



DELITHIA



L'arte di mangiare bene

•••• Ciao!
Benvenuto in...

•••• Hello!
Welcome in...

DELITHIA

Emilia Romagna

...una terra con tante anime

...a land of many souls



DELITHIA

Faenza

Rimini



Benessere
Wellness



Arte e Cultura
Art & Culture




Enogastronomia
Food & Wine



Motori
Motorbikes



Natura e Sport
Nature & Sport



Siamo un'azienda di riferimento nella cultura enogastronomica con una forte vocazione alle tradizioni culinarie della terra di Romagna.

Produciamo e proponiamo quotidianamente un assortimento alimentare molto ricercato, composto esclusivamente da materie prime di ottima qualità.

Siamo gli artigiani del gusto, la boutique del cibo buono e ricercato. Rispettiamo e valorizziamo le tradizioni della buona cucina interpretandole in stile contemporaneo.

Mangiar bene e sano è il primo passo per essere felici!

Delithia is a landmark company in the Italian food and wine culture, with a strong preference for Romagna's culinary tradition, our home. Everyday we produce and offer a wide and refined array of food, exclusively cooked with high quality raw materials. We are the taste's artisans, the boutique of good and refined food. We respect and value good cuisine's traditions, trying to interpret them in a contemporary key. Eating well and healthy is the first step to happiness!

1a TrAdiZione deLla
PaSta



FatTa a MAno

Lavorare la pasta a mano è un'esperienza fortemente emotiva poiché soddisfa e fonde all'unisono sia il gusto dell'adulto sia il ricordo del bambino presente in ognuno di noi.

In questi antichi passaggi possiamo ritrovare le tradizioni, i profumi e il ricordo del focolare domestico, la gestualità dei propri cari.



Kneading pasta dough by hand is a very emotional experience, since it satisfies and mixes both the adult taste and the child's memory in all of us. In those ancient movements we can find the traditions, smells and memories of our home, the typical gestures of our loved ones.

i Condimenti della
TrAdizioNE



I nostri condimenti esaltano la semplicità e la genuinità dei sapori di una volta. Li prepariamo seguendo le ricette della tradizione popolare, utilizzando esclusivamente materie prime di ottima qualità.



Our sauces enhance the simplicity and authenticity of old flavours. We cook them following only local, traditional recipes, using exclusively high quality raw materials, with no preservatives added.

i VeGeTAli...

uN di SEnsaZioni
MoNdo

e
coLoRi



The vital features of our Delithia cuisine are the variety of our seasonal raw materials and the vegetables' quality and freshness. Ours is a rainbow of colours, smells and sensations for all of those who love vegetables.



La varietà stagionale delle materie prime che utilizziamo, la qualità dei vegetali e la loro freschezza sono un elemento imprescindibile della nostra "Cucina Delithia".
Un arcobaleno di colori, profumi e sensazioni per tutti i maniaci del mondo vegetale.

la PaSSione , il GUsto ,
il BeNessere



In "Cucina Delithia" prepariamo le specialità della tradizione Romagnola e molteplici gustosità dove il cibo è sempre lavorato in modo naturale e leggero.



Con le nostre proposte desideriamo contribuire ogni giorno al benessere e alla gioia di chi desidera mangiar gustoso, buono e sano.



In Delithia cuisine we cook several dishes, other than traditional Romagna specialties, and we always handle the food with simplicity and lightness. With our products we desire to contribute everyday to the wellbeing and happiness of everyone who want to eat well and healthy.

MaRE e MaRee di
GuSTi e SapoRi





In "Cucina Delithia" respiriamo anche aria di mare. Proponiamo una varietà ittica accuratamente scelta, sapientemente lavorata e proposta in modo da esaltare le caratteristiche e i sapori del mondo marino. Tutto per porgervi un'emozione irresistibile...



In Delithia cuisine we also breathe sea breeze. We offer a wide variety of fish, which we carefully choose, skillfully cook and serve, so that we can enhance the sea's qualities and tastes. Everything to give you an irresistible emotion...

Panificazione con LieVITo MadRe



C'è un profumo di antico nel pane che tutti i giorni in "Cucina Delithia" impastiamo con il lievito madre: la grande varietà di "batteri buoni" presenti arricchisce il sapore della nostra panificazione, regala profumi, garantisce una lunga conservazione e una migliore digeribilità.



There's an ancient fragrance in the bread we knead everyday in Delithia cuisine with sourdough: the wide array of "good" bacteria enriches our bread's flavour, gives fragrance, ensures a long shelf life and a better digestibility.

il SaLaTo e il DoLce
della
Vita



Il nostro impegno per i dolci e i salati abbraccia la tradizione romagnola ed esprime, nei prodotti a marchio Delithia, il concetto di eccellenza culinaria e artigianalità produttiva. La lavorazione manuale, associata a una lunga lievitazione, conferisce ai nostri prodotti la fragranza e il sapore della vera tradizione.



Our commitment to food embraces Romagna's traditions and shows the concept of culinary excellence and productive craftsmanship. Our products owe their fragrance and true traditional taste to kneading by hand and a long rising.

CucINA Delithia
BeLlo, BUono e beN
FAtto!



In "Delithia Cuisine" we cook our Gourmet food with love; we offer a wide array of high quality choice, to satisfy everyday's cravings. For us, taste's artisans, cooking is like painting a masterpiece: we measure, experiment, taste, and then share it with everyone.



Per noi artigiani del gusto cucinare è come creare un'opera d'arte: dosiamo, sperimentiamo, assaggiamo per poi condividere tutti assieme.

In "Cucina Delithia" prepariamo con amore la nostra "Gastronomia Gourmet", una vasta scelta di proposte culinarie di elevata qualità per i desideri quotidiani.





SHow Food
del gUSto

il Cibo
DiVenta
SPettAcolo

Nei nostri "Show Food del Gusto", punti vendita di piccole dimensioni vocati all'accoglienza e al rapporto umano, vi riceverà il nostro team "Delithia Crew": uno staff di professionisti qualificati sempre disponibili nel cercare di soddisfare con passione i vostri desideri alimentari.



In our "Taste Show Foods" our Delithia crew will welcome you; they are small retail shops, experienced in welcoming and connecting with clients. We are qualified professionals, always willing to meet your culinary preferences with passion.



Noi di Delithia desideriamo rendervi un po' più felici creando esperienze al palato con prodotti di alta qualità e sapori autentici. Proponiamo esclusivamente marchi e prodotti di eccellenza gastronomica, prelibatezze selezionate grazie a una continua e rigorosa ricerca dei nostri gourmet.



We want to make you happier by creating new tasting experiences with high quality products and authentic food. We only offer excellent brands and delicacies, selected by our gourmets through a strict, continuous research.

Scegli il tuo show food preferito!

Choose you favourite showfood!

● **SHOW FOOD MAZZINI**

Corso Mazzini 142/B, Faenza (RA)

T 0546 25314

● **SHOW FOOD BARISAN**

Via Barisan 10, Faenza (RA)

T 0546 1893026

● **SHOW FOOD RAVEGNANA**

Via Ravegnana 50, Faenza (RA)

T 0546 27109

● **SHOW FOOD FARINI**

Corso Farini 2, Russi (RA)

T 0544 580457

DELITHIA S.r.l. ●●●●●

Via De' Crescenzi, 40 - 48018 Faenza (Ra)

T 0546 1893025 - info@delithia.com

www.delithia.com



