22
PR11 BR 20	24
PR11 BR 24	26



## Cuociarrosti

ROAST POT

PR01 BR 39 x 23	13
-----------------	----



## Fornello

FOJOT COOKER

PR19 BR 14	10
------------	----



# TOSCA



**Umidiera** | *Rudiae*  
"RUDIAE" PAN

PR21 TO 17 12  
PR21 TO 20 15  
PR21 TO 24 18  
PR21 TO 27 19



**Ciotola** | *Lupiae*  
"LUPIAE" BOWL

PR15 TO 14 5  
PR15 TO 17 6  
PR15 TO 20 7



**Ciotola** | *Con manici*  
BOWL WITH HANDLES

PR08 TO 12 5  
PR08 TO 14 5  
PR08 TO 17 8



**Ciotola** | *Ovale*  
OVAL BOWL

PR12 TO 26 x 17 4



**Teglia** | *Tonda*  
ROUND BAKING

PR03 TO 25 7  
PR03 TO 30 8



**Teglia** | *Rettangolare*  
RECTANGULAR BAKING

PR04 TO 20 x 12 4  
PR04 TO 32 x 18 5  
PR04 TO 42 x 25 6



**Teglia** | *Quadrata*  
SQUARE BAKING

PR05 TO 22 x 25 5



**Teglia** | *Ovale*  
OVAL BAKING

PR17 TO 44 x 27 5



**Teglia** | *Molisana*  
"MOLISANA" BAKING

PR30 TO 28 x 28 5  
PR30 TO 31 x 31 6  
PR30 TO 36 x 36 7



**Pignata**  
"PIGNATA" POT

PR02 TO 13 17  
PR02 TO 15 20  
PR02 TO 17 25  
PR02 TO 19 28  
PR02 TO 24 36



**Padella**

FRYING PAN 1 HANDLE  
PR09 TO 14 9  
PR09 TO 16 12  
PR09 TO 19 13  
PR09 TO 25 14  
PR09 TO 27 16  
PR09 TO 30 18



**Cuoci patate**  
COOK POTATOES

PR28 TO 22 14  
PR28 TO 26 17



**Fornello**  
FOJOT COOKER

PR19 TO 14 10





## Tegame

SOUCE PAN

PR 07 TO 14	10
PR 07 TO 17	13
PR 07 TO 20	16
PR 07 TO 24	18
PR 07 TO 27	19
PR 07 TO 30	20
PR 07 TO 35	24



## Pentola

POT

PR10 TO 17	18
PR10 TO 19	22
PR10 TO 24	25



## Legumiera

VEGETABLES POT

PR20 TO 15	13
PR20 TO 20	16
PR20 TO 25	18
PR20 TO 30	21



## Tegame

*Basso*

FRYING PAN 2 HANDLE

PR 27 TO 16	6
PR 27 TO 19	7
PR 27 TO 25	8
PR 27 TO 27	9
PR 27 TO 30	10



## Pentola

*Bombata*

ROUNDED POT

PR11 TO 13	15
PR11 TO 15	17
PR11 TO 16	20
PR11 TO 18	22
PR11 TO 20	24
PR11 TO 24	26



## Cuociarrosti

ROAST POT

PR01 TO 39 x 23	13
-----------------	----



# Polpo in pignata alle verdure salentine

Con "Cicoreddhe" e bruschetta di granoduro

Octopus with vegetables with slice of bread "bruschetta" and vegetables



## Per 4 persone

**Per il polpo:** 1200 g. di polpo fresco circa; 1 peperoncino; 2 cipolle; 2 spicchi d'aglio; 2 carote; 2 gambi di sedano; 2 foglie di alloro; 200 g di pomodorini; olio extra vergine d'oliva; sale; pepe; 5 patate tagliate a tocchetti.

**Per la bruschetta:** 4 fette di pane grigliato; 10 g di capperi; basilico; 2 pomodori; sale; pepe; 1 spicchio d'aglio; 1 pizzico d'origano.

**Per le "cicoreddhe":** 1 "cicoreddha"; 2 spicchi d'aglio; 1 cipolla; 200 g. di pomodorini; olio extra vergine d'oliva; sale; pepe.

## Procedimento

Cuociamo il polpo, insieme agli ingredienti elencati per circa un ora e mezzo in una pignata a coperchio chiuso controllando di tanto in tanto. Aggiungere le patate tagliate a tocchetti e cuocere per un'altra mezz'ora, sempre col coperchio.

Tagliare a dadini i pomodori per la bruschetta e lasciarli macerare per circa mezz'ora in una ciotola con olio, aglio, capperi, basilico, origano, sale e pepe.

Passare alla pulizia delle "cicoreddhe", lavarle accuratamente e sbollentarle in acqua salata. Scolarle e saltarle in padella con l'olio extra vergine, l'aglio, la cipolla, i pomodorini. Aggiustare di sale e pepare a piacere. Grigliare il pane e condirlo con i pomodori macerati; disporre il polpo su una base di "cicoreddhe" affiancato dalla bruschetta.

## Ingredients for 4 persons:

**For the octopus:** about 1200 g. of fresh pulp, 1 red pepper, 2 onions, 2 cloves garlic, 2 carrots, 2 stalks of celery, 2 bay leaves, 200 grams of tomatoes, extra virgin olive oil, salt; pepper, 5 potatoes.

**For the bread "bruschetta":** 4 slices of toast, 10 g capers, basil 2 tomatoes, salt, pepper, 1 clove garlic 1 pinch of oregano.

**For the vegetables:** 1 chicory, 2 cloves garlic, 1 onion, 200 grams of tomatoes, extra virgin olive oil, salt, pepper.

## Preparation

Cook the octopus with ingredients listed for about an hour and a half in a clay pot closed by lid checking every so often. Cut the potatoes into small pieces and add them to the pot and cook for another half hour, always with the lid. Cut into small pieces the tomatoes for the bruschetta and let them soak for about half an hour in a bowl with oil, garlic, capers, basil, oregano, salt and pepper.

Clean the vegetables, wash them thoroughly and cook in a little salted water for few minutes. Drain and fry them in a pan with extra virgin olive oil, garlic, onion, tomatoes. Add salt and pepper to taste.

Let Grilling and dress the bread with marinated tomatoes, place the octopus on the basis of vegetables accompanied by the bread "bruschetta".

# Tocchetti di tonno burro e limone

## *Con filangè di tartufo nero del Salento*

Chunks of tuna, butter and lemon filangè with black truffle



### **Per 4 persone:**

- 50 gr. di tartufo neri del Salento
- 400 gr. di tonno fresco
- 150 gr. di burro
- Succo di due limoni
- 8-10 rametti di erba cipollina, pepe nero macinato fresco q.b. - no sale.

### **Preparazione:**

Tagliare a dadini il filetto di tonno formando cubetti di circa cm. 2x2.

In una padella mettere burro, pepe e metà tartufo grattugiato, dorare il pepe ed il tartufo per 5-10 secondi. Aggiungere i cubetti di tonno e rosolare velocemente su tutti i lati maneggiando con cura usando un cucchiaio di legno. Appena dorati, spegnere e aggiungere il succo dei limoni. Amalgamare e servire aggiungendo l'erba cipollina tritata ed arricchire con filangè di tartufo. La bontà della ricetta è data dalla presenza di un cuore rosa all'interno dei dadini di tonno.

### *Vini consigliati:*

**Bianco Posta Arignano** D.O.C. di Alfonso Del Sordo  
- San Severo (Fg)

**Rosso Notarpanaro** Vino da tavola di Cosimo Taurino  
- Guagnano (Le)

### **Ingredients for 4 persons:**

- 50 grams truffle blacks of Salento
- 400 grams fresh tuna
- 150 grams of butter
- Juice of two lemons
- 8-10 sprigs of chives, freshly ground black pepper to taste - No salt.

### **Preparation:**

Chop the tuna fillet forming cubes of about centimeters 2x2.

In a pan, put butter, pepper and half the grated truffle, let fry truffles and pepper for 5-10 seconds. Add the diced tuna and brown quickly on all sides by handling with care using a wooden spoon. Just golden, turn and add the lemon juice. Mix and serve adding the chopped chives and enriched with truffle truffle julienne (cut like matchsticks).

The goodness of the recipe is the presence of a pink heart inside cubes of tuna.

# OLIVIA





# GALATEA





# FIORINA







# MAREA





## a Tavola

ST29 -- 23  
29  
36

PIATTO FONDO CLASSIC



ST30 -- 19  
25  
29  
31  
37

PIATTO PIANO CLASSIC



ST67 -- 25

PIATTO FONDO ELEGANCE



ST68 -- 20  
28  
38

PIATTO PIANO ELEGANCE



ST69 -- 23

PIATTO FONDO CARRE'



ST70 -- 20  
27

PIATTO PIANO CARRE'



ST28 -- 09  
12  
20

CIOTOLA



ST31 -- 22  
28  
34

COPPA



## Piatti particolari

ST66 -- 26  
30  
38  
42  
53

PIATTO OVALE CLASSIC



ST08 -- 32  
38  
42

PIATTO OVALE ELEGANCE



ST25 -- 16  
20  
26  
30  
33  
38

PIATTO PIANO



ST26 -- 26  
37  
49

PIATTO COZZA



ST27 -- 33  
45

PIATTO PESCE



ST76 -- 31

PIATTO TRIS TONDO



## Bere a tavola

ST17 -- 15  
20  
23

URSULO



ST18 -- 18  
22

BOCCALE



ST59 -- 13  
16

BROCCA CLASSIC



ST21 -- 08

BICCHIERE CILINDRO CON MANICO



ST22 -- 08

BICCHIERE SENZA MANICO



## Complementi tavola

ST04 -- 9  
20

CENTROTAVOLA ALTO



ST05 -- 33  
37

CENTROTAVOLA BASSO



ST73 -- 52  
72

ANTIPASTIERA ELEGANCE TONDA



ST74 -- 70  
84

ANTIPASTIERA ELEGANCE OVALE



ST100 -- 41

ANTIPASTIERA OVALE



OLIVIA



OL

GALATEA



GL

FIORINA



FI

MAREA



MA

Sigla identificazione  
DECORO

**Composizione codice ordini:**  
il codice sottostante e della prima referenza  
in alto a sinistra in questa pagina.

**ST** Categoria  
STOVIGLIE

**29** Numero identificativo  
PRODOTTO

**18** Sigla identificazione  
DECORO (due le lettere) o  
colori e finiture

**18** MISURA  
Presentata in ogni prodotto  
per alcuni di questi prodotti, più alternative

## Accessori tavola

ST32 -- 22

OLIO E ACETO



ST84 -- 19

PORTA BICCHIERI



ST33 -- 16

SALE E PEPE



ST94 -- 15  
25

SOTTOPENTOLA  
TAGLIERE



ST61 -- 16  
23

COMPLETO  
COLAMOZZARELLE



ST103 -- 26

PORTA PIATTI



ST62 -- 20

TERMOBOTTIGLIA



ST104 -- 14

SCOLAPOSATE



ST81 -- 15

PORTA TOVAGLI-I



ST105 -- 30

PORTA ROTOLO



ST82 -- 22

PORTA TOVAGLIOLI  
QUADRATO



## Colazione

ST44 -- 18  
28  
38

VASSOIO  
RETTANGOARE



ST34 -- 05

PORTAUOVO



ST45 -- 27  
34

VASSOIO  
TONDO



ST37 -- 06

ZUCCHERIERA



ST36 -- 06

TAZZA CAFFE'



ST40 -- 10

LATTIERA



ST38 -- 06

TAZZA TE'



ST89 -- 17

TEIERA



ST39 -- 09

TAZZA LATTE



ST91 -- 09

TISANIERA



ST42 -- 11

CAFFE' SINGLE



ST43 -- 13

TE' SINGLE



ST46 -- 16

LATTE SINGLE



## Accessori cucina

ST47 -- 20

PORTA CIPOLA



ST48 -- 16

PORTA AGLIO



ST49 -- 11

PORTA PEPERONCINO



ST35 -- 30

POSACUCCHIAIO



ST79 -- 21

PORTA BURRO  
RETTANGOLARE



ST80 -- 24

PORTA BURRO  
TONDO



ST63 -- 11  
15  
18

BARATTOLO



## Riproduzione di marchi, loghi ed immagini su Ceramica Alta Resistenza



La morbidezza delle forme della ceramica è data dalla manualità, dal docile formarsi degli oggetti sotto la pressione delle mani. E poi il decoro una componente puramente sensoriale, realizzata con cura artigianale quasi a conferire un'anima, una personalità al vecchio caro "pugno di terra".

Il passato per noi della Fratelli Coli è la collina da cui spingiamo lo sguardo verso il futuro ed ecco oggi la nuova **Maiolica Alta Resistenza**. Un materiale "rivoluzionario" con caratteristiche adeguate ai sistemi di lavaggio meccanico (**resistenza doppia ad urti ed abrasioni**); Massima attenzione inoltre nelle personalizzazioni degli oggetti con marchi, colori e parole secondo le esigenze espresse, per essere supporto affidabile per le sue strategie di promozione.

AD HOC  
GLI OGGETTI CHE PARLANO DI TE  
immagini e forme personali, su richiesta,

OBJECTS THAT SPEAK ABOUT YOU



# REALIZZIAMO personalizzazioni



con in più...  
L'ALTA RESISTENZA

We create custom built products with pictures and personal forms on request,  
and more... the majolica **high resistance**





*Abbiamo un'idea fissa*

**Un'alimentazione  
sana e piacevole**

*We have a fixed idea: healthy and pleasant eating*