



ALFICHEF
GUSTO IN BUSTA



la Linea Alfichef

Alfichef's Range



Funghi Famigliola Gialla, Trifolati
Honey Mushrooms, Seasoned in Oil

Funghi Champignons, al Naturale
Champignons Slices, in Brine

Funghi Prataioli Trifolati, "Ricetta Tradizionale"
Champignons Sliced, "Traditional Recipe"

Funghi Misti di Bosco, Trifolati
Wild Mushrooms Mix

Funghi Porcini Trifolati, a Fettine
Porcini Mushrooms, Sliced

Funghi Porcini Trifolati, Qualità Hotel
Porcini Mushrooms, Hotel Quality



Perla Rossa
Whole and Peeled Semidried Tomatoes

Pomodori Gialli Semiseccchi
Semidried Yellow Tomatoes

Pomodori Secchi, essiccati al Sole
Sun-Dried Tomatoes

Pomodori Secchi, a Strisce
Sun-Dried Tomatoes, in Strips

Pomodori Semiseccchi Arrostiti
Roasted Semidried Tomatoes

Pomodori Ciliegini Marinati
Marinated Cherry Tomatoes



Carciofi al Naturale, a Spicchi
Quartered Artichokes in Brine

Carciofi Trifolati a Spicchi, senza Aceto
Quartered Artichokes Seasoned, without Vinegar



Olive Leccino Denocciate
Pitted Leccino Olives

Peperoni Rossi e Gialli, a Cubetti
Red and Yellow Peppers, Diced

Zingara, Fantasia di Vegetali
Zingara, Mixed Vegetable Fantasy



Carciofi Grigliati, a Spicchi
Grilled Artichokes, Quartered

Olive Verdi Grigliate, Denocciate
Grilled Green Olives, Pitted

Peperoni Grigliati, a Quadrotti
Grilled Peppers, in Squares

Zucchine Grigliate a Rondelle
Grilled Round Sticed Zucchini

Melanzane Grigliate a Quadrotti
Grilled Squared Aubergines

Peperoni Rossi Grigliati e Pelati, a Filetti
Red Grilled and Peeled Peppers, in Strips



Pesto alla Genovese
Basil Pesto "alla Genovese"

Pesto Veneziano
Venetian Pesto

Pasta di Olive nere
Black Olives paste

Trito di Carciofi
Chopped Artichokes Sauce

Funghi

Mushrooms



La varietà dei funghi Alfichef si arricchisce di ricette, tagli e formati pensati per ogni esigenza di utilizzo.

The variety of Alfichef's mushrooms is enriched with recipes, cuts and sizes designed for every kind of use.



Funghi Famigliola Gialla, Trifolati

Funghi Pholiota Mutabilis, insaporiti con piante aromatiche.

Honey Mushrooms, Seasoned in Oil

Pholiota Mutabilis Mushrooms, with aromatic plants, blended with sunflower seeds oil.



Funghi Misti di Bosco, Trifolati

Misto funghi di bosco e coltivati: Porcini, Sanguinelli, Famigliola Gialla, Funghi di Muschio.

Wild Mushrooms Mix

Mix of Porcino, Lactario, Honey and Straw mushrooms, with aromatic plants.



Funghi Champignons, al Naturale

Funghi prataioli coltivati, affettati, al naturale e lavorati dal fresco.

Champignons Sliced, in Brine

Agaricus Bisporus mushrooms cultivated, sliced, in brine and worked from fresh.



Funghi Porcini Trifolati, a Fettine

Selezione di Porcini tagliati a fettine, insaporiti con piante aromatiche.

Porcini Mushrooms, Sliced

Sliced Boletus Edulis mushrooms with aromatic plants.



Funghi Prataioli Trifolati, "Ricetta Tradizionale"

Funghi prataioli coltivati, lavorati dal fresco, senza aggiunta di amido.

Champignons Sliced, "Traditional Recipe"

Agaricus Bisporus mushrooms cultivated, worked from fresh, seasoned in oil.



Funghi Porcini Trifolati, Qualità Hotel

Tranci di teste e gambi di funghi porcini di prima scelta, con piante aromatiche.

Porcini Mushrooms, Hotel Quality

Chunks of Porcini cups and stems, first choice, seasoned in oil.



Pomodori

Tomatoes



Semplicemente secchi oppure semiseccchi e sapientemente ricettati, i pomodori Alfichef riaccendono la tradizione della cucina italiana.

Simply dried or semidried and expertly seasoned, Alfichef tomatoes rekindle the tradition of Italian cuisine.



Perla Rossa

Pomodori interi pelati, semididratati in forno, insaporiti con piante aromatiche.

Whole and Peeled Semidried Tomatoes

Oven roasted whole and peeled semidried tomatoes, seasoned with aromatic plants.



Pomodori Gialli Semiseccchi

Pomodori gialli a spicchi, semididratati in forno, insaporiti con piante aromatiche.

Semidried Yellow Tomatoes

Yellow tomatoes cut in segments, oven semidried, seasoned with aromatic plants.



Pomodori Semiseccchi Arrostiti

Pomodori a spicchi, semididratati in forno, insaporiti con piante aromatiche.

Roasted Semidried Tomatoes

Tomatoes cut in segments, oven semidried, seasoned with aromatic plants.



Pomodori Secchi, essiccati al Sole

Pomodori secchi tagliati a metà, reidratati e insaporiti con piante aromatiche.

Sun-Dried Tomatoes

Tomatoes cut in halves, sun-dried, rehydrated, seasoned with aromatic plants.



Pomodori Secchi, a Strisce

Pomodori secchi tagliati a strisce, insaporiti con piante aromatiche.

Sun-Dried Tomatoes, in Strips

Oven dried tomatoes cut in strips, seasoned with aromatic plants.



Pomodori Ciliegini Marinati

Pomodori ciliegino tagliati a metà, semididratati in forno.

Marinated Cherry Tomatoes

Cherry tomatoes cut in halves, oven semidried.



Carciofi

Artichokes



Carciofi al Naturale, a Spicchi

Carciofi tagliati a spicchi, confezionati con acqua acidulata.

Quartered Artichokes in Brine

Quartered artichokes, packed in acidulous water.



Carciofi Trifolati a Spicchi, senza Aceto

Carciofi tagliati a spicchi, insaporiti con piante aromatiche, senza aggiunta di aceto.

Quartered Artichokes Seasoned, without Vinegar

Quartered artichokes, seasoned in oil with aromatic plants, without vinegar.



Al naturale o trifolati in olio, i carciofi Alfichef si abbinano a qualsiasi piatto o farcitura per pizza, grazie all'assenza di aceto.

In natural brine or seasoned in oil, Alfichef's artichokes are suitable for any dish or pizza topping, thanks to the absence of vinegar.



Olive e Ortaggi

Olives and
Vegetables



Olive Leccino Denocciolate

Olive leccino denocciolate e trifolate, amalgamate con olio di semi di girasole.

Pitted Leccino Olives

Leccino olives, pitted, seasoned in sunflower seeds oil with aromatic plants.



Peperoni Rossi e Gialli, a Cubetti

Peperoni rossi e gialli tagliati a cubetti 20x20 mm, insaporiti con piante aromatiche.

Red and Yellow Peppers, Diced

Diced 20x20 mm red and yellow peppers, seasoned in oil with aromatic plants.



Zingara, Fantasia di Vegetali

Peperoni, funghi prataioli e di muschio, olive verdi e nere, capperi, piante aromatiche.

Zingara, Mixed Vegetable Fantasy

Peppers, champignons and straw mushrooms, green and black olives, capers, seasoned in oil with aromatic plants.



Una selezione di verdure che è una vera esplosione di colori e sapori della natura.

A selection of vegetables that is an explosion of colors and flavors of nature.

Grigliati

Grilled



La ricetta Alfichef adattata alle varie tipologie di vegetali conferisce un sapore leggermente affumicato, maggior consistenza ed un aspetto appetitoso.

The Alfichef's recipe adapted to various types of vegetables adds a slightly smoky flavour, more texture and an appetizing appearance.



Carciofi Grigliati, a Spicchi

Carciofi tagliati a spicchi, grigliati, insaporiti con olio e piante aromatiche.

Grilled Artichokes, Quartered

Artichokes cut into quarters and grilled, seasoned with oil and aromatic plants.



Olive Verdi Grigliate, Denocciate

Olive verdi denocciate e grigliate, insaporite con olio e piante aromatiche.

Grilled Green Olives, Pitted

Pitted and grilled green olives, seasoned with oil and aromatic plants.



Peperoni Grigliati, a Quadrotti

Peperoni gialli e rossi a quadrotti, grigliati e amalgamati con olio di semi di girasole.

Grilled Peppers, in Squares

Red and yellow peppers, sliced into squares, grilled and blended with sunflower seeds oil.



Zucchine Grigliate a Rondelle

Zucchine tagliate a rondelle, grigliate, trifolate e insaporite con piante aromatiche.

Grilled Round Sliced Zucchini

Zucchini cutted into round slices, grilled, seasoned with aromatic plants.



Melanzane Grigliate a Quadrotti

Melanzane a quadrotti, grigliate e trifolate, amalgamante con olio di semi di girasole.

Grilled and Squared Aubergines

Aubergines sliced into squares, grilled and seasoned with aromatic plants.



Peperoni Rossi Arrostiti, a Filetti

Peperoni rossi tagliati a strisce, arrostiti e pelati, insaporiti con piante aromatiche.

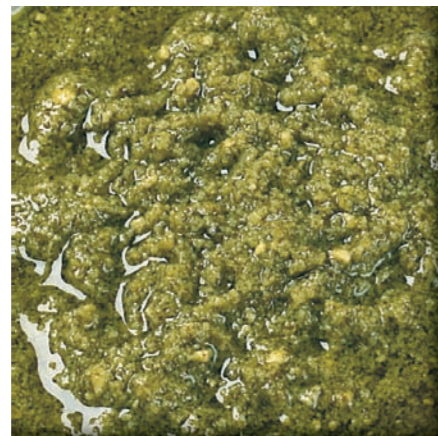
Roasted Red Peppers, in Strips

Red peppers cut in strips, roasted and peeled, seasoned with aromatic plants.



Crema

Pesto and Sauces

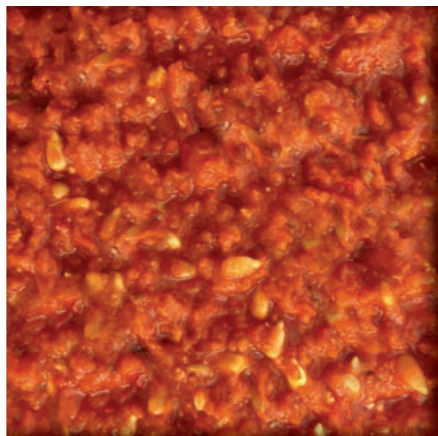


Pesto alla Genovese

Basilico, formaggio Parmigiano Reggiano, Pecorino, aglio, pinoli, tritati con olio di semi di girasole e olio extravergine di oliva.

Basil Pesto "alla Genovese"

Basil, Parmigiano Reggiano and Pecorino cheese, garlic, pine nuts, blended with sunflower seeds oil and extra-virgin olive oil.



Pesto Veneziano

Pomodori semiseccchi e peperoni rossi grigliati frullati con semi interi di girasole, semi di finocchio e piante aromatiche.

Venetian Pesto

Semidried tomatoes and grilled red peppers chopped with whole sunflower seeds, fennel seeds and aromatic plants.



Pasta di Olive nere

Olive nere denocciolate e macinate.

Black Olives paste

Pitted and grinded black olives.



Trito di Carciofi

Carciofi tritati, insaporiti con piante aromatiche e olio di semi di girasole.

Chopped Artichokes Sauce

Chopped artichokes, seasoned with aromatic plants and sunflower seeds oil.



Delicate creme,
gustose salse,
deliziosi pesti:
nessun limite alla
vostra fantasia per
stuzzicare l'appetito.

*Smooth and tasty
sauces, delicious
pestos: there are
no limits for your
fantasy to whet the
appetite.*

i Vantaggi dei prodotti Alfichef

Alfichef's Product Advantages



Le conserve vegetali in busta ALFICHEF sono un punto di riferimento significativo nel mercato dell'industria alimentare, della ristorazione e del catering. Questo perché l'impegno dell'azienda è mirato allo studio e alla ricerca di **formule-prodotto** in grado di rispondere ad una domanda di mercato diventata di giorno in giorno sempre più complessa ed esigente. In questo senso l'azienda è orientata verso un continuo perfezionamento della propria offerta, che si concretizza evolvendo le performance organolettiche delle singole referenze ed ampliando programmaticamente la **varietà dei prodotti** a catalogo.

*ALFICHEF's vegetable preserves in pouch are a significant landmark in the food industry and foodservice market. This is because the company commitment is aimed to the study and the research of **product-formulas** that respond to market requests, become day by day more complex and demanding. In this sense, the company is geared towards a continuous improvement of its offer, evolving the organoleptic performance of references and expanding programmatically the **range of products** available in stock.*

PERCHÉ ALFICHEF? WHY ALFICHEF?



PRODOTTO PRONTO ALL'USO
PRODUCT READY TO USE



CONSERVAZIONE A TEMPERATURA AMBIENTE
STORAGE AT ROOM TEMPERATURE



SHELF LIFE 36 MESI
36-MONTH SHELF LIFE



NON CONTIENE ALLERGENI
DOES NOT CONTAIN ALLERGENS



NON CONTIENE GLUTINE
DOES NOT CONTAIN GLUTEN



NON CONTIENE OGM
DOES NOT CONTAIN OGM



NON CONTIENE ACETO
DOES NOT CONTAIN VINEGAR



NON CONTIENE GLUTAMMATO MONOSODICO
DOES NOT CONTAIN MONOSODIUM GLUTAMATE

i Vantaggi della Busta Alfichief

Alfichief's Pouch Advantages

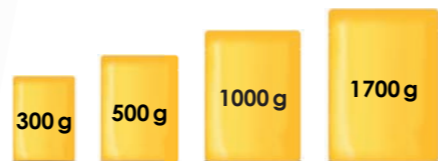


I vantaggi competitivi che garantiscono la qualità dei prodotti ALFI cominciano dalla busta che, rispetto ad altri tipi di contenitori quali la latta o il vaso di vetro, presenta uno **spessore di soli 2-3 centimetri** (da piena). Ciò consente la stabilizzazione termica in un tempo minore perché il calore raggiunge velocemente il centro della confezione e cuoce uniformemente il prodotto senza comprometterne la parte esterna. La netta diminuzione dello stress termico subito nel processo di sterilizzazione consente un miglior mantenimento delle caratteristiche organolettiche degli alimenti, con una **shelf life di 36 mesi** a temperatura ambiente.

The practical advantages that guarantee ALFI's product quality start from the pouch which, compared to other types of containers such as can or glass jar, has a reduced **thickness of about only 1 inch** (from full). This allows the thermal stabilization in a restricted time because the heat quickly reaches the heart of the pack and evenly cooks the product without compromising the outer side. The sharp decrease of thermic stress undergone into the sterilization process allows a better maintenance of the organoleptic characteristics of the food, with a **shelf life of 36 months** at room temperature.

I prodotti Alfichief sono disponibili in buste da:

The Alfichief's products are available in pouches of:

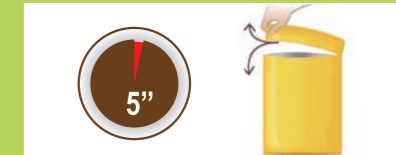


LATTA vs. BUSTA

CAN vs. POUCH

FACILITA' DI APERTURA

EASY OPENING



NESSUN RISCHIO FERITE E SFRIDI METALLICI

NO EFFORT RISKS AND METAL OFFCUTS



MINOR LIQUIDO DI GOVERNO

LESS PRESERVING LIQUID



MINORE INGOMBRO A MAGAZZINO

SPACE SAVING ON WAREHOUSE



MINORI COSTI DI TRASPORTO

LOWER TRANSPORT COSTS



SMALTIMENTO AGEVOLE

EASY DISPOSAL





ALFI Srl - Venezia - Italy

Via Artigiani 18/B • 30010 Camponogara(VE)

Tel. +39 041 4165392 • alfi@alfifood.com

www.alfifood.com

