Robo

SPECIALITA' ALIMENTARI

Il Tuo Ingrediente Segreto

BRC
STORAGE &
DISTRIBUTION
CERTIFICATED
IFS
Logistics
ISO
ISO 22000 2005
FOOD SAFETY

Il tuo miglior alleato in cucina è versatile,
ha esperienza, è di ottima qualità
ed è **facilissimo da usare**, anche per le ricette più difficili.

È Robo, al tuo fianco **da oltre 70 anni** per creare
piatti gustosi, genuini e di sicuro successo con i tuoi clienti.

Da sempre i prodotti Robo nascono da
una accurata selezione delle materie prime,
lavorate dal fresco nel rispetto delle loro caratteristiche
organolettiche e della miglior tradizione culinaria italiana,
in **stabilimenti certificati** BRC, IFS e ISO.

Fidati di Robo,

Il Tuo Ingrediente Segreto

Your strongest ally in the kitchen:
Robo is a versatile product of excellent quality that comes from long experience.
It is extremely ***easy to use****, even in the most complicated recipes.*

Robo has been working side by side with you ***for over 70 years*** *to create delicious,*
wholesome dishes that are certain to be a success with your customers.

Right from the start, Robo products have always begun by carefully
selecting fresh ingredients and processing them
in factories with BRC, IFS and ISO certification,
respecting their characteristic odours and flavours in the best Italian culinary tradition.

You can rely on Robo:

Your Secret Ingredient

Brodi
Stocks

I brodi in pasta Robo sono garanzia di genuinità:
- non contengono grassi idrogenati
- non contengono coloranti artificiali
- sono OGM FREE

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.

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

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*
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.

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

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*
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 arricchiti con un estratto di carne bovina e verdure disidratate. Ad alta solvibilità, 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%

Brodo di carne contenente un'alta percentuale di estratto di carne argentina di prima qualità. Dal gusto intenso ma equilibrato, tipico del buon brodo di carne. E' ideale nella preparazione di un semplice brodo, di zuppe particolari e per arricchire salse e tutti i piatti a base di carne.

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. I suoi principali ingredienti sono sale e glutammato monosodico, arricchiti con un estratto di carne bovina e verdure disidratate. Ad alta solvibilità, 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 solvibilità, 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

Brodo granulare Pollo
Chicken Stock Granules

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

Made with real dehydrated chicken stock and concentrated juice of vegetables. Delicate and well-balanced flavour typical of a good homemade bouillon. It is perfect to prepare and enhance broths and soups, risottos and whenever a mild hint of white meat is required.

CODICE *CODE*	CONFEZIONE *PACKAGING*	PESO NETTO *NET WEIGHT*
06025	barattolo/*jar* kg 1	g 1000

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

GLUTEN FREE

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 solvibilità, 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

GLUTEN FREE

Brodo granulare Gusto Nuovo con estratto di Carne di 1ª 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 solvibilità, 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 solvibilità, 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 solvibilità, 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 solvibilità, 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

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

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

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

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

Pomi d'Oro

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.

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

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 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 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 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
33035	vaso vetro/*glass jar* ml 1700	g 1600

Pomodoro al naturale
Tomato au naturel

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

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

Trithotel polpa di pomodoro
Trithotel Tomato Pulp

Semplici pomodori pelati, privati di semi e triturati 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

Polpa Super Fine per pizza
Extra Fine Pulp for pizza

Pomodori pelati tritati più finemente, così da ottenere una polpa più fluida ed omogenea. Particolarmente dolce, è perfetta per preparare ottime pizze, ma anche ragù, zuppe e salse in genere.

Peeled tomatoes finely minced in order to obtain a more fluid and uniform pulp. Particularly sweet, it's perfect to make excellent pizzas, but also ragouts, soups and sauces in general.

CODICE *CODE*	CONFEZIONE *PACKAGING*	PESO NETTO *NET WEIGHT*
10051	busta/*bag* kg 5x2	kg 10

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.

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

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

Pomodoro al naturale
Tomato au naturel

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

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

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

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 bignè 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

Salse
Pesto Sauces

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.

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 pansoti, 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 pansoti (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

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

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

Pomoricca Sugo Casalingo con Pomodoro fresco
Pomoricca homemade sauce with fresh tomatoes

Salsa pronta a base di polpa di pomodoro fresco con l'aggiunta di olio di semi di girasole, carota, cipolla, sedano, sale ed erbe aromatiche. Concentrata al punto giusto, dal sapore casalingo, è pronta per essere riscaldata e aggiunta ai piatti più disparati.

Ready-made fresh tomato sauce with sunflower oil, carrot, onion, celery and herbs. Perfectly concentrated, with a home-made flavour, it just needs reheating and can be used in a wide variety of dishes.

CODICE *CODE*	CONFEZIONE *PACKAGING*	PESO NETTO *NET WEIGHT*
10246	latta/*tin* 3/1	g 2500

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

Pesto Rosso Siciliano

Sicilian Style Red Pesto

Preparato secondo la tradizione siciliana con pomodoro, cipolla, peperoni, capperi, basilico ed aglio è pronto all'uso. Perfetto per tutti i tipi di pasta, può essere versato direttamente sulla pasta, dopo essere stato diluito con acqua di cottura.

Prepared with tomatoes, onions, peppers, capers, basil and garlic according to the Sicilian tradition, it is ready to use. Perfect for every kind of pasta, it can be directly poured on it after being diluted with cooking water.

CODICE *CODE*	CONFEZIONE *PACKAGING*	PESO NETTO *NET WEIGHT*
12274	vaso vetro/*glass jar* ml 580	g 520

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

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 il 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, supplì (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

Risi, Minestre e Zuppe
Rice and Soups

Dodici Sapori minestrone di verdure e legumi
Dodici Sapori vegetable and bean minestrone

Minestrone a base di verdure tagliate a cubetti e legumi interi in proporzione variabile. Prodotto caratterizzato da una resa elevata, dev'essere semplicemente riscaldato previa aggiunta di una pari quantità di acqua. Può essere ulteriormente allungato nel caso in cui si preveda l'aggiunta di pasta o riso.

Cubed vegetable and whole bean minestrone in variable proportions. This minestrone is very concentrated and just needs reheating after adding an equal amount of water. It can be further thinned if pasta or rice is added.

CODICE *CODE*	CONFEZIONE *PACKAGING*	PESO NETTO *NET WEIGHT*
22018	latta/*tin* 1/1	g 820

Zuppa alla Contadina
Contadina soup

Zuppa a base di farro e differenti legumi: fagioli cannellini, ceci, fagioli occhio nero e lenticchie. Preparata a partire da un tradizionale soffritto e poi arricchita con pomodoro, erbe aromatiche e spezie. Prodotto ad alta resa, va consumato previa aggiunta di una pari quantità di acqua.

Spelt and bean soup containing: cannellini beans, chick peas, black-eyed peas and lentils. Prepared using a traditional sautéed onion base and then enriched with tomato, herbs and spices. This product is concentrated, so an equal amount of water must be added.

CODICE *CODE*	CONFEZIONE *PACKAGING*	PESO NETTO *NET WEIGHT*
22044	latta/*tin* 1/1	g 820

Borlottina
Borlottina soup

Zuppa realizzata con fagioli borlotti dalla pelle morbida, rosolati in un tradizionale soffritto ed insaporiti con pomodoro, erbe aromatiche e spezie. Semplice da preparare, dev'essere solo allungata con una pari quantità di acqua e riscaldata. Ulteriormente allungata può essere utilizzato per la preparazione della tipica pasta e fagioli.

Soft-skinned borlotti bean soup. The beans are browned in a traditional sautéed onion base and flavoured with tomato, herbs and spices. Simple to prepare, it just needs thinning with an equal amount of water and heating. It can be thinned further for preparation of typical pasta and bean dishes.

CODICE *CODE*	CONFEZIONE *PACKAGING*	PESO NETTO *NET WEIGHT*
22042	latta/*tin* 1/1	g 820

Secondi
Main Courses

Bocconcini di Cinghiale
Wild Board 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 ricettazione e soprattutto cottura. Le carni che abbiamo scelto sono adatte a cotture lunghe ed a bassa temperatura, garantendo un risultato grastronomico 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

Sgusciate 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 flavourful, 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

GLUTEN FREE

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
28150	latta/*tin* 1/1	g 800

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 essicazione. 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

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

Acciughe
Anchovies

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 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

Tonno
Tuna

Tonno a filetti 1ª 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. I suoi bei tranci, conservati in olio di oliva, si gustano semplicemente sgocciolati.

Selected yellowfin tuna cooked to obtain a product of superior quality and unique flavour. These well-defined fillets, conserved in olive oil, should be tasted simply drained.

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

Tonno 1ª scelta *yellowfin* all'olio di oliva
First choice yellowfin Tuna in olive oil

Ottenuto da tonni yellowfin di grandi dimensioni, puliti due volte così da ottenere un tonno di altissima qualità, rosato, senza venature e parti scure. Conservato in olio di oliva, è da assaporare tal quale.

Large size yellowfin tunas are cleaned two times in order to obtain a rose-coloured high-quality tuna, without veins nor dark parts. Conserved in olive oil, it should be tasted as it is.

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

Tonno 1ª 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 latte, 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

Funghi Porcini in polvere
Porcini Powder

Funghi porcini di alta qualità, essiccati, triturati 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 special

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

Porcini
Boletus Edulis

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 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*
32114	latta/*tin* 1/1	g 800

Porcini antipasto

Antipasto Porcini

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

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

CODICE *CODE*	CONFEZIONE *PACKAGING*	PESO NETTO *NET WEIGHT*
32128	latta/*tin* 1/1	g 800

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 Sauteed 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 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 1ª 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

GLUTEN FREE

Champignons trifolati *dal fresco*

Sauteed 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

GLUTEN FREE

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

GLUTEN FREE

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

GLUTEN FREE

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 Balsamico 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 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

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

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 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

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.

CODICE *CODE*	CONFEZIONE *PACKAGING*	PESO NETTO *NET WEIGHT*
42150	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 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*
42130	latta/*tin* 3/1	g 2500

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*
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.

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

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 *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*
32159	busta/*bag* kg 1,7	g 1700
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 arrosti, 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

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 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

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 ad 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

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 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 insolite
Special Olives

Olive Riviera denocciolate in olio extra vergine di oliva

Pitted Riviera olives in extra virgin olive oil

Olive 100% italiane, olive nere di qualità "Leccino", lasciate fermentare in acqua e sale e conservate in olio extra vergine di oliva. Dal sapore delicato, si gustano principalmente a crudo in insalate ed antipasti.

"Leccino"- quality black olives, 100% made in Italy, in water and salt fermented and conserved into extra virgin olive oil. Characterized by a mild flavour, they are mainly tasted raw, in salads and appetizers.

CODICE *CODE*	CONFEZIONE *PACKAGING*	PESO NETTO *NET WEIGHT*
41093	vaso vetro/*glass jar* ml 1062	g 950

Olive Nostranelle

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 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
41049	busta/*bag kg* 1,6	g 1600

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 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, winey 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 insolite
Special Olives

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 it 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 with kernel

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 with kernel

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*
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 arrosti 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 toasties 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

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, sir-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

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

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

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*
32263	latta/*tin* 1/1	g 750

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.

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

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

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 comecontorno 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

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
con uva sultanina

Composta da melanzane scelte condite con una salsa agrodolce a base di pomodoro, cipolla, aceto, zucchero e uva sultanina. Ricca e gustosa, è ideale come antipasto o contorno, ma può trasformarsi anche in un sugo ricco per pasta.

Composed by selected aubergines seasoned with a sweet and sour sauce made of tomatoes, onions, vinegar, sugar and raisin. Rich and tasty, perfect as a starter or a side dish, it can also be used as a sauce for pasta.

CODICE *CODE*	CONFEZIONE *PACKAGING*	PESO NETTO *NET WEIGHT*
36036	vaso vetro/*glass jar* ml 580	g 520

Caponata alla siciliana
con capperi e olive

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

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
Mezzanella Salted 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

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

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

Barbabietole rosse taglio julienne

Beetroots julienne cut

Rape rosse selezionate, vengono cotte per alcune ore, lasciate raffreddare e poi tagliate a filetti. Conservate in acqua leggermente acetata, possono essere più facilmente gustate in insalata o come contorno.

Selected beetroots are cooked for several hours, left to cool and then cut into thin strips. Preserved in mild vinegar and delicious in salads or as a side dish.

CODICE *CODE*	CONFEZIONE *PACKAGING*	PESO NETTO *NET WEIGHT*
42047	latta/*tin* 3/1	g 2500

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 del 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

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 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 Tartufata ambrata
Ambrata Truffled Armonia

Salsa intensamente profumata preparata con funghi champignons chiari e tartufo nero. Può essere utilizzata tal quale per pizze, panini e bruschette, ma è anche un ottimo condimento per primi piatti ed utile come farcitura nella pasticceria salata.

A highly fragrant sauce prepared with mushrooms and black truffles. It may be used as it is on pizzas, sandwiches and toasted bread, but also as an excellent sauce for first courses and as a filling for savoury pies.

CODICE *CODE*	CONFEZIONE *PACKAGING*	PESO NETTO *NET WEIGHT*
38362	vaso vetro/*glass jar* ml 580	g 500

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 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 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 Verdi di Nocellara dell'Etna
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 Olive Nere di Calabria con Semi di Finocchietto
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 particolar 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 cremoso solida, resistente alle alte temperature. Resistente alle alte temperature, regala un profumo intenso di parmigiano soprattutto a differenti portate.

Emmental, Edam, Parmesan and Fontal meted 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 Edamer, Fontal, formaggio erborinato e parmigiano 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 think sauce made from Edam, Fontal, Herbal Scented cheese and Parmesan, 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 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 Indiavolata
Indiavolata 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 triturati, 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*
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 fillets 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

Creme
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 yield

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, Emmental 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, Emmental, 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, Emmental, 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

Creme e Sorbetti
Creamy and Fruit Sorbets

GLUTEN FREE

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 cucchiaio, diventa ancora più golosa se arricchita con panna montata, nocciole o gherigli di noi. 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

TOPPING
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.

GLUTEN FREE

Salsa al Cioccolato
Chocolate Sauce

CODICE *CODE*	CONFEZIONE *PACKAGING*	PESO NETTO *NET WEIGHT*
50553	flacone/*squeeze bottle* kg 1	g 950

GLUTEN FREE

Salsa al Caffè
Coffee Sauce

CODICE *CODE*	CONFEZIONE *PACKAGING*	PESO NETTO *NET WEIGHT*
50565	flacone/*squeeze bottle* kg 1	g 900

GLUTEN FREE

Salsa al Caramello
Caramel Sauce

CODICE *CODE*	CONFEZIONE *PACKAGING*	PESO NETTO *NET WEIGHT*
50555	flacone/*squeeze bottle* kg 1	g 950

GLUTEN FREE

Salsa ai Frutti di Bosco
Mixed Berries Sauce

CODICE *CODE*	CONFEZIONE *PACKAGING*	PESO NETTO *NET WEIGHT*
50575	flacone/*squeeze bottle* kg 1	g 950

GLUTEN FREE

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.

Pealed 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 arrichire 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

Snacks
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 tostati salati
Salted Pistachios

Pistacchi iraniani saporiti e fragranti, tostati 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. Sapidi 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

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

Snacks
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

Crokky Chips

Patate 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

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

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

Specialità per il Bar
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

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

Specialità per il Bar
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

Aglio marinato a spicchi

Pickled Garlic Cloves

Aglio 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

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

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

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
62180	bottiglia vetro/*glass bottle* l 1	l 1
62182	bottiglia pet/*pet 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 stimmi 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

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 arrosti 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	tetrabrik/*tetrabrik* ml 500	ml 500

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, arrosti, 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

Varietà
Miscellanea

Fiocchi di Patate per puré
Instant Mashed Potatoes

Fiocchi per la realizzazione di un purè 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	-

Retail by Robo

Robo
le Selezioni

Il nome parla per loro: le nostre Selezioni sono il meglio dei prodotti Robo. Realizzate a partire da ingredienti genuini, attentamente selezionati e lavorati con cura artigianale, Le Selezioni Robo recuperano le ricette della tradizione italiana adattandole al gusto contemporaneo con preparazioni leggere e poco elaborate.
Dedicate a tutti i buon gustai.

The name speaks for them: our Selezioni are the best of Robo products. Made from natural ingredients, carefully selected and processed with artisanal care, Le Selezioni Robo recover traditional recipes reworking them to fit contemporary tast with lighter preparations.
Dedicated to gourmets.

POMODORI SECCHI *in olio*

Pomodori a grappolo leggermente essicati e insaporiti con capperi e menta. 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 capers and mint. 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 • Peso netto: Kg 0,280 • 4 porzioni

Origin: Basilicata Region • RR00330
Glass jar 314 ml • Net weight: Kg 0,280 • 4 portions

POMODORINI ROSSI *semi secchi*

Pomodori a grappolo leggermente essicati e insaporiti con aglio e origano. Abbinati ad una mozzarella fresca, su una pizza o una pasta mediterranea offrono il gusto tipico della cucina italiana.

semi dried RED CHERRY TOMATOES

Vine Cherry Tomatoes slightly dried and seasoned with garlic and oregano. Combined with a fresh mozzarella on a pizza or Mediterranean pasta offers the typical taste of Italian cuisine.

Provenienza: Regione Sicilia • RR00300
Vaso vetro da 314 ml • Peso netto: Kg 0,280 • 4 porzioni

Origin: Sicilia Region • RR00300
Glass jar 314 ml • Net weight: Kg 0,280 • 4 portions

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 PUREE

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 • Peso netto: Kg 0,700

Origin: Emilia Romagna Region • RR00161
Bottle 720 ml • Net weight: Kg 0,700

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, arrosti, brasati e naturalmente pizze e bruschette.

CILIEGINO Cherry Tomato sauce

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 • RR00172
Bottiglia da 330 g • Peso netto: Kg 0,330 • 4 porzioni

Origin: Sicilia Region • RR00172
Bottle 330 g • Net weight: Kg 0,330 • 4 portions

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.

ARRABBIATA Tomato sauce

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 • Peso netto: Kg 0,285 • 4 porzioni

Traditional recipe: Lazio Region • RR00150
Glass jar 314 ml • Net weight: Kg 0,285 • 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 tothose who love simple and delicate tastes, its ideal with every kind of pasta offering typical Mediterranean dishes.

Provenienza: Regione Basilicata • RR00160
Vaso vetro da 314 ml • Peso netto: Kg 0,285 • 4 porzioni

Origin: Basilicata Region • RR00160
Glass jar 314 ml • Net weight: Kg 0,285 • 4 portions

le Selezioni

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 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.

Ricetta tipica: Regione Liguria • RR00196
Vaso vetro da 156 ml • Peso netto: Kg 0,130 • 4 porzioni
Traditional recipe: Liguria Region • RR00196
Glass jar 156 ml • Net weight: Kg 0,130 • 4 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 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.

Ricetta tipica: Regione Liguria • RR00197
Vaso vetro da 156 ml • Peso netto: Kg 0,130 • 4 porzioni
Traditional recipe: Liguria Region • RR00197
Glass jar 156 ml • Net weight: Kg 0,130 • 4 portions

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.

BOLOGNESE RAGOUT

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 • Peso netto: Kg 0,180 • 4 porzioni
Traditonal recipe: Emilia Romagna Region • RR00261
Glass jar 212 ml • Net weight: Kg 0,180 • 4 portions

SALSA TARTUFATA

Sprigiona un inteso 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 SPREAD

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.

Ricetta tipica: Regione Umbria • RR00183
Vaso vetro da 156 ml • Peso netto: Kg 0,130
Traditional recipe: Umbria Region • RR00183
Glass jar 156 ml • Net weight: Kg 0,130

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.

Provenienza: Regione Sicilia • RR00501
Vaso vetro da 212 ml • Peso netto: Kg 0,190

Origin: Sicilia Region • RR00501
Glass jar 212 ml • Net weight: Kg 0,190

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.

Provenienza: Regione Sicilia • RR00500
Vaso vetro da 80 ml • Peso netto: Kg 0,078

Origin: Sicilia Region • RR00500
Glass jar 80 ml • Net weight: Kg 0,078

OLIVE TAGGIASCHE
denocciolate in olio extra vergine di oliva

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.

PITTED TAGGIASCA 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 • Peso netto: Kg 0,180

Origin: Liguria Region • RR00361
Glass jar 212 ml • Net weight: Kg 0,180

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.

Tuna-Stuffed 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.

Ricetta tipica: Regione Calabria • RR00341
Vaso vetro da 314 ml • Peso netto: Kg 0,280

Traditional recipe: Calabria Region • RR00341
Glass jar 314 ml • Net weight: Kg 0,280

EXCLUSIVE BRAND

AZIENDA AGRICOLA
LUIGI E CARLO GUIDOBONO CAVALCHINI
RISO BUONO

ANTICO FORNO
DELL'OLTREPÒ

Manuelito
MEXICAN TASTE

Alhambra

GNAMMINGER

SINFONIA GOLOSA®

nocciolina

bevidea

LORD THOMPSON
SUPERIOR TEAS

CAFFÈ
MASSIMINI

SINFONIA GOLOSA®
le Emozioni

TANA
Zucchero di Canna

MISURA

AZIENDA AGRICOLA
LUIGI E CARLO GUIDOBONO CAVALCHINI
RISO BUONO

Riso Buono Carnaroli
gran riserva

Riso a chicco medio lungo di colore bianco perlaceo, appartenente alla classe dei risi "superfini". Dall'alto contenuto di amido, è caratterizzato da un chicco molto consistente, compatto e di eccellente tenuta alla cottura. Ideale per preparare risotti, raggiunge infatti un Ottimo equilibrio tra buona capacità di assorbimento dei liquidi e bassa perdita di amido che rende il chicco a fine cottura cremoso e non colloso. Tempo di cottura medio: da 13 minuti in su a seconda dei gusti.

It is a medium long grain rice of white pearly color, belonging to the class of "superfine" rice. As it is high in starch, it is characterized by a very large grain, compact and firm when cooked. Ideal for preparing risotto, in fact it achieves a good balance between good liquid absorption capacity and low loss of starch which makes the grain creamy and non-sticky at the end of cooking. Medium cooking time: 13 minutes or more according to the taste.

CODICE/CODE: EB521
CONFEZIONE/PACKAGING: vaso vetro/glass jar g 450
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 450
CODICE/CODE: EB530
CONFEZIONE/PACKAGING: vaso vetro/glass jar g 950
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 950
CODICE/CODE: EB523
CONFEZIONE/PACKAGING: vaso vetro/glass jar g 4000
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 4000

GLUTEN FREE

Riso Buono Artemide
gran riserva

Varietà che deriva da un incrocio tra il riso Venere ed un riso di tipo Indica, di origine indiana. Il granello, molto fine, ha un tempo di cottura ridotto rispetto al riso Venere. Riso integrale, invecchiato 1 anno, dal chicco lungo, colore rosso scuro tendente al nero, aroma intenso e gradevole. Ottima la sua tenuta in cottura, i chicchi si presentano teneri e ben sgranati. Tempo di cottura medio: 30-35 minuti.

Variety derived from a cross between the rice Venus and a rice of an Indian type, of Indian origin. The granule is very fine and it has a reduced cooking time compared to the Venus rice. Integral rice, aged one year, with a long grain, dark red, almost black, intense and a pleasant aroma. It has an excellent resistance in cooking, the grains appear tender and well wide. Medium cooking time: 30-35 minutes.

CODICE/CODE: EB522
CONFEZIONE/PACKAGING: vaso vetro/glass jar g 450
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 450
CODICE/CODE: EB531
CONFEZIONE/PACKAGING: vaso vetro/glass jar g 950
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 950
CODICE/CODE: EB524
CONFEZIONE/PACKAGING: vaso vetro/glass jar g 4000
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 4000

GLUTEN FREE

Riso Buono Artemide
gran riserva
sottovuoto
Riso Buono Artemide
gran riserva vacuum packed

Varietà che deriva da un incrocio tra il riso Venere ed un riso di tipo Indica, di origine indiana. Riso integrale, invecchiato 1 anno, dal chicco lungo, colore rosso scuro tendente al nero, aroma intenso e gradevole. Ottima la sua tenuta in cottura, i chicchi si presentano teneri e ben sgranati. Tempo di cottura medio: 30-35 minuti.

Variety derived from a cross between the rice Venus and a rice of an Indian type, of Indian origin. Integral rice, aged one year, with a long grain, dark red, almost black, intense and a pleasant aroma. It has an excellent resistance in cooking, the grains appear tender and well wide. Medium cooking time: 30-35 minutes.

CODICE/CODE: EB526
CONFEZIONE/PACKAGING: mattonella/vacuum pack g 1000
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1000

Riso Buono Carnaroli
gran riserva
sottovuoto
Riso Buono Carnaroli
gran riserva vacuum packed

Riso a chicco medio lungo di colore bianco perlaceo, appartenente alla classe dei risi "superfini". Dall'alto contenuto di amido, è caratterizzato da un chicco molto consistente, compatto e di eccellente tenuta alla cottura. Tempo di cottura medio: da 13 minuti in su a seconda dei gusti.

It is a medium long grain rice of white pearly color, belonging to the class of "superfine" rice. As it is high in starch, it is characterized by a very large grain, compact and firm when cooked. Medium cooking time: 13 minutes or more according to the taste.

CODICE/CODE: EB525
CONFEZIONE/PACKAGING: mattonella/vacuum pack g 1000
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1000

Riso Buono Sushi **sottovuoto**
Riso Buono Sushi vacuum packed

Il Riso Buono Sushi Rice è un riso con un chicco piccolo, tondo e cristallino. La particolarità del chicco, l'assenza di macchie e il basso contenuto di amilosio lo rendono adatto alla preparazione del sushi, in cui i chicchi di riso devono restare compatti, ma senza risultare collosi.

The Good Rice Sushi Rice is a rice with a small round clear grain. The peculiarity of the grain, the absence of stains and the low amylose content make it suitable for the preparation of sushi, in which the rice grains must remain compact, but without being sticky.

CODICE/CODE: EB527
CONFEZIONE/PACKAGING: mattonella/vacuum pack g 1000
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1000

Riso Buono Farina di riso bianca
sottovuoto
Riso Buono
white rice Flour vacuum packed

La farina di Riso Carnaroli è prodotta utilizzando esclusivamente Riso Buono Carnaroli. Il procedimento prevede la macinazione lenta delle rotture del riso bianco lavorato, consente quindi di conservare le caratteristiche e i valori nutrizionali del Riso Buono Carnaroli.

The Carnaroli rice flour is produced exclusively using Carnaroli Good Rice. The process involves the slow grinding of the white broken rice, so it can retain the characteristics and nutritional value of the Carnaroli Good Rice.

CODICE/CODE: EB528
CONFEZIONE/PACKAGING: mattonella/vacuum pack g 500
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 500

Riso Buono Farina di riso Artemide
sottovuoto
Riso Buono
Artemide rice Flour
vacuum packed

La farina di Riso integrale Artemide è prodotta utilizzando esclusivamente Riso Buono Artemide che deriva da un incrocio tra il riso Venere ed un riso di tipo Indica. Il suo procedimento di lavorazione prevede la macinazione lenta delle rotture del riso integrale lavorato e consente così di conservare le caratteristiche e i valori nutrizionali del Riso Buono Artemide.

The integral rice flour Artemis (Artemide) is produced exclusively using the Artemis Good Rice derived from a cross between Venus and an Indic type of rice. Its manufacturing process provides for the slow grinding of the integral broken rice and so it allows preserving the characteristics and the nutritional values of Good Rice Artemis.

CODICE/CODE: EB529
CONFEZIONE/PACKAGING: mattonella/vacuum pack g 500
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 500

ANTICO FORNO®
DELL'OLTREPÒ

Tortellini
Tortellini
dried pasta with filling

Creati con una sottilissima pasta sfoglia all'uovo ripiena di carni scelte, i Tortellini Antico Forno possono essere serviti in brodo oppure con sugo a scelta. Buoni e pratici, si possono conservare fuori dal frigorifero. Per la cottura versarli in acqua fredda con l'aggiunta di sale e portarli in ebollizione. Cottura tradizionale: 16 minuti.

Created with a thin egg pasta stuffed of selected meats, the Tortellini Antico Forno can be served in broth or with a sauce of your choice. Good and practical, they can be stored outside the refrigerator. In order to cook them, pour them in cold water with the addition of salt and bring them to a boiling point. Traditional cooking time: 16 minutes.

CODICE/CODE: EB999
CONFEZIONE/PACKAGING: sacchetto/bag g 1000
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1000

Ravioli
Ravioli
dried pasta with filling

Un delicato ripieno di carne e formaggio avvolto da una sottilissima pasta sfoglia all'uovo, da servire in brodo o con sugo a scelta. Versati in acqua fredda con l'aggiunta di sale e portati ad ebollizione, mantengono sempre la loro morbidezza. Si conservano ottimamente fuori dal frigorifero.
Cottura tradizionale: 16 minuti.

A delicate filling of meat and cheese wrapped in a thin egg puff pastry, served in broth or with a sauce of your choice. Poured into cold water with the addition of salt and brought to the boil, they always retain their softness. They are kept well outside the traditional fridge. Cooking time: 16 minutes.

CODICE/CODE: EB998
CONFEZIONE/PACKAGING: sacchetto/bag g 1000
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1000

Gnocchi di patate

Gnocchi potato dumpling

Formati per l'80% di purea di patate, hanno una consistenza perfetta, rimangono sempre morbidi e compatti. Pronti da cuocere, sono cotti quando salgono in superficie, ma mantengono perfettamente la cottura a bagno maria. Si conservano a temperatura ambiente. Entrambi si sposano con diversi tipi di condimento regalando piatti semplici ma sostanziosi. Sono confezionati in buste da 1 kg che permettono di ottenere circa 5/6 porzioni di ottimi gnocchi. Cottura: 3 minuti.

Made 80% of mashed potatoes, they have a perfect consistency, they always remain soft and compact. Ready to be cooked, they are cooked when they rise to the surface, but they maintain perfectly the cooked status in a water bath. They are kept at room temperature. Both are combined with different kinds of seasoning giving simple but substantial dishes. They are packaged in bags of 1 kg which could achieve about 5/6 portions of excellent dumplings. Cooking time: 3 minutes.

CODICE/CODE: EB990
CONFEZIONE/PACKAGING: sacchetto/bag g 1000
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1000

Polenta istantanea

Instant Polenta

Proveniente dal buon mais dei campi italiani scelta e lavorata oggi all'interno di un impianto all'avanguardia, si trasforma in un alimento gustoso e naturale. Precotta a vapore, attraverso una particolare lavorazione, consente di preparare in un solo minuto una polenta ricca di sapore, secondo la tradizione di una volta. Permette di ottenere una polenta soda da rovesciare in un colpo solo sul tagliere o su un piatto di portata per mantenerne la forma compatta. Potete servirla con tutti i tipi di ragù, con i formaggi, con olio, burro ed a fette fritte e grigliate.

From the good selection of Italian corn fields and worked today in a state of the art facility, it becomes a tasty and natural food. Pre-cooked with steam, through a special process, you can prepare a rich flavor polenta in one minute, in the tradition of the past. It allows a strong polenta which can be spilled at once on the cutting board or on a serving plate to maintain its compact shape. You can serve it with all kinds of ragu, with cheese, with olive oil, butter and fried and grilled slices.

CODICE/CODE: EB851
CONFEZIONE/PACKAGING: astuccio/case g 375
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 375

GLUTEN FREE

Chicche di patate

Chicche
small potato dumpling

Rapide da preparare, possono essere condite con un'infinità di sughi, in special modo con quelli a base di funghi, formaggio e verdure. Si scolano dopo una cottura in acqua bollente leggermente salata di circa 3 minuti o comunque quando salgono in superficie.

Quick to prepare, they can be seasoned with tons of sauces, especially with those based on mushrooms, cheese and vegetables. Drain them after cooking in slightly salted boiling water about 3 minutes or when rising to the surface.

CODICE/CODE: EB992
CONFEZIONE/PACKAGING: sacchetto/bag g 1000
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1000

Chicche verdi con spinaci

Chicche verdi
small potato and spinach dumpling

Rapide da preparare, possono essere condite con un'infinità di sughi, in special modo con quelli a base di funghi, formaggio e verdure. Si scolano dopo una cottura in acqua bollente leggermente salata di circa 3 minuti o comunque quando salgono in superficie.

Quick to prepare, they can be seasoned with tons of sauces, especially with those based on mushrooms, cheese and vegetables. Drain them after cooking in slightly salted boiling water about 3 minutes or when rising to the surface.

CODICE/CODE: EB993
CONFEZIONE/PACKAGING: sacchetto/bag g 1000
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1000

ANTICO FORNO®
DELL'OLTREPÒ

Grissini Torinesi

Classici grissini torinesi gustosi e delicati, confezionati nelle pratiche bustine monodose ideali per avere un prodotto sempre fresco.

Tasty and refined classic Turin breadsticks, packaged in single-dose sachets are ideal to have a fresh product.

CODICE/CODE: EB040
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 240x12 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 2880

Grissoccheri
con olio extravergine di oliva

Grissoccheri
big bread sticks with extra virgin olive oil

Stuzzicanti grissini ondulati con olio extravergine d'oliva e pezzetti di sale grosso. Confezionati nelle pratiche bustine monodose ideali per avere un prodotto sempre fresco.

Tantalizing wavy breadsticks with extra virgin olive oil and pieces of rock salt. Packaged in a single-dose sachets are ideal to have a fresh product.

CODICE/CODE: EB042
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 200x18 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 3600

Piadina Sfogliata

Piadina thin and soft round bread

Specialità da forno extrasottile, già pronta, occorre solo riscaldarla. Viene fornita in buste da 3 pezzi, ogni cartone contiene 10 buste per un totale di 30 piadine. Ogni piadina pesa gr. 110. Il diametro è di circa 25 cm.

Ultrathin specialty bakery, already prepared, you just need to heat it. It is supplied in bags of 3 pieces, each carton contains 10 sachets for a total of 30 tortillas. Each piadina weighs gr. 110. The diameter is about 25 cm.

CODICE/CODE: EB048
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 30x110 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 3,3

Pane da Tramezzino

Sliced Bread for Tramezzini

Particolarmente morbido e dal gusto delicato è confezionato nel tipico formato per la preparazione di tramezzini. Ogni busta contiene 10 fette da 70 gr.

Particularly soft and with a delicate flavor, it is packaged in the typical format for the preparation of sandwiches. Each bag contains 10 slices of 70 gr.

CODICE/CODE: EB045
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 6x700 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 4,2

Pane da Bruschetta

Bruschetta bread

Ideale per preparare ottime bruschette, è stato studiato appositamente per assorbire e trattenere il condimento; permette di preparare pasti veloci e comodi snack per aperitivi oppure dei graditi antipasti. Ogni busta contiene 5 fette da 100 gr.

Ideal for preparing excellent bruschettas, it has been especially designed to absorb and hold the sauce; It allows you to prepare quick meals and convenient snacks for starters or for pleasing appetizers.Each bag contains 5 slices of 100 gr.

CODICE/CODE: EB046
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 6x500 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 3

Pane per maxi Toast

Maxitoast bread

Un maxipane veramente maxi non solo per le dimensioni ma anche per la qualità. È un prodotto ideale per presentare toast originali. Ogni busta contiene 10 fette doppie da 50 gr.

A truly maxi bread not only in size but also for the quality. It is an ideal product to present original toasts. Each bag contains 10 double slices of 50 gr.

CODICE/CODE: EB047
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 8x500 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 4

Cucchiaini di pasta brisé

Shortcrust Spoons

Cucchiaini a base di pasta brisé: pasta di origini francesi a base di farina debole, burro e acqua molto fredda. Dal gusto neutro o semi salato, si presta ad essere farcito con preparati salati.

Teaspoons based on brise pasta: a dough of French origin-based on weak flour, butter and very cold water. It has a neutral taste or semi salty, it lends itself to being stuffed with savory preparations.

CODICE/CODE: EB512
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 270x8 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 2,16

Tartellette Quadrate mignon di pasta brisé

Square Shortcrust Tartlets

Piccole tartellette quadrate a base di pasta brisé: pasta di origini francesi a base di farina debole, burro e acqua molto fredda. Dal gusto neutro o semi salato, si presta ad essere farcita con preparati salati.

Small square tartlets based on brise pasta: a dough of French origin-based on weak flour, butter and very cold water. It has a neutral taste or semi salty, it lends itself to being stuffed with savory preparations.

CODICE/CODE: EB514
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 168x12 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 2,16

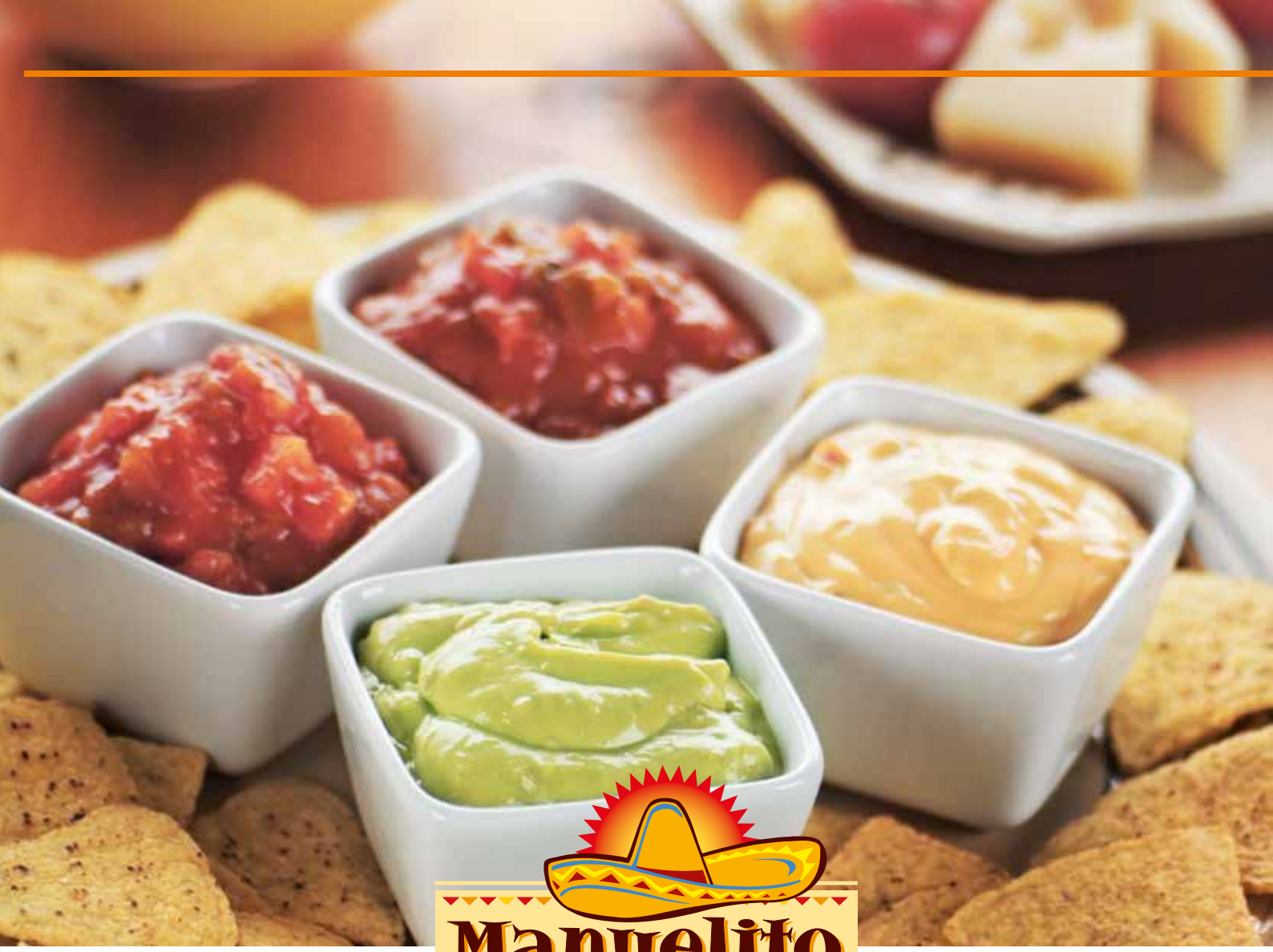
Tartellette Rotonde mignon di pasta brisé

Round Shortcrust Tartlets

Piccole tartellette rotonde a base di pasta brisé: pasta di origini francesi a base di farina debole, burro e acqua molto fredda. Dal gusto neutro o semi salato, si presta ad essere farcita con preparati salati.

Small round tartlets based on brise pasta: a dough of French origin-based on weak flour, butter and very cold water. It has a neutral taste or semi salty, it lends itself to being stuffed with savory preparations.

CODICE/CODE: EB516
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 250x11g
PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 2,75



Manuelito
MEXICAN TASTE

Tortillas naturali
Plain Tortillas

Croccanti, gustosi, sono a base di farina di mais. Dal gusto classico, sono ideali per preparare un delizioso piatto di nachos. Sono anche perfette accompagnate con le numerose salse della cucina tipica messicana, come la Mexican Dip, la Guacamole, la Barbecue o quella al formaggio.

Crispy and tasty, they are made from corn flour. Of a classic taste, are ideal for preparing a delicious plate of nachos. They're also perfectly accompanied with numerous sauces typical of the Mexican cuisine such as the Mexican Dip, the guacamole, the barbecue or the salsa with cheese.

CODICE/CODE: EB300
CONFEZIONE/PACKAGING: sacchetto/bag g 450
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 450

GLUTEN FREE

Tortillas chili
Chili Tortillas

Aromatizzate al peperoncino, sono dedicate ai palati che amano i gusti forti. Sempre dalla forma triangolare e a base di mais, sono uno stucchino simpatico da offrire in mille occasioni. Ottime gustate anche durante l'aperitivo.

Flavored with hot pepper, they are devoted to the palates who like strong flavors. They are always triangular and are made of corn, they are a likable starter to be offered in many occasions. Good taste even during the aperitif.

CODICE/CODE: EB301
CONFEZIONE/PACKAGING: sacchetto/bag g 450
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 450

GLUTEN FREE

Tortillas nachos round

Round Tortilla nachos

Diverse dalle altre per la loro forma arrotondata, mantengono intatto il loro sapore intenso ma dato da ingredienti semplici. Possono essere assaporate da sole o in qualsiasi abbinamento che ui suggerisce la fantasia.

They are different from the others because of their rounded shape, keeping intact their intense flavor which is giuen only by simple ingredients. They can be tasted alone or in any combination that your imagination suggests.

CODICE/CODE: EB302
CONFEZIONE/PACKAGING: sacchetto/bag g 450
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 450

GLUTEN FREE

Flour Tortillas

Sono il vero e proprio pane del Messico. Per apprezzarne in pieno il gusto, si suggerisce di riscaldarle in forno così da renderle più croccanti. Da farcire con Chili e carne, con i Frijoles negros o i Jalapeño.

They are the real bread of Mexico. To fully appreciate the taste, it is suggested to warm them in the oven, so as to make them crispy. They should be stuffed with chili and meat, with Frijoles negros or the Jalapeño.

CODICE/CODE: EB303
CONFEZIONE/PACKAGING: busta/bag g 360
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 360

Barbecue sauce

La Salsa Barbecue è un condimento agrodolce tipico della cucina americana a base di pomodoro, aglio, cipolla e spezie. La si usa prevalentemente per la carne (manzo, costolette di maiale, pollo) ma il suo impiego, come ci insegnano le più importanti catene di fastfood, si è ormai esteso a molti altri alimenti come le patatine fritte o gli anelli di cipolla fritti.

The Barbecue Sauce is a typical sweet and sour sauce of American cuisine made with tomato, garlic, onion and spices. There is used mainly for meat (beef, pork ribs, chicken), but its use, as the most important chains of fast food restaurants teach us, it has now expanded to many other foods such as French fries or onion rings.

CODICE/CODE: EB314
CONFEZIONE/PACKAGING: tanica/pet ml 2000
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 2400

GLUTEN FREE

Mexican Dip

Tipica salsa messicana, preparata con pomodori, cipolle, peperoni jalapeño, peperone rosso, sale, succo di limone, aglio, erbe aromatiche e spezie. Dal gusto gradevole, intensamente speziato, E' ideale per accompagnare nachos e tortillas, in abbinamento con il riso, e per insaporire carne e pesce grigliati o crostacei lessati.

Typical Mexican sauce made with tomatoes, onions, Jalapeño peppers, red pepper, salt, lemon juice, garlic, herbs and spices. It has a pleasant taste, intensely spicy, it is ideal with nachos and tortillas, combined with rice, and to flavor grilled meat and fish or boiled shellfish.

CODICE/CODE: EB304
CONFEZIONE/PACKAGING: vaso vetro/glass jar ml 1062
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1050

CODICE/CODE: EB313
CONFEZIONE/PACKAGING: tanica/pet ml 2000
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 2050

GLUTEN FREE

Manuelito MEXICAN TASTE

Cheese dip

Tipica salsa messicana al formaggio, preparata con formaggio Cheddar, peperoni rossi dolci, pomodori, cipolle, peperoni jalapeño, peperoncini verdi, spezie ed aromi. E' l'ideale servita calda o fredda con le tortillas.

Typical Mexican sauce and cheese, made with cheddar cheese, sweet red peppers, tomatoes, onions, jalapeno peppers, green chiles, spices and flavorings. It is ideal served hot or cold with tortillas.

CODICE/CODE: EB305
CONFEZIONE/PACKAGING: vaso vetro/glass jar ml 1062
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1000

Guacamole dip

Tipica salsa preparata con avocado, il frutto messicano dal nome azteco Ahuacatal. Deliziosa e rinfrescante, E' ideale in accostamento alle patate calde, alle carni, al pesce, alla frutta cotta. Si abbina anche ai crostini di pane e alle classiche tortillas.

Typical sauce with avocado, Mexican fruit from the Aztec name Ahuacatal. Delicious and refreshing, it is ideal in combination with the hot potatoes, meat, fish, the cooked fruit. It also goes well with toasted bread and classic tortillas.

CODICE/CODE: EB306
CONFEZIONE/PACKAGING: vaso vetro/glass jar ml 1062
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1000

Chili con carne

In Europa è spesso considerato un piatto della cucina messicana, in realtà è l'espressione della cucina Tex-Mex degli Stati Uniti. Tantissime sono le sue versioni e i suoi abbinamenti. Fagioli rossi, pomodori, carne bovina, cipolle, peperoni rossi, mais, olio di semi, sale, brodo di carne, spezie sono gli ingredienti del chili con carne Manuelito, ideale servito ben caldo accompagnato con un riso a grana lunga lessato (Thai o Basmati).

In Europe, it is often considered a dish of the Mexican cuisine, it is actually an expression of the Tex-Mex kitchen in the USA. Many are its versions and its combinations. Red beans, tomatoes, beef, onions, red peppers, corn, vegetable oil, salt, broth, spices are the ingredients of chili con Manuelito meat, perfectly served hot and accompanied with boiled long grain rice (Thai or Basmati).

CODICE/CODE: EB307
CONFEZIONE/PACKAGING: latta/tin 1/1
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 850

Frijoles negros

Fagioli neri in parte interi e in parte passati, stufati alla messicana, sono ideali come primo piatto, come contorno con i tacos, enchiladas, tortillas con carne di pollo o manzo e con gli hamburgers. Il sapore della cucina messicana, per una tavola del buon gusto ed originale.

Black beans partly full and partly mashed, stewed the Mexican way, they are ideal as a first course, as a side dish with tacos, enchiladas, tortillas with chicken or beef and hamburgers. The flavor of the Mexican cuisine, for an original table of good taste.

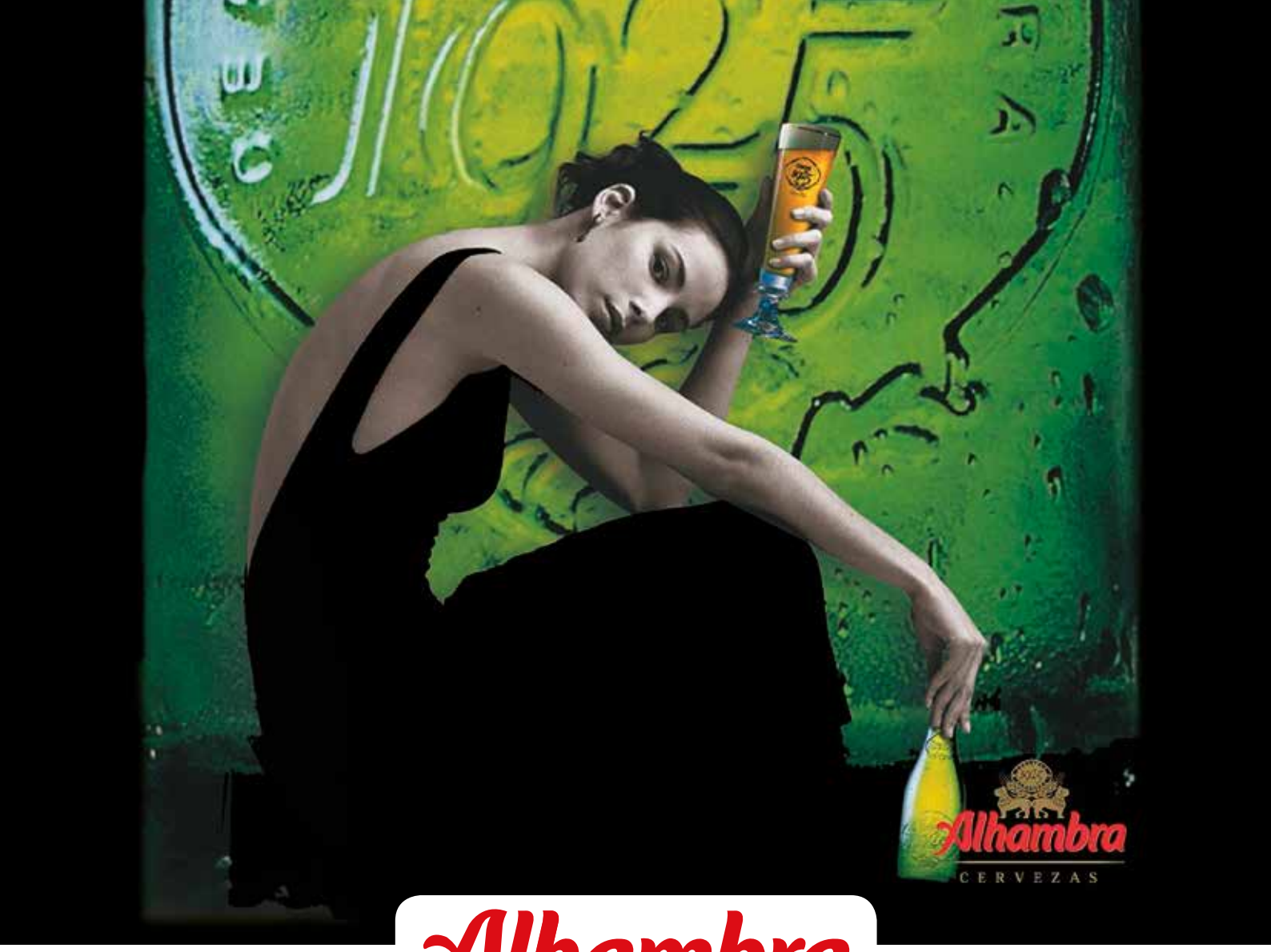
CODICE/CODE: EB310
CONFEZIONE/PACKAGING: latta/tin 1/1
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 800

Jalapeño pepper sliced

Notevolmente apprezzato il jalapeño è un peperoncino molto grosso, di media piccantezza, non troppo delicato. Secondo la tradizione e la sensibilità messicana è ideale arrostito, per la preparazione di ottime salsine che accompagnano mille ricette. Le fette di peperone jalapeño oltre che per la cucina messicana sono eccezionali anche sui panini e sulle pizze.

Greatly appreciated, the jalapeno is a very big chili, of medium spiciness, not too delicate. According to tradition and Mexican sensitivity, it is ideally roasted, to prepare excellent sauces that accompany a thousand recipes. The jalapeno pepper slices as well as the Mexican cuisine are outstanding even on sandwiches and the pizzas.

CODICE/CODE: EB308
CONFEZIONE/PACKAGING: latta/tin 1/1
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 780



Alhambra

Alhambra Reserva 1925

Creata per i più esigenti. Alhambra Reserva 1925 è una birra di qualità extra, elaborata artigianalmente, dal sapore intenso, confezionata in una bottiglia esclusiva. Caratteristiche: tipo doppio malto a bassa fermentazione. Grado plato: 15% Gradazione: 6,4 vol. Temperatura da servire: 6 - 8° C Sapore: Intenso Colore: Ambrato dorato.

Created for the most demanding. Alhambra Reserva 1925 is a beer of extra quality, elaborated homemade, intensely flavored, packaged in an exclusive bottle. Features: type double malt, low fermented. degree Plato: 15% Alcohol content: 6.4 vol. Temperature to be served: 6-8 ∞ C Taste: Intense Color: Amber gold.

CODICE/CODE: EB010
CONFEZIONE/PACKAGING: bottiglia/bottle ml 330

GNAMMINGER

Würstel Cocktail Baby
Baby Cocktail Würstel

Piccoli würstel ideali per un aperitivo veloce. Deliziosi e leggeri, stuzzicano l'appetito e accompagnano egregiamente ogni bevanda.

Small würstel ideal for a quick drink. Delicious and light, they whet the appetite and accompany each drink very well.

CODICE/CODE: EB201
CONFEZIONE/PACKAGING: vaso vetro/glass jar ml 600
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 300

GLUTEN FREE

Würstel Bockwurst
5 pezzi da 40 gr
Bockwurst Würstel
5 pieces of 40 gr

Indicati per cucinare, sono tra i più piccoli. Creati cuocendo e macinando salsiccia di carne suina, sono poi insaporiti con aromi naturali.

Indicated for cooking, they are among the smallest. Created by cooking and grinding sausages made of pork, they are then flavored with natural flavors.

CODICE/CODE: EB202
CONFEZIONE/PACKAGING: vaso vetro/glass jar ml 380
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 200

GLUTEN FREE

Würstel Knacker
8 pezzi da 90 gr con budello naturale

Knacker Würstel
8 pieces of 90 gr with natural casing

Particolare attenzione va rivolta a questi würstel, prodotto tradizionale di alta gastronomia, insaccati in budello naturale ed affumicati con legni pregiati. Oltre all'inconfondibile gusto, la lavorazione di questo würstel rende il budello particolarmente tenero, così da evitarne la rimozione e poterlo consumare insieme al prodotto senza avvertire alcun fastidio. Ogni vaso contiene 8 pezzi da 90 gr.

Particular attention should be paid to these sausages, a traditional product of haute cuisine, sausages in natural intestines and smoked with fine woods. In addition to the unmistakable taste, the processing of this Vienna sausage makes the intestine particularly soft, so as to prevent their removal, and to be able to be consumed with the product without experiencing any discomfort. Each jar contains 8 pieces of 90 gr.

CODICE/CODE: EB206
CONFEZIONE/PACKAGING: vaso vetro/glass jar ml 1400
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 720

GLUTEN FREE

Würstel Bockwurst
8 pezzi da 90 gr

Bockwurst Würstel
8 pieces of 90 gr

Grandi e saporiti, sono confezionati in vasi di vetro per mantenere tutta la loro fragranza. Da cucinare in tutti i modi che vi suggerisce la fantasia.

Large and tasty, they are packaged in glass jars to keep all their fragrance. To be cooked in every way that imagination suggests.

CODICE/CODE: EB204
CONFEZIONE/PACKAGING: vaso vetro/glass jar ml 1062
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 720

GLUTEN FREE

Würstel Bockwurst
35 pezzi da 90 gr

Bockwurst Würstel
35 pieces of 90 gr

Confezionati in latte che contengono 35 würstel da 90 grammi, soddisfano i palati più esigenti. Arrostiti sulla griglia, sulla piastra o in padella, possono diventare un secondo gustoso e leggero.

Packaged in cans that contain 35 Vienna sausages of 90 grams, they satisfy the most demanding palates. Roasted on the grill, the griddle or in a frying pan, they can become a tasty and light second dish.

CODICE/CODE: EB205
CONFEZIONE/PACKAGING: latta/tin 5/1
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 3150

GLUTEN FREE

GNAMMINGER

SINFONIA GOLOSA®

Olio extra vergine di Oliva aromatizzato al peperoncino

Extra virgin Olive oil chilly flavoured

Dall'unione di selezionati oli extra vergini di oliva scaturisce questo condimento ghiotto, ideale per coloro che amano i sapori forti. Viene generalmente utilizzato a crudo, in modo da poter gustare in pieno il suo sapore ricco e particolare. Si presta in cucina a tantissimi usi, regala vivacitàa piatti di pasta, carne, insalate, bruschette e soprattutto pizze.

This delicious condiment comes from the union of selected extra virgin olive oils, it is ideal for those who like strong flavors. It is generally used raw, so you can fully enjoy its rich and distinctive flavor. It lends itself to many uses in the kitchen, offering plenty of life to pasta dishes, meat, salads, bruschetta and mostly to pizzas.

CODICE/CODE: EB091
CONFEZIONE/PACKAGING: bottiglia/bottle ml 250
PESO NETTO/NET WEIGHT: l 0,25

Olio extra vergine di Oliva aromatizzato al tartufo

Extra virgin Olive oil truffle flavoured

Il profumo di tartufo sublima questo esclusivo olio extra vergine díoliva, donandogli un sapore ancor più deciso e raffinato. Preparato sempre scegliendo le migliori varietà di olive, è l'ingrediente che può regalare un fascino maggiore ad ogni vostro piatto. I migliori cuochi lo utilizzano per completare piatti di carne alla griglia, risotti, bruschette, pizze e piatti a base di verdure.

The scent of the truffle sublimates this exclusive extra virgin olive oil, giving it an even more determined and refined taste. It is always prepared choosing the best varieties of olives, it is the ingredient that can gives more appeal to every dish. The best chefs use it to complete the grilled meat dishes, risotto, bruschetta, pizza and vegetable dishes.

CODICE/CODE: EB090
CONFEZIONE/PACKAGING: bottiglia/bottle ml 250
PESO NETTO/NET WEIGHT: l 0,25

Olio extra vergine di Oliva "Il Brumaio" 100% italiano
Brumaio extra virgin olive oil 100% italian

E' un olio extra vergine che a buon diritto va inserito nella fascia di altissima qualità. L'acidità contenuta, la spremitura a freddo di olive sane colte a mano, l'aroma fruttato, l'intenso sapore e profumo, il colore oro-velato, garantiscono che "il Brumaio" è un olio extra vergine d'oliva destinato ai palati più esigenti. Ideale per arricchire quei piatti dove il gusto dell'olio debba essere ben presente tra quello degli altri ingredienti, come sui crostacei, nei passati di verdure o nei legumi al vapore.

It is an extra virgin oil that rightfully should be inserted in the high quality category. The acidity contained, the cold pressing of healthy olives picked by hand, the fruity aroma, the intense flavor and the aroma, the gold-veiled color ensure that "il Brumaio" is an extra virgin olive oil intended for picky eaters. Ideal to enrich those dishes where the taste of the oil should be presented among the other ingredients, such as the shellfish, in the vegetable soup or in the steamed vegetables.

CODICE/CODE: EB093
CONFEZIONE/PACKAGING: bottiglia/bottle ml 250
PESO NETTO/NET WEIGHT: l 0,25

GLUTEN FREE

Aceto di vino bianco
White wine vinegar

Líaccuratezza del processo produttivo, la nobiltà dei vini da cui deriva, l'elevata acidità ed il prolungato invecchiamento, sono i valori che da sempre garantiscono la qualità dellíaceto di vino Sinfonia Golosa. Questo Aceto Bianco È caratterizzato da colore giallo paglierino, brillante limpidezza, gusto pieno e persistente, profumo intenso ed armonico.

The accuracy of the production process, the nobility of the wines made from, high acidity and prolonged aging are the values that have always guaranteed the quality of wine vinegar Sinfonia Golosa. This White Vinegar is characterized by a pale yellow color, a brilliant clarity, a full persistent intense and harmonious taste.

CODICE/CODE: EB099
CONFEZIONE/PACKAGING: bottiglia/bottle ml 250
PESO NETTO/NET WEIGHT: l 0,25

GLUTEN FREE

Aceto balsamico di Modena IGP
Balsamic Vinegar of Modena

Preparato con il mosto d'uva proveniente dalle migliori uve di vendemmia, è di medio invecchiamento. Il colore bruno scuro e la densità piuttosto concreta sono le qualità che lo contraddistinguono. Il suo profumo è intenso, mentre il sapore è ricco, tendente al dolce, equilibrato e gradevole. Le verdure cotte e crude, le carni rosse, il pesce ed i bolliti sono i piatti in cui questo ingrediente prezioso prende meglio posto.

Prepared with the must of grapes from the best harvest grapes , it is of medium aging. The dark brown color and quite concrete density are the qualities that distinguish it. Its aroma is intense, while the flavor is rich, almost sweet, balanced and pleasant. The raw and cooked vegetables, red meats, fish and boiled dishes are where this precious ingredient takes better place.

CODICE/CODE: EB095
CONFEZIONE/PACKAGING: bottiglia/bottle ml 250
PESO NETTO/NET WEIGHT: l 0,25

GLUTEN FREE

Olio extra vergine di Oliva Spray

Extra virgin Olive oil

Se ciò che cercate è una maggiore praticità, questo formato è stato pensato per voi che volete un olio facilmente dosabile e che vi aiuti a mantenere pulito. Il succo delle migliori olive spremute a freddo viene oggi racchiuso in questa bottiglia con erogatore spray, consentendo di arricchire i vostri piatti senza eccessi e senza sprechi.

If what you want is convenience, this format is designed for you who want an easily dispensing oil and which helps you to keep clean. The juice of the best cold-pressed olives is now enclosed in this bottle with spray dispenser, allowing you to enrich your dishes without excess and waste.

CODICE/CODE: EB083
CONFEZIONE/PACKAGING: bottiglia/bottle ml 250
PESO NETTO/NET WEIGHT: l 0,25

Aceto balsamico di Modena IGP Spray

Balsamic Vinegar of Modena

Da oggi anche il miglior aceto balsamico di Modena è custodito dalla pratica bottiglia con erogatore spray. Con una leggera pressione potrete così esaltare le portate che preferite, aromatizzandole con quel tipico gusto dolce ed acidulo al tempo stesso, senza rischiare di abbondare.

From today, the best balsamic vinegar of Modena is protected by a practical bottle with a spray dispenser. With gentle pressure so you can enhance the flow of your choice, giving that typical sweet and sour taste at the same time, without the risk of being abundant.

CODICE/CODE: EB084
CONFEZIONE/PACKAGING: bottiglia/bottle ml 250
PESO NETTO/NET WEIGHT: l 0,25

Olio extra vergine di Oliva

Extra virgin Olive oil

Dal sapore ricco ed armonioso, è il frutto di una sapiente selezione dei più pregiati extra vergini. Il suo colore verde oro e il suo profumo testimoniano la qualità che lo caratterizza, rendendolo un ottimo alleato nella preparazione di molteplici portate. Si utilizza in marinate di frutti di mare, sulle verdure gratinate, nei legumi al vapore, sui pesci bolliti ed in qualsiasi piatto che desideriate insaporire.

Of a rich and harmonious flavor, it is the result of an accurate selection of the extra virgin best quality. Its green-gold color and its smell testify the quality that characterizes it, making it a good ally in the preparation of many dishes. It is used in marinades for seafood, the vegetables au gratin, in steamed vegetables, boiled meat and fish in any dish you want to flavor.

CODICE/CODE: EB159
CONFEZIONE/PACKAGING: bottiglia/bottle ml 1000
PESO NETTO/NET WEIGHT: l 1

Aceto di mele

Apple vinegar

Di colore dorato, viene realizzato dal succo di mele fermentato, che è trasformato prima in sidro, poi in vero e proprio aceto. E' da considerare un vero e proprio toccasana per il nostro organismo; contiene molti minerali come fosforo, cloro, magnesio, calcio, zolfo, ferro, fluoro e silicio. Assieme al sodio, favorisce l'organismo nel suo processo di depurazione. In cucina dà un tocco di digeribilità e delicatezza ad ogni tipo di piatto.

Golden color, is made from the fermented juice of apples, it is first transformed into cider, then in real vinegar. It is to be considered a real panacea for our body; It contains many minerals such as phosphorus, chlorine, magnesium, calcium, sulfur, iron, fluorine and silicon. Along with sodium, it helps the body in its purification process. In the kitchen a touch of digestibility and delicacy to every kind of dish.

CODICE/CODE: EB082
CONFEZIONE/PACKAGING: bottiglia/bottle ml 500
PESO NETTO/NET WEIGHT: l 0,50

Glassa gourmet a base di aceto balsamico di Modena IGP

Modena Balsamic Vinegar sauce

Salsa ottenuta riducendo l'aceto balsamico, che viene portato prima a ebollizione e poi concentrato a fuoco lento, fino ad ottenere la densità desiderata. E' un vero e proprio concentrato di sapore che si sposa proprio con tutto, dall'antipasto al dolce. Già pronta all'uso, non necessita di essere scaldata e la si può aggiungere anche a fine cottura.

Sauce made by reducing the balsamic vinegar, which is brought to a boil first and then concentrated on a low heat, until the desired density. It is a real concentrated flavor that fits right with everything, from appetizer to dessert. Ready for use, it does not need to be heated and you can also add after cooking.

CODICE/CODE: EB098
CONFEZIONE/PACKAGING: flacone/squeeze bottle ml 500
PESO NETTO/NET WEIGHT: l 0,50

Aceto balsamico di Modena IGP

Balsamic Vinegar of Modena

Inconfondibile per il profumo penetrante ed armonico, per il gusto agro-dolce pieno ed uniforme e per quel tipico colore bruno scuro lucente. Invecchiato in botti di rovere nel rispetto della vecchia tradizione Modenese, si presta ad essere utilizzato in molte ricette, regalando piacevoli sfumature aromatiche di sapore.

Unmistakable for the penetrating and harmonious fragrance, for the full and uniform sweet-sour taste and for that typical dark brown shiny color. Aged in oak barrels respecting the ancient tradition Modenese, it is suitable to be used in many recipes, giving pleasant aromatic nuances of flavor.

CODICE/CODE: EB094
CONFEZIONE/PACKAGING: bottiglia/bottle ml 500
PESO NETTO/NET WEIGHT: l 0,50

Aceto di vino bianco

White wine vinegar

Di colore paglierino, è piuttosto dolce, ma sempre limpido, equilibrato e fresco. E' maggiormente indicato nei cibi dal gusto delicato, come insalate di riso e zucchine lessate.

Straw-colored, it's pretty sweet, but always clear, balanced and fresh. It goes especially well in foods with a delicate taste, such as rice salads and boiled zucchini.

CODICE/CODE: EB110
CONFEZIONE/PACKAGING: PET ml 1000
PESO NETTO/NET WEIGHT: l 1

Aceto di vino rosso

Red wine vinegar

Si riconosce immediatamente per il suo colore rosso rubino. E' limpido, brillante e dal gusto forte, corposo con note che ricordano il vino. Ideale per condire insalate e verdure.

It is immediately recognizable for its ruby red color. It is clear, bright and strong, full-bodied with notes of wine. Ideal for salads and vegetables.

CODICE/CODE: EB111
CONFEZIONE/PACKAGING: PET ml 1000
PESO NETTO/NET WEIGHT: l 1

Aceto balsamico di Modena IGP

Balsamic Vinegar of Modena

Confezionato nella pratica tanica da 5 litri, vi permette di avere una buona scorta di aceto balsamico, che da questo recipiente può essere travasato nella bottiglia tradizionale da mezzo litro. Ottenuto sempre da aceto di vino e mosto concentrato cotto, è da aggiungere su verdure cotte e alla griglia, sulle carni rosse grigliate e sulle frittate.

Packaged in practical 5 liter tank, it allows you to have a good supply of balsamic vinegar and from this vessel it can be poured in a traditional half-liter bottle. It is always obtained from wine vinegar and cooked concentrated grape must, it can be added on cooked and grilled vegetables, on grilled red meats and on the omelets.

CODICE/CODE: EB086
CONFEZIONE/PACKAGING: tanica/PET ml 5000
PESO NETTO/NET WEIGHT: l 5

Olio di sansa di oliva

Pomace olive oil

E' prodotto partendo da una miscela di oli estratti dalla sansa di oliva, che si ottiene durante il processo di estrazione dell'olio. Si può definire un olio universale, utilizzabile su qualsiasi tipo di piatto, con la certezza di non alterare il sapore dei suoi ingredienti principali.

It is produced from a mixture of extracted oils from the olive pulp, which is obtained during the oil extraction process. You can define a universal oil, usable on any type of dish, with the certainty of not altering the taste of its main ingredients.

CODICE/CODE: EB157
CONFEZIONE/PACKAGING: PET ml 5000
PESO NETTO/NET WEIGHT: l 5

Olio di oliva

Olive oil

Si riconosce subito per il suo colore giallo oro, caratterizzato da lievi riflessi verdi che testimoniano la presenza di una buona percentuale di olio extravergine di oliva. E' un ingrediente importante soprattutto se aggiunto ai cibi durante la cottura, come nelle grigliate di carni rosse e nei fritti.

It is instantly recognizable for its yellow gold color, characterized by slight green tint that testifies the presence of a good percentage of extra virgin olive oil. It is an important ingredient especially if added to food during cooking, as in red meat grilled and fried.

CODICE/CODE: EB158
CONFEZIONE/PACKAGING: PET ml 5000
PESO NETTO/NET WEIGHT: l 5

Olio extravergine di oliva

Extra virgin Olive oil

Di colore verde più inteso, è caratterizzato da una densità maggiore e un profumo più persistente. Si abbina alla perfezione con insalate di verdure, pesce arrosto, carni bianche alla griglia e formaggi freschi.

Of a very intense green color, it is characterized by a greater density and a more persistent perfume. It pairs perfectly with vegetable salads, grilled fish, grilled white meats and fresh cheeses.

CODICE/CODE: EB156
CONFEZIONE/PACKAGING: PET ml 5000
PESO NETTO/NET WEIGHT: l 5

Olio di semi di arachide
Peanuts seeds oil

E' l'olio di semi più pregiato, infatti è molto simile all'olio di oliva per la propria composizione chimica. Estratto dai semi della pianta delle arachidi, viene poi raffinato per uso alimentare. E' un olio piuttosto stabile alle altre temperature, quindi particolarmente adatto per friggere. Viene spesso impiegato in cucina per la preparazione della maionese.

It is the most valuable oil seeds, and in fact it is very similar to the olive oil for its own chemical composition. Extracted from the seeds of the peanut plant, it is then refined for food. It is an oil fairly stable at other temperatures, making it suitable for frying. It is often used in the kitchen for the preparation of mayonnaise.

CODICE/CODE: EB153
CONFEZIONE/PACKAGING: PET ml 5000
PESO NETTO/NET WEIGHT: l 5

Olio di palma bifrazionato
Palm oil

Si estrae dai semi di palma ed è l'olio adatto per eccellenza alle fritture ad alta temperatura. Raggiunge infatti il suo punto di fumo a temperature molto elevate e consente di friggere con maggior tranquillità.

It is extracted from palm seeds and it is a suitable oil for high-temperature frying. In fact it reaches its smoke point at very high temperatures and lets you fry with greater peace of mind.

CODICE/CODE: EB154
CONFEZIONE/PACKAGING: PET ml 5000
PESO NETTO/NET WEIGHT: l 5

Olio di semi di girasole
Sunflower seeds oil

Leggero e delicato, è estratto con tecniche che non alterano tutte le sue proprietà. E' indicato per un'alimentazione sana e priva di colesterolo. Particolarmente adatto per la conservazione degli alimenti, si usa soprattutto per preparare salse e dolci.

Light and delicate, it is extracted using techniques that do not alter all of its properties. It is indicated for healthy and free of cholesterol. Especially suitable for food storage, it is mainly used to prepare sauces and desserts.

CODICE/CODE: EB152
CONFEZIONE/PACKAGING: PET ml 5000
PESO NETTO/NET WEIGHT: l 5

Oliomix speciale fritti
Oliomix mix of vegetable oils

Come si intuisce dal suo nome, si tratta di una composizione di oli vegetali raffinati, sapientemente dosati. Permette di cucinare fritture asciutte e croccanti, senza avere problemi di odore o fumo. Inoltre assicura un'alta digeribilità dei cibi cucinati.

As you might guess from its name, it is a composition of refined vegetable oils, carefully measured. It allows you to cook fried food giving it a dry and crispy taste, without smell or smoke problems. Also it ensures a high digestibility of cooked foods.

CODICE/CODE: EB155
CONFEZIONE/PACKAGING: PET ml 5000
PESO NETTO/NET WEIGHT: l 5

SINFONIA GOLOSA®

Confetture extra
High-quality jams

GLUTEN FREE

Confetture extra composte dal 45% di frutta scelta. Racchiuse nell'importante vasetto di vetro, elegante sulla tavola, sono il meglio che possiate proporre ai vostri ospiti.

Jams composed of 45% of selected fruit. Packed in an attractive glass jar, glamorous on the table, they are the best you can offer to your guests.

CODICE/CODE:
EB171 Confettura extra Albicocca/*High-quality Apricot jam* • **EB172** Confettura extra Fragola/*High-quality Strawberry jam*
EB173 Confettura extra Ciliegia/*High-quality Red Cherry jam* • **EB174** Marmellata extra Arancia amara/*High-quality Orange jam*
EB175 Confettura extra Pesca/*High-quality Peach jam*
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 80x28 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 28

Confetture extra
High-quality jams

GLUTEN FREE

Confetture extra preparate utilizzando 45 g di frutta fresca ogni 100 g di prodotto. Confezionate in latte di più di 2 kg, sono perfette per coloro che utilizzano grandi quantità di confettura.

Jams made by using 45 g of fresh fruit per 100 g of product. Packaged in cans of more than 2 kg, each they are perfect for whom uses large amounts of jam.

CODICE/CODE:
EB122 Confettura extra Albicocca/*High-quality Apricot jam* • EB123 Confettura extra Fragola/*High-quality Strawberry jam*
EB124 Confettura extra Pesca/*High-quality Peach jam* • EB125 Confettura extra Ciliegie/*High-quality Red Cherries jam*
EB126 Confettura extra Frutti di Bosco/*High-quality Wild Berries jam* • EB127 Confettura extra Mirtilli/*High-quality Blue Berries jam*
CONFEZIONE/PACKAGING: latta/tin 2/1 • PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 2,3

Confetture extra
High-quality jams

GLUTEN FREE

Confetture extra conservate in vaschette monoporzione di alluminio da 25 g, da spalmare su una semplice fetta di pane per una colazione ricca di gusto.

Jams preserved in an aluminum single-portion tray of 25 g, to be simply spread on a slice of bread for a rich and tasteful breakfast.

CODICE/CODE:
EB141 Confettura extra Albicocca/*High-quality Apricot jam* • EB142 Confettura extra Fragola/*High-quality Strawberry jam*
EB145 Confettura extra Frutti di Bosco/*High-quality Wild Berries jam* • EB147 Confettura extra Ciliegia/*High-quality Cherry jam*
EB150 Confettura extra Pesca/*High-quality Peach jam*
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 120x25 g • PESO NETTO/NET WEIGHT: g 25

Confetture
Jams

GLUTEN FREE

Comode vaschette monoporzione pronte all'uso, contengono una delicata confettura, delizia sulla vostra tavola.

Easy and ready to use single-portion trays, containing a delicate and delicious jam, for your breakfast table.

CODICE/CODE:
EB114 Confettura Albicocca/*Apricot jam* • EB115 Confettura Ciliegia/*Cherry jam* • EB116 Confettura Fragola/*Strawberry jam*
EB117 Confettura Pesca/*Peach jam* • EB118 Marmellata Arancia/*Orange jam*
CONFEZIONE/PACKAGING: vaschetta/tray 25 g• PESO NETTO/NET WEIGHT: g 25

Passate di frutta
Fruits puree

Bontà cremose al cucchiaio, realizzate solo con frutta scelta, senza l'aggiunta di zucchero. Perfette per un break sano e leggero, a colazione, a merenda o a fine pasto.

Delicious and creamy puree, only made by selected fruit, without added sugar. Perfect for a light and healthy break, for breakfast, as a snack or at the end of a meal.

CODICE/CODE:
EB060 Passata di Mela senza zucchero/*Apple puree sugar free*
EB061 Passata di Mela e Prugna senza zucchero/*Apple and Plum puree sugar free*
EB062 Passata di Mela e Albicocca senza zucchero/*Apple and Apricot puree sugar free*
EB063 Passata di Mela e Banana senza zucchero/*Apple and Banana puree sugar free*
EB067 Passata di Mela e Pera senza zucchero/*Apple and Pear puree sugar free*
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 120x100 g • PESO NETTO/NET WEIGHT: g 100

GLUTEN FREE

Miele millefiori
Millefiori Honey

Energetico, nutriente e salutare, il miele è ideale sciolto in qualsiasi bevanda da dolcificare, perchè si sposa bene con tutti i sapori. In questo caso è confezionato nella pratica vaschetta di plastica.

Energetic, nutritious and healthy, honey is ideally dissolved in any beverage to be sweetened, because it goes well with all the flavors. In this case it is packed in the practical plastic bowl.

CODICE/CODE: EB102
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 96x20 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1920

GLUTEN FREE

Miele
Honey

Energetico, nutriente e salutare, il miele è ideale sciolto in qualsiasi bevanda da dolcificare, perchè si sposa bene con tutti i sapori. In questo caso è confezionato nella pratica vaschetta di alluminio.

Energetic, nutritious and healthy, honey is ideally dissolved in any beverage to be sweetened, because it goes well with all the flavors. In this case it is packed in the practical aluminum bowl.

CODICE/CODE: EB151
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 120x20 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 2400

GLUTEN FREE

nocciolina

Nocciolina monodose

Nocciolina single serve

Crema di cioccolata alle nocciole, facilmente spalmabile. Confezionata nella comoda vaschetta monodose, è ideale per accompagnare le vostre colazioni.

Chocolate hazelnut cream, easily spreadable. Packaged in convenient single-serving bowl, it is ideal to accompany your breakfast.

CODICE/CODE: EB183
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 96x18 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 18

GLUTEN FREE

Nocciolina

Crema di cioccolata alle nocciole, facilmente spalmabile. Racchiusa nella grande vaschetta da 3 kg, è utile per farcire crèpes e per altre applicazioni in cucina e laboratorio.

Chocolate hazelnut cream, easily spreadable. Enclosed in the large 3 kg tray, it is useful to stuff crepes and other kitchen and laboratory applications.

CODICE/CODE: EB181
CONFEZIONE/PACKAGING: vaschetta/tray 3000 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 3

GLUTEN FREE

ANTICO FORNO®
DELL'OLTREPÒ

Frollini classici
Shortbread Biscuit

Biscotti frollini "grigliati" preparati con farina, zucchero, uova e latte. Ogni confezione monoporzione contiene 2 pezzi.

Pastry "grilled" biscuits prepared with flour, sugar, eggs and milk. Each pack contains 2 pieces per portion.

CODICE/CODE: EB260
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 150x16,5 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: KG 2,475

Frollini al cacao
Cocoa Shortbread Biscuit

Pensati per i più ghiotti, sono biscotti frollini in bustine monoporzione da 2 pezzi. Di ottimo gusto, soddisferanno i più esigenti consumatori di biscotti al cacao.

Designed for the greediest, they are pastry biscuits in single-portion sachets of 2 pieces. As they are very tasteful, they will satisfy the most demanding consumers of chocolate biscuits.

CODICE/CODE: EB261
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 150x16,5 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: KG 2,475

Fette biscottate classiche
Classic Rusks

senza olio di palma

Le tradizionali fette biscottate racchiuse nella pratica bustina monoporzione. Preparate con sale arricchito di iodio, non possono mancare sul tavolo per la prima colazione.

Traditional biscuits wrapped in practical small single bag. Prepared with salt enriched with iodine, it cannot miss from the table for breakfast.

CODICE/CODE: EB031
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 150x15 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 2,25

Muesli con frutta
Fruit Muesli

Una miscela di cereali e frutta secca, senza aggiunta di zuccheri. Ideali per una sana colazione e per una merenda completa, aggiungendo latte oppure yogurt.

A mixture of grains and nuts, with no added sugar. Ideal for a healthy breakfast and a full snack, adding milk or yogurt.

CODICE/CODE: EB029
CONFEZIONE/PACKAGING: sacchetto/bag 1000 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1000

Corn flakes

Fiocchi di mais, zucchero, malto e sale. Gradevoli e gustosi, sono ideali per una prima colazione nutriente e leggera.

Corn flakes, sugar, malt and salt. Pleasant and tasty, they are ideal for a nutritious and light breakfast.

CODICE/CODE: EB025
CONFEZIONE/PACKAGING: sacchetto/bag 500 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 500

Choco balls

Cereali al cioccolato al latte, energia con gusto.

Cereals with milk chocolate, a taste of energy.

CODICE/CODE: EB404
CONFEZIONE/PACKAGING: sacchetto/bag 500 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 500

Rice crispies al cacao
Cocoa Rice crispies

Riso soffiato, cioccolato, malto e zucchero. Ideali per una prima colazione leggera, al gusto di cioccolato, per dare energia alla vostra giornata.

Puffed rice, chocolate, malt and sugar. Ideal for a light breakfast, a chocolate flavored one, to energize your day.

CODICE/CODE: EB028
CONFEZIONE/PACKAGING: sacchetto/bag 500 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 500

bevidea

Succo concentrato di Arancia rossa

Concentrated Red Orange juice

Pet da 6 litri di succo concentrato di arancia rossa, che diluito cin 42 litri d'acqua, permette di riempire circa 240 bicchieri da 150 ml. Ottenuto con frutta fresca selezionata, raccolta nel momento di massima maturazione, offre una bevanda dal gusto pieno, vitale, ricca di vitamine e assolutamente salutare.

Pet of 6 liters of concentrated red orange juice, which diluted in 42 liters of water, it allows to fill about 240 cups of 150 ml. Obtained with selected fresh fruit, harvest at maximum ripeness, it offers a full-bodied, lively, rich in vitamins and very healthy drink.

CODICE/CODE: EB350
CONFEZIONE/PACKAGING: PET g 6000
PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 6

GLUTEN FREE

Succo concentrato di Arancia bionda

Concentrated Orange juice

Pet da 6 litri di succo concentrato di arancia bionda, che diluito cin 42 litri d'acqua, permette di riempire circa 240 bicchieri da 150 ml. Ottenuto con frutta fresca selezionata, raccolta nel momento di massima maturazione, offre una bevanda dal gusto pieno, vitale, ricca di vitamine e assolutamente salutare.

Pet of 6 liters of concentrated orange juice, which diluted in 42 liters of water, it allows to fill about 240 cups of 150 ml. Obtained with selected fresh fruit, harvest at maximum ripeness, it offers a full-bodied, lively, rich in vitamins and very healthy drink.

CODICE/CODE: EB351
CONFEZIONE/PACKAGING: PET g 6000
PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 6

GLUTEN FREE

Succo concentrato di Ananas

Concentrated Pineapple juice

Pet da 6 litri di succo concentrato di ananas, che diluito cin 42 litri d'acqua, permette di riempire circa 240 bicchieri da 150 ml. Ottenuto con frutta fresca selezionata, raccolta nel momento di massima maturazione, offre una bevanda dal gusto pieno, vitale, ricca di vitamine e assolutamente salutare.

Pet of 6 liters of concentrated pineapple juice, which diluted in 42 liters of water, it allows to fill about 240 cups of 150 ml. Obtained with selected fresh fruit, harvest at maximum ripeness, it offers a full-bodied, lively, rich in vitamins and very healthy drink.

CODICE/CODE: EB353
CONFEZIONE/PACKAGING: PET g 6000
PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 6

Succo concentrato di Arancia, carota, limone

Concentrated Ace juice

Pet da 6 litri di succo concentrato di arancia, carota e limone, che diluito cin 42 litri d'acqua, permette di riempire circa 240 bicchieri da 150 ml. Ottenuto con frutta fresca selezionata, raccolta nel momento di massima maturazione, offre una bevanda dal gusto pieno, vitale, ricca di vitamine e assolutamente salutare.

Pet of 6 liters of concentrated orange, carrot e lemon juice, which diluted in 42 liters of water, it allows to fill about 240 cups of 150 ml. Obtained with selected fresh fruit, harvest at maximum ripeness, it offers a full-bodied, lively, rich in vitamins and very healthy drink.

CODICE/CODE: EB354
CONFEZIONE/PACKAGING: PET g 6000
PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 6

Ciliegine con gambo rosse

Red Cherries with stem

Dal colore rosso vivo, sono l'ideale per accompagnare cocktail a base di frutta, ma anche gelato, torte e tutto ciò che vi ispira la fantasia. Aggiungono un tocco finale dal delicato gusto di maraschino, senza alterare il colore originale del cocktail.

Of a bright red color, it is perfect to accompany fruit-based cocktails, but also ice cream, cakes and all that inspires the imagination. Add a final touch with a delicate flavor of maraschino, without altering the original color of the cocktail.

CODICE/CODE: EB391
CONFEZIONE/PACKAGING: vaso vetro/glass jar ml 720
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 750

LORD THOMPSON
SUPERIOR TEAS

Tè solubile al limone
Instant lemon Tea

Il più classico, aromatizzato al limone, di straordinaria qualità. Sciolto in acqua, regala quella rifrescante bevanda che in estate scelgono persone di ogni età.

The most classic, flavored with lemon, of extraordinary quality. Dissolved in water, give this refreshing drink that in summer people of all ages choose.

CODICE/CODE: EB396
CONFEZIONE/PACKAGING: busta/bag g 500
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 500

GLUTEN FREE

Tè solubile alla pesca
Instant peach Tea

Più profumato, dall'irresistibile sapore fruttato, il tè solubile alla pesca è più indicato per coloro che amano i gusti intensi. Si prepara in pochissimo tempo ed è l'ideale nei caldi pomeriggi estivi.

More fragrant, irresistible fruity flavor, instant tea of the peach taste is best suited for those who love the intense flavors. It is prepared in a very short time and is great on hot summer afternoons.

CODICE/CODE: EB397
CONFEZIONE/PACKAGING: busta/bag g 500
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 500

GLUTEN FREE

Classic Tea

Miscela classica, creata con solo le migliori foglie di pregiate varietà di tè neri, ideale per chi ama il tradizionale gusto del tè. Da gustare con l'aggiunta di latte o zucchero, si prepara lasciando in infusione un filtro in una tazza di acqua bollente, dai 3 ai 5 minuti. Confezionato nell'astuccio da 25 filtri o nel cartone formato convenienza, è un prodotto classico e intramontabile, preservato in questi filtri che non alterano minimamente la qualità delle profumate foglie, nè durante la conservazione nè durante l'infusione. Da sorseggiare sia nel tardo pomeriggio, secondo la tradizione inglese, sia a colazione, è una bevanda in grado sia di restituire tono nei momenti di stanchezza che di accompagnare egregiamente ogni peccato di gola.

A classic blend, created with only the best leaves of valuable varieties of black tea, ideal for those who love the traditional tea taste. To be tasted with the addition of milk or sugar, it is prepared by leaving in the infusion a filter in a cup of boiling water for 3 to 5 minutes. Packaged in a box of 25 filters or in a convenience format packet, it is a classic and timeless product, being preserved in these filters they do not alter in any way the quality of the fragrant leaves, either during storage or during the infusion. To be sipped in the late afternoon, according to the English tradition, or at breakfast, it is a drink that can either restore tone in times of tiredness or can well accompany all sins of gluttony.

CODICE/CODE: EB399
CONFEZIONE/PACKAGING: astuccio/case 100x1,8 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 180

CODICE/CODE: 66020
CONFEZIONE/PACKAGING: astuccio/case 25x1,5 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 37,5

Camomilla
Camomile

La tisana per eccellenza, imbustata nei tradizionali filtri con talloncino, È realizzata selezionando i migliori fiori dell'omonima pianta, colti in primavera, nel momento di maggior fioritura, quando nel fiore si concentra il maggior quantitativo di oli essenziali. Trasferita subito nel luogo di essiccazione, indispensabile per la perfetta conservazione del prodotto, mantiene tutto il suo profumo. Dalle note proprietà rilassanti, È perfetta ogni sera prima di coricarsi, svolge una funzione sedativa e calmante. Inoltre ha proprietà digestive, depurative, diuretiche ed antinfiammatorie.

The infusion par excellence, packaged in traditional filters with stub, is made by selecting the best homonymous plant flowers, picked in the spring, the time of greatest flowering, when the greatest amount of essential oils is concentrated in the flower. It is transferred immediately at the drying point, which is essential for the perfect preservation of the product and in order to retain all its fragrance. With relaxing notes, it is perfect every night before bedtime, it has a sedative and calming function. It also has digestive, purifying, diuretic and anti-inflammatory properties.

CODICE/CODE: 72015
CONFEZIONE/PACKAGING: astuccio/case 15x1,5 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 22,5

CAFFÈ

MASSIMINI

Caffè Aroma Classico

Coffee beans Aroma Classico

Composta dalle migliori piantagioni del Sud America ed Asia. Grazie alla composizione bilanciata della miscela, il caffè classico è caratterizzato da grande cremosità e corpo. Potente nel colore e nel gusto, questo caffè è rivolto ad una clientela abituata ai gusti forti e piccanti. E' una miscela consigliata anche per la preparazione di bevande al latte, quali il cappuccino, data la sua forte personalità che non si perde miscelata con il latte.

Made up of the best plantations in the South America and Asia. Thanks to the balanced composition of the mixture, the classic coffee is characterized by great creaminess and body. Powerful in color and taste, this coffee is aimed at a clientele accustomed to strong and spicy flavors. It is a mixture also recommended for the preparation of milk drinks, such as cappuccino, given its strong personality that is not lost when it is mixed with milk.

CODICE/CODE: EB640
CONFEZIONE/PACKAGING: sacchetto/bag g 1000
PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 1

GLUTEN FREE

Caffè ginseng system
Ginseng coffee

Una miscela esclusiva di caffè con estratto naturale di ginseng. Con ogni busta si preparano circa 100 caffè energizzanti.

An exclusive blend of coffee with natural ginseng extract. With each bag, you can prepare about 100 energizing cups of coffee.

CODICE/CODE: EB617
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box g 1000
PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 1

Caffè cremoso ginseng system
Ginseng creamy coffee

Una miscela esclusiva di caffè con estratto naturale di ginseng, oggi anche nella versione "cremoso", maggiormente morbido al palato.

An exclusive blend of coffee with natural ginseng extract, today even in the "creamy" version, more soft on the palate.

CODICE/CODE: EB614
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box g 1000
PESO NETTO/NET WEIGHT: kg 1

Orzo biologico system
Organic barley

La qualità di un prodotto totalmente biologico, l'unico realizzato appositamente per gli erogatori. Con ogni busta si preparano circa 150 tazze fumanti.

The quality of a totally organic product, the only one made especially for providers. With each bag, approximately 150 steaming cups are made.

CODICE/CODE: EB616
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box g 300
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 300

Caffè solubile al 100%
Instant Coffee

Una miscela esclusiva di caffè con estratto naturale di ginseng, oggi anche nella versione "cremoso", maggiormente morbido al palato.

An exclusive blend of coffee with natural ginseng extract, today even in the "creamy" version, more soft on the palate.

CODICE/CODE: 50083
CONFEZIONE/PACKAGING: busta/bag g 500
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 500

Latte scremato granulare
Skimmed Milk granules

Leggero e comodo, permette di ottenere in modo semplice e veloce latte scremato sia freddo che caldo. Ogni busta da 500 g, diluita in circa 5 litri di acqua calda o fredda, permette di ottenere 5 litri di latte scremato pronto da bere.

Light and comfortable, it allows obtaining skim milk cold or hot in a simple and quick way. Each 500-g bag, diluted in about 5 liters of hot or cold water, allows obtaining 5 liters of skimmed milk ready to drink.

CODICE/CODE: 76012
CONFEZIONE/PACKAGING: busta/bag g 500
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 500

Orzo solubile
Instant Barley

Polvere granulare di colore, odore e sapore tipico dell'orzo, preserva tutta la sua freschezza grazie al confezionamento in busta di alluminio. Per ottenere un ottimo caffè d'orzo, basta sciogliere, in un litro di acqua calda, 18 g di prodotto. Quindi con una busta di preparato si ottengono circa 27 litri di bevanda pronta.

Colored granular powder, with a typical odor and flavor of barley, it preserves its freshness due to packaging in an aluminum bag. To get a good barley coffee, just dissolve 18 g of product in a liter of hot water. So with a bag of preparation, about 27 liters of finished drink are produced.

CODICE/CODE: 50072
CONFEZIONE/PACKAGING: busta/bag g 500
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 500

CAFFÈ MASSIMINI

SINFONIA GOLOSA®

le Emozioni

Cioccolata Gold tipo denso busta
Instant Hot Chocolate Thick bag

Vera e propria delizia per il palato, grazie alla selezione delle più profumate varietà di cacao, offre un vero e proprio nutrimento per lo spirito. Ogni busta del peso di 1 kg, preparata con l'indispensabile Cioccolatiera Gold, permette di ottenere circa 6 litri di prodotto finito. Con una busta potrete quindi riempire 30 tazze personalizzate Sinfonia Golosa, che contengono 200 ml di cioccolata densa.

A real treat for the palate, due to the selection of the most fragrant varieties of cocoa, it offers a real nourishment for the spirit. Each envelope of the weight of 1 kg is prepared with the indispensable Cioccolatiera Gold, which allows to obtain about 6 liters of finished product. With an envelope you can then fill 30 personalized mugs Sinfonia Golosa, containing 200 ml of thick chocolate.

CODICE/CODE: EB192
CONFEZIONE/PACKAGING: busta/bag 1000 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1000

GLUTEN FREE

Cioccolata Gold tipo denso monodose
Instant Hot Chocolate Thick single serve

In pratiche bustine monodose, raggruppate in pratici ed eleganti espositori, si scioglie nel latte fino ad ottenere una cioccolata densa, morbida, vera fonte di energia per la mente. Dal gusto intenso ed avvolgente, contiene le migliori varietà di cacao, miscelate per regalare una pausa di dolcezza.

In practical sachets, grouped into practical and stylish exhibitors, it dissolves into the milk until you have a thick soft chocolate, a real source of energy for the mind. Of an intense and enveloping taste, it contains the best varieties of cocoa, blended to offer a sweet break for you.

CODICE/CODE: EB194
CONFEZIONE/PACKAGING: astuccio/case 36x30 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 30

GLUTEN FREE

Preparato per bevanda al cioccolato
Instant Chocolate drink

Composto principalmente da zucchero, cacao e latte in polvere, è la bevanda scelta al mattino dai più golosi. Ogni busta, contenente 1 kg di preparato, è da diluire in 5 litri d'acqua con l'ausilio del distributore automatico.

Composed mainly of sugar, cocoa and milk powder, it is the drink chosen in the morning by people with a sweet tooth. Each bag, containing 1 kg of the preparation, is diluted in 5 liters of water with the aid of the automatic distributor.

CODICE/CODE: 50095
CONFEZIONE/PACKAGING: busta/bag g 1000
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1000

GLUTEN FREE

Yogurt cream bianco naturale
Instant Yogurt

Yogurt per prima colazione, comoda busta da 450 gr. Facile da preparare: non serve nessuna attrezzatura, basta frullare con un agitatore ad immersione per 2 minuti con 5 litri di latte intero o parzialmente scremato. Quando il prodotto raggiunge la consistenza desiderata, riporre in frigorifero per minimo 30 minuti. Yogo Hotel Bianco può essere posto a buffet ed eventualmente riconservato in frigorifero, già pronto per il giorno dopo.

Yogurt for breakfast, a convenient bag of 450 gr. Easy to prepare: you do not need any equipment, just blend it with an immersion mixer for 2 minutes with 5 liters of whole or semi-skimmed milk. When the product reaches the desired consistency, refrigerate it for at least 30 minutes. Yogo Hotel Bianco can be placed at the buffet and it can be possibly stored again in the refrigerator, ready for the next day.

CODICE/CODE: 50368
CONFEZIONE/PACKAGING: busta/bag g 500
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 450

GLUTEN FREE

Caffè decaffeinato Hag Classico
Hag Coffee without caffeine

Caffè decaffeinato in modo naturale grazie all'azione dell'anidride carbonica, che estrae la caffeina lasciando inalterate le sostanze nobili che determinano il gusto e l'aroma del caffè.

Coffee naturally decaffeinated by the action of carbon dioxide, which extracts the caffeine, leaving intact the noble substances that determine the taste and aroma of coffee.

CODICE/CODE: EB600
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box g 1300
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1300

GLUTEN FREE

TANÀ®

Zucchero di Canna

Zucchero di canna monodose
Cane sugar single serve

Confezionato in bustine da 5 gr, è la soluzione ideale per offrire lo zucchero di canna sul bancone del bar o al tavolo. Grazie all'elegante espositore da 150 bustine, diventerà un elemento caratterizzante del vostro locale, comunicando qualità e attenzione per tutti i gusti. Dal sapore intenso ma naturale, lo zucchero di canna Tanà dolcifica efficacemente numerosi tipi di bevande con la sicurezza di scegliere un prodotto sano e poco trattato.

Packaged in sachets of 5 gr, it is the ideal solution to offer sugar cane on the bar or on the table. Due to its elegant display with 150 sachets, it will become a characteristic element of your local, communicating quality and attention for everyone. It has an intense flavor, but natural, the brown sugar sweetens effectively numerous types of drinks, being sure of choosing a healthy product because it is not very treated.

CODICE/CODE: EB021
CONFEZIONE/PACKAGING: espositore/display box 150x5 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 750

GLUTEN FREE

Zucchero di canna monodose
Cane sugar single serve

Confezionato in bustine da 5 gr, è la soluzione ideale per offrire lo zucchero di canna sul bancone del bar o al tavolo. Dal sapore intenso ma naturale, lo zucchero di canna Tanà dolcifica efficacemente numerosi tipi di bevande con la sicurezza di scegliere un prodotto sano e poco trattato. Nel cartone da 1000 bustine monodose, è pensato per chi necessita di alti quantitativi.

Packaged in sachets of 5 gr, it is the ideal solution to deliver sugar cane on the bar or on the table. It has an intense flavor, but natural, the brown sugar sweetens effectively numerous types of drinks with the security of choosing a healthy product because it is not very treated. The carton of 1000 sachets is thought for those who need large quantities.

CODICE/CODE: EB018
CONFEZIONE/PACKAGING: cartone/box 1000x5 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 5000

GLUTEN FREE

Zucchero di canna Demerara

Demerara cane sugar

Lo zucchero Demerara è un tipo di zucchero di canna grezzo che venne prodotto per la prima volta nella Guaiana. Il suo nome deriva da un fiume che scorre in quelle zone. E' uno zucchero di qualità superiore con grani regolari e di grandi dimensioni. Tra gli zuccheri grezzi di canna è quello più asciutto e più aromatico, profumato.

The Demerara sugar is a type of raw cane sugar that was produced for the first time in Guaiana. Its name comes from a river that flows in those areas. It is a higher quality sugar with regular or large grains. Among the cane raw sugar, it is the driest and the most aromatic, the most fragrant.

CODICE/CODE: EB023
CONFEZIONE/PACKAGING: busta/bag 500 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 500

Zucchero di canna liquido

Liquid cane sugar

Utilissimo e velocissimo quando si vuole dolcificare in fretta e soprattutto in maniera omogenea. Particolarmente indicato per bevande fredde (tè, caffè, long drinks, cocktails ecc.). E' insuperabile con lo yogurt, macedonia, fragole ecc. ed essenziale per la preparazione della panna montata.

Very useful and very fast when you want to sweeten quickly and especially evenly. Particularly suitable for cold drinks (tea, coffee, long drinks, cocktails etc.). It is unparalleled with yogurt, fruit salad, strawberries etc. and essential for the preparation of whipped cream.

CODICE/CODE: EB022
CONFEZIONE/PACKAGING: bottiglia/bottle 750 ml
PESO NETTO/NET WEIGHT: ml 750

Dolcificante Dietetico Misura

Misura sweetener

A base di aspartame, i dolcificanti sono sostanze chimiche con le medesime calorie dello zucchero tradizionale ma con un potere addolcente duecento volte maggiore, che permette di diminuire molto la quantità da utilizzare. Sono usati da coloro che tengono alla propria linea e vogliono risparmiare qualche caloria nella loro dieta. Una bustina di dolcificante equivale ad un cucchiaino di zucchero, ma contiene meno calorie, ed è quindi l'ideale per dolcificare tè o caffè.

On the basis of aspartame, sweeteners are chemicals with the same calories as the traditional sugar but with a two hundred times greater softening power, which allows to decrease a lot the amount to be used. They are used by those who hold to their own line and want to save a few calories in their diet. A bag of sweetener is equivalent to a teaspoon of sugar, but contains fewer calories, and it is therefore ideal for sweetening tea or coffee.

CODICE/CODE: EB020
CONFEZIONE/PACKAGING: espositore/display box 280x6 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 224

Fruttosio puro Misura

Misura fructose

Misura Fruttosio è fruttosio puro cristallino. Il fruttosio è lo zucchero più dolce presente in natura, in particolare nella frutta matura e nel miele. Il suo sapore delicato esalta i sapori senza coprirli. Misura Fruttosio viene prodotto e controllato in ogni fase del processo produttivo per garantire un elevato livello qualitativo. Misura Fruttosio ha un potere dolcificante superiore rispetto allo zucchero, quindi, a parità d'uso, ne è sufficiente una minore quantità riducendo così l'apporto calorico. Misura Fruttosio puro è ottimo per dolcificare bevande calde e fredde, macedonie di frutta, yogurt, gelati e mousse.

Misura Fruttosio is pure crystalline fructose. Fructose is the sweetest sugar found in nature, particularly in ripe fruit and honey. Its delicate flavor enhances the flavors without covering. Misura Fruttosio is produced and controlled at every stage of the production process to ensure a high quality level. Fructose measure has a higher sweetening power than sugar, so, for the same user, it is simply a smaller amount calorie intake. Pure Misura Fruttosio is great for sweetening hot and cold beverages, fruit salads, yogurt, ice cream and mousse.

CODICE/CODE: EB019
CONFEZIONE/PACKAGING: espositore/display box 120x4 g
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 480

Certificato PEFC

Questo prodotto è realizzato con materia prima da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate

PEFC/18-31-85

www.pefc.it

Robo

Catalogo 2017

PRODOTTO DA / MADE BY:

Robo Specialità Alimentari

Via Zaccagnini, s.n.c. - STRADELLA (PV) ITALY
Tel. +39.0385.251311
info@robo.it - www.robo.it

Seguici su / Follow us on Facebook #dispensacreativa