



Cultura del Gusto



Cultura del Gusto



Che sia nella cucina di un ristorante, o in quella di casa, noi italiani ogni giorno impieghiamo tempo ed energia per far sì che ogni pasto si trasformi in un momento piacevole, da vivere con le persone care.

Da sempre in Italia cucinare non è un'attività legata ad un'esigenza, ma una vera e propria arte, diffusasi nel tempo, di generazione in generazione, insita nella nostra quotidianità. Per questo motivo la cucina italiana è un insieme di tante ricette regionali, tutte ricche di gusto ma anche estremamente semplici. I suoi piatti sono composti da pochi ingredienti e per questo la scelta di quelli qualitativamente migliori è fondamentale, solo loro ci permettono di creare le nostre portate a regola d'arte, in linea con la tradizione culinaria italiana.

Noi di Robo ogni giorno ci proponiamo proprio questo: offrirvi prodotti che diventino ingredienti perfetti per ogni vostra creazione. Selezioniamo materie prime di alta qualità, le lavoriamo e le ricettiamo secondo l'autentico stile italiano, cercando di soddisfarvi sempre e pienamente.

Da qui la nostra Cultura del Gusto, da cui escono una cascata di profumi, sapori e colori a forma di cibo.

Whether in the home kitchen or that of a restaurant, each day we Italians devote our time and energy to make sure that each meal is a pleasing interlude, to be savoured with family and friends.

From time immemorial in Italy, cooking has been seen not as a chore which fulfils a basic need, but rather as a true art, perfected over the centuries, handed down from generation to generation, a vital part of our daily life. That's why Italian cuisine is made up of a host of regional recipes, all rich in taste and flavour but also very simple. These dishes are based on just a few ingredients and so the choice of the best produce is essential in order to lend quality to our dishes, in line with the Italian food tradition.

We at Robo each day offer just that: food products which become the perfect ingredients for each and every one of your creations. We select the finest, freshest produce and we prepare with it recipes of authentic Italian style, to ensure you are always fully satisfied.

This is our Culture of Taste: a medley of scents, flavours and colours in the form of food.

Robo bouillon mixes are
guaranteed genuine:

- No hydrogenated fats
- No artificial colourings
- GMO free



Il brodo in pasta ha solo bisogno di essere stemperato in acqua calda ed è adatto anche ad essere usato come esaltatore di sapore.

These bouillon mixes just need dissolving in hot water, so they are fast to prepare and can also be used to enhance the flavour of a many dishes.

Brodi in pasta Stock Pastes



Brodo in pasta Consommé 2% di carne *Consommé Stock Paste beef extract 2%*

Composto principalmente da sale e glutammato monosodico, è arricchito con estratto di carne. Un litro di brodo si crea sciogliendone 18-22 g in un litro di acqua bollente.

Consisting mainly of salt and monosodium glutamate, enriched with meat extract. One litre of broth is obtained by dissolving 18-22 g of powder in one litre of boiling water.



Brodo in pasta Saporito 5% di carne *Saporito Stock Paste beef extract 5%*

Composto principalmente da sale e glutammato monosodico, è arricchito con un'alta percentuale di estratto di carne ed offre un sapore molto intenso. Un litro di brodo si crea sciogliendone 18-22 g in un litro di acqua bollente.

Consisting mainly of salt and monosodium glutamate, enriched with a high percentage of meat extract, producing an intense flavour. One litre of broth is obtained by dissolving 18-22 g of powder in one litre of boiling water.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
04040	barattolo/jar kg 1	g 1000



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
04100	barattolo/jar kg 1	g 1000



Brodo in pasta Pollo *Chicken Stock Paste*

Composto principalmente da sale e glutammato monosodico, è arricchito con carne di pollo, verdure, spezie e porcini, tutti disidratati. Un litro di brodo si crea sciogliendone 18-22 g in un litro di acqua bollente.

Consisting mainly of salt and monosodium glutamate, enriched with dehydrated chicken, green vegetables, spices and mushrooms. One litre of broth is obtained by dissolving 18-22 g of powder in one litre of boiling water.



Brodo in pasta il Vegetale *Vegetable Stock Paste*

Composto principalmente da sale e glutammato monosodico, è arricchito con verdure disidratate. Un litro di brodo si crea sciogliendone 18-22 g in un litro di acqua bollente.

Consisting mainly of salt and monosodium glutamate, it is enriched with dehydrated vegetables. One litre of broth is created by dissolving 18-22 g in one litre of boiling water.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
04091	barattolo/jar kg 1	g 1000



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
04010	barattolo/jar kg 1	g 1000



Brodi granulari

Stock Granules

Il brodo granulare è il più versatile e a ridotto contenuto di grassi. Occorre farlo bollire dolcemente qualche minuto per sprigionare il massimo sapore.

Our granulated stock is extremely versatile and is low in fats. Boil on a low heat for a few minutes to release maximum flavour.



Brodo granulare Consommé 2% di carne

Consommé Stock Granules beef extract 2%

Privo di glutine, lattosio e grassi idrogenati, è un preparato a base da sale e glutammato monosodico arricchito con un estratto di carne bovina e verdure disidratate. Ad alta solubilità, permette di ottenere un litro di brodo sciogliendo 18-22 g di granulato in un litro di acqua bollente.

Free from gluten, lactose and hydrogenated fats, this is a product based on salt and monosodium glutamate enriched with meat extract (beef) and dehydrated vegetables. Easily soluble, it gives one litre of broth by dissolving 18-22 g of granular product in one litre of boiling water.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
06035	barattolo/jar kg 1	g 1000



Brodo granulare Saporito 5% di carne

Saporito Stock Granules beef extract 5%

Privo di glutine, lattosio e grassi idrogenati, è un preparato a base da sale e glutammato monosodico arricchito con dell'estratto di carne bovina e verdure disidratate. Ad alta solubilità, permette di ottenere un litro di brodo sciogliendo 18-22 g di granulato in un litro di acqua bollente.

Meat stock with a high content of top quality Argentina beef extract. Intense but balanced flavour; typical of savoury meat broth. It is ideal for the preparation of finished broth, special soups and to enrich sauces and all kinds of meat dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
06045	barattolo/jar kg 1	g 1000



Brodo granulare Italico 8% di carne

Italico Stock Granules beef extract 8%

Privo di glutine, lattosio e grassi idrogenati, è un preparato a base da sale e glutammato monosodico arricchito con un'alta percentuale di estratto di carne bovina. Ad alta solubilità, permette di ottenere un litro di brodo sciogliendo 18-22 g di granulato in un litro di acqua bollente.

Free from gluten, lactose and hydrogenated fats. The main ingredients are salt and monosodium glutamate enriched by a high percentage of beef extract. Highly soluble, one litre of broth can be obtained by dissolving 18-22 g of granular product in one litre of boiling water.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
06047	barattolo/jar kg 1	g 1000



Brodo granulare il Vegetale

Vegetable Stock Granules

Privo di glutine, lattosio e grassi idrogenati, è un preparato a base da sale e glutammato monosodico arricchito con un'alta percentuale di verdure disidratate. Ad alta solubilità, permette di ottenere un litro di brodo sciogliendo 18-22 g di granulato in un litro di acqua bollente.

Free from gluten, lactose and hydrogenated fats. The main ingredients are salt and monosodium glutamate enriched by a high percentage of vegetable extract. Highly soluble, one litre of broth can be obtained by dissolving 18-22 g of granular product in one litre of boiling water.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
06015	barattolo/jar kg 1	g 950



Brodo granulare Funghi Porcini Porcini Mushrooms Stock Granules

Ricco di funghi porcini disidratati, ma sempre a base di sale e glutammato, è composto poi da verdure miste disidratate. Ad alta solvibilità, permette di ottenere un litro di brodo sciogliendo 20-22 g di granulato in un litro di acqua bollente.

Rich in dehydrated porcini mushroom. The main ingredients are salt and monosodium glutamate, plus mixed dehydrated vegetables. Highly soluble, one litre of broth can be obtained by dissolving 18-22 g of granular product in one litre of boiling water.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
06130	barattolo/jar kg 0,5	g 500



Brodo granulare Pesce Fish Stock Granules

Composto in particolare da pesce e crostacei disidratati, è sempre a base di sale e glutammato. Ad alta solvibilità, permette di ottenere un litro di brodo sciogliendo 20-22 g di granulato in un litro di acqua bollente.

Rich in dehydrated fish and crustaceans. The main ingredients are salt and monosodium glutamate. Highly soluble, one litre of broth can be obtained by dissolving 18-22 g of granular product in one litre of boiling water.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
06075	barattolo/jar kg 0,5	g 500



Qualità, Servizio, Convenienza.

Tanto Gusto e Leggerezza: I migliori ingredienti e un metodo esclusivo di lavorazione per una ricetta unica, genuina e originale, ricca di gusto e leggerezza, sono la garanzia di un risultato superiore e sempre ripetibile.

Versatilità e Universalità: La sua genuinità e la sua delicatezza gli conferiscono una straordinaria versatilità e universalità. Un solo gesto per dare ai piatti il sapore più ricercato e una perfetta armonia. Inoltre, grazie alla sua fine ed omogenea granulometria e alla sua elevata solubilità, il Brodo Granulare Robo è pratico e facile da usare.

Più buono è il Brodo, più buono è il Piatto: L'utilizzo di un buon brodo incide decisamente poco nel costo finale di un piatto, ma i risultati, in termini di qualità e bontà che si possono ottenere, possono essere sorprendenti.

Quality, Service and Great Value.

Boost flavour without adding many calories: The best ingredients and an exclusive preparation method yield a unique, genuine and original recipe, light and flavourful, guaranteeing an excellent and always repeatable result.

Versatile and ubiquitous: Wholesome and light, Robo stock granules add flavour to countless dishes. A single gesture to give your dishes perfect harmony and a unique flavour. What's more, thanks to its fine grains and high solubility, Robo is practical and easy to use.

The better the stock, the tastier the dish: Using good stock has very little impact on the final cost of your dish, but its results in terms of quality and flavour can be surprising.

Brodi granulari

100% NATURA
GARANTITA

Stock Granules

100% NATURAL

Vantaggi

- Senza glutammato
- Senza lattosio
- Senza glutine
- Senza grassi idrogenati
- Senza conservanti
- Senza OGM

Advantages

- No glutamate
- No lactose
- No gluten
- No hydrogenated fats
- No preservatives
- no GMOs



Brodo granulare Primavera 100% vegetale *Primavera Stock Granules* 100% natural

Interamente a base di vegetali, è senza glutine, senza lattosio e senza grassi idrogenati. Ad alta solubilità, permette di ottenere un litro di brodo sciogliendo 20-22 g di granulato in un litro di acqua bollente.

Exclusively based on vegetables, with no gluten, lactose or hydrogenated fats. Highly soluble, one litre of broth can be obtained by dissolving 20-22 g of granular product in one litre of boiling water.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
06016	barattolo/jar kg 0,5	g 500



Brodo granulare Gusto Nuovo con estratto di Carne di 1^a qualità *Gusto Nuovo Stock Granules* top quality beef extract

Senza glutine, senza lattosio, senza grassi idrogenati ma soprattutto senza glutammato, è arricchito con estratto di carne bovina di prima qualità. Ad alta solubilità, permette di ottenere un litro di brodo sciogliendo 20-22 g di granulato in un litro di acqua bollente.

With no gluten, lactose or hydrogenated fats, but especially with no glutamate, it is enriched with top-quality beef extract. Highly soluble, one litre of broth can be obtained by dissolving 20-22 g of granular product in one litre of boiling water.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
06080	barattolo/jar kg 0,5	g 500

Fondi di cottura

Foundation Sauces Granules



Fondo bruno granulare

Brown Sauce Foundation

Base disidratata che permette di ottenere in solo 1 minuto una base per molte ricette: salse, vellutate, creme, carni e pesci in umido. Ad alta solubilità, permette di ottenere un litro di salsa base sciogliendo 100-120 g di granulato in un litro di acqua bollente. Può essere utilizzato anche come insaporitore.

This dehydrated product in just one minute gives you a base for a whole series of recipes: sauces, creamed vegetables, stewed meat and fish. Highly soluble, one litre of gravy can be obtained by dissolving 100-120 g of granular product in one litre of boiling water. It can also be used as a flavour enhancer.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
06150	barattolo/jar kg 1	g 800




Fumetto di Pesce granulare

Fish Fumet Granules

Base disidratata arricchita con pesce e crostacei, che permette di ottenere in solo 1 minuto una salsa indicata nella preparazione di zuppe, di salse e secondi a base di pesce. Ad alta solubilità, permette di ottenere un litro di salsa base sciogliendo 100 g di granulato in un litro di acqua bollente. Può essere utilizzato anche come insaporitore.

Dehydrated base enriched with fish and crustaceans, which in just one minute gives you a sauce recommended in the preparation of stews, sauces and fish courses. Highly soluble, one litre of gravy can be obtained by dissolving 100 g of granular product in one litre of boiling water. It can also be used as a flavour enhancer.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
06140	barattolo/jar kg 1	g 800





Roux bianco granulare

White Roux Granules

Base disidratata per la creazione istantanea della besciamella e delle sue varianti. E' indicata anche per addensare salse, zuppe, risotti, sughi, creme e dessert. Ad alta solubilità, permette di ottenere un litro di salsa base sciogliendo 60-100 g di granulato in un litro di liquido bollente.

Dehydrated base for the instant preparation of béchamel and other white sauces. Use also to thicken sauces, stews, risotto, creams and desserts. Highly soluble, one litre of base sauce can be obtained by dissolving 60-100 g of granular product in one litre of boiling water.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
06157	barattolo/jar kg 1	g 600



Vantaggi

- facilmente dosabili
- rapidamente solubili
- pronti in 1 minuto
- non salano
- leggermente legati
- pratici ed igienici

Advantages

- Easy to dose
- Dissolve rapidly
- Ready in just one minute
- Not salty
- Lightly thickening
- Practical and hygienic

Pomodori

Tomatoes

POMODORI TOMATOES



Pomodoro Cubettato per bruschetta

Diced tomatoes for bruschetta

Pomodori ridotti a cubetti e conditi con olio extra vergine di oliva, basilico e aglio. Perfetti per creare sfiziose bruschette, si possono utilizzare anche come guarnizione di secondi piatti, come ripieno di paste e come farcitura di panini, tramezzini e pizze.

Diced tomatoes dressed with extra-virgin olive oil, basil and garlic. Just right for creating tasty bruschetta, or use to garnish main courses, as fillings for pasta or to add taste to your filled panini rolls, sandwiches and pizzas.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32327	latta/tin 1/1	g 780



Pomodorini Rossi semi secchi

Semi-dried red Cherry Tomatoes

Pomodorini rossi tagliati a metà, parzialmente essiccati e confezionati con l'aggiunta di olio, prezzemolo, peperoncino, aglio e origano. Da servire tal quali come antipasto o stuzzicante contorno, possono essere usati per farcire pizze, panini, bruschette oppure per arricchire sughi e semplici insalate.

Red cherry tomatoes, halved, partially dried and packaged with the addition of oil, parsley, chili pepper, garlic and oregano. Serve as starters or a tasty side dish, use also to dress pizza, panini rolls and crostini or to enhance sauces or simple salads.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
11028	latta/tin 1/1	g 750



Pomodorini Pugliesi tagliati a metà

Pugliese Tomato halves

Piccoli pomodori tondi di origine pugliese, tagliati a metà e conservati con olio, peperoncino, aglio e origano. Si possono gustare semplicemente in insalata, ma possono accompagnare anche pasta, carni e salumi. Perfetti sulla pizza.

Small round tomatoes grown in Puglia, halved and preserved with oil, chili pepper, garlic and oregano. Either add to a salad, or use to dress pasta, meat dishes and dried sausage. Perfect with pizza.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28225	latta/tin 1/1	g 780



Pomodorini Gialli semi secchi

Semi-dried yellow Cherry Tomatoes

Piccoli pomodori tipici della piana del Vesuvio, divisi in due parti simmetriche, parzialmente disidratati e confezionati con l'aggiunta di olio, basilico e aglio. Sono un ottimo condimento per la pasta, possono dare sapore a piadine, panini, focacce e pizze. Ottimi accostati al gusto delicato di pesce e crostacei.

Small tomatoes typical of the Vesuvius plain, split in two, partially dehydrated and prepared with oil, basil and garlic. Excellent for dressing pasta or to add flavour to flat bread, panini rolls, focaccia and pizza. Excellent when matched with the delicate flavours of fish and crustaceans.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
11027	latta/tin 1/1	g 750

Parzialmente essiccati, dalle caratteristiche più diverse, possono essere gustati tal quali come antipasto, o inseriti in sfiziose ricette.

Partially dried, with various characteristics, use in starters or as ingredients in fanciful recipes.

Pomi d'Oro



Pomodori freschi semi secchi

Semi-dried fresh Tomatoes

Pomodori tagliati a metà, leggermente disidratati e conservati con olio, basilico fresco e aglio in polvere. Ideali per farcire focacce, panini, piadine e pizza, possono essere usati per accompagnare secondi di carne e pesce.

Halved tomatoes, slightly dehydrated and preserved with oil, fresh basil and powdered garlic. Ideal as filling for focaccia, panini rolls and flat bread or as pizza topping – use also to accompany meat and fish dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
11025	latta/tin 1/1	g 750



Pomodori Lunghi tagliati a metà semi dried

Semi-dried long Tomato halves

Pomodori tipo perino tagliati a metà, essiccati e insaporiti con origano, peperoncino piccante e aglio. Conservati in olio, sono perfetti per condire paste asciutte, arricchire insalate, per guarnire secondi piatti ma si possono gustare anche così, semplicemente sgocciolati.

Perino tomatoes, halved, dried and flavoured with oregano, chili pepper and garlic. Preserved in oil, perfect to dress pasta dishes, add flavour to salads, garnish main courses but also as a simple, tasty snack.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
11023	latta/tin 1/1	g 750



Pomodori Rustici semi dried

Rustici semi-dried Tomatoes

Pomodori tagliati a spicchi e disidratati in maniera parziale, così da mantenere una consistenza carnosa. Conditi con aglio, prezzemolo e basilico si gustano tal quali come antipasto, ma anche come farcitura di paste, panini e pizze o come guarnizione di secondi piatti.

Sliced, partially dehydrated tomatoes, ensuring they maintain a fleshy texture. Dressed with garlic, parsley and basil, serve as appetizer, or use with pasta, in bread roll fillings, on pizza or as entrée garnishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32243	latta/tin 1/1	g 750



Pomodori Secchi

Dried Tomatoes

Pomodori disidratati totalmente e insaporiti con aglio, origano, menta e peperoncino. Conservati in olio, si gustano come antipasto, si usano sempre per farcire prodotti da forno, per accompagnare secondi piatti o arricchire insalate.

Fully dehydrated tomatoes flavoured with garlic, oregano, mint and chili pepper. Preserved in oil, use as a starter; to add zest to oven-baked dishes, to garnish main courses or add taste to salads.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32245	latta/tin 1/1	g 750





Pomodori Verdi a spicchi

Green Tomatoes quarters

Raccolti prima che la fotosintesi permetta al pomodoro di divenire rosso, sono poi tagliati e conservati in olio con l'aggiunta di prezzemolo, peperoncino, aglio e origano. Si consumano spesso tal quali ma possono anche arricchire torte salate, pizze e insalate.

Picked while still green, these tomatoes are sliced and preserved in oil with the addition of parsley, chili pepper, garlic and oregano. Serve as an appetizer or as an ingredient in quiches, pizza or salads.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
11024	latta/tin 1/1	g 750



Pomodoro al naturale

Tomato au naturel

EMILIA-ROMAGNA





Trithotel alta resa
Trithotel Tomato fine Pulp high yield

Polpa sempre ottenuta dalla riduzione di pomodori pelati, ma più concentrata, grazie all'aggiunta di succo di pomodoro. Perfetta in qualsiasi ricetta contenente polpa di pomodoro, ha una resa nettamente superiore.

Peeled and crushed tomatoes, made more concentrated by the addition of tomato juice. Perfect for all recipes requiring tomato puree, this product has excellent yield.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
10010	latta/tin 3/1	g 2500
10015	latta/tin 5/1	g 4050
10052	busta/bag kg 3	g 3000
10054	busta/bag kg 5x2	kg 10



EMILIA-ROMAGNA





Trithotel polpa di pomodoro
Trithotel Tomato Pulp

Semplici pomodori pelati, privati di semi e tritati grossolanamente. Polpa classica utilizzabile nella preparazione di paste, pizze, come farcitura, guarnizione e accompagnamento di portate di diversa tipologia.

Peeled tomatoes, with seeds removed and crushed. A classic preparation for use as pasta sauce, with pizza, as fillings, garnishes and to accompany various types of dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
10025	latta/tin 3/1	g 2500
10060	latta/tin 5/1	g 4050
10055	bag/bag kg 10	kg 10



CAMPANIA





Trithotel gran cubetti
Trithotel diced Tomatoes

Trito realizzato con pomodori in parte tagliati a cubettoni ed in parte trasformati in polpa. Si usa nella preparazione di pizze, per realizzare sughi rustici, per farcire paste ripiene e guarnire secondi piatti.

A mixture of diced and crushed tomatoes. Use to top pizza, to make country-style sauces, as a pasta filling or to garnish main courses.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
10005	latta/tin 3/1	g 2500



CAMPANIA





Pizza Sauce

Polpa di pomodoro leggermente condita con sale, olio, zucchero, basilico, origano, cipolla e pepe. Studiata per realizzare velocemente pizze rosse.

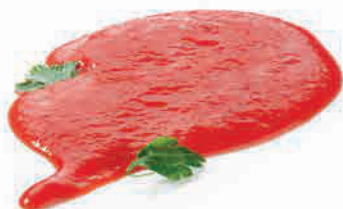
Tomato purée lightly dressed with salt, oil, sugar, basil, oregano, onion and pepper. Ideal for making red pizza.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
10065	latta/tin 5/1	g 4100



Abbinabili agli ingredienti più diversi,
i pomodori migliori sono trasformati in polpe e vellutate di diversa consistenza.

We select the best tomatoes to make chopped tomato and purees with different textures, ready for use in countless recipes.



Passata prima scelta *First choice Tomato Purée*

Conserva ottenuta tritando pomodori, setacciandoli e privandoli di bucce e semi. Dopo essere parzialmente concentrati, si trasformano in un composto morbido perfetto nella preparazione di primi piatti, pizze e bruschette.

Product obtained by chopping and sieving tomatoes, removing peel and seeds. After being partially concentrated, it becomes a soft puree, ideal for the preparation of pasta or rice dishes, pizza and crostini.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
10040	latta/tin 3/1	g 2550



Pomodori pelati prima scelta *First choice Peeled Tomatoes*

Pomodori pelati dalla consistenza soda e dal gusto dolce, arricchiti con succo di pomodoro. Sono l'ingrediente ideale per realizzare salse di vario tipo, sughi e in tutti i casi in cui il pomodoro debba avere una particolare consistenza.

Peeled tomatoes of firm texture and sweet taste, enriched with tomato juice. An ideal ingredient for the preparation of various types of sauces and dressings and whenever tomatoes of firm consistency are required.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
10030	latta/tin 3/1	g 2500



Pomodorini prima scelta *First choice Cherry Tomatoes*

Pomodori ciliegini semplicemente conservati nel loro succo, con ancora la buccia, dal dolce gusto tipico del pomodoro. Da usare in particolare per realizzare freschi primi piatti, per accompagnare secondi e sulle pizze.

Cherry tomatoes simply preserved in their juice, unpeeled, maintaining that typical tomato flavour. Use especially as an ingredient in fresh pasta or rice dishes, as a side to fish or meat dishes and on pizza.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
11020	latta/tin 1/1	g 800
10038	latta/tin 3/1	g 2500



Pomodorini Datterini *Datterino Cherry Tomatoes*

Pomodori dalla buccia morbida e sottile, dolci e profumati, coltivati nel Sud Italia e lavorati dal fresco. Conservati nel loro leggero succo, si prestano alla realizzazione di molte ricette.

Tomatoes with soft, thin skin, sweet and scented, grown in Southern Italy and processed when freshly picked. Tinned with their light juice, they can be used in many recipes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
11021	latta/tin 1/1	g 800

Pomodoro al naturale

Tomato au naturel



Pomodorini Gialli pelati

Peeled Yellow Tomatoes

Pomodorini gialli interi e pelati, dal sapore dolciastro, conservati in olio con l'aggiunta di basilico e sale. Si gustano semplicemente sgocciolati come antipasto, ma sono un valido ingrediente nella preparazione di paste al salto, panini e pizze farcite. Accompagnano egregiamente secondi piatti.

Whole peeled yellow cherry tomatoes, sweet tasting, preserved in oil with the addition of basil and salt. Drain and use for starters, but also an excellent ingredient for the preparation of stir-fried pasta, panini rolls and pizza. A great match for meat or fish dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28216	latta/tin 1/1	g 780



Gran Rosso doppio concentrato di pomodoro

Gran Rosso Double Tomato Concentrate

Realizzato interamente con pomodori di qualità premium di provenienza italiana, è di colore rosso intenso. Perfetto nelle preparazioni che necessitano di un lungo tempo di preparazione e di un gusto intenso di pomodoro.

Made entirely from prime quality tomatoes from Italy, it is of deep red colour. Perfect in recipes requiring long preparation and intense tomato flavour.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
10076	latta/tin 1/1	g 800



Doppio Concentrato di pomodoro

Double concentrated Tomato Paste

Ottenuto da succo di pomodoro, senza buccia e senza semi, che, grazie al calore, perde acqua e si concentra. Insaporito con sale, è indicato per preparare sughi e salse.

Obtained from tomato juice, without peel or seeds, which through heat treatment loses excess liquid and becomes concentrated. Flavoured with salt, an excellent ingredient for sauces and condiments.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
10070	latta/tin 2/1	g 2150



Sughi, Salse e Ragù

Sauces and Ragout

SUGHI, SALSE E RAGÙ SAUCES AND RAGOUT



Ragù Ragout



Ragù di Carne Meat Ragout Sauce

Classico ragù alla bolognese creato con carne di manzo, carne di maiale e polpa di pomodoro. Si usa tradizionalmente per condire pasta asciutta, gnocchi e polenta. Può però essere impiegato anche nella farcitura di paste ripiene, torte salate e polpette.

Classic Bolognese sauce made with ground beef, pork and tomato puree. Used traditionally to dress short pasta, gnocchi or polenta. It can also be used as a filling for stuffed pasta, quiches and meat balls.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
12072	latta/tin 1/1	g 800



Ragù di Cinghiale Wild boar Ragout Sauce

Trito di carne di cinghiale ricettato secondo la tradizione e arricchito con polpa di pomodoro, spezie e piante aromatiche. Si usa come condimento di paste asciutte o polenta, può anche divenire ripieno di tortellini, ravioli e pasta ripiena in genere.

Chopped wild boar meat based on a traditional recipe, enriched with crushed tomatoes, spices and herbs. Use to dress pasta or polenta, but also to fill tortellini, ravioli or any type of pasta with filling.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
12296	latta/tin 1/1	g 800



Ragù di Cinghiale bianco Wild boar Ragout Sauce without tomato

Carne scelta di cinghiale cucinata su un soffritto di cipolla in olio di oliva. Senza pomodoro ma insaporita con spezie ed erbe aromatiche, si usa sempre come condimento di pasta, riso e polenta. Perfetto anche per arricchire paste ripiene, torte salate e polpettoni.

Prime boar meat sautéed in olive oil with onions. Without tomatoes, flavoured with spices and herbs, use to dress pasta, rice or polenta (cornmeal porridge). Perfect when matched with filled pasta, quiches and meat loaf.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
12295	latta/tin 1/1	g 800



Ragù di Cervo Venison Ragout Sauce

Ragù bianco creato con prelibata carne di cervo ricettata secondo la tradizione emiliana. Dal gusto ricco, si presta come condimento di primi piatti o come farcitura di tortini, crostini e strudel salati.

A white meat sauce using an ancient recipe from Emilia for the preparation of deer meat. A full rich taste, use in the preparation of pasta or rice dishes, or as filling for quiches, crostini or savoury pies.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
12490	latta/tin 1/1	g 800





Ragù di Capriolo

Roe Deer Ragout Sauce

Carne di capriolo macinata grossa e rosolata in un soffritto di verdure fresche e olio di oliva. Senza pomodoro, si presta meglio come ripieno di paste, torte salate e panzerotti. Ottimo per la preparazione di primi piatti a base di pasta o riso.

Roe deer meat ground and sautéed with fresh vegetables and olive oil. Without tomatoes, it is excellent as a filling for pasta, quiches and large ravioli. Just right as a dressing for pasta or rice.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
12285	latta/tin 1/1	g 800



Ragù di Lepre

Hare Ragout Sauce

Polpa di lepre rosolata in cipolla, carota e sedano e ricettata senza aggiunta di pomodoro. Ottimo con pasta, riso, gnocchi e polenta, si può gustare anche come farcitura di crostini, polpettoni e panzerotti.

Hare meat sautéed with onion, carrots and celery without the addition of tomatoes. Excellent with pasta, rice, gnocchi and polenta, use also to dress crostini, as an ingredient in meat loaf and panzerotti (pastry envelopes).

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
12290	latta/tin 1/1	g 800



Ragù di Anatra

Duck Ragout Sauce

Carni d'anatra macinate e arricchite con pomodoro, spezie e verdure fresche disidratate. Dal gusto particolare, si presta nella preparazione di primi piatti a base di pasta, riso, gnocchi o polenta. Può divenire farcitura per bigné salati, tortini e vol au vent.

Ground duck meat enriched with tomatoes, spices and fresh dehydrated vegetables. It has a distinctive flavour and can be used to prepare first courses of pasta, rice, gnocchi or polenta. Also for use as a filling for savoury puffs, quiches and pastry shells.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
12293	latta/tin 1/1	g 800



La prima ricetta del Pesto che ci è giunta risale alla metà dell'800 e da allora non è mai cambiata. L'ingrediente caratteristico è il basilico che tradizionalmente veniva appunto "pestato" insieme agli altri ingredienti: olio extravergine di oliva, formaggio (Parmigiano, Grana o Pecorino sempre DOP), pinoli, aglio e sale. Per ottenere 1 kg di pesto occorrono circa 350 g di basilico.

Our first ever pesto recipe dates back to the mid-1800s and has remained unchanged since then. The defining ingredient is basil which was then traditionally crushed ("pestato") together with the other ingredients: extra-virgin olive oil, cheese (PDO Parmesan, Grana or Pecorino), pine nuts, garlic and salt. Approx. 350 g of basil is needed to make 1 kg of pesto.

Salse

Pesto Sauces



Pesto con Basilico Genovese D.O.P. Pesto Sauce with PDO Genoese Basil

Trito di Basilico Genovese D.O.P. con l'aggiunta di Grana Padano, pecorino romano, pinoli e aglio. Caratterizzato da un profumo intenso e da un'alta resa, si presta come condimento di paste tipiche della Liguria, ma anche come farcitura di bruschette, panini e tramezzini.

Pesto sauce made with PDO basil from Genoa, Grana Padano and pecorino romano cheese, pine nuts and garlic. Marked by its intense aroma and high yield; use as a dressing for typical Ligurian pasta dishes, but also on crostini, in rolls and in sandwiches.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
12275	vaso vetro/glass jar ml 1062	g 1000



Pesto con Basilico Genovese D.O.P. senz'aglio Pesto Sauce with PDO Genoese Basil without garlic

Volutamente privo di aglio, è sempre composto da Basilico Genovese D.O.P., Grana Padano e pecorino romano pestati secondo la ricetta tipica ligure. Creato per i palati più fini, è spesso preferito al tradizionale per la realizzazione di primi piatti a base di pasta.

Garlic-free version of the pesto sauce, made with PDO basil from Genoa, Grana Padano and pecorino romano cheeses all blended in accordance with the typical Ligurian recipe. It can be used as a pasta sauce or in other dishes where a more delicate flavour is sought.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
12276	vaso vetro/glass jar ml 1062	g 1000



Pesto alla Genovese Genovese Pesto Sauce

Ottenuto tritando basilico fresco con olio, Parmigiano Reggiano, anacardi e una punta di aglio. Ottimo condimento per trenette e pasta asciutta in genere, può essere impiegato anche nella realizzazione di torte salate, polpettoni, e pizze.

Obtained by crushing fresh basil with oil, parmesan cheese, cashew nuts and a clove of garlic. An excellent sauce for trenette and other types of pasta – you can also use it to make quiches, meat loaf and pizza.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
12272	vaso vetro/glass jar ml 580	g 580
12278	latta/tin 1/1	g 800



Salsa di Noci Walnut Sauce

Salsa a base di noci, olio extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano. È un ottimo condimento per numerosi tipi di pasta ed in particolare per pansotti, trofie di castagne e corzetti. Può essere usata anche per farcire pizze, piadine, panini, paste ripiene e fagottini.

A condiment based on nuts, extra-virgin olive oil and parmesan cheese. Excellent for use with various types of pasta and particularly pansotti (filled pasta), chestnut flavoured trofie and corzetti. Use also on pizza, flat bread, in panini rolls, stuffed pasta and fagottini (pastry envelopes).



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38175	vaso vetro/glass jar ml 580	g 580

Sughi nati per arricchire la pasta

Sauces for enriching pasta



Ciliegino sugo pronto di pomodorino *Ciliegino Sauce*

Composto da pomodorini ciliegia 100% italiani macinati grossolanamente e aromatizzati con olio extravergine di oliva, basilico e sedano. Può essere preferito alla semplice polpa per il condimento di pizze, bruschette, panzerotti, è perfetto come sugo per paste al salto o come guarnizione in secondi di pesce e carne.

Consisting of 100% Italian cherry tomatoes, chopped and flavoured with extra-virgin olive oil, basil and celery. You might prefer it to simple tomato puree for dressing pizza and bruschetta or filling panzerotti (pastry envelopes); perfect for pasta finished in a wok or to garnish meat and fish courses.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
12052	latta/tin 2/1	g 2000



Sugo di Pomodoro *Tomato Sauce*

Polpa di pomodoro italiano insaporita da olio di oliva, cipolla, basilico, aglio e pepe. Perfetto per realizzare semplici paste al salto, può essere una base per salse varie e un saporito condimento per pizze, panzerotti e salatini.

Italian crushed tomatoes flavoured with olive oil, onion, basil, garlic and pepper. Perfect for simple pasta dishes, use as a base for various sauces and a tasty condiment for pizza, panzerotti (pastry envelopes) and savoury bites.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
12085	latta/tin 1/1	g 800



Sugo all'Arrabbiata *Arrabbiata Sauce*

Piccante e saporito, è creato con polpa di pomodoro arricchita con peperoncino, aglio e olio. Secondo la tradizione laziale e visto il suo gusto deciso, è nato per condire penne o pennette. Adeguato anche come farcitura di bruschette, panini e piadine.

Spicy and tasty, this sauce is based on tomatoes flavoured with chili pepper, garlic and oil. A classic recipe of the Lazio region, this strongly tasting sauce is ideal to dress penne or pennette. Excellent also with crostini, panini rolls and flat bread.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
12400	latta/tin 1/1	g 800



Sugo all'Amatriciana *Amatriciana Sauce*

Sugo a base di polpa di pomodoro e pancetta affumicata, secondo la classica ricetta romana. Perfetto per condire bucatini e paste lunghe in genere, può divenire una variante del classico sugo al pomodoro nella creazione di lasagne, timballi e bruschette.

Based on crushed tomato and smoked pancetta (streaky bacon), following a classic Roman recipe. Perfect to dress bucatini and other types of spaghetti; you can also use it as a variation of classic tomato sauce to make lasagne, timballo and crostini.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
12050	latta/tin 1/1	g 800



Condimento per Pasta con Sarde *Pasta con Sarde Sauce*

Composto da finocchietti selvatici e sarde, senza pomodoro, come prevede la ricetta palermitana. Nasce per condire la pasta lunga in genere, in particolare le reginette. E' adatto anche come accompagnamento di secondi di pesce, farcitura di pizze e similari, ripieno di paste farcite.

Made with wild fennel and sardines, without tomatoes, based on a Palermo recipe. Use to dress mainly spaghetti-type pasta, especially reginette. Ideal to accompany fish courses, dressing pizza or similar dishes, and for fillings.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
12047	latta/tin 2/1	g 2000



Condimento al Nero di Seppia *Cuttlefish black Sauce*

Condimento pronto a base di seppie affettate e nero di seppia, pronto da soffriggere con cipolla, olio e prezzemolo. Perfetto per cucinare il famoso risotto al nero di seppia, può anche essere aggiunto agli impasti di pasta e pizza per ricette sfiziose.

A sauce based on sliced cuttlefish and cuttlefish ink, ready for simmering with onion, oil and parsley. Perfect to make the classic risotto with cuttlefish ink, can also be used in other pasta dishes and on pizza to create fanciful recipes.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
12045	latta/tin 1/2	g 400



Risi Rice



Riso Superfino Carnaroli sottovuoto *Superfino Carnaroli rice*

Considerata la varietà migliore di riso italiano, è sempre caratterizzato da chicchi grandi e allungati. Rispetto agli altri risi tiene molto la cottura ed è quindi perfetto per realizzare ottimi risotti.

Considered the best Italian rice variety, always marked by large, elongated grains. Compared with the other varieties, it holds cooking well and hence is excellent for your risotto dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
24060	astuccio/case kg 1	g 1000

Riso Superfino Arborio sottovuoto *Superfino Arborio rice*

Riso dai chicchi grossi lunghi o molto lunghi, raccolto in piena Lomellina, in Lombardia. Ideale per risotti, minestre, timballi, arancini di riso e torte.

Large, long or very long grains, harvested in Lomellina, in Lombardy. Ideal for risotto, soups, puddings, arancini (stuffed rice balls) and cakes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
24050	astuccio/case kg 1	g 1000





Riso Vialone Nano sottovuoto

Vialone Nano rice

A granelli tozzi, è un'ottima qualità che assorbe bene i condimenti ed ha un'ottima tenuta. Viene raccolto in provincia di Pavia, in piena Lomellina, area ricca di risaie. Adatto per cucinare ottimi risotti, ma anche suppli e timballi di riso.

Sturdy grains, an excellent quality rice which absorbs dressings and condiments well and holds cooking. Harvested in the province of Pavia, in Lomellina, a zone rich in rice production areas. Excellent for risotto dishes, suppli (rice balls) and puddings.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
24070	astuccio/case kg 1	g 1000



Riso Parboiled sottovuoto

Parboiled rice

È un riso che non scuoce mai perché viene immerso prima in acqua calda e, dopo aver subito un trattamento a vapore, essiccato. Ricco di vitamine e sali minerali, è indicato in tutte le ricette in cui si vuole un riso croccante, al dente.

Rice which never becomes soggy because it is initially immersed in hot water and, after steam treatment, is dried. Rich in vitamins and mineral salts, excellent for all recipes requiring crisp, 'al dente' rice.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
24040	astuccio/case kg 1	g 1000



Riso Venere sottovuoto

Venus Black rice

Varietà di riso dalla forma tonda e dal gusto particolare. sottovuoto. Resistente alla cottura, rimane sempre croccante al palato. Si impiega principalmente come contorno, ma si può gustare anche in insalate di riso e risotti.

Rice with rounded grains and a distinctive flavour. Holds cooking well, maintaining a firm texture. Used mainly as a side dish, but also used for rice salads and risotto.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
24038	astuccio/case kg 0,5	g 500



Riso Rosso Selvatico sottovuoto

Wild red rice

Riso semi integrale, con chicchi di forma fine e allungata. Piuttosto dolce, si serve dopo una lunga bollitura, come contorno di carni sia bianche che rosse.

Semi-milled rice, with fine elongated grains. Somewhat sweet in flavour, serve after long boiling as a side dish with meat or poultry.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
24037	astuccio/case kg 0,5	g 500



Secondi

Main Courses



Bocconcini di Cinghiale

Wild Boar Morsels

Carne di cinghiale selezionata e tagliata a pezzi grossi, cotta a lungo in un gustoso soffritto fino a diventare morbidissima. Pietanza tipica del periodo autunnale, si abbina alla perfezione a polenta taragna. I teneri bocconcini si possono anche usare per preparare risotti, paste asciutte o ripiene e torte salate.

Selected boar meat cut into large chunks, cooked slowly in a medley of vegetables until fully tender. A typical autumn dish, matches excellently with polenta (cornmeal porridge). These tender chunks can also be used in the preparation of risotto, pasta dishes, filled pasta or quiches.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
26170	latta/tin 1/1	g 800



Stinco cotto

Pre-cooked Pork Shank

Precotto nell'apposita busta di alluminio, offre un gusto ricco, aromatico e appetitoso. Si trasforma in un prelibato secondo piatto se abbinato a funghi, patate, crauti e verdure in genere.

Pre-cooked in an aluminium envelope, rich in taste, spicy, appetising aroma. Becomes a choice main course when matched with mushrooms, potatoes, kraut and vegetables in general.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
26020	cartone/box g 750x14	kg 10



Ad ogni taglio la sua corretta ricetta e soprattutto cottura. Le carni che abbiamo scelto sono adatte a cotture lunghe ed a bassa temperatura, garantendo un risultato gastronomico corretto sotto l'aspetto della morbidezza, abbattendo così i lunghi tempi di lavorazione. Mediamente sono pronti da servire in quattro minuti.

Each cut deserves its correct recipe and above all correct cooking. We have selected meat cuts suitable for long, low-temperature cooking, obtaining the right tenderness and ensuring quick preparation on your side, with minimum wastage and flexibility to meet fluctuations in customer numbers. On an average, these dishes are ready to serve in four minutes.



Cotechino cotto

Pre-cooked Cotechino

Realizzato con carne di suino macinata ed insaporita con erbe aromatiche. Parzialmente cotto, è racchiuso in una busta di alluminio. Gusto e raffinato allo stesso tempo, si abbina abitualmente a lenticchie, purè di patate e crauti.

Prepared with ground pork flavoured with spices and herbs. Partially cooked, packed in an aluminium envelope. Both hearty and refined; match with lentils, mashed potatoes and Sauerkraut.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
26023	cartone/box g 500x20	kg 10



Trippa alla Parmigiana

Parmigiana Tripe

Preparata con trippa bovina scelta, tagliata a listelle e cucinata con verdure fresche e pomodoro. Da gustare principalmente con l'aggiunta di fagioli, parmigiano e patate.

Prepared with selected beef tripe, cut into fine strips and cooked with fresh vegetables and tomatoes. Enjoy with the addition of beans, parmesan cheese and potatoes.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
26100	latta/tin 1/1	g 800



Lumache

Snails

Scusiate e conservate in acqua e sale, così da rimanere morbide. Pronte all'uso, possono essere subito ricettate con olio, pomodoro, cipolle e peperoncino, così da realizzare le classiche lumache al naturale.

Removed from their shells and preserved in salt and water, thus remaining tender. Ready for use, serve with oil, tomatoes, onions and chili pepper, thus producing the classic 'lumache al naturale' dish.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
26150	latta/tin 1/1	g 800



Specialità di Mare



Vongole dell'Adriatico con guscio al naturale *Adriatic Sea Clams with shells au naturel*

Vongole scelte per qualità e pezzatura piccola, confezionate con guscio nel loro brodo naturale. Un dono genuino del nostro Mar Adriatico, sono gustose e prelibate, da preparare in tanti modi diversi.

Clams selected for their quality and small size, packaged in their shells, in their natural broth. A genuine gift of our Adriatic Sea, they are tasty and flavoured, ready to be prepared in many different ways.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28180	latta/tin 1/1	g 1050



Vongole del Pacifico sgusciate al naturale *Shelled Pacific Sea Clams*

Sgusciate e pulite con cura per eliminare anche l'ultimo granello di sabbia, sono confezionate con l'aggiunta di acqua, zucchero e sale. Perfette per realizzare sfiziosi primi piatti e antipasti di mare.

De-shelled and carefully cleaned to remove all traces of sand, they are prepared in water with sugar and salt. Perfect for pasta and rice dishes and in seafood starters.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28135	latta/tin 1/1	g 800



Gamberetti liofilizzati *Freeze-dried Shrimps*

Dopo un ammollo in acqua di circa 5 minuti riprendono il colore, il gusto e la consistenza dei gamberetti freschi. Possono essere impiegati nella preparazione di antipasti a base di pesce o per arricchire spaghetti o risotti ai frutti di mare.

After soaking them in water for about 5 minutes, these shrimp regain the natural colour, flavour and texture of fresh shrimp. Use them to make fish/seafood starters or to dress spaghetti or seafood risotto.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28118	barattolo/jar kg 0,16	g 160



Seafood Specialities



Insalata di Mare *Seafood Salad au naturel*

Totani, polpi, mazzancolle e cozze compongono questa insalata di molluschi e crostacei conservata in acqua, zucchero e sale. Da sciacquare bene sotto l'acqua corrente arricchire con patate lesse e piselli al vapore e condire con olio extra vergine d'oliva, succo di limone, prezzemolo sale e pepe.

Squids, octopus, shrimp and mussels are the ingredients of this seafood salad preserved in water, sugar and salt. Rinse well under running water and enrich with boiled potatoes and steamed peas; dress with extra-virgin olive oil, lemon juice, parsley, salt and pepper.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28030	vaso vetro/glass jar ml 1700	g 1650



Polpa di Granchio *Crab Meat*

Polpa bianca a pezzettini, confezionata in acqua leggermente salata, così da mantenere il suo sapore originale. Ingrediente perfetto per realizzare ottimi risotti e sughi per penne, tagliatelle e gnocchetti.

White crab meat in small pieces, packaged in slightly salted water, thus maintaining the original flavour. A perfect ingredient for risotto and to garnish sauce used for penne, tagliatelle and gnocchi.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28155	astuccio/case g 250	g 170



Polpa di Riccio di Mare *Sea Urchin meat*

Polpa di riccio del Pacifico conservata in una leggera salamoia. Dal sapore delicato e raffinato, è perfetta per realizzare ottimi sughi di mare o per preparare prelibati risotti.

Pacific sea urchin roe preserved in light brine. Its delicate taste and aroma makes it perfect for delicious seafood sauces or flavoursome risottos.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28166	astuccio/case g 120	g 120





Sgombro a filetti in olio di oliva *Mackerel fillets in olive oil*

Filetti di sgombro conservati in olio d'oliva e sale. Dai svariati utilizzi, si possono gustare anche semplicemente sgocciolati.

Mackerel fillets in olive oil and salt. For use in several different ways, or simply drained and dressed.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
29023	latta/tin 2/1	g 1750



Sgombro a filetti in olio di semi di girasole *Mackerel fillets in sunflower oil*

Filetti di sgombro conservati in olio di semi di girasole e sale. Ideali per arricchire sughi per paste al salto ed insalate.

Mackerel fillets in sunflower oil and salt. Ideal in pasta dishes pan fried and salads.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
29022	astuccio/case g 115	g 115



Stoccafisso alla vicentina *Vicentina Stockfish*

Si definisce stoccafisso il merluzzo artico norvegese conservato per essiccazione. In questo caso è reidratato e conservato in olio, acqua, sale, verdure e spezie. Pronto da gustare, può essere arricchito con un battuto di prezzemolo, aglio e acciughe o con del pomodoro.

The word 'stoccafisso' is used to describe Norwegian Arctic cod preserved by drying. In this case it is rehydrated and preserved in oil, water, salt, vegetables and spices. Ready for use, it can also be enriched by the addition of chopped parsley, garlic and anchovies, or tomatoes.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28005	latta/tin 1/1	g 800



Acciughe Anchovies



Filetti di Acciughe *Mar Cantabrico* in olio di oliva *Anchovies fillets in olive oil from the Cantabrian Sea*

Acciughe pescate e lavorate nella Regione del Mar Cantabrico, mare litorale dell'Oceano Atlantico che bagna la costa nord della Spagna e la costa sud-ovest della Francia. Conservate nella piccola lattina monodose.

Anchovies fished and processed in the Cantabrian Sea, the coastal sea of the Atlantic Ocean that washes the northern coast of Spain and the southwest Atlantic coast of France. Packaged in single-portion tins.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
EB224	lattina/tin g 50	g 50



Acciughe a filetti *Mar Cantabrico* in olio di oliva *Anchovy fillets in olive oil from the Cantabrian Sea*

Caratterizzate da un colore rosso vivo e una consistenza carnosa, sono lavorate nel Mar Cantabrico, litorale dell'Oceano Atlantico che bagna la costa nord della Spagna e la costa sud-ovest della Francia. Dal sapore delizioso, possono essere consumate tal quali o usate per insaporire insalate, bruschette o pizze.

Anchovy fillets with red colour and firm texture, fished and processed in the Cantabrian Sea, the coastal sea of the Atlantic Ocean that washes the northern coast of Spain and the southwest Atlantic coast of France. Deliciously tasty, they can be served as they are or can add taste to salad, bruschetta or pizza.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28143	bauletto/tin case 1/1	g 740



Acciughe a filetti in olio di oliva lavorate in Sicilia *Anchovy fillets in olive oil processed in Sicily*

Pescate in Sicilia e lavorate in tempi brevi, si riconoscono per i loro filetti sodi, carnosi, di oltre 6-7 cm di lunghezza. Ottime da gustare a crudo come antipasto, adagiate su crostini e accompagnate da verdure e spezie.

Caught in Sicily and immediately processed, they are famous for their firm, meaty fillets and they are some 6-7 cm long. Ready to serve as a starter, use on crostini or match them with vegetables and spices.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28203	bauletto/tin case 1/1	g 720



Acciughe a filetti in olio di semi di girasole *Anchovy fillets in sunflower oil*

Polposi ed intatti, sono lavorati nel luogo di origine. Privati delle spine, puliti con cura e filettati, sono perfetti per condire pasta di semola lunga e corta o per guarnire pizze.

Meaty and unbroken, they are processed where they are caught. Bones removed, cleaned and filleted, ideal for dressing long and short pasta dishes or to add zest to pizza.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28200	bauletto/tin case 1/1	g 700
28145	vaso vetro/glass jar ml 720	g 680





Acciughe a pezzi in olio di semi di girasole *Anchovy pieces in sunflower oil*

Acciughe lavorate dal fresco, private di spine, spezzate e conservate ricoperte d'olio. Da scegliere ogni qual volta le acciughe servano spezzettate, ad esempio come ripieno di panzerotti, frutti di mare gratinati, focacce, frittelle e verdure ripiene.

Freshly processed anchovies, without bones, cut into pieces and preserved in oil. Best used as a filling in various recipes, for instance with panzerotti (pastry shells), seafood au gratin, focaccia, fritters and stuffed vegetables.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28148	vaso vetro/glass jar ml 1700	g 1700



Pasta di Acciughe *Anchovy Paste*

Creata con acciughe nazionali macinate con l'aggiunta di olio di oliva, diviene una pasta cremosa dal gusto pieno e inconfondibile. Da spalmare semplicemente su pane e crostini con poco burro, può essere aggiunta in ricette a base di verdure cotte e crude o utilizzata come pinzimonio.

Created with Italian anchovies chopped and with the addition of olive oil; it becomes a creamy paste with a fully-rounded unmistakable flavour. Just spread a little on buttered bread or crostini, or add to recipes based on cooked or raw vegetables or use in dressings.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38045	vaso vetro/glass jar ml 1062	g 1000



Acciughe

Anchovies



Acciughe del Mediterraneo salate

Salted Anchovies from Mediterranean Sea

Pescate nei mari di Sicilia, sono lavorate secondo le antiche regole artigianali a poche ore dalla cattura. Conservate sotto sale, si consumano generalmente accompagnate da verdure che ne smorzano l'intenso sapore.

Caught in the seas round Sicily and prepared based on ancient artisan recipes just a few hours after the catch. Preserved in salt, generally served with vegetables to balance their intense flavour.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28128	latta/tin 2/1	g 1700



Sardine a filetti in olio

Pilchards in oil

Filetti di sardine pescati nel mar Mediterraneo, lavorati a mano e conservati in olio di semi di girasole. Da utilizzare come acciughe, si riconoscono per il loro color nocciola tendente al marrone.

Fillets of Sardines caught in the Mediterranean Sea, prepared by hand and preserved in sunflower oil. To be used like anchovies, they are marked by their hazelnut-brown colour.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28208	vaso vetro/glass jar ml 720	g 700

Tonno

Tuna



Tonno a filetti 1^a scelta yellowfin all'olio di oliva

First choice yellowfin Tuna fillets in olive oil

Tonno Pinne Gialle selezionato e cotto fino ad ottenere un prodotto di qualità superiore e dal sapore inconfondibile. Da gustare semplicemente sgocciolato.

Yellow fin tuna, cooked to obtain a quality product with its own unmistakable flavour. Just drain and enjoy.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
62173	latta/tin 2/1	g 1800
62125	latta/tin 2/1	g 1730



Tonno 1^a scelta yellowfin all'olio di oliva

Yellowfin Tuna in olive oil

In tranci, è un tonno Pinne gialle di origine spagnola conservato in semplice olio di oliva. Confezionato in piccole latta, può essere usato per arricchire insalate, farcire uova o condire primi piatti a base di pasta asciutta.

In slices, this is a yellow fin tuna of Spanish origin preserved simply in olive oil. Packaged in cans, use with salads, to stuff eggs or dress pasta dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
62140	latta/tin g 80	g 80
62138	latta/tin 1/2	g 515
62150	latta/tin g 160	g 160



Tonno all'olio di oliva

Tuna in Olive Oil

Ottenuto dalla lavorazione di tonni dalla carne chiara e tenera, che, cotti al vapore, divengono trancetti leggermente rosati, dal profumo intenso e dal sapore squisito. Ottimo per arricchire tante sfiziose ricette: antipasti, insalate, primi piatti e pizze.

Obtained from tuna with white, tender meat; steam-cooked, these slices become slightly pink in colour, with an intense aroma and exquisite flavour. Excellent for use in a host of recipes: starters, salads, pasta and rice dishes and pizza.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
62141	busta/bag g 650	g 650
62145	latta/tin 1/1	g 800
62170	latta/tin 2/1	kg 1730





Almo Tonno all'olio di oliva Almo Tuna in olive oil

Ottenuto dalla lavorazione di tonni dal peso importante, divisi a trancetti e confezionati in olio di oliva. Le sue carni sono più rosse e particolarmente saporite.

Obtained from the processing of extra-large tuna, sliced and packed in olive oil. This meat is slightly redder and especially tasty.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
EB223	latta/tin g 80	g 80
EB221	latta/tin 2/1	g 1730



Tonno in olio di semi di girasole Tuna in sunflower oil

Confezionati in olio di girasole dopo essere cotti al vapore, sono trancetti di tonno dal gusto squisito, ideali per molteplici impieghi.

Packaged in sunflower oil after steaming, these small slices have an exquisite flavour and can be used in many ways.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
62143	busta/bag g 1400	g 1400
62175	latta/tin 2/1	g 1730



Tonno a pezzetti in olio vegetale Tuna pieces in vegetable oil

Tonno ridotto in piccoli pezzi e confezionato in olio di semi di girasole. Si presta nella preparazione di farciture, sughi e salse.

Tuna cut into small pieces and preserved in sunflower oil. Suited for making fillings, sauces and dressings.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
62176	latta/tin 2/1	g 1705



Tonno al naturale Tuna au naturel

Trancetti di tonno spesso della varietà Pinne Gialle, lavorati e confezionati in acqua e sale.

Thick pieces of yellow fin tuna processed and preserved in salted water.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
62160	latta/tin 2/1	g 1730

Funghi Mushrooms

FUNGI MUSHROOMS



Funghi Porcini in polvere *Porcini Powder*

Funghi porcini di alta qualità, essiccati, tritati finemente e confezionati in un pratico barattolo che ne preserva tutto l'aroma. E' un prodotto estremamente versatile, adatto ad aromatizzare qualsiasi tipologia di piatto.

High-quality dried porcini (boletus edulis) mushrooms, finely ground and packaged in a handy jar that preserves their full flavour. A highly versatile ingredient, adding intense flavour to any dish.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32131	barattolo/jar g 170	g 170



Funghi Porcini secchi briciole *Dried Porcini crumbs*

Funghi con aroma e sapore ottimi, provenienti dai Paesi Europei. La loro qualità "in briciole" sta a significare che sono frammenti tali da consentire l'identificazione della specie di appartenenza.

Mushrooms with excellent aroma and taste, from European countries. Their size in "crumbs" means that the pieces are large enough to allow identification of their species.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32137	busta/bag g 500	g 500



Funghi Porcini secchi speciali *Dried Porcini superior quality*

Porcini essiccati di provenienza europea, caratterizzati da grandi fette medio-sottili, chiare, dal color crema al color nocciola, per lo più intere. Perfetti per primi piatti o ricchi secondi.

Dried European Porcini Mushrooms, sourced in Europe, in large, medium-thin slices, ranging in colour from cream to hazelnut, mostly whole. Perfect for pasta or rice dishes or hearty meat dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32139	busta/bag g 500	g 500



Il porcino potremmo definirlo il principe dei funghi. Nasce tra pini e abeti o querce, faggi e castagni. Sono questi terreni a donargli personalità precise di sapore e di colore.

Porcino is the king of mushrooms. It grows among pine and fir trees or oak, beech and chestnut trees. From these woods it takes its distinctive flavour and colour.

Porcini

Boletus Edulis



Porcini interi antipasto

Antipasto whole Porcini

Porcini interi, raccolti ancora chiusi, accuratamente puliti, scottati in aceto e confezionati in olio, vino e chiodi di garofano. Da gustare tali e quali.

Whole porcini mushrooms, picked when still closed, carefully cleaned, blanched in vinegar and preserved in oil, wine and cloves. Ready to eat.



Porcini al naturale

Porcini au Naturel

Porcini di medio calibro accuratamente scelti, affettati e confezionati al naturale, da utilizzare come freschi.

Medium-sized Porcini carefully selected, sliced and preserved au naturel, to be used as fresh.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32118	latta/tin 1/1	g 800



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32114	latta/tin 1/1	g 800



FUNGHI MUSHROOMS



Porcino Reale a fette

Reale Sliced Porcini

Porcini di ottima consistenza e di colore chiaro, tagliati a fette molto grandi e conservati in olio di semi di girasole. Insaporiti con aglio, sono perfetti nella realizzazione di succulenti primi piatti.

Porcini mushrooms with excellent texture and light colour, cut into large slices and preserved in sunflower oil. Flavoured with garlic, they are excellent for making delicious pasta and rice dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32091	latta/tin 1/1	g 750





Porcini Gran Pezzi trifolati *Gran Pezzi Sautéed Porcini*

Porcini di prima scelta, di provenienza europea, selezionati e tagliati a grandi pezzi di forma più o meno quadrata, confezionati con una delicatissima trifolatura a base di olio di semi di girasole, pepe in polvere e poco aglio.

Prime choice Porcini mushrooms, sourced in Europe, selected and cut into roughly square large pieces, lightly sautéed in sunflower oil, ground black pepper and a little garlic.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32000	latta/tin 1/1	g 780



Porcini Gran Pezzi trifolati con crema *Gran Pezzi Dressed Porcini*

Porcini europei cucinati con una delicata crema di funghi porcini che conferisce al prodotto un sapore ricco ed intenso. Prodotto dalla resa elevata, perfetto per la realizzazione di primi piatti a base di pasta o riso.

European Porcini mushrooms cooked in a delicate porcini sauce which gives them a rich, intense flavour. A high-yield product, perfect for pasta or rice dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32002	latta/tin 1/1	g 780



Porcini Ricetta Giò trifolati con crema *Ricetta Giò dressed Porcini*

Porcini di medio calibro trifolati e confezionati in una delicata crema che aiuta a distribuirne il gusto nel piatto. Indicati sulla pizza o nella preparazione di salse.

Medium-sized porcini, sautéed and preserved in a delicate sauce which helps distribute their flavour in the dish. Excellent as a pizza topping or an ingredient in sauces.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32105	latta/tin 1/1	g 800



Porcini trifolati *Sautéed Porcini*

Di medio calibro, accuratamente scelti, affettati e trifolati. Da impiegare nella preparazione di paste ripiene, polpettoni e torte salate.

Medium sized, carefully selected, sliced and sautéed. Excellent as fillings for stuffed and layered pastas, meatloaves and pies.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32014	busta/bag g 700	g 700
94083	latta/tin 1/1	g 780



Funghi misti, Spontanei e Coltivati

Mixes, Wild and Cultivated Mushrooms



Famigliola gialla al naturale

Nameko mushrooms au naturel

Funghi coltivati Nameko scelti e confezionati al naturale. Dal sapore delicato, il Nameko è un fungo ideale per essere lavorato a piacere.

Nameko cultivated mushrooms, selected and preserved au naturel. Its delicate taste makes Nameko very versatile for use in many recipes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32130	latta/tin 1/1	g 800



Famigliola gialla trifolati

Sautéed Nameko Mushrooms

Mantengono la delicatezza ed il sapore originario di questo fungo, perché scelti e delicatamente trifolati. Perfetti per accompagnare pasta, polenta e secondi piatti di carne.

Carefully selected and gently sautéed, they preserve the delicate original flavour of this mushroom. Delicious with pasta, polenta and meat dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32140	latta/tin 1/1	g 800



Misto Funghi trifolati

Misto Funghi sautéed Mushrooms Mix

Porcini, Gallinacci, Famigliola gialla, Funghi di muschio trifolati con olio, aglio e prezzemolo. Arricchiti con Porcini e pomodoro in polvere sono pronti all'impiego.

Porcini, Chanterelle, Nameko and Straw mushrooms, sautéed with oil, garlic and parsley. Enriched with powdered Porcini and tomato, they are ready to be consumed.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
94060	latta/tin 1/1	g 780

I Funghi spontanei si trovano nei prati e ai margini dei boschi solo in determinati periodi dell'anno; mentre i coltivati possono crescere in "cattività" in qualsiasi momento.

Wild mushrooms are round in meadows and at the edges of woods only in some periods of the year, while cultivated mushrooms are grown year round.



TuttoFunghi trifolato con crema *Tuttofunghi dressed Mushrooms Mix*

Misto di funghi coltivati e di bosco: Porcini in quantità elevata, Famigliola gialla, Funghi di muschio, Lapacendro, Shitake, Pleurotus e Finferli.

Selected mixture of Nameko, Pinarelli, Porcini, Straw mushrooms, Saffron milk cap and Chanterelle mushrooms, preserved in water and salt.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32143	latta/tin 1/1	g 800



TuttoFunghi lessato *Tuttofunghi Mushrooms Mix au naturel*

Miscela selezionata di funghi Famigliola gialla, Pinarelli, Porcini, Funghi di muschio, Lapacendro e Gallinacci conservati in semplice acqua e sale.

Selected mixture of Nameko, Pinarelli, Porcini, Straw mushrooms, Saffron milk cap and Chanterelle mushrooms, preserved in water and salt.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32012	latta/tin 1/1	g 800



Porcinopizza funghi trifolati in olio *Porcinopizza Mushrooms Mix in oil*

Funghi Porcini e Castagnoli aromatizzati con olio, prezzemolo ed aromi. Perfetti per accompagnare la carne.

Porcini and Wine-cap stropharia mushrooms sautéed in oil, parsley and herbs. Perfect as a side to meat.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
94086	latta/tin 1/1	g 780



Porcinopizza funghi trifolati con crema *Porcinopizza dressed Mushrooms Mix*

Porcini e Castagnoli compongono questo misto preparato con una delicata crema a base di olio, cipolla, prezzemolo e funghi porcini in polvere. Ideale per guarnire raffinate pizze.

Mixture of porcini and wine-cap stropharia mushrooms in a delicate sauce made of oil, onion, parsley and powdered porcini mushrooms. Ideal as a topping for gourmet pizza.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
94087	latta/tin 1/1	g 800



Champignons e Funghi Prataioli

Champignons and Meadow Mushrooms



Champignons al naturale 1^a Scelta
First Choice Champignon mushrooms au naturel

Funghi di prima qualità e ottimo colore, tagliati a fette e conservati in acqua e sale. Da ricettare a proprio piacimento, sono ideali per accompagnare la carne.

Prime quality mushrooms, excellent colour, sliced and preserved in water and salt. Delicious in numberless recipes, they go perfectly with meat.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32007	busta/bag g 2140	g 2140



Champignons lessati
Champignon mushrooms au naturel

Funghi prataioli freschi selezionati per pezzatura e qualità, affettati e confezionati al naturale. Perfetti per creare creme a base di funghi o per farcire torte salate.

Fresh white mushrooms of selected size and quality, sliced and preserved au naturel. Perfect for making mushroom-based sauces or as a stuffing for savoury flans.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
30025	latta/tin 3/1	g 2450



Champignons al naturale per pizza
Champignon mushrooms au naturel for pizza

Prodotto realizzato con funghi champignons freschi, confezionati al naturale così da essere perfetti nella preparazione di pizze.

Made from fresh champignon mushrooms, preserved au naturel and ready to use as a pizza topping.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32001	latta/tin 3/1	g 2500



Funghetti Prataioli in olio
Whole Meadow mushrooms in oil

Funghi prataioli coltivati, di piccolo calibro, scottati in aceto, aromatizzati e confezionati in olio di girasole. Da gustare semplicemente conditi come antipasto, possono guarnire secondi piatti, pizze o bruschette.

Cultivated prataioli mushrooms, small sized, blanched in vinegar, flavoured and preserved in sunflower seed oil. Lightly dressed they make a delicious starter, a side to meat dishes, or a pizza or bruschetta topping.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32100	latta/tin 1/1	g 800



Champignons trifolati *dal fresco* *Sautéed Champignon mushrooms from fresh product*

Champignons di pezzatura media, freschi e trifolati, dal colore scuro e molto profumati, di provenienza italiana. Dai molteplici usi, sono spesso scelti per guarnire pizze, farcire torte salate e creare sfiziosi crostini.

Medium-sized champignon mushrooms, freshly picked and sautéed, dark-coloured and with intense scent, grown in Italy. Very versatile, they can be used as a pizza topping, to stuff savoury flans or as a topping for delicious crostini.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32010	latta/tin 1/1	g 780
30037	latta/tin 3/1	g 2400
32018	busta/bag kg 1,7	g 1700



Champignons trifolati al vegetale *dal fresco* *Champignon mushrooms in vegetable stock from fresh product*

Champignons italiani freschi, cotti, affettati e conditi con l'aggiunta di prezzemolo, aglio, sale e spezie. Ricetta semplice e leggera, dal gusto naturale. Perfetti per farcire panzerotti, omelette, o involtini.

Fresh Italian Champignon mushrooms, cooked, sliced and dressed with parsley, garlic, salt and spices. A simple and light recipe, with a natural taste. Perfect for stuffing panzerotti (pastry envelopes), omelettes, or involtini (meat rolls).

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
30020	latta/tin 3/1	g 2500
32015	busta/bag kg 1,7	g 1700



Funghi Prataioli spadellati *Spadellati pan-cooked Meadow mushrooms*

Prataioli piccoli e chiari, ancora chiusi, compatti e dal taglio regolare, sono leggermente trifolati con sentori di porcino. Di qualità superiore, vengono scelti anche come contorno.

Small, light-coloured meadow mushrooms, still closed, compact and evenly cut, lightly sautéed with porcino aroma. Of superior quality, they also make an excellent side dish.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32016	busta/bag kg 1,7	g 1450



Funghi Prataioli tartufati *Meadow mushrooms with Truffles*

Prataioli ricettati con l'aggiunta di scaglie di tartufo nero, di colore scuro e molto profumati. Perfetti per portate d'effetto.

Prataioli flavoured by dark slivers of intensely scented black truffle. Perfect for special dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32005	latta/tin 1/1	g 780



Carciofi 100% Italiani

100% Italian Artichokes





Carciofini Mignon
Mignon Artichokes in oil

Piccolissimi carciofi freschi italiani, selezionati con estrema cura, sono conservati in semplice olio di semi di girasole. Da servire come antipasto o contorno freddo.

Tiny Italian fresh artichokes, carefully selected, preserved in simple sunflower seed oil. Excellent as a starter or cold side dish.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32152	latta/tin 1/1	g 760





Carciofini Antipasto
Antipasto Small Artichokes in oil

Pieni, teneri, defogliati, calibrati e confezionati in olio di semi di girasole. Come già indicato nel nome, perfetti come antipasto.

Full, tender, with leaves removed, sorted by size and preserved in sunflower seed oil. As their name says, they are perfect as a starter.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32150	latta/tin 1/1	g 760





Carciofini Rustici con aceto di Modena I.G.P.
Rustici Small Artichokes with PGI Modena Balsamic Vinegar

Carciofini freschi di prima qualità, lavorati con aceto balsamico di Modena I.G.P. Perfetti come antipasto, possono essere proposti anche come contorno insolito e stuzzicante.

Prime quality fresh small artichokes with balsamic vinegar of Modena PGI. They make a delicious starter or an unusual and tasty side.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32195	latta/tin 1/1	g 760





Carciofi interi al naturale
Whole Artichokes au naturel

Carciofi freschi, selezionati, defogliati e confezionati al naturale. Destinabili a qualsiasi utilizzo in quanto si possono sostituire al prodotto fresco.

Fresh artichokes, selected, with leaves removed and preserved au naturel. Suitable for all uses as they can replace fresh artichokes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42140	latta/tin 3/1	g 2500

I diversi tagli dei carciofi nascono per rispondere ai vari utilizzi, dando così un ulteriore valore al “servizio”. Più sarà alto lo stadio di lavorazione da cui partiamo maggiore sarà alto il valore che potrete creare con il vostro lavoro.

Artichokes are processed in different sizes and cuts according to their intended use, enhancing the value of our service. By saving time in preparation steps you can focus on adding value through your work.



Carciofi alla Romana *Romana Artichokes*

Carciofi freschi, lavorati lasciando un pezzetto di gambo e sapientemente cucinati con prezzemolo, aglio e olio di girasole. Da assaporare tali e quali.

Fresh artichokes, cleaned leaving a piece of the stem and carefully cooked with parsley, garlic and sunflower seed oil. Ready to eat.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32058	latta/tin 1/1	g 750
94110	latta/tin 3/1	g 2400



Carciofi con gambo alle erbe *Seasoned Artichokes with stem*

Prodotti nel brindisino e lavorati partendo da materia prima fresca, sono aromatizzati con erbe aromatiche e pastorizzati in olio di semi di girasole. Da gustare tal quali, fritti, gratinati, arrostiti sulla brace o sopra pizze prelibate.

Made in the area of Brindisi, in the Puglia Region, and prepared from freshly picked produce, they are flavoured with herbs and pasteurised in sunflower oil. They are ready to be served, but can also be fried, cooked au gratin, roasted on the embers or go on delicious pizzas.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
94113	latta/tin 3/1	g 2400



Corolle di Carciofo in olio *Artichoke Hearts in oil*

Teneri, lavorati dal fresco, privati delle foglie esterne e del fondo, sono poi confezionati in olio di girasole. Da gustare semplicemente sgocciolati.

Tender, prepared when fresh, with outer leaves and stem removed, they are then preserved in sunflower seed oil. Ready to drain and eat.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42195	latta/tin 3/1	g 2400



Carciofi alla Contadina *Contadina whole sautéed Artichokes*

Cuore di carciofo lasciato imbrunire naturalmente prima di essere confezionato in olio di semi di girasole. Da gustare semplicemente sgocciolati.

Artichoke hearts left to brown naturally before packaging them in sunflower seed oil. Ready to drain and eat.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42168	latta/tin 3/1	g 2400

Carciofi 100% italiani

Artichokes 100% Italian



Carciofi a spicchi al naturale

Artichoke quarters au naturel

Spicchi di carciofo selezionati, defogliati, rifiniti fino al cuore e tagliati a spicchi. Possono essere fritti oppure gratinati come contorno.

Made from selected artichoke hearts, cut into wedges. Excellent fried or cooked au gratin as a side dish.



Carciofi a fettine in olio

Artichoke slices in oil

Cuori di carciofo italiani, di prima scelta, tagliati a fettine e confezionati con l'aggiunta di olio di semi di girasole.

Prime choice Italian artichoke hearts, cut into slices and preserved in sunflower oil.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42150	latta/tin 3/1	g 2500



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42132	latta/tin 3/1	g 2400



Carciofi a fettine alla villanella

Villanella sautéed Artichoke slices

Tagliati a fettine e confezionati con aggiunta di olio di girasole, aglio e prezzemolo. Ideali per arricchire piatti freddi e caldi, e per la preparazione di pizze, focacce, panini e bruschette.

Sliced and preserved in sunflower seed oil, garlic and parsley. Ideal to enrich cold and hot dishes and as a topping/stuffing for pizza, focaccia, panini rolls and bruschetta.



Carciofi a fettine al naturale

Artichoke slices au naturel

Carciofi freschi di prima qualità, raccolti interi, sfogliati e poi tagliati a fettine. Confezionati al naturale sono ideali per farcire pizze, panini, focacce e bruschette.

Prime quality fresh artichokes, trimmed, with leaves removed and cut into thin slices. Preserved au naturel, they are ideal as a topping/stuffing with pizza, panini rolls, focaccia and bruschetta.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42137	latta/tin 3/1	g 2400



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42130	latta/tin 3/1	g 2500





Carciofi a spicchi trifolati

Sautéed Artichoke quarters

Piccoli e teneri carciofi di origine italiana, vengono opportunamente defogliati e puliti per essere conditi con olio, aglio, prezzemolo e basilico. Ideali come antipasto e contorno, ottimi per farcire pizze o guarnire piatti freddi.

Small and tender artichokes from Italy, trimmed and cleaned of their outer leaves, then dressed with oil, garlic, parsley and basil. Perfect as a starter and side dish, as pizza topping or to garnish cold dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32060	latta/tin 1/1	g 750



Carciofi a foglie in olio

Artichoke leaves in Oil

Carciofi interi defogliati con cura fino ad ottenere un prodotto molto morbido al palato. Ideali per farcire pizze, tramezzini, torte salate.

Artichoke leaves carefully obtained from whole artichokes, marked by their very tender texture. Ideal as a topping/stuffing for pizza, sandwiches and savoury flans.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
94130	latta/tin 3/1	g 2400



Carciofi tradizionali

Traditional Artichokes



Carciofi a spicchi al naturale

Artichoke quarters au naturel

Spicchi di carciofo selezionati, defogliati, rifiniti fino al cuore e tagliati a spicchi. Possono essere fritti oppure gratinati come contorno.

Made from selected artichoke hearts, cut into wedges. Excellent fried or cooked au gratin as a side dish.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32159	busta/bag kg 1,7	g 1700



Carciofi a spicchi al naturale per pizza

Artichoke quarters au naturel for pizza

Carciofi freschi selezionati, tagliati a spicchi e conservati in acqua e sale. Il loro gusto delicato e il loro taglio li rende ideali per farcire pizze di vario genere.

Fresh artichokes, selected, cut into wedges and preserved in water and salt. Their delicate taste and size makes them ideal as a pizza topping.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42152	latta/tin 3/1	g 2500



Carciofi a spicchi in olio per pizza

Artichoke quarters in oil for pizza

Carciofi freschi selezionati, tagliati a spicchi e conservati in acqua e sale. Il loro gusto delicato e il loro taglio li rende ideali per farcire pizze di vario genere.

Fresh artichokes, selected, cut into wedges and preserved in water and salt. Their delicate taste and size makes them ideal as a pizza topping.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32157	busta/bag kg 1,7	g 1700
42146	latta/tin 3/1	g 2400



Carciofi a fettine alla villanella

Villanella sautéed Artichoke slices

Tagliati a fettine e confezionati con aggiunta di olio di girasole, aglio e prezzemolo. Ideali per arricchire piatti freddi e caldi, o come contorno.

Sliced and preserved in sunflower seed oil, garlic and parsley. Ideal to add flavour to cold and hot dishes, or as a side.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32154	busta/bag kg 1,7	g 1700

Grigliati

Grilled Vegetables



Peperoni grigliati

Grilled Peppers

Dalla polpa dolce e carnosa, vengono detorsolati, tagliati a metà, grigliati, e spelati. Perfetti come antipasto, possono accompagnare secondi piatti a base di carne alla griglia e farcire pizze.

Sweet-tasting, with fleshy texture; their core is removed, they are cut in half, grilled and peeled. Perfect as a starter, they also make an excellent side for grilled meats or a pizza topping.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32230	latta/tin 1/1	g 800



Peperoni a filetti grigliati

Grilled Pepper strips

Peperoni rossi e gialli freschi tagliati a filetti e grigliati. Sono un ottimo antipasto, possono arricchire insalate, pizze, bruschette, panini e secondi piatti in genere.

Fresh red and yellow bell peppers, cut into strips and grilled. They make an excellent starter, and can enrich salads, pizza, bruschetta, panini rolls and all sorts of meat or fish courses.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32233	latta/tin 1/1	g 800



Peperoni Piquillo grigliati

Grilled Piquillo Peppers

Le piccole dimensioni, la forma triangolare, il colore rosso intenso ma soprattutto buona consistenza e sapore dolce, contraddistinguono questo particolare peperone grigliato. Ottimo è il suo abbinamento col pesce, in particolare baccalà, acciughe e tonno.

These grilled peppers are marked by their small size, triangular shape, bright red colour; firm texture and sweet taste. Excellent paired with fish, in particular salted cod, cured anchovy fillets or tuna.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32367	bauletto/tin case 1/1	g 660



Come contorno per carne o pesce alla griglia. Per preparare piatti salutistici. Adatte a guarnire le pizze, comprendono le verdure di stagione raccolte al miglior stadio di maturazione. Grigliate alla perfezione per esaltarne vista e sapore.

They make a nice side for grilled meat or fish. Perfect for healthy dishes. Perfect as pizza toppings, they include in-season vegetables picked when just ripe. Grilled with care to enhance their appearance and taste.





Radicchio rosso grigliato

Grilled Red Chicory

Radicchio rosso lavorato dal fresco, tagliato e grigliato con cura, così da mantenere intatte le sue caratteristiche qualitative originali. Ottimo per accompagnare carni alla griglia e per farcire pizze.

Radicchio (Italian chicory) prepared when fresh, carefully cut and grilled to preserve its full flavour and quality. Excellent as a side to grilled meat or as a pizza topping.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32228	latta/tin 1/1	g 700



Melanzane grigliate

Grilled Aubergines

Melanzane scelte per polpa carnosa e tenera, lavorate dal fresco, vengono tagliate a fette, grigliate e condite. Saporito antipasto, è anche un contorno per secondi piatti a base di carni alla griglia.

Selected aubergines, with fleshy, tender texture, prepared when fresh, cut into slices, grilled and dressed. A delicious starter, they also make a superb side for grilled meat dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32225	latta/tin 1/1	g 750



Zucchine grigliate

Grilled Zucchini

Appena raccolte, vengono tagliate longitudinalmente, grigliate e condite con olio di girasole, spezie ed aromi naturali. Adatte per accompagnare antipasti caldi, per creare primi e secondi piatti oppure per farcire pizze e bruschette sfiziose.

Freshly picked, sliced lengthwise, grilled and dressed with sunflower seed oil, spices and natural flavours. Excellent to accompany hot starters, as an ingredient in main courses or as a topping on creative pizza and bruschetta.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32255	latta/tin 1/1	g 780





Carciofi interi grigliati

Grilled whole Artichokes

Coltivati e lavorati in Italia, donano un sapore leggermente astringente e dolce. Si gustano come antipasto, contorno, sulle pizze ed in fantasiose insalate.

Grown and processed in Italy, they have a slightly astringent yet sweet flavour. Delicious as a starter, side dish, on pizza and in creative salads.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32167	latta/tin 1/1	g 750



Carciofi con gambo grigliati

Grilled Artichokes with stem

Puliti manualmente lasciando una parte di gambo, sono poi tagliati a metà, cotti ed infine grigliati. Si prestano ad essere gustati come particolare antipasto o contorno.

Trimmed by hand, leaving a part of the stem, then cut into halves, cooked and finally grilled. They make an original starter or side dish.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32164	latta/tin 1/1	g 780



Carciofi a spicchi grigliati

Grilled Artichoke quarters

Ottenuti dal carciofo fresco, vengono tagliati a quartini, grigliati e conditi con olio di girasole ed aromi naturali. Perfetti come contorno di arrostiti, per arricchire insalate e guarnire pizze.

Obtained from fresh artichokes cut into fourths, grilled and dressed with sunflower seed oil and natural flavours. Perfect as a side with roast meats, as an ingredient in salads and as a pizza topping.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32165	latta/tin 1/1	g 780



Cipolline Borettane grigliate

Grilled Borettane Onions

Dolci e stuzzicanti, scelte per pezzatura e consistenza da materia prima fresca, sono grigliate, aromatizzate e condite. Servite calde, sono ottime per accompagnare secondi a base di carne, o come antipasto.

Sweet and appetising, of selected size and firm texture from fresh produce, they are grilled, seasoned and dressed. Served hot they are an excellent side to meat dishes, or a delicious starter.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32208	latta/tin 1/1	g 750



Grigliati

Grilled Vegetables



Cipolle affettate caramellizzate

Caramelized Sliced Onions

Cipolle fresche affettate e scottate in modo che lo zucchero che contengono si caramellizzi. Adatte soprattutto per hamburger, pizze, frittate e antipasti in agrodolce.

Fresh Onions, sliced and scalded so that the sugar they contain caramelises. Excellent with hamburgers, on pizza, in omelettes and in sweet and sour starters.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28226	latta/tin 1/1	g 800



Mix Verdure grigliate

Grilled Vegetables Mix

Peperoni, melanzane e zucchine tagliati a fette, grigliati e conditi per ottenere quel sapore caratteristico ma deciso delle verdure grigliate. Misto ideale come antipasto e per guarnire pizze.

Bell peppers, aubergines and courgettes, sliced, grilled and dressed to obtain the distinctive intense taste of grilled vegetables. A perfect mixed vegetable starter and pizza topping.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32249	latta/tin 1/1	g 780



Funghi Champignons grigliati

Grilled Champignon mushrooms

Teste di funghi prataioli di media pezzatura, vengono grigliate e condite con olio di girasole ed aromi naturali. Si possono gustare come antipasto o come contorno di secondi piatti a base di carne.

Caps of medium-sized white mushrooms, grilled and dressed with sunflower seed oil and natural flavours. Excellent as a starter or as a side with meat dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32325	latta/tin 1/1	g 750



Cipolle Onions

CIPOLLE ONIONS



Cipolline Borettane in agrodolce *Sweet and sour Borettane Onions*

Fresche e selezionate, sono lavorate e confezionate con un miscela di aceto e zucchero, che le rende particolarmente croccanti. Ideali come antipasto consumate tali e quali. Riscaldate sono ottime come contorno per secondi piatti a base di carne.

Fresh and carefully selected, they are prepared and preserved in a mixture of vinegar and sugar that makes them especially crunchy. Perfect as a starter served straight from the jar. Alternatively, heat them and serve them as an excellent side to meat dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32205	latta/tin 1/1	g 800
42290	latta/tin 3/1	g 2500



Cipolline Borettane con aceto balsamico di Modena I.G.P.

Borettane Onions in P.G.I. Modena Balsamic Vinegar

Pelate, calibrate e confezionate in agrodolce all'aceto balsamico di Modena I.G.P., che le rende di un caratteristico colore ambrato.

Ideali per accompagnare aperitivi, come antipasto e contorno di salumi e piatti a base di carne.

Peeled, sorted by size and preserved in a sweet and sour sauce of balsamic vinegar of Modena PGI, which gives them a characteristic amber colour. Perfect to accompany aperitifs, as a starter and as a side with cold cuts and meat dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32212	latta/tin 1/1	g 840
42125	latta/tin 3/1	g 2600



La Bianca di Boretto

Tra le varietà più indicate per la conserva c'è la piccola borettana: dalla forma piatta, è utilizzata soprattutto dalle industrie per la produzione di sottaceti, oltre che in cucina in accostamento a secondi piatti e salumi. Il colore del bulbo è bianco con tuniche che nella superficie esterna assumono un colore giallo paglierino dorato. Di piccole dimensioni.

White Borettane Onions

The small borettane onions are perfect for preserves: flat-shaped, they are widely employed by the food industry for vinegar preserves; they also go as a side with main courses and cold cuts. Their inside is white, while the skin is light golden yellow. Small-sized.



Cipolle Rosse in agrodolce

Sweet and sour Red Onions

Cipolle rosse fresche selezionate, tipicamente dolci, vengono sbucciate, cotte e confezionate con una miscela di zucchero e aceto di vino rosso. Ideali come antipasto consumate tali e quali o riscaldate, ottime come contorno per secondi piatti a base di carne.

Selected fresh red onion, naturally sweet: they are peeled, cooked and preserved in a mixture of sugar and red wine vinegar. Perfect as a starter served straight out of the jar or heated; excellent as a side to meat dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42295	latta/tin 3/1	g 2500



Sono coltivate in Italia in numerose varietà, suddivisibili in tre categorie: bianche, bionde e rosse. Le bianche e le rosse, per il loro alto contenuto di zucchero e basso di zolfo, sono le più dolci. Le bionde invece hanno il gusto più marcato.

Onions are grown in Italy in a number of varieties, belonging to three main types: white, yellow and red. White and red onions are the sweetest, thanks to their high sugar content and low sulphur content. Yellow onions on the other hand have a stronger taste.



Cipolline Maggioline in agrodolce *Sweet and sour Baby Onions*

Più piccole rispetto alle Borettane, sono sempre lavorate dal prodotto fresco e confezionate in agrodolce. Ideali per accompagnare aperitivi, ottime come antipasto o come contorno a portate di carne.

Smaller than the Borettane, they too are prepared from the fresh onions, pickled in sweet and sour vinegar. Perfect to accompany aperitifs, excellent as a starter or as a side to meat dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42030	latta/tin 3/1	g 2500

Cipolline Perline in aceto *Pearl Onions in Vinegar*

Piccolissime cipolline lavorate dal fresco e confezionate in aceto, per salvaguardare la loro fragranza. Ideali per accompagnare aperitivi, come contorno per piatti a base di carne e per la pasticceria salata in genere.

Tiny onions prepared when fresh and preserved in vinegar, to maintain their fragrance. Ideal with aperitifs, as a side to meat dishes and with savoury pastries in general.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32222	vaso vetro/glass jar ml 1700	g 1650



Cipolline Borettane al naturale *Borettane Onions au naturel*

Mantengono il loro gusto caratteristico dolce e delicato. Pelate, calibrate e cotte, sono poi confezionate al naturale. Ideali come antipasto, come contorno; ottime se passate al forno.

They retain their distinctive sweet and delicate taste. Peeled, sorted by size and cooked, they are then preserved au naturel. Perfect as a starter or as a side dish; delicious when heated in the oven.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42300	latta/tin 3/1	g 2500

Cipolle affettate al naturale *Onion slices au naturel*

Le cipolle sono in questo caso prima pelate ed affettate, poi scottate ed infine confezionate al naturale. Ottime per farcire panini, focacce e pizze.

In this case, the onions are first peeled and sliced, then blanched and finally prepared au naturel. Excellent as a filling for panini rolls, focaccia and pizza.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42033	latta/tin 3/1	g 2500

Olive

Olives

OLIVE OLIVES



Olive Taggiasche denocciolate in olio extravergine di oliva

Pitted Taggiasca Olives in Extra-virgin Olive Oil

Le piccole olive nere tipiche della riviera ligure sono snocciolate e confezionate in olio extra vergine di oliva. Ideali per arricchire sughi e per accompagnare secondi piatti al forno.

These small black olives from the Ligurian Riviera are pitted and preserved in extra virgin olive oil. Perfect to enrich sauces and to accompany roast dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
41094	vaso vetro/glass jar ml 1062	g 900



Olive Taggiasche

Taggiasca Olives

Particolarmente saporite, sono un prodotto la cui lavorazione viene effettuata utilizzando tecniche tradizionali molto antiche della regione ligure di ponente. Conservate in salamoia e con nocciolo, si prestano a svariati usi in cucina.

specially tasty, they are processed using time-honoured traditional techniques from western Liguria. Pickled in brine, and unpitted, they are suited for use in many recipes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
41095	vaso vetro/glass jar ml 1062	g 1100



Olive Taggiasche denocciolate

Pitted Taggiasca Olives

Le tipiche olive di Arma di Taggia sono in questo caso denocciolate e sempre conservate in salamoia. Possono essere aggiunte tal quali in tante preparazioni.

These typical olives from Arma di Taggia are in this case pitted and pickled in brine. They can be drained and added to many dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
41096	vaso vetro/glass jar ml 1062	g 984



Olive Nostranella

Nostranella Olives

Piccole olive nere cultivar Leccino con nocciolo, della qualità taggiasca, selezionate e conservate in una delicata salamoia. Ideali da degustare con aperitivi, per arricchire sughi e per accompagnare secondi piatti di carne e di pesce cucinati al forno.

Small black olives of the Leccino cultivar, with stone, taggiasca quality, selected and preserved in a delicate brine. Perfect to be tasted with aperitifs, to enrich sauces and to accompany meat and fish roasts.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
41140	secchiello/bucket kg 7	g 5700

Olive insolite

Special Olives






Olive Belle di Cerignola
Bella di Cerignola Olives

Provenienti dalla nostra regione Puglia, molto gustose e di consistenza soda e carnosa, sono ideali per accompagnare aperitivi, per arricchire insalate ed indicate per tutti gli utilizzi in cucina.

From our Puglia region, exceptionally tasty and with firm, fleshy texture, they are ideal to accompany aperitifs and enrich salads and are suited for many uses in the kitchen.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
41115	vaso vetro/glass jar ml 1700	g 1550



Olive Greche Kalamon

Kalamon Greek Olives

Pregiate olive greche da tavola qualità kalamata dalla forma allungata e dalla polpa succosa. L'incisione verticale su ciascun oliva permette alla salamoia, in cui sono immerse le olive, di penetrare la polpa arricchendone il sapore.

Prized Greek table olives, of the kalamata variety, with elongated shape and juicy flesh. The lengthwise cut on each olive allows the brine to penetrate the flesh and enrich its flavour.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
41090	latta/tin 1/1	g 820






Olive di Gaeta
Gaeta Olives

Frutto di forma leggermente affusolata, di colore violaceo, di sapore vinoso con sfumature acetiche, prodotto prevalentemente nel territorio comprendente Gaeta ed i comuni limitrofi in provincia di Latina. Intere, si prestano per gli usi più svariati in cucina.

With slightly elongated shape, purple colour; winery taste with a hint of vinegar; grown mainly in the countryside of Gaeta and nearby towns in the Province of Latina, central Italy. Packaged whole, they are very versatile and can be used in a number of dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
41048	busta/bag kg 1,6	g 1600



Olive nere denocciolate alla villanella

Villanella pitted Black Olives

Morbidissime, dal sapore lievemente amaro, sono arricchite con peperoncino, si offrono in molteplici portate.

Very soft, with slightly bitter taste, made spicy by the addition of chilli pepper, they can be used in various dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
41041	busta/bag kg 1	g 1000





Olive verdi denocciolate alla villanella *Villanella pitted Green Olives*

Morbide al palato, vengono denocciolate. Si prestano quindi maggiormente all'uso nella panificazione, dove donano un colore verde e originalità a pizze, focacce, grissini, salatini...

These pitted soft-textured olives are especially suited for use in bakery products: they add flavour and their lively green colour to pizza, focaccia, bread sticks, savoury bites...



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
41022	busta/bag kg 1	g 1000



Olive verdi schiacciate alla villanella *Villanella crushed Green Olives*

Caratterizzate da una forma irregolare e colore verde mediamente scuro, sono arricchite con pezzetti di peperoncino rosso vivo, che offrono al sapore sapido dell'oliva una nota piccante acida.

Of irregular shape, and medium-dark green colour, they are preserved with added pieces of bright red chilli pepper, which adds a spicy and sour note to the intense flavour of the olive.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
41021	busta/bag kg 1	g 1000



Tris di Olive alla villanella *Villanella Olive Trio*

Formato da olive verdi, marroni rossastre e nere, che offrono diverse consistenze e gusti, creando un insieme perfetto. Le tre tipologie offrono diverse consistenze e gusti, creando un insieme perfetto per antipasti, pesci, pizze, focacce e tutto il mondo della panificazione.

A combination of green, reddish-brown and black olives, offering different textures and tastes, creating a perfect match. The three types of olives have different texture and taste, providing a delicious combination for starters, fish, pizza, focaccia and all sorts of savoury bakery products.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
41030	busta/bag kg 1	g 1000



Olive verdi Farcite alla villanella *Villanella stuffed Green Olives*

Denocciolate, dal colore verde chiaro e media dimensione, sono farcite con peperoncino e condite con spezie. Si gustano come aperitivo, finger food, in antipasti all'italiana o insalate creative.

Clear-coloured and medium-sized, these olives are pitted, stuffed with chilli pepper and dressed with spices. Excellent with aperitifs, as a finger food, in Italian-style starters or in creative salads.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
41019	busta/bag kg 1	g 1000



Olive insolite

Special Olives



Olive nere piccanti

Spicy Black Olives

Oleose al palato, offrono un sapore leggermente amaro, impreziosito dal gusto piccante del peperoncino. Il loro colore è nero intenso, lucido, brillante. Intere, ma di consistenza morbida, possono essere scelte per arricchire antipasti, negli aperitivi, in buffet, sulla pizza, nei primi piatti e in secondi piatti di pesce.

With a pleasant oily feel and slightly bitter taste which goes superbly with the spicy taste of chilli pepper. Their colour is deep black, brilliant and shiny. Whole and soft textured, they are perfect to enrich starters, in aperitifs, in buffets, on pizza, in pasta or rice dishes and in fish recipes.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
41040	busta/bag kg 1	g 1000



Olive verdi piccanti

Spicy Green Olives

Dal colore verde tenue e dalla forma allungata, sono caratterizzate da una grande consistenza ed un gusto leggermente piccante. Intere, sono perfette su pizze e focacce, ma possono essere servite per aperitivo.

Of muted green colour and elongated shape, they have a nice firm texture and slightly spicy taste. Whole, they are perfect on pizza and focaccia, but can also be served as an aperitif.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
41020	busta/bag kg 1	g 1000



Olive nere essiccate al forno

Baked black Olives

Nere, opache, hanno una consistenza pastosa. Il loro gusto è proprio dell'oliva tostata, come il profumo, che ricorda quello della nocciola. Intere, si assaporano come antipasto, nei primi piatti e sempre su focacce e pizze.

Black, opaque, they have a fleshy texture. Their taste is typical of toasted olives, as is their scent which has hints of hazelnut. Whole, they are excellent as starters, in pasta/rice courses and always perfect on focaccia and pizza.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
41042	busta/bag kg 1	g 1000



Olive Verdi giganti

Queen Green Olives

Olive verdi giganti, molto gustose, con nocciolo, consistenti e di un colore verde brillante. Indicate per tutti gli utilizzi in cucina, sono ideali per accompagnare aperitivi e per arricchire insalate.

Jumbo green olives, very tasty, with stone, with firm texture and bright green colour. Appropriate for all uses in the kitchen, they are ideal to accompany aperitifs and to enrich salads.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42082	latta/tin 3/1	g 2600



Olive classiche

Traditional Olives



Olive Nere con nocciolo

Black Olives

Olive nere della varietà Hojiblanca, inconfondibili per il loro sapore intenso, per la compattezza eccezionale e la lucentezza del loro colore. Con nocciolo. Ottime per insaporire ogni piatto a base di carne o di pesce, sono anche utili per arricchire condimenti per la pasta o insalate.

Black olives, Hojiblanca variety, with their signature intense flavour, exceptionally fleshy texture and shiny colour. Unpitted. Excellent to add flavour to all meat or fish dishes, they also enrich pasta sauces or salads.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
41044	busta/bag kg 1,7	g 1700
42088	latta/tin 5/1	g 4100

Olive Verdi con nocciolo

Green Olives

Olive di provenienza spagnola, eccezionali per qualità e per consistenza. Con nocciolo, sono confezionate in una leggera salamoia. Sono indicate per accompagnare aperitivi, come antipasto, per la pasticceria salata, sulla pizza e per tutti gli utilizzi in cucina.

Spanish olives, of outstanding quality and texture. Unpitted, they are preserved in light brine. They are excellent to accompany aperitifs, as a starter, with savoury pastries, on pizza and in numberless recipes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
41024	busta/bag kg 1,7	g 1700
42083	latta/tin 5/1	g 4100



Olive Nere denocciolate

Pitted Black Olives

Olive nere della varietà Hojiblanca, sono denocciolate e confezionate in una salamoia delicata, così da mantenere il loro gusto amarognolo. Ottime per insaporire ogni piatto a base di carne o di pesce, sono anche utili per arricchire condimenti per la pasta o insalate.

Black olives of the Hojiblanca variety, pitted and preserved in a delicate brine which retains their slightly bitter taste. Excellent to add flavour to all meat or fish dishes, they also enrich pasta sauces or salads.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
41043	busta/bag kg 1,7	g 1700
42095	latta/tin 3/1	g 2600
42097	latta/tin 5/1	g 4100

Olive Verdi denocciolate

Pitted Green Olives

Molto saporite, sempre di provenienza spagnola, consistenti, ma senza nocciolo, sono confezionate in una salamoia delicata, che non altera troppo il sapore del frutto. Sono indicate per accompagnare aperitivi, come antipasto, per la pasticceria salata, sulla pizza e per tutti gli utilizzi in cucina.

Very tasty olives from Spain, with fleshy texture, pitted, preserved in a delicate brine which helps retain the taste of the fruit. They are excellent to accompany aperitifs, as a starter, with savoury pastries, on pizza and in numberless recipes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
41023	busta/bag kg 1,7	g 1700
42090	latta/tin 3/1	g 2600
42093	latta/tin 5/1	g 4100



Olive Nere a rondelle *Sliced Black Olives*

Olive nere denocciolate, tagliate a rondelle e confezionate in una leggera salamoia. Ideali per arricchire sughi e secondi piatti, per colorare insalate miste e per farcire pizze e bruschette.

Pitted black olives, sliced into wheels and preserved in a light brine. Perfect to enrich sauces and meat or fish courses, to add colour and taste to mixed salads and as a topping on pizza and bruschetta.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
41045	busta/bag kg 1,7	g 1700
42320	latta/tin 3/1	g 2400



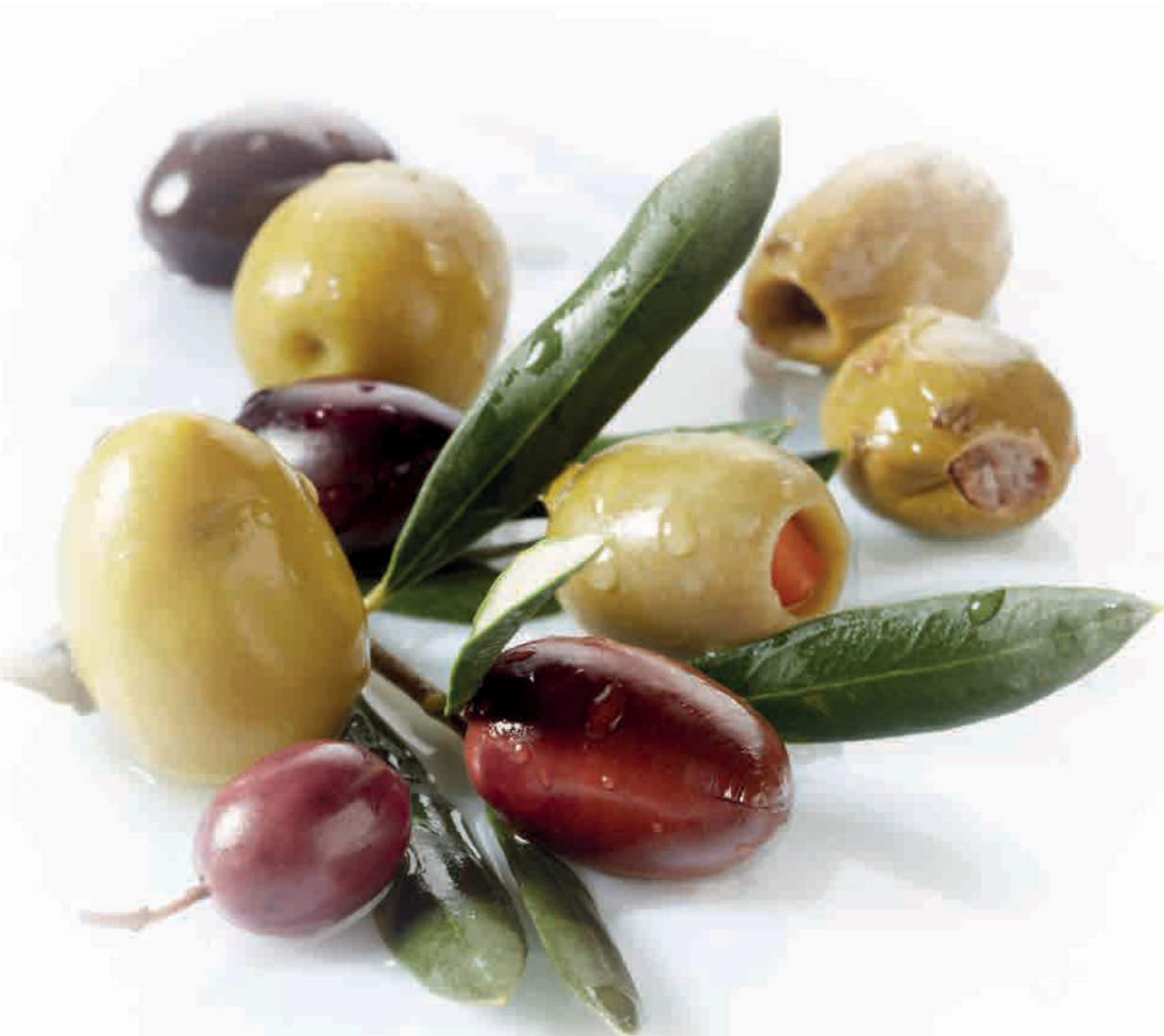
Olive Verdi a rondelle *Sliced Green Olives*

Olive verdi denocciolate, tagliate a rondelle e confezionate in una leggera salamoia. Ideali per arricchire sughi ed insalate, e per farcire pizze, bruschette e panini.

Pitted green olives, sliced into wheels and preserved in a light brine. Perfect to enrich sauces and salads, or as a topping/filling for pizza, bruschetta or panini rolls.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
41025	busta/bag kg 1,7	g 1700
42310	latta/tin 3/1	g 2400



Legumi

Legumes



Fagioli Cannellini

Cannellini Beans

Stuzzicanti Cannellini secchi scelti, lasciati in ammollo in acqua e confezionati al naturale. Cucinati in olio con verdure e spezie oppure con pancetta e pomodoro sono indicati come contorno.

Delicious selected dried Cannellini beans, soaked in water and preserved au naturel. Cooked in oil with vegetables and spices or with bacon and tomato, they make a perfect side.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32435	latta/tin 1/2	g 400
42260	latta/tin 3/1	g 2500



Fagioli Bianchi di Spagna

Spanish White Beans

Classici Bianchi di Spagna ottimi se cucinati con cipolla fresca e pomodoro. Si possono abbinare alla classica trippa alla Parmigiana oppure possono diventare un contorno di bolliti e salumi cotti.

Classic Spanish white beans, excellent if cooked with fresh onion and tomato. They can be matched with the classic tripe with parmesan cheese, or use as a side with boiled meat or cooked sausage.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32415	latta/tin 1/2	g 400
42280	latta/tin 3/1	g 2500



Fagioli Corona

Corona Beans

Scelti grandi, teneri al palato, sono reidratati e confezionati in semplice acqua. Ottimi come antipasto, per arricchire classiche zuppe, come contorno di umidi ed intingoli.

Selected large beans, soft-textured, they are rehydrated and canned just in water. Excellent as a starter, to enrich classic soups, or as a side with stews and gravy dressed dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42100	latta/tin 3/1	g 2500





Fagioli Borlotti Lamon *Lamon Beans*

Prendono il nome da una caratteristica cittadina della provincia di Belluno e si riconoscono per la loro buccia particolarmente tenera. Ideali come contorno caldo di portate di carne, bolliti, abbinati alla pancetta.

Named after a small town in the Province of Belluno, they are marked by their very tender skin. Perfect as a hot side to roast or boiled meats, especially if matched with bacon.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42270	latta/tin 3/1	g 2500



Fagioli Borlotti *Borlotti Beans*

Borlotti secchi selezionati, rinvenuti e confezionati al naturale, sono perfetti per zuppe e minestre. Indicati anche come antipasto e contorno.

Selected dry Borlotti beans, rehydrated and preserved au naturel, perfect for soups. Also excellent as a starter or as a side.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32425	latta/tin 1/2	g 400
42250	latta/tin 3/1	g 2500



Fagioli Red Kidney *Red Kidney Beans*

Graditi soprattutto per il loro gusto appetitoso, sono l'ideale per accompagnare grigliate di carne. Ottimi come antipasto e contorno.

Appreciated especially for their rich flavour, they pair superbly with grilled meat. Excellent as a starter or as a side.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32390	latta/tin 1/1	g 800
42255	latta/tin 3/1	g 2500





Lenticchie

Lentils

Dalla pezzatura costante e di aspetto definito, regalano al palato un sapore dolce, persistente, con leggere note speziate. Indicate come contorno, accompagnano il tradizionale Zampone o Cotechino.

Of regular size and shape, they have a sweet, lingering taste, with light spicy notes. Perfect as a side dish, they go well with the traditional Zampone (stuffed pig's trotter) or Cotechino (pork sausage).

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32052	latta/tin 1/1	g 800



Ceci

Chickpeas

Ceci di qualità scelta, calibrati e confezionati al naturale. Ideali con la pasta, in zuppa, serviti come guarnizione di verdure cotte, oppure semplicemente con olio e pepe come contorno.

High-quality chick peas, selected, sorted by size and preserved au naturel. Perfect with pasta, soups or to garnish cooked vegetables, or simply dressed with oil and ground black pepper as a side dish.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32380	latta/tin 1/1	g 800
34015	latta/tin 3/1	g 2500



Piselli Fini

Fine Peas

Tenerissimi e gustosi, sono lavorati dal fresco e confezionati al naturale. sono ottimi in zuppe, in minestre di riso e con pasta corta. Ideali come contorno direttamente in tegame con condimento e soffritto a voi più congeniali.

Especially tender and tasty, they are prepared when fresh and preserved au naturel. Excellent in soups, rice soups and with short pasta. Perfect as a side dish, they can be sautéed directly in the pan, with the soffritto mix and seasoning of your choice.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42110	latta/tin 3/1	g 2500



Piselli Finissimi

Extra Fine Peas

Tenerissimi e gustosi, sono lavorati dal fresco e confezionati al naturale. sono ottimi in zuppe, in minestre di riso e con pasta corta. Ideali come contorno direttamente in tegame con condimento e soffritto a voi più congeniali.

Especially tender and tasty, they are prepared when fresh and preserved au naturel. Excellent in soups, rice soups and with short pasta. Perfect as a side dish, they can be sautéed directly in the pan, with the soffritto mix and seasoning of your choice.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32410	latta/tin 1/1	g 800



Verdure ricettate

Vegetables



Capriccio Gastronomico

Ricca miscela di verdure a taglio fine in olio di semi di girasole: peperoni, carote, sedano, cetrioli e melanzane a filetti, carciofi, olive verdi e nere, funghi champignons a fette. Ideale per la guarnizione di pizze, focacce, tramezzini e panini.

A rich combo of finely sliced vegetables in sunflower seed oil: bell peppers, carrots, celery, julienned cucumbers and aubergines, artichokes, green and black olives and sliced champignon mushrooms. Ideal to top/fill pizza, focaccia, sandwiches and panini rolls.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42063	latta/tin 3/1	g 2500



Capriccio Mediterraneo

Fantasia di peperoni, cipolline, carote, sedano, carciofini, olive nere e cetrioli, tagliati a pezzi e confezionati in olio di girasole. Validissimo antipasto, è ideale da abbinare a prosciutto crudo, bresaola ed altri salumi nobili.

A mix of bell peppers, baby onions, carrots, celery, artichoke hearts, black olives and cucumbers, cut into pieces and pickled in sunflower seed oil. A great starter, ideal with prosciutto crudo (cured ham), bresaola (cured beef) and other high-quality cured meats.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42060	latta/tin 3/1	g 2500



Capriccio alla Zingara

Filetti di peperoni rossi e gialli maturi e carnosi, funghi prataioli, olive verdi e capperi, confezionati in olio di girasole ed arricchiti con spezie. Ideale come antipasto, come contorno e per guarnire pizze, focacce, tramezzini, panini e bruschette.

Strips of ripe red and yellow bell peppers, white mushrooms, green olives and capers, preserved in sunflower seed oil and seasoned with spices. Perfect as a starter or side dish, as a topping for pizza, focaccia or bruschetta, or as a filling for sandwiches and panini rolls.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42059	busta/bag kg 1,7	g 1700
42065	latta/tin 3/1	g 2400



Capriccio Campagnolo

Misto di funghi prataioli e di muschio a cui vengono aggiunti peperoni rossi e gialli tagliati in pezzi, olive verdi a rondelle e capperi. Il tutto condito in olio di semi di girasole. Ideale come antipasto, come contorno e per guarnire pizze, focacce, tramezzini, panini e bruschette.

Mixture of white and straw mushrooms plus red and yellow bell peppers cut into pieces, sliced green olives and capers. The mix is preserved in sunflower seed oil. Perfect as a starter or side dish, as a topping for pizza, focaccia or bruschetta, or as a filling for sandwiches and panini rolls.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42058	busta/bag kg 1,7	g 1700



Antipasto, contorno o farcitura, in tutto questo si possono trasformare gli stuzzicanti Capricci. Conservati in agrodolce o in olio, possono essere composti solo da verdure, ma anche arricchiti con funghi Prataioli o di Muschio. Gli Ortoriso invece nascono per la preparazione di un'estiva insalata di riso.

Starter, side dish or filling, our tantalizing Capricci can be transformed into any one of these. Preserved in sweet and sour vinegar or in oil, they are made either from different vegetable mixes or embellished with field mushrooms or straw mushrooms. Our Ortoriso products are ideal for preparing summer rice salads.



Capriccio Rustico

Antipasto dal taglio grossolano composto da peperoni, cipolline borettane, carote e sedano, selezionati dal fresco e conservati in agrodolce. Ideale come antipasto e come contorno per accompagnare secondi piatti a base di carne.

Large-cut vegetable mix starter; with bell peppers, borettane onions, carrots and celery, selected when fresh and pickled in sweet and sour vinegar. Perfect as a starter and as a side dish to accompany meat dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
36025	latta/tin 3/1	g 2500

Capriccio per Toast

Capriccio for Sandwiches

Peperoni, finocchi, sedano, cavoli, cetrioli, cipolline, carote e carciofi, macinati e confezionati con olio, zucchero, aceto, sale e limone. Dal sapore pieno ed appetitoso, è ideale per insaporire arrostiti ed involtini di carne, per guarnire toast e tramezzini.

Bell peppers, fennel, celery, cabbage, cucumbers, baby onions, carrots and artichokes, ground and pickled in oil, sugar, vinegar, salt and lemon. With their full and rich flavour they are ideal for adding taste to meat roasts and meat rolls, or as a filling in toasts and sandwiches.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
40032	vaso vetro/glass jar ml 1700	g 1540



Ortoriso in olio

Ortoriso Mix for rice salad

Ideale per la preparazione di insalate di riso, contiene cipolline, cetrioli, carote, peperoni, funghi prataioli, fondelli di carciofo, olive verdi, olive nere e capperi.

Ideal for making rice salads: a mix of baby onions, cucumbers, carrots, bell peppers, white mushrooms, artichoke bottoms, green olives, black olives and capers.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32353	vaso vetro/glass jar ml 1062	g 1000
94010	latta/tin 3/1	g 2400

Giardiniera

Giardiniera Pickles Mix

Carote, cavolfiori, finocchi, cetrioli, peperoni rossi e gialli, sedano-rapa e cipolline tagliate e confezionate con aceto, sale e zucchero. Ottimo accompagnamento per portate a base di carne lessa o grigliata, salumi ed affettati.

Carrots, cauliflower, fennel, cucumbers, red and yellow bell peppers, celeriac and baby onions, sliced and pickled in vinegar, salt and sugar. Giardiniera makes an excellent side to boiled or grilled meat dishes, salami and cured meat.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42210	latta/tin 5/1	g 4100

Verdure e Specialità

Dressed Vegetables

CAMPANIA





Friarielli broccoli saltati con olio extravergine di oliva
Friarielli sautéed in extra virgin olive oil

Broccoli con foglia e fioritura ancora chiusa ricettati con l'aggiunta di olio, sale, peperoncino e aglio. Ottimi per condire la pasta, come contorno di secondi piatti a base di carne o pesce, sono anche perfetti per farcire panini, focacce, pizze e bruschette.

Broccoli-like vegetable with buds and leaves still closed, stir-fried in oil and seasoned with salt, chilli pepper and garlic. Excellent to dress pasta, as a side dish to meat or fish dishes; they are also perfect to fill panini rolls, focaccia, pizza and bruschetta.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32329	latta/tin 1/1	g 780

CAMPANIA





Friarielli broccoli alla napoletana
Friarielli

Broccoli dall'infiorescenza appena sviluppata, cotti in con olio extravergine di oliva olio di girasole e insaporiti con un pizzico di aglio e di peperoncino. Ottimi per accompagnare carni di maiale e per condire la pasta corta in abbinamento alla salsiccia. Di sicuro successo è il loro impiego per farcire pizze bianche o bruschette.

Broccoli-like vegetable, stir fried in sunflower seed oil and flavoured with a sprinkle of garlic and chilli pepper. Excellent as a side to pork dishes or to make a pasta sauce together with fresh sausage. Also very popular as a topping for pizza or bruschetta.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42073	vaso vetro/glass jar ml 1062	g 950
32331	latta/tin 1/1	g 750

CAMPANIA





Cicoria saltata con olio extravergine di oliva
Chicory sautéed in extra virgin olive oil

Foglie di cicoria spadellate con olio, sale ed aglio. Si gusta semplicemente come contorno o guarnizione di piatti importanti, ma può divenire anche una farcitura di torte salate, panini, bruschette e pizze.

Chicory leaves stir-fried in oil, salt and garlic. They can be enjoyed simply as a side dish or garnish gourmet dishes, they can also be used as filling/topping of savoury flans, panini rolls, bruschetta and pizza.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32328	latta/tin 1/1	g 780

CAMPANIA





Peperoni a falde in agrodolce
Sweet and sour Pepper halves

Peperoni freschi sani e carnosi, vengono lavati, privati di torsolo e semi, tagliati a metà e confezionati in agrodolce. Ideali come antipasto e come contorno per secondi piatti a base di carne, sono utilissimi per la preparazione di salse particolari.

Fresh, healthy and fleshy bell peppers: they are washed, their core and seeds are removed, then they are cut in half and preserved in sweet and sour pickle. Perfect as a starter or as a side to meat dishes; they are also excellent for making creative sauces.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
34020	latta/tin 3/1	g 2500

Queste specialità, preparate quasi esclusivamente secondo ricette italiane, sono originarie del Centro Sud Italia, dove cucinare è una vera e propria arte e l'abbondanza di verdure scatena la fantasia per la realizzazione di queste conserve.

These specialities, prepared almost exclusively following Italian recipes, are from Central-Southern Italy where cooking is a true art form and the abundance of vegetables really sets free the imagination to create these preserves.





Peperoni lombardi all'aceto

Lombardi Peppers in vinegar

Lavorati dal fresco, una volta lavati e scottati in acqua ed aceto, vengono sgocciolati e confezionati in un ottimo aceto di vino. ideali come guarnitura di antipasti, come contorno per secondi piatti di carne, in particolare per arrosti.

Prepared when fresh, they are first washed and blanched in water and vinegar, then drained and pickled in high-quality wine vinegar. Ideal to garnish starters, but also as a side to meat dishes, in particular roasts.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
34028	latta/tin 3/1	g 2450






Peperoncini a rondelle piccanti

Chilli Pepper rings

Rossi, focosi, offrono i profumi ed i sapori della calda e bellissima regione Calabria. Da provare in tante differenti portate, per dare un tocco intenso di gusto.

Red and hot-flavoured, they carry within them the scent and taste of the charming, hearty Region of Calabria. They go in many different dishes, enriching them with their intense spicy flavour.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32368	latta/tin 1/1	g 750




Peperonata della Casa

Peperonata

Composta da peperoni gialli e rossi, stufati con cipolla e concentrato di pomodoro. Tradizionalmente è un contorno per secondi piatti a base di pesce o carne.

Made with yellow and red bell peppers, braised with onion and tomato purée. A classic side to meat or fish dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
36012	latta/tin 2/1	g 1900





Caponata alla siciliana

Caponata

Melanzane scelte, pulite e tagliate a pezzetti, vengono poi fritte in olio e condite con una particolare salsa a base di pomodoro, sedano, cipolla soffritta, olive denocciolate, capperi, zucchero, aceto e sale. Si prestano così ad essere consumate come antipasto, ma possono anche diventare un contorno o un sugo sostanzioso per condire la pasta.

Aubergines selected, cleaned and cubed, then fried in oil and dressed with a special sauce made of tomato, celery, fried diced onion, pitted olives, capers, sugar, vinegar and salt. The caponata makes a flavourful starter, a side dish or a rich pasta sauce.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42068	latta/tin 2/1	g 2000



Melanzane a filetti in olio

Aubergine strips in oil

Melanzane tagliate a filetti e confezionate con peperoni, origano, peperoncino ed olio di girasole. Sono ottime sia come antipasto che come contorno, per accompagnare secondi piatti a base di carne.

Aubergines cut into thin strips and prepared with bell peppers, oregano, chilli pepper and sunflower seed oil. Perfect both as a starter and as a side dish to accompany meat dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32260	latta/tin 1/1	g 750



Cetriolini in aceto

Small pickled Gherkins

Raccolti, scelti e selezionati con cura, vengono lavorati delicatamente per mantenere tutta la freschezza e la croccantezza del prodotto fresco. Sono ideali per la prima colazione, per accompagnare aperitivi, per farcire panini e bruschette. Ottimi come antipasto serviti con salumi e formaggi.

Carefully picked and selected, they are processed with care to retain the fresh and crunchy feel of the fresh vegetable. Ideal at breakfast, to accompany aperitifs, to fill panini rolls or to top bruschetta. Excellent as a starter served with cured meats and sausages and cheeses.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
40033	vaso vetro/glass jar ml 1700	g 1650



Capperi

Capers



Capperi Lilliput al sale Calibro 7

Lilliput Salted Capers - grade 7

Scelti dagli chef per la loro pezzatura piccola piccola, sono confezionati in modo da preservarne l'aroma a lungo. Il loro utilizzo più diffuso è sicuramente per la preparazione di salse come quella tonnata da abbinare al vitello bollito.

Preferred by chefs for their very small size, they are preserved in salt to preserve their aroma longer. This variety is most frequently used for making sauces such as "salsa tonnata" which goes on boiled veal.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
61010	secchiello/bucket kg 1	g 1000



Capperi Lacrimella al sale Calibro 9/10

Lacrimella Salted Capers - grade 9/10

Mediamente più piccoli rispetto a quelli Mezzanella, sono lavorati e conservati in egual modo. Una volta lasciati a bagno, si usano nelle per dare più gusto alle proprie preparazioni.

On average smaller than Mezzanella capers, they are prepared and pickled in salt in the same way. They should be soaked before use, and add taste to many recipes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
61020	secchiello/bucket kg 1	g 1000



Capperi Mezzanella al sale Calibro 13

Salted Mezzanella Capers - grade 13

Attentamente selezionati, sono ricoperti di sale e portati a giusta maturazione. Si usano per insaporire salse, piatti a base di carne o pesce e contorni di verdure.

Carefully selected, they are covered in salt and brought to perfect ripeness. They add flavour to sauces, meat and fish dishes and vegetable sides.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
61030	secchiello/bucket kg 1	g 1000



Capperi Lacrimella all'aceto Calibro 9/10

Lacrimella Capers in vinegar - grade 9/10

Conservati in acqua, aceto di vino e sale. Aggiunti tali e quali nei piatti, offrono il gusto tendente al piccante tipico di questo frutto.

Pickled in water, wine vinegar and salt. Drained and combined with several dishes they add their slightly piquant flavour.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
61040	vaso vetro/glass jar ml 580	g 540
60065	vaso vetro/glass jar ml 1700	g 1550

Verdure al naturale

Vegetables au naturel



Asparagi Bianchi

White Asparagus

Coltivati in assenza di luce, così da rimanere bianchi, sono raccolti e subito lavorati per mantenere la consistenza ottimale. Ideali per la preparazione di risotti, creme e zuppe, per frittate e sformati, oppure come contorno.

Grown away from light, so that they remain white, they are prepared when freshly picked to preserve their full texture. Ideal for making rice dishes and smooth soups, omelettes and flans, or as a side dish.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
93090	bauletto/tin case 1/1	g 660



Asparagi Verdi

Green Asparagus

Lavorati con molta cura, dal prodotto fresco, così da ottenere punte ben compatte e tenere, ed un gambo morbido e non fibroso. Perfetti da gustare tali e quali con sale ed olio, si possono saltare in padella e impiegare nella farcitura di pizze.

Prepared carefully from the fresh product, to obtain compact and tender tips, and a soft, non-stringy stem. Perfect to be enjoyed out of the tin, drained and dressed with salt and oil, or sautéed in oil and used as a pizza topping.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
93095	bauletto/tin case 1/1	g 700



Sono verdure di grande qualità, raccolte al giusto momento di maturazione e confezionate al naturale ancora fresche. Il loro processo di lavorazione lascia intatto il gusto della vera verdura di stagione, offrendovi un prodotto multiuso, adattabile ad ogni esigenza. Confezionate il più delle volte in lattine, non subiscono alterazioni causate dagli agenti esterni.

High-quality vegetables, picked when perfectly ripe, and packaged au naturel while still fresh. Their processing method preserves the full taste of vegetables in season, offering you a highly versatile product which lends itself to many uses. Most often canned, to preserve them from alteration caused by external agents.



Barbabietole rosse Sliced Beetroots

Rape rosse giovani e tonde, spazzolate nell'acqua e cotte per alcune ore. Lasciate raffreddare, sono tagliate e confezionate in acqua leggermente acetata. Si possono consumare condite con olio ed aceto, oppure passate al forno.

Red beetroot, young and round, brushed in water and cooked for some hours. Left to cool, they are sliced and preserved in water with a drop of vinegar. They can simply be drained and served with oil and vinegar, or shortly baked in the oven.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42045	latta/tin 3/1	g 2500



Mais Sweet Corn

Caratterizzato da grani gialli tondeggianti più o meno grossi, è dolce e di varietà selezionata. Ideale per la preparazione di antipasti caldi e freddi, come contorno e per guarnire fantasiose insalate. Si può anche servire caldo con la sola aggiunta di olio o burro.

With round, fairly large grains, it is naturally sweet and from a selected variety. Ideal for hot and cold starters, as a side dish and to garnish creative salads. It is also delicious served hot with oil or butter.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
60110	latta/tin 1/2	g 300
60100	latta/tin 1/1	g 600
60050	latta/tin 3/1	g 1870



Fagiolini fini Fine Green Beans

Carnosi e teneri allo stesso tempo, sono fagiolini lavorati dal fresco e confezionati con acqua e sale. Passati in padella possono divenire un facile contorno, si possono poi usare per arricchire sughi per primi piatti a base di pasta.

Fleshy and tender string beans prepared when fresh and preserved in salted water. They can be briefly sautéed for a no-fuss side dish, or can be used to enrich pasta sauces.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42200	latta/tin 3/1	g 2495



Spinaci Spinach

Spinaci in foglia, puliti, bolliti e confezionati al naturale. Pronti per essere cucinati e personalizzati, sono ideali come contorno, per ripieni e per farcire torte salate.

Leaf spinach, cleaned, boiled and preserved au naturel. Ready to be cooked and personalised, they are ideal as a side dish, for stuffing and to fill savoury flans.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32400	latta/tin 1/1	g 765



Verdure al naturale

Vegetables au naturel



Peperoni rossi e gialli a filetti

Red and yellow Pepper strips

Peperoni sani, carnosi e di forma rettangolare, sono privati di torsolo e semi, tagliati a filetti e confezionati con l'aggiunta di acqua. Ideali per guarnire piatti freddi, insalate, secondi piatti a base di carne e per farcire pizze, bruschette e tramezzini.

Healthy and fleshy bell peppers, square-shaped: their core and seeds are removed, then they are cut into slices and preserved in water. Perfect to garnish cold dishes, salads and meat dishes and to fill pizza, bruschetta and sandwiches.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
34025	latta/tin 3/1	g 2500



Patate a fette

Sliced Potatoes

Patate di origine italiana che, una volta pelate e pulite con cura, vengono tagliate a fette e confezionate con acqua e sale. Ideali per la preparazione di focacce, di insalate, come contorno, al forno oppure in padella.

Italian potatoes, carefully cleaned and peeled, cut into slices and tinned in salted water. Perfect for making focaccia or salads, as a side dish, roasted in the oven or sautéed in the pan.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42018	latta/tin 3/1	g 2600



Cuori di Palma

Palm Hearts

Chiamati anche "palmito" sono i midolli dei piccioli delle foglie della palma. Molto pregiati, ricercati ed apprezzati, hanno un sapore simile al carciofo. Si servono come antipasto, conditi con salse agrodolci o con maionese, possono arricchire piatti freddi ed insalate.

Also known as "Palmito" they are obtained from the inner core and growing bud of palm plants. A choice delicacy, their taste is similar to that of the artichoke. They can be served as a starter, dressed with sweet and sour sauces or mayonnaise; they can also enrich cold dishes and salads.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32450	latta/tin 1/1	g 800



Crauti

Sauerkraut

Si ottengono da Cavoli "Cappuccio" grandi, tagliati a striscioline e lasciati fermentare con un po' di sale. Ideale come contorno e per farcire panini.

Obtained from large cabbages, finely shredded and left to ferment with some salt. Perfect as a side dish and to fill panini rolls.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32330	latta/tin 1/1	g 770



Verdure al naturale

Vegetables au naturel

VERDURE AL NATURALE VEGETABLES AU NATUREL



Macedonia di Verdure *Diced Vegetable Salad*

Carote, patate e piselli selezionati, tagliati a dadini e confezionati con l'aggiunta di acqua e sale. Ideale per preparare in pochi minuti squisite insalate russe, saltate in padella sono un contorno saporito e gustoso.

Carrots, potatoes and green peas, selected, diced and preserved in salted water. Ideal for making delicious Olivier salads in a few minutes. Sautéed in a pan they make a tasty flavoursome side dish.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
42010	latta/tin 3/1	g 2550



Insalatina di Verdure *Julienne cut Vegetable Salad*

Insalata di sedano-rapa, carote e peperoni tagliati a filetti, confezionati in acqua leggermente acetata. Da servire sgocciolata e condita come contorno per carne bollita oppure con l'aggiunta di maionese come antipasto.

A salad of celeriac, carrots and bell peppers cut into thin strips and preserved in water with a drop of vinegar. To be served drained and dressed as a side dish to boiled meat, or dressed with mayonnaise as a starter.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
34010	latta/tin 3/1	g 2600



Ortoriso *Ortoriso Mix for rice Salad*

Cipolline, cetrioli, carote, peperoni, funghi prataioli, fondelli di carciofo, olive verdi, olive nere e capperi, tutti al naturale, porzionati per la preparazione di insalate di riso.

Baby onions, cucumbers, carrots, bell peppers, white mushrooms, artichoke bottoms, green olives, black olives and capers, all au naturel, diced and ready for making rice salads.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
32356	latta/tin 3/1	g 2500

Salse e Creme

Spreads and Dressings



Armonia con Tartufo Bianco

White Truffle Armonia

Composta da un'alta percentuale di tartufo bianco della preziosa varietà Tuber magnatum Pico, arricchito con panna e burro. Ideale per cucinare raffinati risotti, insaporire secondi piatti e nella pasticceria salata.

Made from a high percentage of precious Tuber magnatum pico white truffles, with added cream and butter. Ideal for preparing exquisite risottos or adding flavour to main courses and savoury pastries.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38135	vaso vetro/glass jar ml 580	g 500



Armonia Tartufata

Truffle Armonia

Densa, scura, intensamente profumata, è preparata con champignons macinati e tartufo nero. Sfiziosa su pizze e bruschette, può essere aggiunta in primi piatti a base di pasta o riso e farcire mignon di pasticceria salata.

Thick, dark, highly aromatic, this medley is made with ground mushrooms and black truffles. Delicious on pizza and bruschetta, it can also be added to pasta or rice dishes and used to fill mini savoury pastries.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38360	vaso vetro/glass jar ml 580	g 500



Armonia di Porcini

Porcini Armonia

Realizzata con Porcini sminuzzati, offre un sapore e un profumo inconfondibile a tante portate. Si usa per realizzare primi piatti, per la pasticceria salata e per guarnire pizze, focacce, panini e bruschette.

Made from chopped porcini mushrooms, this paste brings a unique flavour and aroma to any dish. Perfect for creating pasta dishes, savoury pastries and as a topping/filling for pizza, focaccia, panini rolls and bruschetta.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38250	vaso vetro/glass jar ml 580	g 500



Armonie

Armonie



Armonia di Pistacchio

Pistachio Armonia

Prodotta nel cuore della Sicilia, terra di pistacchi per eccellenza, è un'emulsione di pistacchi, olio di semi di girasole, sale e pepe bianco. Adatta a tantissime preparazioni in cucina, si presta come sugo per pasta asciutta, accompagnamento per secondi di pesce e carne, ingrediente per dolci, farcitura per pasticcini salati.

Produced in the heart of Sicily, the land of pistachios par excellence, this is a blend of pistachios, sunflower oil, salt and white pepper. Versatile in so many different dishes, it is ideal as a sauce for pasta, to accompany fish and meat dishes, as an ingredient in desserts or as stuffing for savoury pastries.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38314	vaso vetro/glass jar ml 580	g 520



Armonia di Carciofi

Artichokes Armonia

Carciofi freschi di ottima qualità, in parte macinati finemente, in parte tagliati a piccolissimi pezzi, compongono quest'armonia concentrata, perfetta in tante occasioni. Ottima per creare raffinati primi piatti oppure per guarnire tartine, focacce, pizze, panini e bruschette.

High-quality fresh artichokes, some finely crushed, some chopped into small pieces, are the ingredients of this multi-use concentrated medley paste. Perfect for creating exquisite pasta dishes or as a topping/filling for canapés, focaccia, pizza, panini rolls and bruschetta.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38310	vaso vetro/glass jar ml 580	g 500



Armonia di Asparagi

Asparagus Armonia

Racchiude tutto il gusto e le proprietà degli asparagi freschi, quest'armonia perfetta per realizzare soprattutto primi piatti, per la pasticceria salata e per guarnire pizze, panini e bruschette.

With all the flavour and properties of fresh asparagus, this medley is perfect for creating pasta dishes in particular, but also savoury pastries and as a topping/filling for pizza, panini rolls and bruschetta.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38320	vaso vetro/glass jar ml 580	g 540



Armonia di Rucola

Rocket Armonia

Crema preparata con rucola fresca tritata e cucinata con olio e verdure, pronta all'uso. Si può usare per condire primi piatti, per arricchire ripieni e per guarnire focacce, pizze, panini e bruschette.

A paste made from crushed fresh rocket and prepared with oil and vegetables, ready-to-use. Can be used to season pasta dishes, to enhance fillings and as a topping/filling for focaccia, pizza, panini rolls and bruschetta.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38260	vaso vetro/glass jar ml 580	g 540



Armonia di Ortiche Nettle Armonia

Crema preparata con ortiche raccolte fresche, macinate e insaporite con grana padano, cipolla e olio. E' una base ideale per la preparazione di ripieni per torte salate e pasta fresca, o per realizzare primi piatti.

A paste made from freshly-picked nettles, ground and flavoured with Grana Padano, onion and oil. It is the perfect base for making fillings for savoury pastries and fresh pasta, or for creating pasta dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38300	vaso vetro/glass jar ml 580	g 540



Armonia di Olive Verdi Green Olives Armonia

Olive verdi scelte e tritate per ottenere una crema morbida, pronta all'uso. E' una base per la preparazione di antipasti, per condire primi piatti, per farcire secondi piatti a base di carne, per guarnire focacce, pizze, panini e bruschette.

Green olives specially picked and crushed to obtain a smooth ready-to-use paste. A perfect base for making starters, seasoning pasta dishes, filling meat dishes, as a topping/filling for focaccia, pizza, panini rolls and bruschetta.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38280	vaso vetro/glass jar ml 580	g 530



Armonia di Finocchietto Selvatico dell'Etna Etna Wild Fennel Armonia

Finocchietto 70%, olio, pomodoro secco, acciughe, sale, aceto, sono gli ingredienti di questa crema che dona odori e sapori intensi alle pietanze. Ideale per la preparazione di primi piatti di pasta o per insaporire minestre.

70% wild fennel, oil, sun-dried tomatoes, cured anchovy fillets, salt, vinegar – these are the ingredients in this paste that can be used to add intense aroma and flavour to any dish. Ideal for making pasta dishes or for seasoning soups.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38312	vaso vetro/glass jar ml 580	g 520



Armonia di Olive Nere Black Olives Armonia

Crema preparata con olive nere scelte e macinate. Può essere scelta per preparare crostini, tartine e per guarnire focacce, pizze, panini e bruschette.

A paste made from specially picked and crushed black olives. Can be used to make crostini, canapés and as a topping/filling for focaccia, pizza, panini rolls and bruschetta.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38290	vaso vetro/glass jar ml 580	g 530





Armonia di Cipolla Onions Armonia

Creata da un'alta percentuale di cipolle ridotte in poltiglia e conservate con aceto di vino e olio di semi di girasole. Accompagna secondi piatti a base di carne, insaporisce creme di verdure ed è un'ottima farcitura per focacce e panini.

Made from a high percentage of onion pulp and preserved with wine vinegar and sunflower oil. Delicious as an accompaniment to meat-based main courses, to add flavour to vegetable cream soups and as an excellent filling for focaccia and panini rolls.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38350	vaso vetro/glass jar ml 580	g 540



Armonia di Peperoni Peppers Armonia

Molto delicata, è realizzata con peperoni freschi, in parte macinati finemente, in parte tagliati a piccoli pezzettini, pronta all'uso. Dal sapore molto delicato, è una base ideale per la preparazione di crostini, tartine, tramezzini, panini e bruschette.

Very delicate, the paste is made from fresh bell peppers, some finely crushed, some chopped into small pieces, ready-to-use. With a very mild flavour it is the perfect base for making crostini, canapés, sandwiches, panini rolls and bruschetta.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38270	vaso vetro/glass jar ml 580	g 540



Armonia di Pomodori secchi Dried Tomatoes Armonia

Pomodori secchi tritati con olio, acciughe, basilico e aglio si trasformano in quest'armonia che è una vera delizia per il palato. Ideale per condire primi piatti e per la farcitura di focacce, panini e bruschette.

Chopped sun-dried tomatoes with oil, cured anchovy fillets, basil and garlic have been transformed into this delicious paste. Perfect as a pasta sauce or as a filling for focaccia, panini rolls and bruschetta.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38385	vaso vetro/glass jar ml 580	g 530



Armonia di Radicchio Rosso Red Chicory Armonia

Radicchio fresco tritato leggermente grosso, fino a ottenere questa crema violacea, pronta da utilizzare. E' una base ideale per la preparazione di primi e secondi piatti, per la pasticceria salata e per guarnire pizze, panini e bruschette.

Fresh radicchio, coarsely chopped to obtain this violet ready-to-use paste. It is the perfect base for making pasta dishes and main courses, for savoury pastries and as a topping/filling for pizza, panini rolls and bruschetta.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38240	vaso vetro/glass jar ml 580	g 500



Armonie

Armonie



Armonia di Speck

Speck Armonia

Realizzata con speck dell'Alto Adige macinato finemente, è gustosa e facilmente spalmabile. E' perfetta per caratterizzare primi piatti e per farcire panini, crostini, bruschette, vol au vent e torte salate.

Made with finely ground speck from the Alto Adige region, this is a delicious spreadable paste. Excellent for adding flavour to pasta dishes and as a filling for panini rolls, crostini, bruschetta, vol au vent and savoury flans.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38375	vaso vetro/glass jar ml 580	g 520



Armonia 'Nduja di Calabria

'Nduja di Calabria Armonia

Colore rosso arancio vivo, ma con riflessi bianchi, e struttura leggermente granulosa, ma spalmabile, sono le caratteristiche di questa crema piccante e ricca di sostanza.

A bright red-orange colour with specks of white and a slightly coarse but spreadable texture are the outstanding features of this spicy rich cream salami.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38297	vaso vetro/glass jar ml 314	g 260



Armonia di Fegatini

Chicken Livers Armonia

Fegatini di pollo macinati finemente, cipolla, capperi, acciughe e peperoncino, creano questa crema appetitosa e leggermente piccante. Si usa soprattutto per realizzare i classici crostini alla Toscana e per guarnire tartine.

Finely ground chicken livers, onions, capers, cured anchovy fillets and chili pepper combine to create this delicious and slightly spicy paste. It is best used for making classic Tuscan crostini and as a topping/filling for canapés.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38370	vaso vetro/glass jar ml 580	g 540

Armonie

Armonie



Armonia di Formaggi al tartufo *Cheese with Truffle Armonia*

Misto di formaggi delicati, di buona consistenza, impreziosito da un tocco di tartufo dalla fragranza inconfondibile. Si usa in particolare modo per preparare antipasti e primi piatti di alto livello.

Mixture of mild cheeses with an outstanding texture and an added touch of exquisite truffle. Excellent for preparing starters and delicious pasta dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38133	vaso vetro/glass jar ml 580	g 540



Armonia di Pecorino Romano D.O.P. *PDO Pecorino Romano cheese Armonia*

Composta da Pecorino Romano D.O.P. fuso e panna fresca. Grazie alla sua alta percentuale di formaggio, è una crema dal gusto aromatico e leggermente piccante. Può essere assaporata con crostini di pane, abbinata a verdure per un gustoso antipasto. Fredda può essere utile per realizzare stuzzicanti panini, torte salate e sfiziose pizze.

Made from melted Pecorino Romano PDO and fresh cream. The high percentage of cheese gives this thick sauce an aromatic flavour and slightly spicy touch. It can be enjoyed with bread crostini or with sliced vegetables for a delicious starter. It can also be enjoyed cold to make appetising panini rolls, savoury flans and tasty pizzas.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38126	vaso vetro/glass jar ml 580	g 540



Armonia ai 4 formaggi maxiresa *4 Cheeses high yield Armonia*

Emmenthal, Edamer, Parmigiano e Fontal fusi fino ad ottenere una crema dal colore bianco arancio opaco e struttura cremosa solida, resistente alle alte temperature. Resistente alle alte temperature, regala un profumo intenso di parmigiano soprattutto a differenti portate.

Emmental, Edam, Parmesan and Fontal melted together to obtain an opaque whitey-orange thick creamy sauce, resistant to high temperatures. Heat resistant, it adds an intense aroma of Parmesan to different dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38134	vaso vetro/glass jar ml 580	g 540



Armonia di Formaggi *Cheese Armonia*

Crema preparata con parmigiano, fontal, emmentahl e cheddar, fusi nel burro, pronta all'uso. E' ideale per la farcire pasticceria salata, per guarnire pizze, focacce, panini e bruschette, ma anche per la preparazione di primi piatti.

A ready-to-use thick sauce made from Parmesan, Fontal, Emmental and Cheddar, all melted in butter. Perfect for filling savoury pastries, as a topping/filling for pizza, focaccia, panini rolls and bruschetta, but also for making pasta dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38121	vaso vetro/glass jar ml 580	g 540

Salse

Spreads and Dressings



Salsa Bruschetta

Bruschetta Sauce

Salsa ottenuta con pomodori freschi cubettati, insaporiti con aglio, origano e basilico, finita con olio extra vergine di oliva. Si usa per farcire crostini caldi, bruschette e panini.

A paste made from chopped fresh tomatoes, flavoured with garlic, oregano and basil, and finished off with extra-virgin olive oil. Perfect as a filling for hot crostini, bruschetta and panini rolls.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
11235	vaso vetro/glass jar ml 1062	g 1000



Salsa Harissa

Harissa Sauce

Salsa piccante composta da pomodoro, peperoncino rosso, aglio, coriandolo, cipolla, olio di oliva, sale e aromi naturali. Molto piccante ed aromatica, è ideale per insaporire piatti di carne, pesce o verdure.

A spicy paste made from tomatoes, red chili peppers, garlic, coriander, onion, olive oil, salt and natural flavours. Very spicy and aromatic, perfect for adding flavour to meat, fish or vegetable dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38161	vaso vetro/glass jar ml 1062	g 1000



Salsa Piccante

Spicy Sauce

Salsa a base di peperoni, peperoncini, ortaggi misti e polpa di pomodoro, miscelati fino ad ottenere una salsa cremosa. Perfetta per dare una nota piccante a tante pietanze, in particolare bruschette, pizze e panini in genere.

A paste made from bell peppers, chili peppers, mixed vegetables and tomato pulp, combined to obtain a creamy sauce. Perfect to give a spicy touch to any dish, but especially delicious with bruschetta, pizza and panini rolls.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38025	vaso vetro/glass jar ml 1062	g 950



Salsa rossa Indivolata

Indivolata Sauce

Salsa molto piccante a base di peperoni, olive verdi, carote, olive nere, capperi, carciofi e peperoncino, tagliati a piccoli pezzettini. Saporita, con pezzettini di vegetali tritati, è ideale per ogni tipo di preparazione, ottima per toast farciti.

A very spicy paste made from finely chopped bell peppers, green olives, carrots, black olives, capers, artichoke and chili pepper. Flavourful with small pieces of crushed vegetables, it is perfect in any dish, and excellent as a filling for toasted sandwiches.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38048	vaso vetro/glass jar ml 1062	g 980



Maionese gourmet Gourmet Mayonnaise

Dall'aspetto armonioso ed invitante, di ottima consistenza, risulta molto ben amalgamata. Composta liscia e quindi facilmente spalmabile, si riconosce per il suo sapore delicato. Dai molteplici utilizzi, si usa in particolare per farcire panini e piadine di diverso genere o per creare altre salse.

With a smooth and inviting appearance and an excellent texture, this mayonnaise is perfectly blended. Smooth and easily spreadable, it has a mild taste. Very versatile, it is particularly tasty as a filling in panini rolls and piadina flatbreads or for making sauces.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
39020	vaso vetro/glass jar ml 1062	ml 1000
39022	squeezer kg 1	ml 1000
39010	secchiello/bucket kg 5	g 5000



Maionese Mayonnaise

Maionese di colore giallo intenso, perché ricca di uova ed olio, ha una consistenza cremosa, soffice, dal sapore delicato e poco acidulo. Nella pratica bustina monodose, può essere aggiunta dove più piace.

An intensely yellow-coloured mayonnaise, rich in eggs and oil, with a creamy fluffy texture and a mild and ever-so-slightly zesty flavour. Packaged in practical individual sachets, it can be added to whatever you like, whenever you like.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38501	espositore/display box ml 12x100	ml 12
38502	cartone/box ml 12x500	ml 12



Senape Mustard

Dal sapore medio-forte, è preparata con semi dell'omonima pianta finemente tritati. Da abbinare principalmente alla carne, può accompagnare anche pesce, pietanze a base di uova e guarnire panini, tramezzini e hot dogs.

With a medium to strong taste, this mustard is made from finely-crushed mustard seeds. Perfectly suited to complement meat dishes, it can also be used as an accompaniment to fish dishes, egg-based dishes and to garnish panini rolls, sandwiches and hot dogs.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38020	vaso vetro/glass jar ml 1062	g 1000



Salsa Bernese Bernaise Sauce

Uniforme, dal colore verde chiaro, è creata con cetrioli sott'aceto, senape e prezzemolo. Si usa per condire insalate, in accompagnamento a pollo e uova sode, per la pasticceria salata e per la farcitura di panini.

A smooth light green-coloured sauce made from pickled cucumbers, mustard and parsley. It can be used to dress salads, as an accompaniment to chicken and hard-boiled eggs, with savoury pastries and as a filling for panini rolls.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38053	vaso vetro/glass jar ml 1062	ml 1000



Salse

Spreads and Dressings



Salsa Tonnata

Tuna Spread

Tonno in olio di oliva, acciughe e capperi offrono a questa crema a base di maionese il suo tradizionale sapore. Ideale per la preparazione di antipasti, per la pasticceria salata e per arricchire panini, tartine, tramezzini, ecc.

Tuna in olive oil, cured anchovy filets and capers give this mayonnaise-based creamy paste its characteristic flavour. Perfect for preparing starters, savoury pastries and as a filling for panini rolls, canapés, sandwiches, etc.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38050	vaso vetro/glass jar ml 1062	ml 1000



Salsa Cocktail

Cocktail Sauce

E' maionese miscelata con brandy e pomodoro, che gli dona il tipico color rosa. Si usa per preparare il tradizionale cocktail di gamberi, ma anche per farcire piadine a base di salumi e tramezzini.

This is a mayonnaise sauce blended with brandy and tomatoes to give it its characteristic pink colour. It can be used to make traditional prawn cocktail starters, but is also excellent as a filling for piadina flatbreads with cold cuts and sandwiches.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38054	vaso vetro/glass jar ml 1062	ml 1000



Salsa Tartara

Tartar Sauce

Salsa a base di maionese e senape, miscelata con sedano rapa, peperoni, cetrioli, capperi e prezzemolo tritati finemente. Utile per arricchire insalate, per farcire panini e accompagnare carne e pesce.

A mayonnaise and mustard-based sauce combined with finely chopped celery, bell peppers, cucumbers, capers and parsley. Excellent to add flavour to salads, as a filling for panini rolls and as an accompaniment to meat and fish dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38052	vaso vetro/glass jar ml 1062	ml 1000



Salsa Boscaiola

Boscaiola Sauce

Salsa a base di maionese miscelata con funghi macinati. Ideale per la pasticceria salata, per la preparazione di tartine, tramezzini, panini e bruschette.

A paste made from mayonnaise blended with ground mushrooms. Ideal with savoury pastries, and for making canapés, sandwiches, panini rolls and bruschetta.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38165	vaso vetro/glass jar ml 1062	ml 1000

Crema Creamy Sauces



Crema di Porcini con tartufo *Porcini Sauce with Truffles*

Crema preparata con funghi porcini tritati ed arricchiti con tartufo nero. Da scegliere per realizzare raffinati primi piatti, per farcire mignon di pasticceria salata e per guarnire pizze, focacce e bruschette.

A sauce made from chopped porcini mushrooms and an added touch of black truffles. Can be used to make exquisite pasta dishes, to fill mini savoury pastries and as a topping/filling for pizza, focaccia and bruschetta.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38130	latta/tin 1/2	g 400



Crema di Porcini *Porcini Sauce*

Funghi porcini finemente macinati, pronta all'uso. Nata per condire sia pasta di semola che all'uovo, può essere usata per creare prelibati risotti ma anche per farcire vol au vent, panini, tartine, bruschette e naturalmente pizze.

Finely chopped porcini mushrooms, ready-to-use. Delicious as a sauce for semolina pasta or egg pasta, it can also be used to make exquisite risotto dishes or as a filling in vol au vent, panini rolls, canapés, bruschetta and of course pizza.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
94090	latta/tin 1/1	g 800



Crema di Carciofi *Artichokes Sauce*

Crema realizzata con carciofi freschi di ottima qualità, 100% italiani, insaporiti con erbe aromatiche. Dona un delicato sapore di carciofo a primi piatti, pizze, panini, bruschette e torte salate.

A sauce made from 100% Italian high-quality fresh artichokes, seasoned with aromatic herbs. It adds a delicious artichoke flavour to pasta dishes, pizza, panini rolls, bruschetta and savoury flans.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
94100	latta/tin 1/1	g 800



Crema di Asparagi *Asparagus Sauce*

Asparagi freschi di alta qualità, tritati con l'aggiunta di olio e brodo, pronta all'uso. E' una base per la preparazione di primi piatti, per la pasticceria salata e per guarnire pizze, panini e bruschette.

High-quality fresh asparagus, chopped and blended with oil and broth, ready-to-use. It is an excellent base for pasta dishes, savoury pastries and as a topping/filling for pizza, panini rolls and bruschetta.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38110	latta/tin 1/1	g 800



Crema di Radicchio Rosso

Red Chicory Sauce

Radicchio rosso fresco, macinato grosso e trasformato in crema. Ottima per condire primi piatti a base di pasta o riso, può divenire anche la farcitura per torte salate, e pasta ripiena.

A sauce made from fresh coarsely-chopped red radicchio. Excellent as a pasta or rice sauce, it can also be used as a filling for savoury flans and stuffed pasta.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38140	latta/tin 1/1	g 800



Crema di Zucca

Pumpkin Sauce

Zucca fresca, macinata fine, cotta e pronta all'uso. Si presta nella preparazione di risotti e gnocchi, oppure come ripieno per tortelli e per pasticceria salata.

Finely-chopped fresh pumpkin, cooked and ready-to-use. Delicious as a sauce for risotto and gnocchi, or as a filling for tortelli and savoury pastries.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38220	latta/tin 1/2	g 400



Crema di Peperoncino piccante

Hot Pepper Sauce

Crema composta quasi esclusivamente da peperoncini conservati in olio di semi di girasole. Può essere utilizzata a crudo come accompagnamento di diverse portate o aggiunta in sughi e farciture in genere.

A sauce made almost exclusively from chilies preserved in sunflower oil. It can be used alone as an accompaniment to various dishes or added to sauces and fillings.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38113	latta/tin 1/1	g 800





Crema di Tonno Tuna Sauce

Tonno selezionato sminuzzato e miscelato con olio d'oliva, burro, latte e uova per ottenere un prodotto di alta qualità e sapore. Perfetta per condire pasta e riso e per guarnire tartine, tramezzini, panini e bruschette.

Made with carefully selected tuna that has been chopped and combined with olive oil, butter, milk and eggs to obtain a high-quality delicious-tasting product. Perfect for adding to pasta and rice dishes and for filling/topping canapés, sandwiches, panini rolls and bruschetta.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38180	latta/tin 1/2	g 400



Crema di Salmone con pezzi Salmon Sauce with Chunks

Crema preparata con polpa di scampi macinata finemente così da realizzare un composto delicato e morbido, pronto da aggiungere al piatto che si vuole servire, in particolare antipasti e primi piatti.

Pink like the fresh salmon it is made from, this is a chunky sauce that will give consistency to any dish it is added to. It is perfect as a base for making starters, pasta dishes and numerous other uses in the kitchen.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38095	latta/tin 1/2	g 400



Crema di Scampi Prawns Sauce

Crema preparata con polpa di scampi macinata finemente così da realizzare un composto delicato e morbido, pronto da aggiungere al piatto che si vuole servire, in particolare antipasti e primi piatti.

A sauce made from finely-ground prawn pulp giving a mild and light creamy mixture. It can be added to any dish but is particularly suited to starters and pasta dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38200	latta/tin 1/2	g 400



Crema di Gamberetti Shrimps Sauce

È un paté dal colore rosaceo, chiaro, dal gusto fine, realizzato con gamberetti scelti di buona qualità. Permette di realizzare ottimi primi piatti, farcire pasticceria salata e panini di vario genere.

This is a pinkish colour paste with a refined flavour made from carefully-selected high-quality shrimps. It can be used to create outstanding pasta dishes, and fill all manner of savoury pastries and panini rolls.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38190	latta/tin 1/2	g 400



Creme

Creamy Sauces



Crema ai 4 formaggi maxiresa 4 Cheeses Sauce high yeld

Parmigiano, Fontal, Emmenthal e Cheddar sono fusi e arricchiti con burro, per una crema dalla resa impareggiabile. Si usa essenzialmente per condire la pasta, riso, per farcire torte o pasticcini salati.

Parmesan, Fontal, Emmenthal and Cheddar melted together with added butter to create a sauce that goes far. Best used for creating pasta and rice sauces and as a filling for flans and savoury pastries.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38120	latta/tin 1/1	g 800



Crema ai 4 formaggi cremosa 4 Cheeses Sauce creamy

Crema a base di Fontal, Emmenthal, Grana Padano e Pecorino fusi. Molto cremosa, può essere usata tal quale o mescolata con altri ingredienti.

A sauce made from melted Fontal, Emmenthal, Grana Padano and Pecorino. Exceptionally creamy, it can be used alone or mixed with other ingredients.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38136	latta/tin 1/2	g 400



Crema ai 5 formaggi 5 Cheeses Sauce

Creata con Fontal, Emmenthal, Grana Padano, Maasdammer e Gouda, è pronta per essere utilizzata. Perfetta per condire pasta, per creare sostanziosi risotti e farcire pizze.

Made with Fontal, Emmenthal, Grana Padano, Maasdammer and Gouda, this sauce is ready-to-use. Perfect for dressing pasta, making hearty risotto dishes and topping pizzas.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38128	latta/tin 1/2	g 390



Fonduta Cheese Fondue

Fontal fuso nel burro fino a diventare il tipico piatto svizzero. Nata per servire la classica fonduta, è una crema adatta anche per farcire vol au vent, panini e tramezzini.

Fontal melted in butter to make the traditional Swiss dish. Created to be used as a classic fondue sauce, it also makes an excellent filling for vol au vent, panini rolls and sandwiches.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38106	latta/tin 1/1	g 800

Dolci Desserts



Preparato per Panna cotta *Panna Cotta powder mix*

Preparato in polvere istantaneo che permette di ottenere in pochissimi minuti una delizia dal sapore delicato, tutta da gustare. Da arricchire con salse dolci al cioccolato, al caramello o alla frutta.

Instant powder mix that transforms in a matter of minutes into an exquisite delicate-tasting dessert. An additional touch can be added with chocolate, caramel or fruit sauces.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
48133	busta/bag g 200	g 200



Preparato per Crema Catalana *Catalan Cream powder mix*

Preparato in polvere istantaneo che permette di preparare, aggiungendo latte e panna, tante coppette di crema, da caramellizzare con il cannello o in forno.

Instant powder mix. Just add milk and cream to make many small cups of cream, to be caramelised using a chefs' blow-torch or in the oven.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
48141	busta/bag g 200	g 200



Preparato per Budino al Cioccolato *Chocolate Pudding powder mix*

Grazie a questa polvere istantanea, già zuccherata, si può facilmente realizzare un eccellente budino al cioccolato. Può essere servito tale e quale, caldo oppure freddo di frigo con un'aggiunta di un ciuffetto di panna.

Thanks to this sweetened instant powder, it is very easy to prepare an exquisite chocolate pudding. It can be served either warm or chilled with some added cream.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
48166	astuccio/case g 1000	g 1000



Preparato per Budino Crème Caramel *Crème Caramel powder mix*

Elegante, gustoso e sempre attuale, il budino Crème Caramel può essere semplicemente preparato sciogliendo questo preparato in latte bollente. È ideale arricchito con la nostra salsa-topping al caramello.

Elegant, delicious and always modern, this Crème Caramel is prepared by simply dissolving the powder mix in boiling water. A finishing touch can be added with our caramel salsa-topping.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
48162	astuccio/case g 1000	g 1000

La linea spazia dai sapori più noti a quelli meno consueti, che profumano di spezie. Questi dolci di pronto effetto pretendono poco e danno moltissimo. Per prepararli, basta aggiungere gli ingredienti freschi prescritti; quindi, mescolare, mettere al fuoco e seguire le istruzioni. L'altissima qualità degli ingredienti è garanzia di pieno successo.

This line ranges from the best-known flavours to less usual tastes with aromas of spices. These quick-to-make desserts require little and give a lot. To prepare them, just add the fresh ingredients listed on the packaging, mix everything together, heat on the stove and follow the instructions. The exceptional quality of the ingredients guarantees the success of these desserts.



Preparato per Tiramisù *Tiramisu Custard*

Da lavorare a freddo, consente di creare un'ottima crema Tiramisù in poco tempo, da servire come dessert.

To be prepared cold, this mix transforms quickly into a delicious cream tiramisu that can be served as a dessert.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
48136	astuccio/case g 810	g 810



Preparato per Tortino al Cioccolato *Chocolate Cake*

Dolce tentazione dal cuore morbido e avvolgente, si crea con questo preparato istantaneo a base di cioccolato fondente, da sciogliere semplicemente nel latte e infornare. Golosità compatta all'esterno e cremosa all'interno, è da servire con gelato alla crema oppure con frutti di bosco e panna montata.

Create a sweet temptation with an exquisite soft centre with this instant mix made from dark chocolate – simply dissolve in milk and bake. A delicacy that is crisp on the outside and creamy on the inside, it can be served with vanilla ice cream or forest fruits and whipped cream.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
48167	astuccio/case g 1000	g 1000



Preparato per Mousse al Cioccolato *Chocolate Mousse*

Permette di realizzare una soffice mousse con l'aggiunta di semplice latte freddo e l'ausilio di uno sbattitore elettrico.

This mix transforms into a fluffy mouse by simply adding cold milk and whisking the mixture with an electric whisker.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
48188	astuccio/case g 1000	g 1000



Preparato per Mousse al Limone *Lemon Mousse*

Dolce leggero da creare in pochi minuti sciogliendo il preparato nel latte freddo.

A dessert that can easily be prepared in a matter of minutes by dissolving the mix in cold milk.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
48186	astuccio/case	g 880

Crema e Sorbetti

Creamy and Fruit Sorbets



Sorbetto al limone Gransucco

Lemon Sorbet Gransucco

Polvere ricca di succo di limone disidratato che, diluita con acqua, regala un sorbetto cremoso, dal gusto intenso. Personalizzabile con latte o vodka.

A rich lemon juice powdered which diluted in water makes a creamy sorbet with intense flavour. It can be personalised with milk or vodka.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
50399	busta/bag kg 1,2	g 1200



Sorbetto alla Mela Verde

Green Apple Sorbet

Dal gusto particolarmente raffinato, se diluito con acqua, latte e Calvados risveglia l'appetito tra diverse portate.

With an exquisite flavour, this mix can be diluted in water, milk and Calvados and enjoyed as an appetite-whetter between courses.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
50371	busta/bag kg 1	g 900





Sorbetto al Mandarino

Tangerine Sorbet

Particolare già di suo, può essere diluito anche con l'aggiunta di vodka, liquore al mandarino o Gran Marnier.

Delicious in its own right, it can also be diluted with vodka, mandarin liquor or Gran Marnier.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
50373	busta/bag kg 1	g 900



Crema al Caffè

Coffee Creamy Sorbet

Utile sia per farcire dolci che da gustare come dolce al cucchiaino, diventa ancora più golosa se arricchita con panna montata, nocciole o gherigli di noci. Si prepara miscelando il preparato con latte e versandolo nel granitore. Si può utilizzare anche per ottenere un fresco sorbetto al caffè.

Excellent as a filling for sweet dishes or to be enjoyed as a dessert in its own right. Add whipped cream, hazelnuts or walnut kernels to make it even more delicious. Simply mix the powder mix with milk and pour into the slush machine. The mix can also be used to create a refreshing coffee sorbet.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
50381	busta/bag kg 1	g 1000



Dekor

Dessert sauces

Pronti da spremere sui vostri dolci preferiti, danno colore, gusto e raffinatezza. Sbizzarrite quindi la vostra fantasia ed avrete dolci da ammirare.

Ready to pour over your favourite desserts, this sauces will add a touch of colour, taste and sophistication. Indulge your fancies and create desserts to be admired.



Salsa al Cioccolato
Chocolate Sauce

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
50553	flacone/squeeze bottle kg 1	g 950



Salsa al Caffè
Coffee Sauce

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
50565	flacone/squeeze bottle kg 1	g 900



Salsa alla Nocciola
Hazelnut Sauce

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
50585	flacone/squeeze bottle kg 1	g 800



Salsa al Caramello
Caramel Sauce

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
50555	flacone/squeeze bottle kg 1	g 950



Salsa ai Frutti di Bosco
Mixed Berries Sauce

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
50575	flacone/squeeze bottle kg 1	g 950



Salsa alla Fragola
Strawberry Sauce

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
50570	flacone/squeeze bottle kg 1	g 950





Salsa all'Amarena Black Cherry Sauce

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
50560	flacone/squeeze bottle kg 1	g 950



Salsa alla Vaniglia Vanilla Sauce

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
50582	flacone/squeeze bottle kg 1	g 950



Miele millefiori Honey

Miele di alta qualità. Particolarmente indicato per la caffetteria, non cristallizza e non altera il gusto delle bevande.

High-quality honey. Ideal for coffee shops, it doesn't crystallise nor does it alter the taste of drinks.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38601	espositore/display box g 6x250	g 1500



Zucchero Sugar

Nato per addolcire caffè, the, camomilla e cioccolata, è confezionato in modo elegante e simpatico.

To sweeten coffee, tea, chamomile tea and hot chocolate, our sugar comes in sophisticated and attractive packaging.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
65009	cartone/box g 5x2000	g 10000



Frutta

Fruit



Noci sgusciate

Shelled Walnuts

Sgusciate in quarti o metà, sono croccanti e gustose oltre che ricche di proprietà nutritive sorprendenti. Ideali in cucina, permettono di arricchire ricette tradizionali o per esplorare nuovi abbinamenti gastronomici.

Shelled in quarters or halves, these walnuts are both crunchy and tasty as well as being rich in nutrients. Ideal for use in the kitchen, they add a twist to traditional recipes or can be used to try out innovative gastronomic pairings.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
37130	sacchetto/bag g 500	g 500



Pinoli

Pine Nuts

Piccoli e morbidi, sono semi commestibili contenuti nelle pigne di alcune specie di pini. Si possono impiegare in moltissime ricette, sia di pasticceria che di cucina tradizionale.

Small and soft, these edible seeds can be found in the pine cone of some species of pine trees. They can be used in numerous recipes, both for patisserie and cakes as well as traditional dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
37150	sacchetto/bag g 500	g 500



Sciroppare

È una tecnica di conservazione che si concretizza immergendo singoli frutti, puliti o sbucciati, in uno sciroppo a base di zucchero. Quest'ultimo permette alle fette o ai pezzi di frutta di non prendere aria, ma regala anche tanto gusto in più.

Syrup

Syrup is often used as a method to conserve cleaned or peeled fruits by placing them in a sugar-based syrup. The slices or pieces of fruit are consequently not in contact with air and at the same time take on a more marked flavour.



Castagne al miele

Chestnuts with Honey

Castagne confezionate con l'aggiunta di miele, ideali per accompagnare formaggi ed ottime nella preparazione di dolci.

Chestnuts with added honey, the perfect accompaniment to cheeses and an excellent ingredient for use in desserts.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
82023	latta/tin 1/1	g 880



Castagne allo sciroppo

Chestnuts in Syrup

Castagne sbucciate a vapore, selezionate e lavorate così Castagne al miele da mantenere inalterata la consistenza ed il gusto tipico della castagna. Ideali per minestre, passati, per farcire secondi piatti e per ripieni.

Carefully-selected steam-shelled chestnuts, with all the traditional texture and taste of chestnuts intact. Perfect for use in soups, purées, main course dishes and as fillings.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
82020	latta/tin 1/1	g 880



Frutti di Bosco in sciroppo

Mixed Berries in syrup

Mirtilli, lamponi, ribes rosso e more selezionati per qualità, consistenza e calibro, vengono confezionati nel loro succo con aggiunta di un po' di zucchero di canna.

Blueberries, raspberries, redcurrants and more, all selected for their quality, texture and calibre. Preserved in their own juices with a small amount of added brown sugar.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
82095	vaso vetro/glass jar ml 580	g 580



Prugne sciroppate

Plums in syrup

Prugne scelte dalla polpa carnosa e molto succosa, confezionate con acqua e zucchero. Da gustare a colazione semplicemente sgocciolate, ma utilizzabili anche per colorare macedonie e per la preparazione di dolci.

Carefully-selected fleshy and juicy prunes in water and sugar. They can be drained and enjoyed at breakfast or can be used to add colour to fruit salads or for making desserts.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
84025	latta/tin 3/1	g 2600

Frutta

Fruit



Mini Mele

Mini Apples

Mele di piccola pezzatura, esteticamente perfette, conservate in acqua e poco zucchero. Ideali per arricchire macedonie, sono pronte per gli utilizzi e gli abbinamenti più gustosi, raffinati e fantasiosi.

Perfectly-formed mini pears preserved in water and a small amount of sugar. Perfect as an ingredient in fruit salads, they are ready to be used in the most delicious, exquisite and creative ways possible.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
82210	latta/tin 1/2	g 425



Mini Pere

Mini Pears

Piccole pere consistenti e dolci, private della buccia e confezionate intere in leggero sciroppo. Consistenti, dolce e fragranti sono perfette per accompagnare prime colazione e per la preparazione di dolci e macedonie.

Small and sweet peeled pears, preserved whole in a light syrup. Rich, sweet and fragrant, they are perfect as a side dish at breakfast or for making desserts and fruit salads.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
82215	latta/tin 1/2	g 420



Pere tagliate sciroppate

Pear slices in syrup

Pere della varietà William pelate, tagliate a metà, detorsolate con cura e confezionate in acqua e zucchero. Ideali per accompagnare e creare originali preparazioni.

Peeled William pears, sliced in half, cored with care and packed in water and sugar. Perfect to accompany and create original dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
84020	latta/tin 3/1	g 2600



Pesche sciroppate

Peaches in syrup

Pesche della migliore qualità, pulite e snocciolate con cura, vengono confezionate in acqua e zucchero. Ideali per arricchire macedonie, per crostate, dolci in genere, e per preparazioni d'alta gastronomia, come la "Pesca Melba".

The very best quality peaches, prepared and pitted with care, sealed in water and sugar. Delicious in fruit salads, pies, and all other types of dessert, as well as fine cuisine dishes such as "Peach Melba".



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
82130	latta/tin 1/1	g 820
84030	latta/tin 3/1	g 2600



Albicocche sciroppate *Apricots in syrup*

Carnose, di un colore giallo-arancio, vengono subito lavorate nel luogo d'origine e poi confezionate in acqua e zucchero. Da gustare in semplicemente così o in macedonie e torte.

Fleshy and with a yellow-orange colour, these apricots are processed immediately after picking in their place of origin and then sealed in water and sugar. To be enjoyed alone or in fruit salads and cakes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
84070	latta/tin 3/1	g 2600



Mini Ananas allo sciroppo *Mini Pineapples in syrup*

Piccoli ananas scelti della migliore qualità, sono lavorati, tagliati a fettine e confezionati in uno sciroppo leggero. Sono ideali per arricchire macedonie e per qualsiasi tipo di preparazione in pasticceria.

High quality mini pineapples selected with care, prepared, cut into slices and preserved in a light syrup. Perfect for adding to fruit salads or for preparing any type of patisserie.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
82200	latta/tin 1/1	g 822



Ananas a fette sciroppato *Pineapple slices in syrup*

Ananas dal sapore e profumo intenso, privato della corteccia e del ciuffo di foglie, detorsolato con cura, tagliato a fette e confezionato in acqua e zucchero.

Pineapples with an intense flavour and aroma, with the skin and leaves removed and cored with care, cut into slices and placed in water and sugar.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
82110	latta/tin 1/1	g 560
84060	latta/tin 3/1	g 3035

Macedonia 5 frutti *5 Fruits Salad*

Combinazione di ananas, uva, ciliegie, pesche e pere, rigorosamente selezionati, lavorati con cura e confezionati in acqua e zucchero. Perfetta per una prima colazione sana, leggera, appetitosa e colorata, a fine pranzo sola, oppure arricchita con gelato.

A mix of carefully selected pineapples, grapes, cherries, peaches and pears, intricately prepared and preserved in water and sugar. Perfect for a healthy, light, tasty and colourful breakfast, or as a dessert after lunch by itself or with a scoop of ice cream.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
84015	latta/tin 3/1	g 2600



Frutta

Fruit



Mele a spicchi al naturale

Apple slices au naturel

Le migliori mele, selezionate per qualità e pezzatura sono pulite, tagliate a fette e confezionate al naturale. Ideali per la prima colazione, per arricchire macedonie e per la preparazione di crostate, torte e dolci.

The very best apples, selected for their quality and size, are cleaned, sliced into wedges and packed in natural juice. Perfect for breakfast, adding to fruit salads and for making pies, cakes and sweet dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
84042	latta/tin 3/1	g 2600



Purea di Mele senza zucchero

Apple puree no added sugar

Passata di frutta sana e genuina, che mantiene tutto il gusto, il sapore e le proprietà della frutta fresca. Pratica alternativa all'impiego della frutta fresca nelle produzioni di gelateria e pasticceria, può essere gustata anche tal quale.

A healthy and natural fruit purée with all the flavour, taste and properties of fresh fruit. A practical alternative to using fresh fruits in ice-cream and patisserie production, it can also be enjoyed as a stand-alone ingredient.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
84155	latta/tin 5/1	g 4650



Specialità per il Bar

Appetizers



Arachidi tostate e salate

Salted Peanuts

Di primissima qualità, controllate e selezionate, tostate e salate alla perfezione. Accompagnano con allegria drink con gli amici e gustosi aperitivi.

Outstanding quality, carefully checked and selected, roasted and salted to perfection. The perfect snack to go along with drinks with friends or a delicious aperitif.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
37012	sacchetto/bag kg 1	g 1000



Pistacchi tostate salati

Salted Pistachios

Pistacchi iraniani saporiti e fragranti, tostate in modo da risultare croccanti e sfiziosi al palato e moderatamente salati per non coprire il gusto della frutta secca. Eccellenti nell'happy hour.

Flavourful and fragrant Iranian pistachio nuts, roasted to be crunchy and appetising, and lightly salted to preserve the taste of the dried fruit. Excellent during happy hour.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
37030	sacchetto/bag kg 1	g 1000



Finezze al Pesto

Pesto Delicacies

Minigrissini al sapore di basilico e formaggio, dalla struttura croccante, tendente al tenace. Sapidì al palato, da consumare con salse a base pomodoro, salumi dolci e vini bianchi o rossi giovani.

Crunchy and firm mini basil and cheese flavour breadsticks. Very tasty, they are best enjoyed with a tomato-based salsa, cold cuts and a young red or white wine.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
37049	sacchetto/bag g 300	g 300



Salatini

Salted Biscuits

Semplici, salati o aromatizzati, divertenti nelle loro forme, compongono un mix leggero e fragrante.

Simple, savoury or seasoned, in delightful shapes, Salatini is a light and crunchy mix.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
37095	sacchetto/bag g 750	g 750

Sono gli immancabili. Aromatizzati, sapidi, creativi o tradizionali, semi, crostini o biscotti. Sempre i “soliti” che tutti cercano. Dedicati al mondo del drink perché “aiutano” a bere.

Unmissable. Aromatic, flavourful, creative or traditional; nuts, crostini or biscuits. The “usual suspects” that everyone loves. Dedicated to the world of drinks because they “help” with drinking.



Mais Jumbo

Salted and toasted Jumbo Corn

Chicchi di mais giganti, tostati e confezionati all'istante per conservare l'aroma e il sapore del prodotto appena sfornato. Ideali con un boccale di birra o un bicchiere di vino prima di cena.

Giant corn kernels, roasted and immediately packaged to preserve the aroma and taste of the just-baked product. Perfect with a beer or a glass of wine before dinner.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
37080	sacchetto/bag g 500	g 500



Mais Jumbo piccante

Spicy Jumbo Corn

Dal gusto speziato e fantasioso, sono uno stuzzichino originale che si sposa perfettamente con ogni tipo di cocktail.

With a spicy and imaginative flavour, this is an original snack that goes perfectly with any type of cocktail.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
37085	sacchetto/bag g 500	g 500



Rice Crackers piccanti

Spicy Rice Crackers

Crackers di riso a forma di rosette, croccanti, allegri e appetitosi, dal sapore piccante e vivace. Ideali compagni di un bicchiere di birra o di altre bibite.

Rosette-shaped crunchy, cheerful, tasty and spicy rice crackers. Perfect along with a beer or any other drink.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
37060	sacchetto/bag g 500	g 500



Baggi Papeete

Snack particolare e vivace, composto da riso, arachidi, alghe marine, semi di sesamo e spezie piccanti. È una valida alternativa agli snack tradizionali per aperitivo.

A unique and intense snack made from rice, peanuts, seaweed, sesame seeds and hot spices. A great alternative to traditional aperitif snacks.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
37075	sacchetto/bag g 500	g 500



Exagonali gusto Bacon

Exagonali Bacon flavoured Crackers

Friabili, di sottile spessore e con un gusto intenso di bacon affumicato. Adatti ad essere consumati con birre e vini bianchi frizzanti.

Crispy, thin, and with an intense flavour of smoked bacon. Perfect as a pairing with beer or sparkling white wine.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
37051	sacchetto/bag g 300	g 300



Snack Mexicano's piccanti

Spicy Mexican Crackers

Allegri, croccanti, rotondi e sottili, vengono cotti al forno e aromatizzati al formaggio. Soddisfano quella voglia di leggerezza in ogni occasione della giornata.

Cheerful, crispy, round and thin, these snacks are baked in the oven and flavoured with cheese, and will satisfy any flight of fancy at any time, day or night.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
37055	sacchetto/bag g 500	g 500



Crostini di Pane all'Olio

Croutons with Olive Oil

Piccoli panini tagliati a metà, tostati all'olio, dal colore leggermente dorato, struttura croccante e dal sapore neutro. Da farcire con salumi, tartare, o paté, si prestano ad essere scaldati su grill o microonde.

Small panini rolls cut in half and roasted with oil, with a slightly golden colour, crunchy texture and neutral flavour. To be eaten with cold cuts, tartare or pâté, they can also be heated up in the grill or microwave.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
37050	sacchetto/bag g 350	g 350



Specialità per il Bar

Appetizers



Patatine Crisps

Dorate, croccanti, di elevata qualità, una dopo l'altra diventano sempre più irresistibili. Ideali per accompagnare ogni tipo di aperitivo e cocktail.

Golden, crunchy, exceptional quality, they become increasingly irresistible the more you eat. Perfect to accompany aperitifs and cocktails.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
EB704	busta/bag g 280	g 280



Happy Chips

Snack salato a base di fiocchi e fecola di patate. Dalla forma piccola e arrotondata, sono particolarmente friabili e dolci, da gustare in ogni momento della giornata.

A savoury snack made from potato flakes and potato starch. Small and round, these chips are deliciously crumbly and sweet and can be enjoyed at any time during the day.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
EB702	busta/bag g 300	g 300



Crokky Chips

Potatoe novelle di piccole dimensioni, cotte con la pelle prima in olio e poi al forno, sono poi tagliate ad uno spessore che non supera mai il millimetro. Particolarmente croccanti e poco unte.

Small new potatoes with their skin intact cooked first in oil and then baked in the oven. They are then cut into slices no thicker than 1 mm. Especially crunchy and non-greasy.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
EB701	busta/bag g 450	g 450



Velomais

Riccioli di mais dal gusto irresistibile, si preparano tostando la polenta fino a renderla dorata e croccante. Si apprezzano in particolare con un buon bicchiere di birra.

Delicious corn curls made by roasting cornmeal until it turns golden and crispy. Particularly tasty with a pint of beer.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
EB703	busta/bag g 400	g 400

Stuzzichini da Aperitivo Specialities



Peperoni ripieni di Tonno *Hot Peppers stuffed with Tuna*

Peperoni rossi, piccantissimi, ripieni di tonno, acciughe, capperi e prezzemolo, confezionati a mano in olio di girasole. Sono ideali per accompagnare aperitivi ed antipasti, salumi e formaggi.

Very spicy red bell peppers stuffed with tuna, cured anchovy fillets, capers and parsley, hand-packed in sunflower oil. Perfect along with aperitifs and starters, cold cuts and cheeses.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28220	vaso vetro/glass jar ml 1062	g 1000
28221	latta/tin 1/1	g 780



Peperoni ripieni di Ricotta *Peppers stuffed with Ricotta cheese*

Peperoni tenaci al primo morso ma morbidi, dal gusto di peperone e ricotta con note erbacee in coda. Perfetti come aperitivo, antipasto tipico o finger food.

Firm at first bite but then soft inside, delicious tasting bell peppers with ricotta and trailing herbal notes. Perfect as an aperitif, starter or finger food.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28223	vaso vetro/glass jar ml 1062	g 1000



Peperoni ripieni di Formaggio *Peppers stuffed with Cheese*

Peperoni dalla forma tonda e regolare, di consistenza croccante all'esterno e morbida all'interno grazie al soffice formaggio che contengono. Conservati in olio di semi di girasole, sono da gustare come antipasto o stuzzichino.

Peppers of round, regular shape, crisp on the outside and soft on the inside thanks to their soft cheese filling. Preserved in sunflower oil, they can be enjoyed as an appetizer or as a snack.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28227	latta/tin 1/1	g 800



Peperoni Verdi ripieni *Stuffed Green Peppers*

Peperoncini verdi tondi di 2,5- 3 cm di diametro, farciti con alici e capperi. Dal sapore sapido e di piccantezza gradevole, si possono servire come antipasto, aperitivo o finger food.

Small round green peppers around 2.5- 3 cm in diameter, stuffed with anchovies and capers. Full-flavoured and slightly spicy, they can be served as a starter, aperitif or finger food.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28219	latta/tin 1/1	g 780

Principalmente mono”boccone”, sono stuzzichini già pronti da servire specialmente al momento dell’aperitivo.

Mainly one “bite” treats, these snacks are ready-to-serve at aperitif time.



Carciofini ripieni Stuffed Artichokes

Piccoli carciofi imbottiti con un impasto composto da tonno, capperi, alici, pomodori secchi. Aromatizzati con peperoncino ed origano, sono ottimi per arricchire aperitivi ed antipasti.

Small artichokes stuffed with a blend of tuna, capers, anchovies and sun-dried tomatoes. Seasoned with chili pepper and oregano, they add a delightful touch to aperitifs and starters.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28217	latta/tin 1/1	g 780



Pomodorini Verdi ripieni Stuffed green Tomatoes

Pomodorini ancora verdi farciti con tonno, capperi, alici e pomodori secchi. Di consistenza croccante e sapore dolciastro, accompagnano egregiamente piatti di salumi, pesce e carne.

Green cherry tomatoes stuffed with tuna, capers, anchovies and sun-dried tomatoes. With a crisp texture and sweetish flavour, they pair up excellently with cold cuts and fish and meat dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28218	latta/tin 1/1	g 780



Salsicciotti con Cinghiale al Barolo Wild Boar Sausages with Barolo

Salsicciotti a base di carne di cinghiale scelta e raffinata. Aromatizzati al barolo, assumono un sapore più amabile e delicato. Sono un’idea diversa da proporre sia in orario aperitivo che come antipasto.

Sausages made from carefully selected exquisite wild boar meat. Flavoured with Barolo wine, the sausages take on a sweeter and more delicate flavour. A unique idea for aperitifs or starters.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28250	vaso vetro/glass jar ml 1062	g 1000



Bocconcini di Alici con peperoni Pepper Rolls with anchovies

Alici selezionate, lavorate esclusivamente a mano, avvolte in un peperone sodo e carnoso e confezionate in olio di girasole. Lavorati esclusivamente a mano, sono ideali per accompagnare in modo originale aperitivi ed antipasti, salumi e formaggi.

Carefully-selected anchovies, hand-prepared, wrapped in a firm and fleshy pepper and packed in sunflower oil. Exclusively hand prepared, these bites are perfect as a unique accompaniment to an aperitif or starter, cold cuts and cheeses.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28210	vaso vetro/glass jar ml 1062	g 1000

Stuzzichini da Aperitivo Specialities



Involtini di Peperoni rossi e gialli Stuffed Peppers Rolls

Involtini di peperoni farciti con pomodori secchi, capperi e alici, conservati in olio di semi di girasole. Croccanti, dolci ed aromatici, si gustano tali e quali, come accompagnamento di taglieri di affettati o carpacci di pesce.

Rolls crafted from bell peppers stuffed with sun-dried tomatoes, capers and anchovies, packed in sunflower oil. Crisp, sweet and aromatic, they can be enjoyed on their own right, as a side to cold cuts platters or fish carpaccio.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28232	latta/tin 1/1	g 780



Involtini di Zucchine Stuffed Zucchini Rolls

Zucchine arrotolate su un ripieno di pomodori secchi, capperi e alici, conservati in olio di semi di girasole. Di buona consistenza, arricchiscono antipasti o possono essere offerti all'aperitivo.

Courgette rolled around a filling of sun-dried tomatoes, capers and anchovies, packed in sunflower oil. With a delightful texture, they can be served as an addition to starters or with an aperitif.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28234	latta/tin 1/1	g 780



Involtini di Melanzane Stuffed Aubergine Rolls

Involtini di melanzane riempiti con pomodori secchi, capperi e alici, conservati in olio di semi di girasole. Aromatizzati con peperoncino ed origano.

Aubergine rolls filled with sun-dried tomatoes, capers and anchovies, packed in sunflower oil. Seasoned with chili pepper and oregano.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28235	latta/tin 1/1	g 780



Involtini Pomodori secchi e Tonno Dried Tomatoes Rolls with Tuna

Infilati singolarmente con uno stuzzicadenti, sono di struttura resistente alla masticazione, ma con cuore morbido, offrono un sapore deciso di tonno con note dolci di pomodoro. Ideali come aperitivo, antipasto, finger food.

Held in place with a cocktail stick, these rolls are firm on the outside with a soft centre, and offer a marked tuna flavour with sweet hints of tomato. Perfect as an aperitif, starter or finger food.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
28224	vaso vetro/glass jar ml 1062	g 1000



Banderillas

Spiedini composti da peperoni, olive, cipolline, cetrioli e peperoncini, confezionati in aceto di vino per mantenere tutto il sapore e la consistenza delle verdure fresche. Da servire con aperitivi, come antipasto e per accompagnare secondi piatti a base di carne.

Skewers made from bell peppers, olives, baby onions, cucumbers and chili peppers, packed in wine vinegar to preserve the taste and texture of the fresh vegetables. Serve with aperitifs, as a starter and to accompany meat dishes.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
34110	vaso vetro/glass jar ml 1700	kg 1,8



Frutti del Cappero

Caper Flower Buds

Frutti del cappero dall'aroma particolare e dal gusto caratteristico, confezionati in aceto di vino. Ideali in per accompagnare in modo originale aperitivi, cocktails ed antipasti in genere.

Caper berries with a unique aroma and traditional taste preserved in wine vinegar. Perfect as an unusual accompaniment to any type of aperitif, cocktail or starter.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
61055	vaso vetro/glass jar ml 580	g 540



Aaglio marinato a spicchi

Pickled Garlic Cloves

Aaglio gustoso e croccante, il cui tipico sapore è fortemente attenuato dalla particolare preparazione e dall'aggiunta di spezie e pomodoro. E' ideale come antipasto, come contorno e per guarnizioni di insalate.

Tasty and crisp garlic with its usual flavour toned-down by our unique preparation method and the addition of spices and tomato. Perfect as a starter, a side dish and to dress salads.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
60015	vaso vetro/glass jar ml 1062	g 1000



Condimenti

Dressings



Olio extravergine di oliva
Extra Virgin Olive Oil

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38561	espositore/display box ml 10x100	ml 10



Olio extravergine di oliva e Aceto di vino bianco
Extra Virgin Olive Oil and White Wine Vinegar

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38591	espositore/display box ml 15x100	ml 15



Aceto balsamico di Modena I.G.P.
PGI Modena Balsamic Vinegar

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38571	espositore/display box ml 5x100	ml 5



Aceto di vino bianco
White Wine Vinegar

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38581	espositore/display box ml 5x100	ml 5



Succo di Limone
Lemon Juice

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38546	espositore/display box ml 5x100	ml 5
62182	bottiglia/bottle l 1	l 1





Sale iodato Iodized Salt

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38532	espositore/display box g 2x1000	g 2



Pepe nero Black Pepper

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38541	espositore/display box g 0,2x1000	g 0,2



Zafferano Saffron

Ricavato dagli stocchi dell'omonima pianta, trova impiego in cucina come aromatizzante di pregio. Ideale per risotti e paella.

Made from the stigma of the saffron plant, saffron is used in the kitchen as a valuable spice. Ideal for risotto and paella.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
56010	bustina/bag	g 0,125



Roast insaporitore a base di erbe Roast Seasoning

Combina erbe aromatiche, spezie e sale marino questo insaporitore che ravviva tante ricette. Da utilizzare al posto del sale, è particolarmente indicato per aromatizzare il pollo allo spiedo, al forno o alla diavola, ma anche braciole e scaloppine, coniglio, arrostiti, stinco patate al forno e fritte.

This seasoning mix combines aromatic herbs, spices and sea salt to add a delicious twist to any recipe. To be used instead of salt, this seasoning mix is particularly suited to seasoning spit-roast, roasted or devilled chicken as well as chops, escalopes, roasts, shanks, baked potatoes and chips.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
EB472	barattolo/can kg 1	g 950



Panna Vegetale da cucina Vegetable Cooking Cream

Crema vegetale pronta all'uso, molto cremosa e digeribile perché senza amidi. Utile per la preparazione di salse è ideale per condire tortellini, tagliatelle e primi piatti in genere, per la preparazione di gustosi arrostiti e scaloppine, per insaporire contorni e verdure cotte.

A ready-to-use vegetable cream, creamy and easy to digest as it contains no starch. Useful for making sauces, it is perfect for adding flavour to tortellini, tagliatelle and other pasta dishes, for making delicious roasts and escalopes, for seasoning side dishes and cooked vegetables.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
64050	tetabrik/tetabrik ml 500	ml 500



Varietà

Miscellanea



Fiocchi di Patate per puré *Instant Mashed Potatoes*

Fiocchi per la realizzazione di un puré di patate gustoso, soffice, leggero e genuino. Ideale come contorno per secondi piatti a base di carne o pesce. Si può aggiungere ad impasti per polpettoni o polpette di carne o verdure per rendere il tutto più morbido e gustoso.

Potato flakes to make a delicious, fluffy, light and natural potato purée. Perfect as a side to meat or fish dishes. It can be added to mixtures for polpettone, meatballs or meatless meatballs to make the dishes fluffier and tastier.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
44060	sacchetto/bag kg 1	g 1000
44015	sacco/bag kg 5	g 5000
44010	sacco/bag kg 25	g 25000



Preparato per Gnocchi di Patate *Powder mix for Potato Gnocchi*

Fiocchi di patate macinati, farina di frumento, latte, uova e sale per gnocchi secondo la tipica ricetta italiana. Un chilo di preparato, miscelato con un litro di acqua fredda, permette di ottenere 15/20 porzioni di gnocchi.

Ground potato flakes, wheat flour, milk, eggs and salt for gnocchi as per the traditional Italian recipe. A kilo of mix blended with one litre of cold water gives 15/20 portions of gnocchi.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
46015	sacchetto/bag kg 1	g 1000



Preparato per Crocchette di Patate *Powder mix for Potato Croquettes*

Preparato con fiocchi di patate macinati, latte, uova e sale, è caratterizzato da un'alta resa e qualità.

High-yield and high-quality mix made from ground potato flakes, milk, eggs and salt.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
44035	sacchetto/bag kg 1	g 1000



Pratici Aiuti Kitchen Helps

Staccante Spray

No-stick Cooking Spray

Miscela di oli vegetali utile per permettere il facile distacco di preparazioni alimentari cotte in forno da stampi, forme, teglie e piastre di cottura. Igienico e sicuro, non altera il sapore finale della pietanza. Consente di evitare inutili sovradosaggi e una notevole riduzione dei consumi, facilitando le operazioni di lavaggio dei supporti di cottura.

A vegetable oil mix to separate oven-cooked food preparations from moulds, baking trays and griddles. Hygienic and safe, it doesn't alter the flavour of the food. The spray helps avoid wastage and allows for a significant reduction in consumption, making washing cooking items much easier.



CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
64025	bomboletta/spray bottle ml 500	-





Stuzzicadenti Toothpicks

Indispensabili su qualsiasi tavola a fine pasto, sono oggi anche utilizzati durante gli aperitivi. Confezionati in igieniche bustine monodose, sono poi racchiusi nell'elegante espositore da tavolo o da bancone.

An essential post-meal item on any table, also used for aperitifs. Packaged in hygienic single-use bags and contained in a stylish table-top or counter-top display box.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38551	espositore/display box pz 1000	-



Salviette detergenti monouso Cleaning Wipes

Salviette detergenti monouso dal delicato profumo di limone. Perfette per rinfrescarsi ovunque in modo pratico e veloce.

Single-use cleaning wipes with a delicate lemon fragrance. Perfect for practically and quickly freshening up anywhere any time.

CODICE CODE	CONFEZIONE PACKAGING	PESO NETTO NET WEIGHT
38700	espositore/display box pz 100	-



Benvenuti nel nostro mondo

1938. Il Commendatore Rodolfo Bonanni “sogna” la nostra storia e fonda un’azienda che ha nell’acronimo del suo nome la volontà di durare nel tempo oltre se stesso. Robo. In questi 75 anni di storia tanto è successo, in continua crescita sotto l’aspetto delle acquisizioni e dei riconoscimenti ricevuti, legati all’eccellenza del proprio operato. Voglia di “fare” era il tratto che distingueva il Commendatore ed è la caratteristica che ci caratterizza ancora adesso. Solo la voglia di “fare” ci permette di interpretare il cambiamento dei tempi attraverso i nostri

ingredienti, ed è la voglia di “fare” che ci aiuta ad ascoltare quelle che sono le esigenze di migliaia di operatori del settore alimentare, così come “fare” qualcosa per loro ci gratifica. Potremmo definirci degli artigiani perché e nel voler “fare” ogni giorno meglio il nostro lavoro che troviamo la nostra gratificazione e non necessariamente nel solo aspetto finanziario. Robo significa anche nel tempo innovazione, perché, tutto sommato, cos’è l’innovazione se non una grande tradizione riuscita.



*Noi ci troviamo qui,
nel cuore dell’Oltrepò Pavese.*





Brodi	4
Pomodori	10
Sughi, Salse e Ragù	16
Risi	22
Secondi	24
Specialità di Mare	26
Funghi	34
Carciofi	41
Grigliati	46
Cipolle	50
Olive	52
Legumi	58
Verdure ricettate	61
Capperi	66
Verdure al naturale	67
Salse e Creme	71
Dolci	84
Frutta	90
Specialità per il Bar	95
Condimenti	103
Varietà	105
Pratici Aiuti	106

***Robo* Specialità Alimentari**

Via Zaccagnini, s.n.c. - STRADELLA (PV) ITALY
Tel. +39.0385.251311 - Fax +39.0385.42847
www.robos.it - info@robos.it





Robo
le Selezioni

222011



Il piacere della qualità,
il gusto della leggerezza

The pleasure of quality,
the taste of lightness

Retail by Robo, il gusto della sfida

*Noi di Robo amiamo le sfide, ci piace misurarci con il mercato alla ricerca di nuovi traguardi da raggiungere. È con questo spirito, e animati da una grande passione, che abbiamo deciso di mettere in gioco il nostro nome, la nostra credibilità e la lunga esperienza maturata nel catering per proporci anche sul mercato retail. Così sono nate le **Selezioni**, una linea di prodotti d'avanguardia, che associano alta qualità, sapori autentici e formulazioni equilibrate per soddisfare le richieste di un consumatore sempre più esigente ed evoluto. **Le Selezioni: il meglio di Robo in versione retail.***



Retail by Robo, the taste for challenge

*Robo: we love a challenge we like to measure ourselves with the market looking for new goals to achieve. In this spirit and animated by a passion, we decided to stake our name, our credibility and long experience in catering to propose even on the retail market. From this was created **le Selezioni**, a line of cutting-edge products that combine high quality, authentic flavours and balanced formula to meet the demands of consumers who are increasingly demanding and sophisticated. **Le Selezioni: the best of Robo in the retail version.***



L'eccellenza *Made in Italy*

*Sono oltre sessant'anni che coltiviamo una passione per l'eccellenza, in tutte le sue sfumature. Una passione che si può assaporare in ciascuno dei prodotti che proponiamo ai nostri clienti e che ci ha permesso di diventare una delle aziende **portabandiera del Made in Italy in tutto il mondo**. Pur restando fedeli alla migliore tradizione gastronomica, abbiamo dedicato una costante attenzione al mercato, per coglierne le tendenze e **interpretare al meglio le evoluzioni del gusto**. Il risultato è un **assortimento eccezionale di prodotti**, che devono il loro successo ad un'irresistibile combinazione di semplicità e ricercatezza.*



The excellence of *Made in Italy*

*Over sixty years we cultivate a passion for excellence, in all its nuances. A passion that you can taste in each of the products we offer to our customers and enabling us to become **one of the flagship companies of Made in Italy throughout the world**. While remaining faithful to the best culinary tradition, we have devoted constant attention to the market, in order to understand trends and **to better interpret the evolution of taste**. The result is an exceptional **assortment of products**, which owe their success to an irresistible combination of simplicity and sophistication.*





La qualità nella tradizione

*Il nome parla per loro: le Selezioni Robo sono il meglio della tradizione gastronomica italiana. **Selezionate le ricette, selezionati gli ingredienti, per dare al consumatore finale il piacere della scelta.** Le Selezioni Robo sono dedicate a tutti i buongustai, agli amanti dei piaceri della tavola che non vogliono rinunciare a **un'alimentazione sana e saporita anche quando scelgono la praticità dei piatti pronti.** Realizzate a partire da ingredienti genuini, attentamente selezionati e lavorati con cura artigianale, **le Selezioni Robo recuperano le ricette della tradizione italiana rivisitandole per adattare al gusto contemporaneo con preparazioni leggere e poco elaborate che esaltano profumi e sapori, stuzzicanti anche alla vista. Tantissime proposte genuine e gustose, per una cucina che appaghi i sensi senza sensi di colpa.***



The quality in the tradition

*The name speaks for them: le Selezioni Robo are the best of Italian gastronomic tradition. **Select recipes, selected ingredients to give consumers the ultimate pleasure of choice.** Le Selezioni Robo is dedicated to gourmets, lovers of good food that does not want to give up **a healthy and tasty even when choosing the convenience of ready meals.** Made from natural ingredients, carefully selected and processed with great care, **le Selezioni Robo recover traditional Italian recipes reworked to fit contemporary taste with light preparations** and soon developed that enhance aromas and flavours are also appetizing to the eye. **Many tasty and genuine ideas for a kitchen that satisfies the senses without feeling guilty.***



Design e buon gusto, un abbinamento irresistibile

Abbiamo scelto per le Selezioni un pack di design, con un'etichetta minimal ma di forte impatto, che assicura un'ottima visibilità sul punto vendita. L'immagine è raffinata ma non leziosa, in linea con l'identità del prodotto e con il sentire del nostro target ideale, un consumatore che cerca la semplicità ma non si lascia sedurre dalla genuinità artificiosa di tanti prodotti industriali.

Design and style, an irresistible combination

We have chosen for le Selezioni a pack design with a minimal label but high-impact, providing excellent visibility at point of sale. The image is refined but not affected, in line with the identity of the product and the feeling of our ideal target, a consumer who looks for simplicity but not to be seduced by the artificial authenticity of many industrial products.

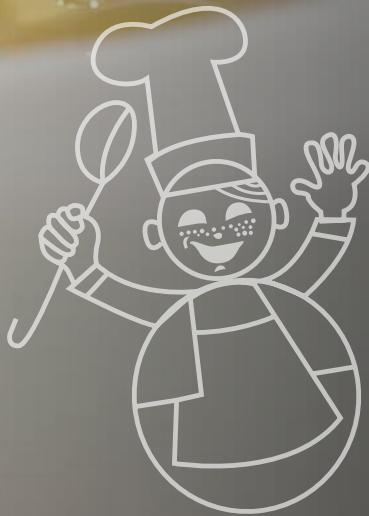


PRODUCT
OF ITALY

i Brodi

I Brodi Robo, la rinascita della tradizione...

Robo nasce nel 1938 come azienda produttrice, prima artigianalmente e poi su scala industriale, di brodi, insaporitori e fondi di cottura. Negli anni '50 in tutta Italia si potevano trovare astucci di dadi Robo con questo slogan "Robo caldo, vi dà all'istante un brodo una salsa un sugo rapido e fragrante". La cultura del Brodo, da sempre insita in Robo, è oggi ancor più forte grazie alle innovazioni che ne hanno consolidato la storica ricetta, sempre in linea con i gusti italiani.



Robo Stocks, tradition re-birth...

Robo firm originated in 1938 as a producer, homemade first and industrially later on, of stocks, flavourings, and foundation stocks. During the 50s the brand spread all over Italy, people could find stock cubes packets with this slogan: "Hot Robo, gives you a stock, a sauce, quickly and fragrant". Stock culture, since all along in Robo heart, is nowadays even stronger thanks to the innovations that enriched and consolidated the traditional recipe, always kept in line with the Italian taste.

I Brodi Robo, tutti i vantaggi

*Nella preparazione del nostro brodo adottiamo un metodo di essiccazione appositamente studiato per preservare l'aroma delle materie prime impiegate, rigorosamente italiane, scelte all'origine e di primissima qualità. Il risultato è un prodotto dal sapore intenso e autentico, composto da ingredienti ben amalgamati tra loro, che lo rendono perfetto per ogni esigenza. Veri alleati in cucina, i Brodi Robo le Selezioni si integrano perfettamente in ogni piatto e ne esaltano le caratteristiche, senza appesantirlo. **Vantaggi:** qualità, gusto e leggerezza grazie ai migliori ingredienti e al metodo di lavorazione esclusivo; universalità, adatti ad ogni preparazione; versatilità, semplici da usare, sono facilmente dosabili e rapidamente solubili.*



Robo Stocks, all the advantages

*When preparing our stock, we adopt a drying process which is studied to preserve the aromatic flavours of the raw materials, which are strictly of Italian origin, chosen originally and first-quality. The result is a product of an intense and authentic flavour, made up by very well mixed ingredients, that make it perfect for every need. A real ally in the kitchen, Robo "Le Selezioni" Stocks are fit for every dish, perfect to bring the taste out, without being too strong. **Advantages:** quality, taste and lightness, thanks to the best ingredients and the exclusive manufacturing process; universality, fit for every preparation; versatility, simple to use, they are easily measurable and quickly melting.*



In linea con le tendenze del mercato, si adattano a qualsiasi gusto, anche perché proposti nelle varianti Carne, Verdure e Pesce. Creati per preparare velocemente ottimi brodi, possono servire anche per esaltare e finire il sapore delle tue ricette. Per ottenere uno squisito brodo è sufficiente sciogliere 20-22 g di prodotto in un litro di acqua bollente. Come insaporitori di pietanze possono essere aggiunti in cottura, al posto del sale, secondo il proprio gusto.

Aligned with market tendencies, they adapt to every taste, also because proposed in several versions: Meat, Vegetables and Fish. Created to prepare quickly very good stocks, they can also be used to enhance and define your recipes' taste. To get an exquisite stock you just have to melt 20-22 gr. of product in 1 litre of boiling water. As flavour enhancer they can be added during the cooking process instead of salt, according to one's personal taste.

200 g = 9 litri di brodo/ 9 litre stock



CARNE con estratto di carne di 1° qualità

Brodo classico, caratterizzato da un gusto deciso con intense note di carne, è creato da componenti che si bilanciano perfettamente, rendendolo universale. Si presta per la preparazione non solo di brodi, ma anche di risotti, sughi, salse, creme, zuppe, secondi piatti a base di carne, contorni cotti di verdure...

MEAT with 1° quality meat extract

A classic stock, characterized by an intense flavour with meat-taste notes and made up by ingredients that perfectly balance, making it universal. It's indicated not only for stocks preparations, but also for risottos, sauces, creams, soups, meat-based main courses, vegetable-based hot side dishes...

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g) NUTRITION FACTS (average values for 100 g)	
Valore energetico Energy value	186 Kcal/777 KJ
Proteine / Proteins	13.6 g
Carboidrati / Carbohydrates	15 g
Grassi / Fats	8 g

**Ricetta storica Robo • Stradella (PV) Lombardia
RR00601 • barattolo da 200 g • espositore da 6 barattoli**
*Robo historical recipe • Stradella (PV) Lombardia Region
RR00601 • pot 200 g • display box with 6 pot*



VERDURE 100% vegetale

Magro, dal sapore delicato e piacevole, tipico del buon brodo di verdure. Particolarmente digeribile, è ideale per minestre leggere, zuppe, vellutate, risotti a base di verdure e ricette vegetariane. Può essere aggiunto anche in secondi piatti e contorni, per dare gusto alle tue preparazioni.

VEGETABLES 100% vegetable

Light, delicate and fine taste, typical of a good vegetable stock. Particularly digestible, it's perfect for light soups, purees, vegetable-based risottos and vegetarian recipes. It can also be added to main courses and side dishes, to allow your preparations to be even more tasty.

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g) NUTRITION FACTS (average values for 100 g)	
Valore energetico Energy value	127 Kcal/531 KJ
Proteine / Proteins	16 g
Carboidrati / Carbohydrates	9 g
Grassi / Fats	3 g

Ricetta storica Robo • Stradella (PV) Lombardia
RR00602 • barattolo da 200 g • espositore da 6 barattoli
Robo historical recipe • Stradella (PV) Lombardia Region
RR00602 • pot 200 g • display box with 6 pot



PESCE con pesce di prima scelta

Si nota per il suo gusto ricco e armonioso, caratteristico di pesce, di cui è particolarmente ricco. Creato partendo da una pregiata miscela di pesci e crostacei, è delicato e si presta ovunque serva un aiuto per arricchire ed esaltare il sapore dei piatti a base di pesce. Perfetto per zuppe, risotti, secondi piatti, salse e sughi.

FISH with first-choice fish

Particularly rich in fish, which characteristic aroma gives the stock an harmonic, rich and delicate flavour. Created from a refined mix of fish and shellfish, it can be used for enhancing fish-based dishes taste. Perfect for soups, risottos, main courses, sauces.

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g) NUTRITION FACTS (average values for 100 g)	
Valore energetico Energy value	204 Kcal/850 KJ
Proteine / Proteins	18 g
Carboidrati / Carbohydrates	15 g
Grassi / Fats	8 g

Ricetta storica Robo • Stradella (PV) Lombardia
RR00603 • barattolo da 200 g • espositore da 6 barattoli
Robo historical recipe • Stradella (PV) Lombardia Region
RR00603 • pot 200 g • display box with 6 pot



GRANULAR STOCKS
Brodi Granulari

Brodi in dadi

CUBES STOCK



Confezionati in astucci da 10 dadi, sono un vero ritorno della tradizione Robo, di cui riportano anche lo storico “cuochetto”. Proposti nelle ricette Carne e Verdure, si distinguono per la loro genuinità e la loro composizione. Pensati anche per coloro che soffrono di allergie, sono privi di glutammato, di lattosio, senza glutine e grassi idrogenati. Ogni dado può essere sciolto in mezzo litro di acqua bollente o aggiunto in pentola durante la cottura, per esaltare il sapore della propria ricetta. Un pezzetto di dado può essere utile anche per rendere più leggere le tue ricette, basta sostituire il soffritto iniziale con 2 cucchiaini di acqua e un pezzetto di dado. Potrai così aggiungere solo un filo di olio a crudo a fine cottura.



Packed in 10-cubes packs, a real revival of Robo tradition, as you may see from the historical “cuochetto” (literally, “little cook”). Proposed in Meat and Vegetable variants, they distinguish for being genuine and for their composition. Thought even for those who suffer allergies, they are without glutamate, lactose-free, hydrogenated fat free and gluten free. Each cube can be melted in half a litre boiling water or added directly into the pan during the cooking process, to enhance the flavour of your recipe. A piece of cube can be also useful to make your recipes lighter: you just have to substitute the “soffritto” (carrot, celery, onion based mix) with 2 spoons of water and a piece of cube. All you have to do is adding some olive oil at the end of the cooking process.



CARNE

E' il dado tradizionale, dal tipico gusto di carne, il primo ad essere creato e quindi il più scelto. Perfetto per un brodo classico, può essere aggiunto anche cucinando secondi piatti a base di carne e verdure in padella ed in ogni preparazione in cui si voglia dare una nota particolare.

MEAT

The traditional cube, typically meat-tasting, the first to be created and consequently the most appreciated and chosen. Perfect for a classic stock, it can be added also to meat- and vegetables-based main courses pan-cooked, or more in general to every recipe you wish to give a particular note.



VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)	
NUTRITION FACTS (average values for 100 g)	
Valore energetico Energy value	205,3 kcal / 852 kJ
Proteine / Proteins	6 g
Carboidrati / Carbohydrates	8,2 g
Grassi / Fats	16,5 g

Ricetta storica Robo • Stradella (PV) Lombardia
RR00610 • astuccio con 10 dadi da 11 g • espositore da 24 astucci
Robo historical recipe. Stradella (PV) Lombardia Region
RR00610 • packet with 10 cubes of 11 g • display box with 24 packet



VERDURE

Meno diffuso, si apprezza per il suo gusto più tenue, apprezzato dai palati più fini. E' preferito nelle ricette più leggere e indispensabile per quelle vegetariane. Si usa per preparare un ottimo brodo di verdure, ma è anche un valido insaporitore a base di ingredienti scelti come prezzemolo, cipolla, aglio, pomodoro e basilico.

VEGETABLES

Less common, it's however appreciated for its lighter taste, enjoyed by the most refined palates. More indicated for light recipes, and essential for vegetarian ones. It's used to prepare good vegetable stocks, but it's also a valid flavour-enhancer made up by chosen ingredients such as parsley, onion, garlic, tomato and basil.

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)	
NUTRITION FACTS (average values for 100 g)	
Valore energetico Energy value	202,8 kcal / 842 kJ
Proteine / Proteins	4,2 g
Carboidrati / Carbohydrates	10,5 g
Grassi / Fats	16 g

Ricetta storica Robo • Stradella (PV) Lombardia
RR00611 • astuccio con 10 dadi da 11 g • espositore da 24 astucci
Robo historical recipe. Stradella (PV) Lombardia Region
RR00611 • packet with 10 cubes of 11 g • display box with 24 packet



i Pomi d'Ora

*Sono una succulenta novità, in esclusiva da Robo.
Quattro specialità create con le varietà di pomodoro più
insolite e pregiate che accendono la fantasia in cucina.*

*Are a juicy new speciality, exclusive of Robo.
Four specialties created with the most unusual varieties of
tomatoes and valuable fantasy going on in the kitchen.*





POMODORINI GIALLI *semi secchi*

Raccolti nel Piennolo Vesuviano, tagliati a metà e asciugati in forno, sono perfetti per condire la pasta e si sposano benissimo anche con pesce e frutti di mare. Sono utili anche per preparare stuzzicanti bruschette e ricche insalate.

SMALL YELLOW TOMATOES *semi dried*

Collected in Piennolo Vesuvius, cut in half and dried in oven, are perfect for dressing the pasta and blend well with fish and seafood. Also useful for preparing appetizing bruschetta and salads.

Provenienza: Regione Campania
RR00320 • Vaso vetro da 314 ml • 4 porzioni

Origin: Campania Region
RR00320 • 314 ml glass jar • 4 portions



POMODORINI ROSSI *semi secchi*

Pomodori a grappolo leggermente essiccati e insaporiti con peperoncino, aglio e origano. Abbinati ad una mozzarella fresca, su una pizza o una pasta mediterranea offrono il gusto tipico della cucina italiana.

SMALL RED TOMATOES *semi dried*

Vine Cherry Tomatoes slightly dried and seasoned with chilli, garlic and oregano. Combined with a fresh mozzarella on a pizza or Mediterranean pasta offers the typical taste of Italian cuisine.

Provenienza: Regione Campania
RR00300 • Vaso vetro da 314 ml • 4 porzioni

Origin: Campania Region
RR00300 • 314 ml glass jar • 4 portions



POMODORI VERDI *a spicchi*

Raccolti prima del viraggio del colore e conditi con prezzemolo, peperoncino, aglio e origano, conquistano un sapore particolare e piacevolmente agro. Si sposano benissimo con i salumi, i formaggi e con secondi piatti a base di carne.

GREEN TOMATOES in segments

Collected before colour degradation and seasoned with parsley, chilli, garlic and oregano, achieve a special flavour and pleasantly sour. They marry well with cured meats, cheeses and meat main courses.

Provenienza: Regione Campania

RR00310 • Vaso vetro da 314 ml • 4 porzioni

Origin: Campania Region

RR00310 • 314 ml glass jar • 4 portions



POMODORI SECCHI *in olio*

Pomodori a grappolo leggermente essiccati e insaporiti con peperoncino, aglio e origano. Abbinati ad una mozzarella fresca, su una pizza o una pasta mediterranea offrono il gusto tipico della cucina italiana.

DRIED TOMATOES in oil

Vine tomatoes slightly dried and seasoned with chilli, garlic and oregano. Combined with a fresh mozzarella on a pizza or Mediterranean pasta offers a typical taste of Italian cuisine.

Provenienza: Regione Basilicata

RR00330 • Vaso vetro da 314 ml • 4 porzioni

Origin: Basilicata Region

RR00330 • 314 ml glass jar • 4 portions





Oltre che con carni e formaggi, i **pomodori verdi** si possono anche abbinare a del buon pesce. Una ricetta stuzzicante è quella che li abbina a delle **trance di palombo** cotte al forno con l'aggiunta di cipolla, origano, olio extravergine d'oliva e pangrattato. Un piatto insolito e di sicuro effetto, da accompagnare con un vino bianco morbido, delicato, leggermente amarognolo.

In addition to meat and cheese, **green tomatoes** can also be combined with good fish. A tasty recipe that goes well with **slices of baked dogfish** with the addition of onion, oregano, extra virgin olive oil and bread crumbs. An unusual dish and highly effective, served with a soft white wine, delicate and slightly bitter.

i Pomi d'Oro



Pomodoro al naturale

*Nasce dal cuore denso e ricco del
pomodoro per diventare la conserva per
eccellenza. Sana e genuina, colpisce per
il suo colore rosso vivo e per il sapore
semplice, che non tradisce mai.*

*Thick and comes from the heart
to become rich tomato preserves
for excellence. Healthy, wholesome,
impresses with its bright red colour and
the simple flavour that never betrays.*





PASSATA EXTRA *da pomodoro fresco*

Profumata e dolce, è preparata per voi con il cuore dei pomodori più maturi, lavorati freschi entro 12 ore dalla raccolta. E' una passata ideale per un sughetto a modo vostro, come base sulla pizza o per accompagnare carne e pesce.

Fresh TOMATO PASSATA

Fragrant and sweet, is prepared for you from the heart of well ripe tomatoes, processed fresh within 12 hours of collection. It's an ideal passata for a tailor made sauce, as a base for pizza or to accompany meat and fish.

Provenienza: Regione Emilia Romagna
RR00161 • Bottiglia da 720 ml

Origin: Emilia Romagna Region • RR00161 • Bottle 720 ml



POLPA FINE *da pomodoro fresco*

Nasce dai più succosi pomodori italiani, sani e maturi, raccolti in piena estate. Il suo colore rosso vivo, unito alla sua consistenza perfetta, la rende appetibile sia al palato, che alla vista. Dolce e cremosa, è perfetta per preparare prelibati sughi e ragù, ottima da stendere sulla pizza e adatta in ogni piatto in cui il pomodoro è protagonista.

Fresh tomatoes FINE PULP

The juiciest Italian tomatoes, healthy and ripe, harvested in full summer, give birth to this sauce. The bright red colour and the perfect texture makes it palatable and appetizing for the eye. Sweet and creamy, it's perfect to create tasty sauces and ragout, very good for pizza and fit for every tomato based dish.

Provenienza: Regione Emilia Romagna
RR00162 • Latta da 500 g • 4 porzioni

Origin: Emilia Romagna Region • RR00162 • 500 g tin • 4 portions



Sugo con pomodoro **AL BASILICO**

Concentrato al punto giusto, unisce il fresco sapore di pomodoro all'aroma del basilico. Dedicato a coloro che amano gusti semplici e delicati, si accosta ad ogni qualità di pasta per offrire tipici piatti della cucina mediterranea.

Tomato sauce with BASIL

Concentrated at the right point, it combines the fresh taste of tomatoes with the fresh basil. Dedicated to those who love simple and delicate tastes, its ideal with every kind of pasta offering typical Mediterranean dishes.

Provenienza: Regione Liguria

RR00160 • Vaso vetro da 314 ml • 4 porzioni

Origin: Liguria Region

RR00160 • 314 ml glass jar • 4 portions



CILIEGINO *Sugo pronto di pomodorino*

E' una salsa pronta creata con tanti piccoli pomodori siciliani e olio extravergine di oliva, dalla polpa compatta e molto dolce. Per assaporarne tutto il gusto è sufficiente riscaldarla per qualche minuto, poi può essere usata per condire pasta, riso, gnocchi, ma anche antipasti, zuppe, arrostiti, brasati e naturalmente pizze e bruschette.

CILIEGINO with Cherry Tomatoes

A ready-to-use sauce, made up by many small Sicilian cherry tomatoes and extra virgin olive oil, characterized by a thick and sweet pulp. Just a few minutes of heating are enough to taste all its flavour, and can be used as pasta, rice and gnocchi sauce, but it also fits with starters, soups, roast and braised meat and of course with pizza and bruschette.

Provenienza: Regione Sicilia

RR00171 • Vaso vetro da 330 g • 4 porzioni

Origin: Sicilia Region • RR00171 • 330 g glass jar • 4 portions

i sughi rassi

Condimenti vellutati per tutti i primi piatti a base di pasta, fulcro della tradizione gastronomica italiana. Creati con ingredienti ricercati e particolari, sono una veloce soluzione per un piatto di successo.

Velvet condiments for all first courses of pasta, the keystone of traditional Italian cuisine. Made with particular researched ingredients, are a quick solution for a successful dish.





*Il sugo con pomodoro
Salsiccia Piccante e Ricotta
può essere anche impiegato
nella preparazione di sfiziosi
antipasti. Una ricetta ad
esempio lo usa come ripieno
per dei **fagottini di pasta
brisè**. Basta aggiungere
al sugo del prosciutto cotto,
alcuni dadini di formaggio
e utilizzarlo per farcire
quadratinini di pasta brisè,
da infornare poi per una
ventina di minuti.*

*Tomato sauce Spicy
Sausage and Ricotta cheese
can also be used in the
preparation of delicious
starters. For example a
recipe, that can be used for
stuffings pastry parcels.
Just add ham sauce, some
cubes of cheese and use it to
fill squares of pastry, then
bake for twenty minutes.*



Sugo con pomodoro **ALL'ARRABBIATA**

Salsa semplice ma dal gusto deciso regalato dal peperoncino piccante e dall'olio extravergine di oliva. Secondo la ricetta romana si usa per condire le famose penne, ma si abbina ad ogni tipo di pasta.

Tomato sauce ALL'ARRABBIATA

Simple sauce from the decisive taste given from hot spicy chilli and extra virgin olive oil. According to the Roman recipe is used for dressing the famous pasta named penne, but it goes with any type of pasta.

Ricetta tipica: Regione Lazio
RR00150 • Vaso vetro da 314 ml

Typical recipe: Lazio Region
RR00150 • 314 ml glass jar • 4 portions



Sugo con pomodoro **SALSICCIA PICCANTE e RICOTTA**

Preparato con delizie tipiche dell'Italia meridionale, trova il giusto equilibrio tra il gusto saporito della salsiccia e quello dolce della ricotta. Creato per valorizzare soprattutto la pasta corta, è il giusto ingrediente in tanti altri primi piatti.

Tomato sauce with **SPICY SAUSAGE and RICOTTA**

Prepared delicacies typical of southern Italy, is the right balance between tasty flavour of the sausage and the sweetness of the ricotta. Created to enhance especially short pasta, is the right ingredient in many other dishes.

Provenienza: Regione Basilicata
RR00110 • Vaso vetro da 314 ml

Origin: Basilicata Region
RR00110 • 314 ml glass jar • 4 portions



Sugo con pomodoro **ALL'AMATRICIANA**

Racchiude tutto il profumo della pancetta affumicata questo sugo a base di pomodoro, arricchito con cipolla e verdure fresche. Prende il suo nome dalla città di Amatrice, nel Lazio, e nasce per condire i famosi bucatini o qualsiasi altro genere di pasta.

Tomato sauce AMATRICIANA

It has all the aroma of bacon this tomato sauce enriched with onion and fresh vegetables. It takes its name from the city of Amatrice, in the Lazio region, and used to season the famous bucatini pasta or any type of pasta.

Ricetta tipica: Regione Lazio
RR00100 • Vaso vetro da 314 ml • 4 porzioni

Typical recipe: Lazio Region
RR00100 • 314 ml glass jar • 4 portions



i Sughi rossi



Sugo con pomodoro **AI FUNGHI PORCINI**

Denso e particolarmente profumato, contiene un'alta percentuale di funghi porcini. Realizzato poi con polpa di pomodoro, olio d'oliva e cipolla è il condimento ideale per pasta all'uovo, ma anche gnocchi, riso, lasagne e polenta.

Tomato sauce with
BOLETUS MUSHROOMS

Thick and flavoured, contains a high percentage of Porcini mushrooms. Then made with tomato pulp, onion and olive oil is the ideal condiment for egg pasta, but also gnocchi, rice, polenta and lasagne.

Provenienza: Regione Umbria
RR00121 • Vaso vetro da 212 ml • 3 porzioni

Origin: Umbria Region
RR00121 • 212 ml glass jar • 3 portions



Sugo con pomodoro **TARTUFATO**

Creato partendo esclusivamente da pomodori italiani e puro olio extravergine di oliva, è poi arricchito con tartufo nero, che offre quel gusto raffinato che esalta il palato di molti. Ottimo per condire tagliatelle e pappardelle, può anche arricchire un classico arrosto. Prima di unirlo ai vostri piatti è sufficiente riscaldarlo per qualche minuto con un filo di olio extravergine di oliva.

Tomato sauce with **TRUFFLE**

Produced exclusively with Italian tomatoes and pure extra-virgin olive oil, this sauce is then enriched with black truffle, that gives the sauce that mouth-filling refined taste loved by many. Perfect to dress tagliatelle and pappardelle, it's also ideal to garnish classics meat roasts. Before dressing your dishes, you only have to warm it for a couple of minutes with a bit of extra-virgin olive oil.

Provenienza: Regione Piemonte
RR00123 • Vaso vetro da 212 ml • 2 porzioni

Origin: Piemonte Region
RR00123 • 212 ml glass jar • 2 portions



Il sugo Finocchietto selvatico e sarde ricalca in pieno il sugo preparato dalle famiglie marinare siciliane per la tradizionale “**pasta con le sarde**”. Secondo la ricetta tradizionale è un sugo da utilizzare per condire bucatini, maccheroni, mezzani o mezzi ziti. Una variante ancor più saporita di questo piatto prevede di far ripassare la pasta già condita al forno, dopo averne cosparsa la superficie con una manciata di mandorle tritate.

Tomato sauce with wild fennel and pilchards traces in full the sauce prepared from Sicilian fisherman families for the traditional “**pasta with sardines**”. According to the traditional recipe is a sauce used for seasoning bucatini, macaroni, and mezzani or mezzi ziti. A variation of this dish even more flavourful is to repass the pasta in the oven already seasoned, having sprinkled the surface with a handful of crushed almonds.

i Sughi rossi





NUOVO
FORMATO
212 ML



Sugo **FINOCCHIETTO e SARDE**

Sarde, olive nere, olio extravergine di oliva, finocchietto selvatico e burro compongono questo sugo dall'animo antico, ricco di tradizione. Arricchito con ottima polpa di pomodoro, si usa generalmente per creare primi piatti a base di penne o maccheroni, ma anche spaghetti e bucatini.

Sauce with FENNEL and PILCHARDS

Pilchards, black olives, extra virgin olive oil, wild fennel and butter are the ingredients for this old-fashioned, rich in tradition tomato sauce. Enriched by a high quality tomato pulp, this sauce is mainly used with pasta-based first dishes, such as penne or maccheroni, but also with spaghetti and bucatini.

Ricetta tipica: Regione Sicilia

RR00141 • Vaso vetro da 212 ml • 3 porzioni

Typical recipe: Sicilia Region

RR00141 • 212 ml glass jar • 3 portions

Sugo **TONNO e OLIVE**

Ricco sia di buon tonno che delle migliori olive verdi, è finito con ottima polpa di pomodoro, olio extravergine di oliva e burro. Dedicato ai palati più esigenti, è un sugo pronto indicato, in particolar modo, per condire pasta corta come fusilli, maccheroni, penne o pennette.

Sauce with TUNA and OLIVES

Rich in good tuna and in the best green olives, this sauce is done with some fine tomato pulp, extra virgin olive oil and butter. Dedicated to the most hard-to-please palates, this is a ready-to-use tomato sauce particularly fit to join short pasta types as fusilli, maccheroni, penne or pennette.

Provenienza: Regione Puglia

RR00134 • Vaso vetro da 212 ml • 3 porzioni

Origin: Puglia Region

RR00134 • 212 ml glass jar • 3 portions



RAGU' di MARE

Totani, moscardini, seppie, cozze, polpi, calamari selezionati e tagliati a pezzettini compongono questo raffinato ragù con polpa di pomodoro. Condito con olio extravergine di oliva e vino bianco, offre un condimento veramente eccezionale di ottima qualità e straordinaria resa. Dal gusto pieno e deciso, è ideale per condire tutti i tipi di pasta.

SEA RAGOUT

The ingredients of this fine ragout are squid, baby octopus, cuttlefish, mussels, octopus, calamari selected and cut into small pieces, and tomato pulp. Dressed with extra-virgin olive oil and white wine, it offers a truly exceptional, excellent quality condiment which gives an extraordinary yield. With a full and decisive flavour, it is ideal to dress all types of pasta.

Provenienza: Regione Puglia
RR00132 • Vaso vetro da 212 ml • 3 porzioni

Origin: Puglia Region
RR00132 • 212 ml glass jar • 3 portions



Sugo con pomodoro ALLE VONGOLE

Le vongole, sgusciate e del giusto calibro, ottima qualità, sprigionano tutto il loro piacevole gusto in questo sugo preparato con polpa di pomodoro. Semplice ma stuzzicante, è un sugo diffuso soprattutto al Sud, dove viene usato per condire vermicelli, spaghetti o linguine.



Tomato sauce WITH CLAMS

The excellent quality clams, shelled and flavoursome, free all their delightful taste in this sauce prepared with tomato pulp.

Simple but appetising, it is a sauce mainly consumed in the South, where it is used to dress vermicelli, spaghetti or linguine.

Provenienza: Regione Puglia
RR00131 • Vaso vetro da 212 ml • 3 porzioni

Origin: Puglia Region
RR00131 • 212 ml glass jar • 3 portions

i Sughi di Mare

*Creati con i più freschi
frutti del mare,
si sposano alla perfezione
con buona pasta cotta
al dente, a cui offrono
un gusto ben definito ed
accattivante, per primi
piatti che deliziano.*

*Created using the
freshest seafood,
they are the perfect
partner for pasta
cooked al dente, giving
it a well-defined and
appealing taste, for
satisfying first courses.*



Conservati in un buon olio di oliva, i filetti regalano sapori intensi e decisi. Da assaporare soli o in abbinamento ad altri ingredienti, deliziano il palato di chiunque li assaggi.



FILETTI di TONNO *in olio di oliva*

Ottenuti dalla lavorazione manuale di tonni dalla carne chiara e tenera, vengono rigorosamente pescati nei mari siciliani. Cotti al vapore e confezionati in olio di oliva, sono squisiti ingredienti per insalate, antipasti, panini, tramezzini e piatti freddi.

TUNA FILLETS in olive oil

Obtained by manual processing of clear and tender tuna meat are caught in strictly Sicilian seas. Steamed and packed in olive oil are delicious ingredients for salads, appetizers, rolls, sandwiches and cold dishes.

Ricetta tipica: Regione Sicilia
RR00501 • Vaso vetro da 212 ml

Typical recipe: Sicilia Region • RR00501 • 212 ml glass jar





*Preserved in good olive oil, fillets offer determined intense flavour.
To be savoured alone or in combination with other ingredients,
will delight the palate of anyone that tries them.*



FILETTI di ACCIUGHE *in olio di oliva*

Acciughe lavorate artigianalmente sulla costa tirrenica della Sicilia, ad Aspra. Distese e conservate in olio di oliva, si possono gustare sia sole che in ottimi antipasti, primi piatti, insalate e salse.

ANCHOVY FILLETS in olive oil

Anchovies handcrafted on the Sicilian Tyrrhenian coast at Aspra. Flat and preserved in olive oil, you can enjoy on its own or as an excellent appetizers, pasta dishes, salads and sauces.

**Ricetta tipica: Regione Sicilia
RR00500 • Vaso vetro da 80 ml**

Typical recipe: Sicilia Region • RR00500 • 80 ml glass jar

i Filetti dal Mare



RAGU' alla BOLOGNESE

Ormai famoso in tutto il mondo, è prodotto seguendo la tipica ricetta di Bologna. Dal gusto pieno e deciso, si abbina alla perfezione con gnocchi, ravioli e polenta. Indispensabile per la preparazione delle prelibate lasagne alla bolognese.

RAGOUT BOLOGNESE STYLE

Now famous worldwide, is produced following the traditional recipe of Bologna. Decisive full taste, it goes perfectly with gnocchi, ravioli and polenta. Essential for the preparation of delicious lasagne Bolognese.

Ricetta tipica: Regione Emilia Romagna
RR00261 • Vaso vetro da 212 ml • 4 porzioni

Typical recipe: Emilia Romagna Region
RR00261 • 212 ml glass jar • 4 portions



RAGU' SALSICCIA e CASTAGNE

Insolito, unisce il sapore intenso di salsiccia a quello più delicato delle castagne. Molto particolare, ha un animo rustico facilmente abbinabile ai piatti più caserecci, come la polenta, la pasta integrale e fatta a mano.

RAGOUT of SAUSAGE and CHESTNUTS

Unusual, combines the intense flavour of sausage to the most delicate of chestnuts. Very particular, has a rustic mood easily combined with home-cooked dishes such as polenta, whole wheat pasta and fresh pasta.

Provenienza: Regione Valle d'Aosta
RR00250 • Vaso vetro da 212 ml • 4 porzioni

Origin: Valle d'Aosta Region • RR00250 • 212 ml glass jar • 4 portions



i Ragù

La migliore carne, un insieme di verdure scelte e una cottura a fuoco lento, ecco svelati i segreti di un buon ragù, inconfondibile condimento italiano.

The best meat, a set of selected simmered vegetables, here are the secrets of a good meat sauce, unmistakable Italian dressing.





RAGU' di LEPRE

Vino bianco, olio d'oliva e ortaggi freschi regalano a questo ragù il suo gusto genuino, tipico del prodotto artigianale. Ottimo per condire pappardelle, è l'ideale con qualsiasi tipo di pasta.



RAGOUT of HARE

White wine, olive oil and fresh vegetables give this sauce its natural taste, typically handcrafted. Ideal for dressing pappardelle type pasta is also perfect with any kind of pasta.

Provenienza: Regione Valle d'Aosta
RR00230 • Vaso vetro da 212 ml • 4 porzioni

Origin: Valle d'Aosta Region
RR00230 • 212 ml glass jar • 4 portions

i Ragù di selvaggina



RAGU' di CINGHIALE

Realizzato con carne di cinghiale scelta, è arricchito con polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, spezie ed erbe aromatiche. Appetitoso e dal sapore pieno, si abbina a pasta all'uovo o di semola lunga, ma anche a polenta e crostoni.

RAGOUT of WILD BOAR

Made from chosen wild boar meat, is enriched with pulp tomatoes, onion, carrot, celery, spices and herbs. Tasty and full flavour goes well with egg pasta or dried pasta, but also polenta and croutons.

Provenienza: Regione Trentino Alto Adige
RR00240 • Vaso vetro da 212 ml • 4 porzioni

Origin: Trentino Alto Adige Region
RR00240 • 212 ml glass jar • 4 portions



RAGU' di CAPRIOLO

I migliori tagli di carne vengono rosolati in un soffritto ricco di verdure fresche per offrirvi questo tipico ragù di montagna. Perfetto per completare i vostri primi piatti, è delizioso se gustato con polenta o garganelli.

RAGOUT of ROE DEER

The best cuts of meat are browned in a rich mixture of fresh vegetables to offer you this typical mountain sauce. Perfect to complete your first course, is delicious if eaten with polenta or garganelli.

Provenienza: Regione Piemonte
RR00220 • Vaso vetro da 212 ml • 4 porzioni

Origin: Piemonte Region
RR00220 • 212 ml glass jar • 4 portions





PESTO CLASSICO *con basilico genovese D.O.P.*

Basilico genovese D.O.P., Grana Padano, Pecorino Romano, questi i componenti principali di questa salsa dall'intenso color verde. Si usa per condire le classiche trofie, trenette, gnocchi. Regala un particolare profumo anche a minestroni di verdure.

CLASSIC PESTO with PDO Genoese Basil

PDO Genoese basil, Grana Padano, Pecorino Romano, these are the main components of this sauce an intense green colour. It is used to season the classic trofie, trenette, and gnocchi. Gives a special scent even to vegetable soups.

Provenienza: Regione Liguria
RR00196 • Vaso vetro da 156 ml • 5 porzioni

Origin: Liguria Region
RR00196 • 156 ml glass jar • 5 portions



PESTO SENZ'AGLIO *con basilico genovese D.O.P.*

Mantiene tutto il gusto e il profumo del tradizionale pesto genovese, ma, essendo privo di aglio, soddisfa anche coloro che non amano il suo sapore penetrante. E' un pesto sempre ottenuto tritando e miscelando ingredienti di primissima scelta.

PESTO WITHOUT GARLIC with PDO Genoese Basil

It keeps all the flavour and aroma of traditional pesto Genovese, but, being devoid of garlic, also satisfies those who do not love the pungent taste. It's a pesto that always obtained by chopping and mixing ingredients of first choice.

Provenienza: Regione Liguria
RR00197 • Vaso vetro da 156 ml • 5 porzioni

Origin: Liguria Region
RR00197 • 156 ml glass jar • 5 portions

Verdi Pesti

Storici condimenti genovesi, sono noti e amati in tutto il mondo. Gusto equilibrato e profumo intenso li contraddistinguono, facendoli diventare ingredienti apprezzati in molte ricette.

Genoa Historical dressings are known and loved worldwide. Balanced taste and intense scent distinguish them, making them popular in many recipes.





SALSA di NOCI

Ottenuta da una ricetta tipica ligure, è semplicemente composta da noci, olio, formaggio, sale e pepe. Creata per condire i famosi pansoti, è perfetta anche per condire qualsiasi pasta fresca, trofie, gnocchi e pastasciutta in genere.

NUTS SAUCE

Obtained from a traditional recipe from Liguria is simply made from nuts, oil, cheese, salt and pepper. Created for dressing the famous pansoti is perfect for also dressing fresh pasta, trofie, gnocchi and pasta in general.

Provenienza: Regione Liguria
RR00180 • Vaso vetro da 156 ml • 5 porzioni
Origin: Liguria Region
RR00180 • 156 ml glass jar • 5 portions



PESTO di RUCOLA

Condimento delicato e saporito, creato miscelando la migliore rucola fresca, Grana Padano, olio di oliva... Leggero e fresco, è ideale per condire la pasta soprattutto nella stagione estiva, ma anche per accompagnare pesce lesso, arrostiti e carni bianche.

PESTO of ROCKET

Condiment delicate and tasty, created by blending the best fresh rocket salad, Grana Padano, olive oil. Light and fresh, ideal to dress pasta especially in summer, but also to accompany boiled fish, roasts and poultry.

Provenienza: Regione Liguria
RR00193 • Vaso vetro da 156 ml • 5 porzioni
Origin: Liguria Region
RR00193 • 156 ml glass jar • 5 portions

Le Salse Liguri



*Una pasta particolare da provare a condire con la **salsa di noci** sono le **linguine alla borragine**, pianta mediterranea che, aggiunta all'impasto, regala un gusto simile al cetriolo. Abbinata a gherigli di noce, foglioline di borragine e pecorino grattugiato, la salsa di noci regala una nota raffinata a questa pasta fresca semplice ma che delizia in pieno qualsiasi palato.*

*Special pasta to be tried, dressed with a **walnut sauce** are: **borage linguine**, a Mediterranean plant that is added to the pasta mixture, gives a similar taste of cucumber. Combined with walnuts kernels, borage leaves and grated pecorino cheese, the walnut sauce gives a refined note to this simple but delicious fresh pasta and delights any palate.*

la Siciliana



PATÈ di TONNO e ARANCIA

Crema particolarmente raffinata, creata essenzialmente con tonno, olio extravergine di oliva, arancia ed erbe aromatiche. Riunisce alla perfezione il gusto intenso del tonno e l'agro dell'arancia. E' così perfetta per essere spalmata su semplice pane, su bruschette e tartine, ma può essere usata per farcire ravioli e per accompagnare filetti di carne.

TUNA and ORANGE PASTE

A particularly refined cream, made essentially with tuna, extra-virgin olive oil, orange and aromatic herbs. It brings together perfectly the intense taste of the tuna and the bitter taste of the orange. Perfect for spreading on bread, bruschetta and tartlets, but it can also be used to stuff ravioli and accompany meat fillets.

Provenienza: Regione Sicilia • RR00188 • Vaso vetro da 156 ml

Origin: Sicilia Region • RR00188 • 156 ml glass jar



le Salse umbro toscane



SALSA TARTUFATA

Sprigiona un intenso profumo di tartufo questa crema preparata con l'aggiunta di funghi porcini, olive nere... Ottimo condimento per primi piatti a base di pasta secca, pasta fresca e riso, può essere abbinata alla panna. Da gustare anche in accompagnamento a carni e uova.

TRUFFLE SAUCE

Exerts an intense truffle scent this cream prepared by adding porcini mushrooms, black olives... Excellent dressing for first courses, fresh/dried pasta, rice dishes, can be combined with cream. Also be enjoyed as an accompaniment to meat and eggs.

Provenienza: Regione Umbria • RR00183 • Vaso vetro da 156 ml
Origin: Umbria Region • RR00183 • 156 ml glass jar



CROSTINO TOSCANO

Classica della cucina toscana, è una salsa preparata con fegatini di pollo freschissimi a cui si aggiungono carne di manzo, capperi, olio extravergine di oliva, chiodi di garofano, salvia...Appetitosa e leggermente piccante, si usa per preparare i tradizionali crostini toscani o per guarnire tartine.

TUSCAN BREAD

A classic of Tuscan cuisine is a sauce prepared with fresh chicken livers in addition to beef meat, capers, extra virgin olive oil, cloves, sage. Appetizing and slightly spicy, is used to prepare traditional Tuscan crostini or garnish canapés.

Ricetta tipica: Regione Toscana • RR00184 • Vaso vetro da 156 ml
Typical recipe: Toscana Region • RR00184 • 156 ml glass jar



SALSA BRUSCHETTA

Creata appositamente per essere posata su una fetta di pane abbrustolito nel forno, è a base di pomodori freschi cubettati, origano, basilico e aglio. Pronta per essere utilizzata, è una salsa ricca, rustica, semplice ma gustosa.

BRUSCHETTA SPREAD with tomatoes

Created purposely to be placed on a slice of toasted bread in the oven is made of fresh diced tomatoes, oregano, basil and garlic. Ready for use, is a rich sauce, rustic, simple but tasty.

Provenienza: Regione Calabria • RR00186 • Vaso vetro da 314 ml

Origin: Calabria Region • RR00186 • 314 ml glass jar





CREMA AI 4 FORMAGGI *maxi gusto*

Grana Padano, Fontal, Edamer e Gorgonzola, questi i quattro formaggi che, fusi, regalano questa morbida e stuzzicante crema. Facilmente spalmabile, si presta alla preparazione di ricchi panini, tramezzini, bruschette, ma è anche perfetta per realizzare primi piatti a base di pasta o riso.

Full flavour 4-CHEESE CREAM

Grana Padano, Fontal, Edamer and Gorgonzola, are the four cheeses which fuse to produce this soft and appetising cream. Easy to spread, it is suitable for the preparation of rich rolls, sandwiches, and bruschetta, but it is also perfect to create rice or pasta starters.

Provenienza: Regione Valle d'Aosta • RR00195 • Vaso vetro da 156 ml

Origin: Valle d'Aosta Region • RR00195 • 156 ml glass jar



I patè di olive sono perfetti anche per creare piccoli stuzzichini da aperitivo. Una pasta salata indicata per essere farcita con queste cremose salse può essere preparata semplicemente amalgamando farina, burro, parmigiano, acqua e sale. Questo impasto, una volta steso, va ricoperto di patè, arrotolato, tagliato a rondelle e cotto in forno per dieci minuti.

Olive paste is perfect for creating small snacks as an aperitif. Is ideal with savoury pastry indicated to be stuffed with these creamy sauces can be prepared simply by mixing flour, butter, Parmesan cheese, salt and water. This mixture, once flat, it is coated with pate, rolled, cut into discs and baked in the oven for ten minutes.





PATE' di OLIVE VERDI

Realizzato con olive verdi di ottima qualità macinate con olio extravergine d'oliva secondo la ricetta tradizionale. È un ingrediente genuino utile per preparare antipasti, primi e secondi piatti, oltre che per guarnire focacce, pizze, panini e bruschette.

GREEN OLIVE PASTE

Made with high quality minced green olives with extra virgin olive oil following the traditional recipe. It is a genuinely useful ingredient for preparing appetizers, first and second courses, as well as garnishing pies, pizzas, sandwiches and bruschetta.

Provenienza: Regione Liguria
RR00182 • Vaso vetro da 156 ml

Origin: Liguria Region • RR00182 • 156 ml glass jar



PATE' di OLIVE NERE

Un concentrato di olive nere della Riviera ligure è questa salsa semplice e sana, dal profumo deciso e persistente. Da gustare sola o in accompagnamento a tanti piatti mediterranei, è l'ideale con crostini, tartine, focacce, bruschette...

BLACK OLIVE PASTE

A concentrate of black Liguria Riviera olives. A simple and healthy sauce, with a determined and persistent bouquet. To be enjoyed alone or as an accompaniment to many Mediterranean dishes is perfect with crostini, canapés, focaccia, bruschetta.

Provenienza: Regione Liguria
RR00181 • Vaso vetro da 156 ml

Origin: Liguria Region • RR00181 • 156 ml glass jar

le Drupe liguri



*Sia intere che snocciolate, il delizioso gusto delle **olive taggiasche** è ideale per accompagnare svariati tipi di pesce. Un'accattivante ricetta, ad esempio, le abbina ad alcune **sardine marinate**. In questo caso le olive vengono aggiunte ad alcune sardine fritte e marinate a freddo, insieme a cipolla e capperi.*

*Either whole or pitted, the delicious taste of '**taggiasche**' olives is ideal to accompany various types of fish. An appealing recipe, for example, combines some **marinated sardines**. In this case olives are added to some fried sardines and marinated cold, along with onion and capers.*



OLIVE TAGGIASCHE *intere in salamoia*

Di colore piuttosto scuro, nero tendente al verde, sono un vero e proprio concentrato di sapore. Conservate con nocciolo e in una soluzione di acqua e sale, si possono gustare da sole, utilizzare per arricchire sughi o accompagnare piatti di carne e pesce.

TAGGIASCA OLIVES in brine

The colour is rather dark, greenish black, pungent in taste. Preserved whole in a solution of water and salt, can be enjoyed on their own or be used to enrich sauces or meat dishes and fish.

Provenienza: Regione Liguria
RR00360 • Vaso vetro da 212 ml

Origin: Liguria Region • RR00360 • 212 ml glass jar



OLIVE TAGGIASCHE *denocciolate in olio extra vergine*

Le piccole olive tipiche della riviera ligure sono in questo caso snocciolate e confezionate in un buon olio extravergine di oliva. Grazie al loro gusto delizioso, si abbinano perfettamente a piatti sia di carne che di pesce, ma sono anche un gustoso aperitivo.

TAGGIASCA PITTED OLIVES in extra virgin olive oil

typical small olives of the Liguria Riviera are pitted and packed in good extra olive oil. With their delicious taste, they combine both meat and fish dishes, but are also a tasty appetizer.

Provenienza: Regione Liguria
RR00361 • Vaso vetro da 212 ml

Origin: Liguria Region • RR00361 • 212 ml glass jar





CIPOLLINE BORETTANE *in agrodolce*

Immerse in una soluzione di aceto di vino, zucchero e sale, sono caratterizzate da un gusto stuzzicante e deciso. Da consumare tal quali come antipasto, grazie al loro sapore agro e croccante completano piatti a base di salumi o secondi di carne.

BORETTO ONIONS sweet and sour

Immersed in a solution of wine vinegar, sugar and salt are characterized by a decisive tantalizing taste. To be eaten as an appetizer or with meat and salami dishes, due to their sour taste and crunchiness.

Provenienza: Regione Emilia Romagna
RR00380 • Vaso vetro da 314 ml

Origin: Emilia Romagna Region • RR00380 • 314 ml glass jar



CIPOLLINE BORETTANE *all'aceto balsamico di Modena I.G.P.*

Conservate in aceto balsamico, rimangono più dolci e più morbide al palato. Scelte con cura, in modo da assorbire meglio l'aceto, si prestano ad accompagnare carni rosse, selvaggina, formaggi duri, piccanti o comunque molto saporiti.

BORETTO ONIONS with PGI balsamic vinegar

Kept in balsamic vinegar, are sweeter and softer on the palate. Carefully chosen so as to better absorb by the vinegar, to accompany red meats, game and spicy or very tasty hard cheeses.

Provenienza: Regione Emilia Romagna
RR00381 • Vaso vetro da 314 ml

Origin: Emilia Romagna Region • RR00381 • 314 ml glass jar

Le Cipolle di Boretto



*Le cipolline borettane all'aceto balsamico possono essere un valido contorno per molti tipi di carne. Ad esempio si possono abbinare a delle **costolette di agnello** cotte in padella con mezzo bicchierino di brandy e una spolverata di curry. Le cipolline borettane in agrodolce possono essere invece cucinate in padella aggiungendo un cucchiaino di zucchero, uno di aceto di mele, la buccia di un'arancia non trattata e del prezzemolo tritato.*

*Borettane onions in balsamic vinegar can be a good accompaniment to many types of meat. For example you can combine with **lamb chops** cooked in a pan with half a glass of brandy and a sprinkling of curry. Borettane pickled onions can also be cooked in a pan adding a spoonful of sugar, spoonful of apple vinegar, untreated orange peel and chopped parsley.*



Diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo, è apprezzata fin dal 1700, quando veniva gustata semplicemente con qualche fetta di pane. Sembra che il suo nome derivi da “capone” un particolare pesce che gli aristocratici siciliani usavano condire con questo intingolo, sostituito poi dal popolo con una più economica melanzana.

Widespread throughout the Mediterranean basin, it has been appreciated since the 1700s when it was savoured simply on slices of bread. Its name appears to derive from “capone” a special fish which the Sicilian aristocrats used to dress with this dip, replaced later by the population with a more economic aubergine.



CAPONATA

Melanzane alla siciliana

Melanzane scelte, pulite e tagliate a pezzetti, vengono poi fritte in olio e condite con una particolare salsa a base di pomodoro, sedano, cipolla soffritta, olive denocciolate, capperi, zucchero, aceto e sale. Corposa e molto accattivante, questo alimento nato dalla più tradizionale cultura siciliana si presta ad essere consumato soprattutto come antipasto, ma può anche diventare un contorno o un sugo sostanzioso per condire la pasta.

CAPONATA Sicilian style aubergines

Choice aubergines, cleaned and cut into small pieces, then fried in oil and dressed with a special sauce based on tomato, celery, fried onion, pitted olives, capers, sugar, salt and vinegar. Substantial and very appealing, this food originating from the most traditional Sicilian culture lends itself to being eaten above all as an appetiser, but it can become a side order or a substantial sauce to dress pasta.

Ricetta tipica: Regione Sicilia • RR00332 • Vaso vetro da 212 ml

Typical recipe: Sicilia Region • RR00332 • 212 ml glass jar

La Caponata



i Fiori Pugliesi



CARCIOFINI RUSTICI *con aceto balsamico di Modena I.G.P.*

Carciofi liberati dal gambo e dalle foglie più dure e trattati con aceto balsamico di Modena, così da diventare un prodotto raffinato ed insolito. Grazie al loro gusto stuzzicante e alla loro consistenza sono un antipasto o un contorno prelibato.

RUSTIC ARTICHOKEs in PGI balsamic vinegar

Artichokes stems and toughest leaves removed and treated with balsamic vinegar of Modena, by developing a refined and unusual product. With their tantalizing taste and their texture is a delicious appetizer or side dish.

Provenienza: Regione Puglia
RR00352 • Vaso vetro da 314 ml

Origin: Puglia Region • RR00352 • 314 ml glass jar



CARCIOFI CANTINI *sott'olio*

Cuori di carciofo ottenuti da carciofi freschi di prima qualità, conservati in olio che ne esalta il delicato profumo ed il sapore intenso. Da gustare soli come antipasto leggero e salutare, si prestano per accompagnare anche secondi piatti caldi e freddi.

CANTINI ARTICHOKE HEARTS in oil

First choice fresh artichoke hearts, preserved in oil, which enhances the delicate aroma and intense flavour. To be enjoyed on their own as a light healthy starter or with main dishes hot and cold.

Provenienza: Regione Puglia
RR00351 • Vaso vetro da 314 ml

Origin: Puglia Region • RR00351 • 314 ml glass jar

gli allettanti



PEPERONI GRIGLIATI *a filetti*

Realizzati partendo da peperoni rossi e gialli freschi, caratterizzati da una polpa particolarmente dolce e carnosa. Puliti, detorsolati e tagliati a filetti, sono poi grigliati secondo tradizione. Da gustare come antipasto, sono perfetti ovviamente abbinati a secondi piatti. Sprigionano tutto il loro gusto anche adagiati su sfiziose pizze e in stuzzicanti panini.

GRILLED PEPPER strips

Made from fresh red and yellow peppers, characterised by a particularly sweet and fleshy pulp. Cleaned, the torso taken out, and cut into strips, they are grilled according to tradition. Tasty as an appetiser, they are obviously perfect combined with second courses. They also free all their taste as a topping on delicious pizzas and in appetising rolls.

Provenienza: Regione Campania
RR00354 • Vaso vetro da 314 ml

Origin: Campania Region • RR00354 • 314 ml glass jar



CARCIOFI a SPICCHI *grigliati*

Raccolti, scelti e subito lavorati, sono poi grigliati e semplicemente conditi con olio, aceto e sale. Dal gusto particolare, accompagnano alla perfezione secondi piatti a base di carne, ma possono essere gustati anche come antipasto o aggiunti in insalate.

grilled ARTICHOKE SEGMENTS

Picked, selected and processed immediately, then grilled and simply dressed with oil, vinegar and salt. With a unique taste, they are a perfect match for second meat courses, but can also be eaten as an appetiser or added to salads.

Provenienza: Regione Puglia
RR00353 • Vaso vetro da 314 ml

Origin: Puglia Region • RR00353 • 314 ml glass jar

Grigliati





FUNGHETTI INTERI *sott'olio*

Sono champignons coltivati di piccolo calibro, lavorati ancora freschi, per mantenere inalterato il loro sapore e la loro genuinità. Delicati e di buona consistenza, si consumano principalmente come antipasto, ma possono essere usati ovunque lo suggerisca la fantasia.

CULTIVATED MUSHROOMS *in oil*

Button 'Champignon' mushrooms, used fresh to maintain their flavour and their genuineness. Delicate and with good texture, are used primarily as a starter, but can be used wherever your imagination suggests.

Provenienza: Regione Veneto

RR00370 • Vaso vetro da 314 ml • 6/7 porzioni

Origin: Veneto Region • RR00370 • 314 ml glass jar • 6/7 portions



FUNGHI CHAMPIGNONS *trifolati dal fresco*

Champignons insaporiti con olio extravergine di oliva, prezzemolo, cipolla, aglio e peperoncino, che regalano quel buon gusto di trifolato. Scuri e profumati si adeguano ai palati più esigenti. Si prestano alla preparazione di primi e secondi piatti, contorni, pizze e bruschette.

SAUTEED MUSHROOMS

Mushrooms seasoned with extra virgin olive oil, parsley, onion, garlic and chilli, which give that good sautéed taste. Dark and fragrant adapt to the most demanding palates. Starters and main dishes, side dishes, pizzas and bruschetta.

Provenienza: Regione Trentino

RR00371 • Vaso vetro da 314 ml • 5 porzioni

Origin: Trentino Region • RR00371 • 314 ml glass jar • 5 portions

del sottobosco



*I funghi champignons trifolati sono un ottimo condimento per tanti diversi primi piatti. Si possono impiegare con pasta semplice o fresca, ma anche con pasta ripiena. Si suggerisce di abbinarli a **tortellini di prosciutto crudo** cotti in acqua bollente o di utilizzarli per farcire un'insolita **lasagna**, aggiungendo della ricotta fresca.*

*The sautéed 'champignon' mushrooms are a great dressing for many different pasta dishes. Can be used with fresh, dried or stuffed pasta. We suggest combine it with **Parma ham tortellini** cooked in boiling water or use them to fill a **lasagne**, adding fresh ricotta cheese.*





AGLIO A SPICCHI *marinato*

Creato con l'aggiunta di peperone, prezzemolo, rosmarino, peperoncino e menta, diviene più delicato e molto più digeribile. Si può aggiungere ad antipasti, bruschette, insalate di mare, ma anche nella pasta, sulla pizza ed è un ottimo contorno per la carne alla brace.

PICKLED GARLIC

Created by adding peppers, parsley, rosemary, mint and chilli; it becomes softer and more digestible. It may be added to appetizers, bruschetta, seafood salads, but also pasta, pizza and a great side dish for grilled meat.

Provenienza: Regione Veneto
RR00331 • Vaso vetro da 314 ml • 6/7 porzioni

Origin: Veneto Region
RR00331 • 314 ml glass jar • 6/7 portions

Allettanti e tipici della cucina italiana, si possono gustare in diversi modi, ma si prestano soprattutto nel momento dell'aperitivo. Offrono profumi e un gusto a cui sarà difficile resistere.



gli insoliti da Aperitivo



PEPERONCINI *farciti al tonno*

I classici peperoncini tondi sono farciti secondo questa tipica ricetta calabrese, che prevede l'uso di tonno, acciughe e capperi. Piuttosto piccanti, sono lavorati a mano per divenire perfetti antipasti, o per accompagnare salumi e formaggi.

STUFFED HOT PEPPERS

Classic stuffed round chilli peppers are a typical Calabria recipe, which includes the use of tuna, anchovies and capers. Pretty hot, are handmade to become perfect appetizers or to accompany salami and cheeses.

Provenienza: Regione Basilicata
RR00340 • Vaso vetro da 212 ml • 9/10 pezzi

Origin: Basilicata Region
RR00340 • 212 ml glass jar • 9/10 pieces

Attractive and typical of Italian cuisine, can be tried in different ways, but is mainly suitable for the aperitif moment. Offers scents and tastes which will be difficult to resist.



65%
di FRUTTA



CONFETTURA EXTRA *Pesca*

Ha sicuramente un gusto più delicato ed è preferita da coloro che amano i sapori non troppo dolciastrici. Liscia e senza alcun grumo, si presta in particolar modo per la farcitura di torte. Si può infatti tranquillamente abbinare ad altri ingredienti dolci.

EXTRA JAM *Peach*

Certainly has a more delicate flavour and is preferred by those who love the not too sweet taste. Very smooth and without lumps, lends itself particularly to the filling of pies. One can easily combine it with other sweet ingredients.

Provenienza: Regione Veneto
RR00451 • Vaso vetro da 400 g

Origin: Veneto Region • RR00451 • 400 g glass jar



CONFETTURA EXTRA *Albicocca*

Ovviamente dolce, ma senza esagerare, è forse la marmellata più diffusa e apprezzata. Ricca di buone albicocche raccolte nel pieno della maturazione, è utilizzabile in tante ricette o spalmabile semplicemente su pane e fette biscottate.

EXTRA JAM *Apricot*

Naturally sweet, but without exaggeration, is perhaps the most popular and respected jam. Full of good apricot collected in full ripeness, is used in many recipes or simply spread on bread slices and toast.

Provenienza: Regione Veneto
RR00450 • Vaso vetro da 400 g

Origin: Veneto Region • RR00450 • 400 g glass jar

Le Confetture di Frutta



*Preparate con frutta scelta e
zucchero, sono ciò che di più genuino
si possa scegliere per colazione.
Morbide, facilmente spalmabili,
conservano in pieno l'originario
gusto di frutta appena colta.*

*Made with first choice fruit
and sugar, are what most genuine
we could choose for breakfast.
Soft, easily spreadable, retain
the original full taste of freshly
picked fruit.*

le Confetture



65%
di FRUTTA



CONFETTURA EXTRA *Fragola*

E' la più classica e sicuramente la più apprezzata dai bambini. Molto nutriente è ottima a colazione ma anche a merenda, abbinata ad una fetta di pane. Realizzata con fragole fresche e non troppo mature, è una delizia a cui è difficile resistere.

EXTRA JAM *Strawberry*

the most classic and certainly the most appreciated by children. Very nutritious and good for breakfast but also snacks, combined with a slice of bread. Made with fresh strawberries and not too ripe, is a delight that is hard to resist.



Provenienza: Regione Veneto
RR00453 • Vaso vetro da 400 g

Origin: Veneto Region • RR00453 • 400 g glass jar

CONFETTURA EXTRA *Ciliegia*

Molto dolce, è dedicata ai più golosi di dolci. Conserva il gradevole gusto delle ciliegie per tutto l'inverno. Di color rosso rubino tendente al violaceo, ha lo stesso identico spirito di una marmellata fatta in casa.

EXTRA JAM *Cherry*

Very sweet, is dedicated to the sweetest tooth. Keep the pleasant taste of cherries for the whole winter. Ruby-red tending to purple has the same spirit of homemade jam.

Provenienza: Regione Veneto
RR00452 • Vaso vetro da 400 g

Origin: Veneto Region • RR00452 • 400 g glass jar

di Frutta



Le marmellate sono un ingrediente di molte torte, classiche e non, ma anche di biscotti, dolcetti...

*La **Confettura Extra Ciliegia** si può usare anche per preparare un'insolita crostata di ricotta. In questo caso la pasta frolla viene farcita prima con uno strato di ricotta montata con zucchero e dopo con la marmellata.*

*Jams are an ingredient in many pies, not just classical, but also cookies, cakes... The **Cherry Extra Jam** can also be used to prepare unusual ricotta tart. In this case, the pastry is filled first with a layer of mounted ricotta cheese with sugar and then with jam.*





NOTE

NOTE



Strumenti di Comunicazione

Utili per esporre in maniera accattivante i prodotti, donano un tocco raffinato al locale.

Helpful to expose so attractively the products, and gives a refined touch to the premise.



Grebiule
Apron



Espositore da banco
Counter display



Espositore da terra
Floor display

H 208 - L 62 cm - P 37 cm

Le Salet

HDS Foodservice S.r.l.
Via Zaccagnini, s.n.c. - 27049 Stradella (PV) - ITALY
Tel +39 0385 251311 - Fax + 39 0385 42847

www.roboleselezioni.it

2016



It has to be
Heinz



Kraft *Heinz*

Un pasto non può essere lo stesso senza una salsa Heinz che lo accompagna!

Vogliamo spingere il consumatore a rendere più delizioso e divertente il momento del pasto.



Heinz Company, fondata nel 1869 negli Stati Uniti da Henry John Heinz, è presente oggi in oltre 200 paesi ed è in assoluto tra i maggiori produttori di salse, minestre, fagioli e snack.

Heinz Company è rinomata nel mondo per Heinz Tomato Ketchup e la sua leggendaria "formulazione segreta" che risale al 1876. Abbiamo prodotto Heinz Tomato Ketchup per oltre quattro generazioni e la nostra ricetta è sempre rimasta semplice: piena di pomodori.



Henry John Heinz



KraftHeinz

Ketchup *Il n°1 nel mondo*

Ketchup Heinz.

Il nostro ketchup è completamente privo di conservanti artificiali, amidi o addensanti. Il colore rosso intenso ed il gusto inconfondibile provengono esclusivamente da pomodori selezionati, coltivati da semi Heinz che usiamo per la nostra ricetta unica.



Squeeze
342 g

Vetro
342 g

Squeeze
570 g

Top Down
460 g

Top Down
580 g

Top Down
250 g

Top Down
Fiery Chilli
255 g

KraftHeinz

Maionese

Più di **5000** interviste ai consumatori ci hanno portato a comprendere **come deve essere la Maionese:**

RICCA MORBIDA CREMOSA

Ingredienti semplici e di alta qualità:

- ✓ Fatta con uova provenienti da allevamento all'aperto
- ✓ Senza coloranti né addensanti artificiali
- ✓ 70% di olio



Novità da Aprile

Maionese 215 g

Salsa Barbecue

Ti offriamo 3 salse barbecue per tutte le esigenze dei clienti:

Salsa BBQ: leggermente affumicata ma molto delicata, perfetta per le grigliate.

BBQ Classic: Sapore «Autentico» di BBQ americano.

BBQ Sweet: Leggero e dolce sapore di affumicato, ottimo con costine, pollo e patate al forno.

Novità disponibile da Maggio



BBQ
250 g

BBQ Classic
260 g

BBQ Classic
480 g

BBQ Sweet
500 g

Altri Condimenti

UN'OFFERTA MOLTO AMPIA!

YELLOW MUSTARD

La mitica Yellow Mustard Delicata ha una consistenza morbida ed un gusto deciso. Senza coloranti né conservanti, ed ha solamente aromi naturali!

Yellow Mustard 240 g



Novità

ALTRE SALSE



Cocktail 225 g

Salsa cocktail con sherry e pepe. Ideale per accompagnare pesce, gamberi, gamberetti e frutti di mare. Da aggiungere a insalate.



Curry 225 g

Salsa dal sapore orientale, ideale per accompagnare verdure crude, pollo e pesce.



Caesar 225 g

Una salsa cremosa, che contiene Parmigiano, perfetta per tutte le insalate.

SALSE PICCANTI

Chipotle

Salsa piccante a base di peperoncino Chipotle originale con un sentore d'aglio. Ideale come tocco finale su pollo e tanti altri piatti!

Jalapeno

Salsa molto piccante dal sapore leggermente amaro a base di peperoncino verde Jalapeno. Ideale per perfezionare tutti i tuoi piatti messicani!

Habanero

Salsa extra piccante con un sapore dolce a base di peperoncino Habanero originale. Ideale come tocco finale su pollo, patatine fritte, fajitas e tanti altri piatti!



Chipotle
150ml



Jalapeno
150ml



Habanero
150ml

SOJA & WORCESTER

I sapori più diffusi della tradizione cucina etnica. In tavola, a freddo, per dare più gusto e più fantasia. In cucina, come ingredienti per ricette raffinate. Al banco del bar per arricchire alcuni dei cocktail più apprezzati!



Soja 150ml
Worcester 150ml

King-Kong

Gli Squeezer giganti!

Convenienza estrema:
→ grande formato da 875 ml
→ shelf life di 12 mesi
→ Dosatore per utilizzare l'esatto quantitativo di salsa

Tomato Ketchup 875ml

Maionese 875ml

Barbecue Sauce 875ml

Senape 875ml

Cocktail Sauce 875ml



Grandi Formati

FUSTINO, SECCHIELLO E SACCHI MAXI "SAUCE-O-MATE"

Risparmio, comodità e resa ottimale: per avere a disposizione una buona scorta e vivacizzare i vostri piatti.

Tomato Ketchup • Fustino da 6 a 12 kg • Sacco da 2,9 e da 5 kg

Maionese • Secchiello 5 kg • Sacco da 2,4 e 5 kg

Senape • Sacco da 2,7 kg



I sacchi Maxi "Sauce-o-mate" si possono utilizzare con i comodi dosatori semplici o da appendere

Dispenser

**DOSATORE DA APPENDERE
PER SAUCE-O-MATE IN BAG DA 2,5 KG**

Consente una pratica distribuzione delle salse sui piatti con una semplice spremitura.
Disponibile nei colori rosso e crema.



**DOSATORE PER SAUCE O MATE
IN BAG DA 2,5 E 5 KG**

Porta sacchi da appoggiare sul piano da lavoro per una pratica farcitura dei piatti con una semplice pressione.

Monoporzioni

Squeeze Me

Maionese 25 g - Mono porzione di maionese, perfetta da gustare grazie al formato pratico, conveniente e pulito.
Tomato ketchup 29 g - Heinz Tomato Ketchup Classico in formato mono porzione premium.
Perfetto da "spremere" su patatine take away.



Dip Pots

Tomato Ketchup 25 g - Il classico Heinz Tomato Ketchup che ha conquistato il mondo.

Maionese 25 g - La regina delle salse, perfetta con tutto.

Barbecue 25 g - Per esaltare i sapori delle specialità alla brace.

Sweet Chilli 25 g - L'agrodolce orientale dal tocco piccante.

Sweet & Sour 25 g - L'agrodolce classico, buono su tutto.



Minijar in vetro

Tomato Ketchup ml 33 • Maionese ml 33 • Senape ml 33

Piccole e graziose confezioni che conservano le salse più tradizionali in vetro, preservandone il gusto e svelandone il loro colore tipico.
Sceite per i clienti più esigenti sono il formato ideale per le tavole più raffinate.
Perfette nei buffet delle colazioni internazionali.



Sachets

Tomato Ketchup ml 10 • Maionese ml 10 • Senape ml 10 • Barbecue ml 7

Comode ed igieniche bustine monoporzione, sono a "portata di mano" per trasformare uno spuntino in un sorriso e un sorriso in nuove occasioni di consumo.



Salad Dressing Sachets

Caesar • Honey&Mustard • Yoghurt

Una nuova range di salad dressing che renderà le insalate ancora più sfiziose.

Caesar ml 50 - ideale per la famosa insalata caesar con pollo
Honey&Mustard ml 50 - perfetta per dare un tocco dolce a ricche insalate miste
Yoghurt ml 50 - ideale per insalata greca

Kraft Heinz

Kraft Heinz

Elenco prodotti e codici

IMMAGINE	CODICE	PRODOTTO E GRAMMATURA	PEZZI COLLO
	76004703	TOMATO KETCHUP - BOTTIGLIA di VETRO 342 g	12
	76006065	TOMATO KETCHUP - SQUEEZER 342 g	10
	71581102	TOMATO KETCHUP - SQUEEZER 500 g	12
	76004634	TOMATO KETCHUP - SQUEEZER TOP DOWN 460 g	10
	76004633	TOMATO KETCHUP - SQUEEZER TOP DOWN 250 g	18
	76004131	FIERY CHILLI KETCHUP - SQUEEZER TOP DOWN 225 g	10
	70178800	TOMATO KETCHUP ORGANIC - TOP DOWN 580 g	10
	70225700	SALSA BARBECUE - SQUEEZER TOP DOWN 250 g	8
	76006723	BARBECUE CLASSIC - SQUEEZER TOP DOWN 260 g	8
	76005745	BARBECUE CLASSIC - SQUEEZER TOP DOWN 480 g	10
	70310300	BARBECUE SWEET - SQUEEZER TOP DOWN 500 g	10
	76004262	MAIONESE - SQUEEZER TOP DOWN 220 g	8
	76006571	MAIONESE SQUISITAMENTE BUONA - SQUEEZER TOP DOWN 215g da aprile	8
	76005925	SENAPE - SQUEEZER TOP DOWN 240 g	8
	70225600	SALSA COCKTAIL - SQUEEZER TOP DOWN 225 g	8
	71909604	CAESAR SAUCE - SQUEEZER TOP DOWN 225 g	8
	70257100	SALSA CURRY MANGO - SQUEEZER TOP DOWN 225 g	8
	71937402	WORCESTER SAUCE - BOTTIGLIA ml 150	12
	71937701	SOJA SAUCE - BOTTIGLIA ml 150	12
	71934104	JALAPENO SAUCE - BOTTIGLIA ml 150	6
	71933904	CHIPOTLE SAUCE - BOTTIGLIA ml 150	6
	71934004	HABANERO SAUCE - BOTTIGLIA ml 150	6
	71580408	TOMATO KETCHUP - SQUEEZER KING KONG ml 875	8
	70244600	MAIONESE - SQUEEZER KING KONG ml 875	8
	70244300	SENAPE - SQUEEZER KING KONG ml 875	8
	70244400	SALSA BARBECUE - SQUEEZER KING KONG ml 875	8
	70244500	SALSA COCKTAIL - SQUEEZER KING KONG ml 875	8
	74001788	TOMATO KETCHUP - FUSTO 6 Kg	1
	74001787	TOMATO KETCHUP - FUSTO 12 Kg	1
	71521200	MAIONESE - SECCHIO 5 Kg	1
	71375000	TOMATO KETCHUP - FUSTO 15 Kg	1
	71516300	TOMATO KETCHUP - SAUCE-O-MATE - BAG 5 Kg	3
	74001637	MAIONESE - SAUCE-O-MATE - BAG 5 Kg	3
	72159801	TOMATO KETCHUP - SAUCE-O-MATE - BAG 2,9 Kg	3
	74001635	MAIONESE - SAUCE-O-MATE - BAG 2,4 Kg	3
	72167901	SENAPE - SAUCE-O-MATE - BAG 2,7 Kg	3
	76002978	DOSATORE PER SAUCE o MATE in bag da 5 Kg	1
	76002762	DOSATORE PER SAUCE o MATE in bag da 2,5 Kg	1
	75990011	DOSATORE ROSSO DA APPENDERE PER SAUCE o MATE in bag da 2,5 Kg	1
	75990010	DOSATORE CREMA DA APPENDERE PER SAUCE o MATE in bag da 2,5 Kg	1
	75990008	DOSATORE ROSSO DA APPENDERE PER SAUCE o MATE in bag da 5 Kg	1
	75990007	DOSATORE CREMA DA APPENDERE PER SAUCE o MATE in bag da 5 Kg	1
	71431900	TOMATO KETCHUP - VASETTO ml 33x80	80
	71432000	MAIONESE - VASETTO ml 33x80	80
	71432100	SENAPE - VASETTO ml 33x80	80
	76003473	TOMATO KETCHUP - MONODOSE IN CARTONE ml 10	200
	76003470	MAIONESE - MONODOSE IN CARTONE ml 10	200
	76003469	SENAPE - MONODOSE IN CARTONE ml 10	200
	76005328	BARBECUE - MONODOSE IN CARTONE ml 7	250
	76005192	SALAD DRESSING SACHET CAESAR ml 50	30
	76005193	SALAD DRESSING SACHET HONEY&MUSTARD ml 50	30
	76005195	SALAD DRESSING SACHET YOGHURT ml 50	30
	76003304	TOMATO KETCHUP - DIP POTS 25 g	100
	76003314	MAIONESE - DIP POTS 25 g	100
	76002843	BARBECUE SAUCE - DIP POTS 25 g	100
	76002791	SWEET CHILI SAUCE - DIP POTS 25 g	100
	76002844	SWEET & SOUR - DIP POTS 25 g	100
	76002847	TOMATO SALSA - DIP POTS 25 g	100
	76003973	TOMATO KETCHUP - MONODOSE SQUEEZE ME 29 g	70
	76003972	MAIONESE - MONODOSE SQUEEZE ME 25 g	70