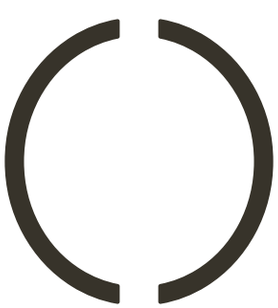
RISTORIS

È L'ITALIA CHE SI GUSTA



RISTORIS

È L'ITALIA CHE SI GUSTA

LE SCELTE MIGLIORI VI GARANTISCONO LA QUALITÀ RISTORIS / THE BEST CHOICES GUARANTEE RISTORIS QUALITY

Siamo attentissimi ad ogni scelta che porta al prodotto: solo così possiamo parlare di qualità eccellente. Le materie prime vengono selezionate accuratamente, privilegiando ogni volta che è possibile l'origine italiana.
Le lavorazioni seguono lo stesso principio e per questo avvengono in stagione, "da prodotto fresco", in stabilimenti certificati secondo i più rigidi standard internazionali (ISO/ BRC /IFS).
La sintesi di questo nostro modo di pensare è nella nostra linea Elite, punto d'incontro tra le migliori materie prime e innovativi metodi di lavorazione.

We take great care over each choice that leads to the product: only in this way we can talk about excellent quality. Raw materials are rigorously selected, wherever possible preferring products of Italian origin. Processing takes place following the same principle and is therefore seasonal, "from fresh product", in certified factories following the strictest international standards (ISO/BRC/IFS).
Our way of thinking is summed up in our Elite line, a meeting point between the best raw materials and innovative processing methods.

SCEGLIERE TANTI GUSTI, SENZA SCENDERE A COMPROMESSI: QUESTO È IL NOSTRO MODO DI VEDERE IL PRODOTTO / CHOOSING A VARIETY OF FLAVOURS, WITHOUT COMPROMISE: THIS IS OUR WAY OF VIEWING THE PRODUCT

Poter scegliere è uno dei lussi che desideriamo riservare ai nostri clienti. Per questo abbiamo creato una gamma molto ampia, sia per categorie di prodotto che per specifiche referenze.

Più di 30 tipologie di olive: verdi, nere, taggiasche, farcite, a rondelle... Pomodori che esprimono il meglio del gusto attraverso diverse lavorazioni. Specialità tipiche regionali che si affiancano a scelte più internazionali. Selezioni dedicate al mondo del catering e delle pizzerie, con un prezzo competitivo e una resa altissima.

E poi la possibilità di realizzare prodotti speciali che soddisfino le esigenze più particolari dei nostri clienti. Ne siamo convinti: lavorare per soddisfare tutti non è mai un'ambizione troppo alta.

Being able to choose is one of the luxuries we wish to offer our customers. For this reason we have created a wide range, both with regard to product categories and to specific references.

Over 30 different types of olives: green, black, Taggiasca, stuffed, in rounds… Tomatoes that express the best of flavour, through different processing operations. Typical regional specialities side by side with more international choices. Selections dedicated to the catering and pizzeria sectors, with competitive prices and very high yields.

Added to the possibility of producing special products that satisfy the specific requirements of our customers. We are sure of one thing: working to satisfy everyone is a goal that is never too ambitious.

AVANGUARDIA NELLA PRODUZIONE SIGNIFICA MOLTE COSE /
THE LEADING EDGE OF PRODUCTION MEANS MANY THINGS

Essere all'avanguardia non è solo un fatto di tecnologia. Pensiamo alla nostra scelta di effettuare approfonditi e scrupolosi controlli direttamente sui campi di coltivazione per garantire la qualità e la sicurezza della produzione.

Pensiamo al nostro aggiornamento costante, alla ricerca che ci porta a lavorare con le tecnologie produttive più evolute con il preciso obiettivo di preservare tutti i naturali caratteri organolettici degli alimenti. Pensiamo anche al nostro impegno per ottimizzare i processi produttivi, aumentando l'efficienza e riducendo gli sprechi a favore dell'ambiente.

E alla nostra capacità di offrire soluzioni diverse, anche in termini di packaging: vasi in vetro, latte, buste stand-up e trasparenti per non dimenticare mai la praticità e la bellezza di un contenuto che si mostra subito ai vostri occhi.

Being at the leading edge isn't just about technology. Take of our decision to carry out strict in-depth checks directly in the fields, in order to guarantee the quality and safety of production.

Take our constant updating, the research that allows us to work with the most modern production technologies, with the specific aim of preserving all the natural organoleptic qualities of foods.

Take our commitment to optimizing production processes, increasing efficiency and reducing waste to protect the environment, or our ability to offer different solutions, also in terms of packaging: glass jars, cans, transparent stand-up pouches, without forgetting the practicality and beauty of a content that is immediately visible.

QUANDO VI CONSEGNEREMO I NOSTRI PRODOTTI AVRETE LA CERTEZZA CHE LA NOSTRA COLLABORAZIONE È APPENA COMINCIATA / WHEN YOU RECEIVE OUR PRODUCTS YOU CAN REST ASSURED THAT OUR COLLABORATION HAS JUST STARTED

Avete scelto e acquistato Ristoris: pensate, il nostro lavoro è appena cominciato.

Ai nostri clienti vogliamo riservare il meglio, non solo nel prodotto: consulenza pre-vendita, risposte tempestive, ottimizzazione delle consegne, chef promoter a disposizione per presentazioni, dimostrazioni, formazione della forza vendita.

Siamo a vostra disposizione, anche per prepararvi un menù che vi dimostri la versatilità, la creatività e l'eccellenza dei nostri prodotti. Facciamo tutto questo per voi, in qualunque parte del mondo siate.

You have selected and purchased Ristoris: just think, our work has just begun.

We want to offer our customers the best, not only in the product: pre-sales consultancy, prompt replies, optimization of deliveries, promoter chefs available for presentations, demonstrations, and sales staff training.

We are also at your service to prepare a menu that reveals the versatility, creativity and excellence of our products.
We do all this for you, wherever you are in the world.

IL MEGLIO ANCHE NELLA LOGISTICA / THE BEST, ALSO IN LOGISTICS

Automatico, moderno ed efficiente, il nostro impianto di stoccaggio e movimentazione merce permette di soddisfare tutti i clienti, rispondendo in modo efficace a qualsiasi specifica condizione, anche quando si tratta di ordinativi numericamente importanti. La distribuzione è integrata al magazzino garantendo la perfetta tracciabilità dei lotti in tutta la filiera ed assicurando la massima precisione e rispetto di ogni specifica condizione di consegna richiesta dai nostri clienti.

Automatic, modern and efficient, our storage and goods handling facility allows us to satisfy all our customers, responding efficiently to any specific conditions, even in the case of very large orders.

Distribution is integrated in the warehouse to guarantee the perfect traceability of batches along the whole supply chain and ensuring the utmost precision and compliance with all the specific delivery requirements of our customers.

SYSTEM CERTIFICATION
ISO 22000
SGS

CERTIFICAZIONE ISO 22000 / ISO 22000 CERTIFICATION

Qualità e Sicurezza Alimentare sono al centro della nostra politica di investimento. Ogni giorno, infatti, dedichiamo grande attenzione affinché questi valori siano costantemente garantiti nell'intera filiera dei prodotti Ristoris.

Per rafforzare i nostri ideali di credibilità e trasparenza, abbiamo deciso di implementare la gestione del processo di assicurazione qualità della sicurezza alimentare.

Lo sviluppo di rigorose e scrupolose procedure interne ci ha permesso, in breve tempo, il raggiungimento di un traguardo particolarmente importante, come la certificazione a cura di un Ente esterno indipendente.

Our investment policy is based on Quality and Food Safety. In fact, every day we invest a great deal of attention to ensure that these values are constantly guaranteed throughout the supply chain of Ristoris products.

To strengthen our ideals of credibility and transparency, we have decided to reinforce management of the quality assurance process according to the criteria of the standard ISO22000:2005.

The development of rigorous and scrupulous internal procedures has enabled us, in a very short time, to achieve a particularly important goal: certification by an independent external Body.

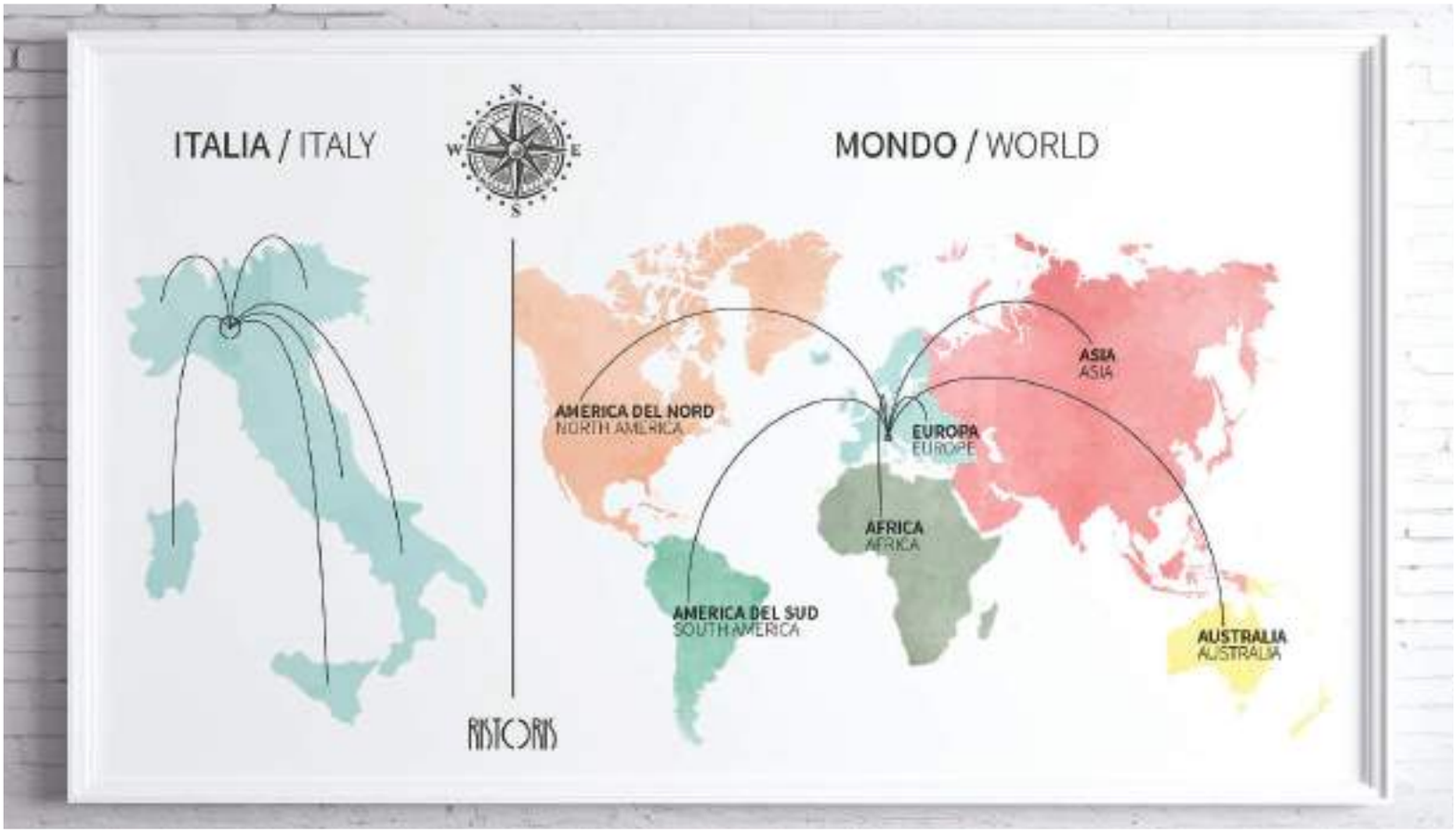
NAVIGA IL MONDO RISTORIS ANCHE SUL WEB E DIALOGA CON NOI NEI NOSTRI SOCIAL / EXPLORE THE WORLD OF RISTORIS ON THE WORLD WIDE WEB. COMMUNICATE WITH US ON OUR SOCIAL MEDIA PAGES

Il mondo Ristoris non ha confini. Lo trovate anche sul web, in un sito internet interamente dedicato ai nostri clienti. Un luogo virtuale dove viaggiare tra i prodotti del catalogo, dove leggere suggerimenti interessanti per il loro migliore utilizzo e dove poter scoprire gustose ricette elaborate dai nostri chef. E mentre navigate nel nostro mondo di gusto, siete liberi di crearvi la vostra personale selezione: con un semplice click.

Ristoris è anche presente nei Social: il luogo ideale per poter condividere consigli, suggerimenti, ricette e per dialogare con voi, sulla nostra e vostra idea di gusto e di Made in Italy.

The Ristoris world has no boundaries. It is also available online, on a website dedicated entirely to our customers. A virtual place in which to travel among the products in the catalogue, in which to find interesting advice to make the best use of them and discover mouth-watering recipes created by our chefs. And, while navigating our world of taste, you are free to create your own personal selection, with a simple click.

Ristoris is also present on social media: the ideal place in which to share advice, ideas, and recipes and to chat with you, about our (and your) idea of taste and of Made in Italy.



DALL'ITALIA AL MONDO INTERO, IL GUSTO È RISTORIS /
FROM ITALY TO THE WHOLE WORLD, THE TASTE IS RISTORIS

Ristoris è presente in modo capillare in tutto il territorio nazionale grazie ad una rete di agenti esperti di food e a completa disposizione dei clienti.

Attraverso una collaudata rete distributiva, Ristoris porta i suoi prodotti nei 5 continenti con l'obiettivo di rendere sempre più accessibile a tutti, in ogni paese, la qualità del vero Made in Italy.

Ristoris is present throughout Italy with an extensive network of agents, who are food experts and at the complete disposal of customers.

By means of an efficient distribution network, Ristoris takes its products to the 5 continents, with the aim of making the quality of the real Made in Italy more accessible to all, in any part of the planet.

I POMODORI GOURMET

GOURMET TOMATOES

Il piacere di gustare il pomodoro in moltissime sue varietà: ciliegino giallo, rosso, pomodoro verde, pomodoro lungo lavorato in diversi modi ed essiccato lentamente per mantenere inalterate tutte le qualità naturali del prodotto appena raccolto. Un trionfo di fragranza di gusto, pieno e consistente, rende protagonista uno degli ortaggi più importanti della cucina mediterranea.

The pleasure of enjoying many different varieties of tomato: yellow and red cherry tomatoes, green tomatoes, long tomatoes, processed in various ways and dried slowly to maintain all the natural goodness of the freshly picked product. A triumph of fragrance with a full and robust flavour, with one of the most important vegetables in Mediterranean cuisine as the protagonist.

POMODORI CILIEGINI GIALLI SEMISECCHI
SEMI-DRIED YELLOW CHERRY TOMATOES

Pomodori gialli, della varietà dei ciliegini, tagliati a metà e parzialmente asciugati ed insaporiti con spezie naturali, esaltano il gusto di molte pietanze. Con il loro sapore dolce e delicato, si prestano particolarmente ad accompagnare primi e secondi piatti a base di pesce.

Yellow cherry tomatoes cut into halves and partially oven dried and seasoned with natural spices that bring out the extra flavour in many dishes. Having a sweet delicate flavour it is perfect with fish and seafood dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
001500	Latta 4/4 - Tin 4/4	750 g	6

POMODORI CILIEGINI ROSSI SEMISECCHI
SEMI-DRIED RED CHERRY TOMATOES

Classici pomodorini ciliegini, dal color rosso brillante, tipici del Sud Italia. Opportunamente tagliati a metà e solo in parte asciugati, arricchiti di spezie naturali e governati in olio, valorizzano il sapore di molte pietanze.

Bright red cherry tomatoes from the south of Italy that are halved and partially oven dried then seasoned with natural herbs and olive oil. They will give addition flavour to every recipe.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
001507	Latta 4/4 - Tin 4/4	750 g	6

POMODORI ROSSI SEMISECCHI
SEMI-DRIED RED TOMATOES

Un prodotto gustoso che si presta a mille preparazioni; pomodori rossi, tagliati a spicchi irregolari e leggermente essiccati per mantenere più sugo e consistenza. Dall'aroma intenso, sono ideali come contorno e condimento per primi piatti, ottimi sia freddi che riscaldati.

This is a tasty product that can be used in a variety of different ways; red tomatoes cut into irregular quarters, then partially dried to preserve more juice, pulp and intense fragrance. Ideal as condiments for first courses or as side dishes as they can be enjoyed either hot or cold.

AL COLTELLO

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
001514	Latta 4/4 - Tin 4/4	750 g	6

POMODORI LUNGHI SECCHI
DRIED LONG TOMATOES

Prelibati pomodori secchi dall'intenso sapore, arricchiti con spezie e piante aromatiche che ricordano il nostro Mediterraneo, riposti in olio di semi di girasole, sono ideali per essere gustati come antipasto, contorno o per farcire panini e focacce.

Exquisite tasty dried tomatoes seasoned with spices and aromatic herbs and preserved in sunflower seed oil, that conjures up the flavours of the Mediterranean area. Ideal in hors d'oeuvres and side dishes or as fillings for sandwiches and focaccias.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
001521	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6
001523	Busta - Bag	1700 g	12
001522	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

POMODORI VERDI SEMISECCHI
SEMI-DRIED GREEN TOMATOES

Ottenuti da pomodori italiani, raccolti prima di raggiungere la maturazione completa, tagliati a spicchi e asciugati fino a raggiungere la consistenza desiderata. Profumati con aglio, peperoncino, origano e prezzemolo in foglie e riposti in olio di semi di girasole, possono impreziosire piatti freddi e secondi piatti a base di carne e pesce.

Italian tomatoes picked when they are still unripe and cut into quarters and dried until the required consistency is reached. Seasoned with garlic, chili, oregano, parsley and preserved in sunflower seed oil. These tomatoes give extra flavour to cold dishes and meat and fish based second courses.

AL COLTELLO

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
001528	Latta 4/4 - Tin 4/4	750 g	6

POMODORI LUNGHI SEMISECCHI
SEMI-DRIED LONG TOMATOES

Ottenuti da frutti sani, coltivati in Italia e sapientemente lavorati nel rispetto della tradizione mediterranea, si presentano di color rosso brillante e con la giusta consistenza, conferita da un attento processo di asciugatura. Possono così rendere speciale ogni tipo di antipasto e guarnire piatti freddi ed insalate.

These tomatoes come from vigorous plants cultivated in Italy and processed following Mediterranean culinary traditions. They are bright red in colour and their taste and texture are determined by their partial drying process. They give additional flavour to hors d'oeuvre, cold dishes and salads.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
001524	Latta 4/4 - Tin 4/4	750 g	6

POMODORI ROSSI A METÀ
RED TOMATOES HALVES

Il segreto della loro bontà risiede nel fatto che questi pomodori rossi tagliati a metà custodiscono intatti freschezza e naturalezza del frutto appena raccolto. Ottenuti da una blanda essiccazione, il prodotto è come fresco, ideale per accompagnare formaggi non stagionati e secondi piatti.

The secret of these tomatoes lies in the fact that being halved their natural freshness is left intact as if they had just been picked. They are slightly dried leaving the product as if it were fresh. Ideal with soft cheeses and second courses.

COME FRESCHI
LIKE FRESH

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
001535	Latta 4/4 - Tin 4/4	750 g	6

POMODORI CILIEGINI GIALLI PELATI
PEELED YELLOW CHERRY TOMATOES

I pomodori ciliegini gialli sono preparati con frutti polposi e consistenti, dal caratteristico color giallo arancio, privati della pelle e immersi in una miscela di olio e basilico fresco. Data la loro naturale dolcezza rendono speciali piatti delicati, come le pietanze a base di pesce.

This product is prepared using rich pulpy cherry tomatoes that are yellow in colour and are without their peel. They are preserved in a mixture of oil and fresh basil. Being naturally sweet in flavour they are ideal for light tasty recipes in particular with fish dishes.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
001542	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

POMODORO CONDITO A CUBETTI
SEASONED DICED TOMATOES

La ricetta è semplice e naturale: pomodori rossi selezionati, tagliati a cubetti regolari, aromatizzati con basilico e aglio. Un filo d'olio extra vergine armonizza tutti gli ingredienti e impreziosisce questa preparazione, adatta per creare fantasiose bruschette e per arricchire insalate e torte rustiche.

This simple natural recipe consists of red tomatoes, cut into regular cubes and seasoned with fresh basil, garlic and a drop of extra virgin olive oil. Perfect to put on bruschetta bread and to give colour and flavour to savoury pies and salads.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
001556	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

I FUNGHI
MUSHROOMS

CHAMPIGNONS

I FUNGHI DI BOSCO
WILD MUSHROOMS

I FUNGHI PORCINI
PORCINI MUSHROOMS

CHAMPIGNONS

Il trattamento termico a cui sono sottoposti questi funghi prataioli è indispensabile per preservare il gusto e la loro naturale consistenza, per garantire a chi li assapora l'alta qualità, e a chi li utilizza la maggior resa. La loro grande varietà soddisfa le molteplici esigenze dei diversi mondi della ristorazione, permettendo di realizzare ricette semplici, fantasiose e sempre appetitose.

These field mushrooms are thermally treated to preserve their flavour and natural consistency, to ensure quality to those who savour them and greater yield to those who use them. Their wide variety satisfies the many requirements of different sectors of the catering industry, where they can be used to make simple, imaginative and tasty dishes.

FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI
SAUTEED CHAMPIGNONS

Preparazione a base di fughi Champignon, studiata per offrire un'alta resa ai professionisti della pizza. Fettine regolari e calibrate, arricchite da una leggera trifolatura, sono gustosissime per la farcitura della pizza.

Preparation based on Champignon mushrooms, specially conceived to offer a high yield to pizza professionals. Regular sized slices, enhanced by being lightly sautéed, delicious as pizza topping.

SPECIALE · PIZZA · SPECIAL

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
006524	Busta - Bag	1700 g	12
006530	Latta 3/1 - Tin 3/1	2400 g	6

FUNGHI CHAMPIGNONS TRIF. AL VEGETALE
SAUTEED CHAMPIGNONS IN VEGETABLE

Prodotto ottenuto da funghi prataioli freschi, di pezzatura media, tagliati in modo regolare e profumati uniformemente con prezzemolo, aglio e aromi naturali. Facili da ricettare, con il loro gusto delicato si amalgamano armoniosamente, a tutti i tipi di pietanze. Prodotto di alta resa per la pizza.

These medium sized fresh champignons are finely cut and cooked with parsley, garlic and herbs. They are easy to use as because of their delicate flavour they blend perfectly with a variety of other ingredients. They are ideal to use on pizzas.

DA CHAMPIGNONS FRESCHI ITALIANI · FROM FRESH ITALIAN CHAMPIGNONS

SENZA AGGIUNTA DI AMIDO · NO STARCH ADDITION

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
006514	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

FUNGHI CHAMPIGNONS TRIF.
SAUTEED CHAMPIGNONS

I funghi prataioli sono lavorati nel più breve tempo possibile, così da custodire la naturale freschezza del fungo appena raccolto. Rosolati con un filo di olio come vuole la tradizione e profumati con una manciata di erbe aromatiche, sono ideali per primi e secondi piatti, come contorno e per guarnire pizze e bruschette.

These champignons are picked and then immediately cooked in order to preserve their freshness. They are lightly cooked in oil, following the traditional recipe and then sprinkled with aromatic herbs. They are ideal for first and second courses, as side dishes and on top of pizzas and bruschette.

DA CHAMPIGNONS FRESCHI ITALIANI · FROM FRESH ITALIAN CHAMPIGNONS

SENZA AGGIUNTA DI AMIDO · NO STARCH ADDITION

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
006535	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6
006521	Busta - Bag	1700 g	12
006528	Latta 3/1 - Tin 3/1	2400 g	6

FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI
SAUTEED CHAMPIGNONS

É una ricetta classica, basata su pochi ingredienti e su una materia prima selezionata e di qualità. Il prodotto è impreziosito dall'aggiunta di porcini secchi in briciole, che esaltano il gusto e il sapore intenso del prodotto finito. Ideali per preparare antipasti, primi e secondi piatti.

This traditional recipe is based on a few carefully selected high quality ingredients. The flavour of this product is made even better by adding little pieces of dried porcini mushrooms which give the final product a rich flavour making it ideal for a variety of dishes including hors d'oeuvres, first and second courses.

DA CHAMPIGNONS FRESCHI ITALIANI • FROM FRESH ITALIAN CHAMPIGNONS •

GRAN GUSTO
WHOLE TASTE

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
006542	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI CHIARI
SAUTEED WHITE CHAMPIGNONS

Appetitose fettine di funghi prataioli, chiare e brillanti, di taglio regolare ed uniforme con assenza di sfrido, si caratterizzano per la consistenza soda e per nulla fibrosa. Sono ideali per la farcitura di focacce, bruschette e pizze, ma anche per tutte quelle preparazioni dove si apprezza l'integrità della fetta.

Delicious slices of light coloured champignon mushrooms cut into compact slices with no waste, ideal for filling focacce, bruschette and pizzas, and for any recipes using whole mushroom slices.

DA CHAMPIGNONS ITALIANI • FROM ITALIAN CHAMPIGNONS •

PRIMA SCELTA
FIRST CHOICE

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
006549	Busta - Bag	1700 g	12

FUNGHI CHAMPIGNONS TARTUFATI
TRUFFLED CHAMPIGNONS

Funghi prataioli, selezionati per qualità e pezzatura, sottoposti ad un attento processo di taglio che permette di ottenere fette integre, dallo spessore contenuto e dal calibro uniforme. L'aggiunta di briciole di tartufo nero (*Tuber Aestivum vittadini*), dona pregio alla ricetta. Ottimi come contorno per carni in umido e per la preparazione di risotti e primi piatti.

Carefully selected high quality champignon mushrooms that have been carefully sliced to guarantee whole slices of the same thickness. Fine crumbs of black truffle (*Tuber Aestivum vittadini*) have been sprinkled over them to give added prestige to this recipe. They are delicious with stewed meat or in risotto or pasta recipes.

DA CHAMPIGNONS ITALIANI • FROM ITALIAN CHAMPIGNONS •

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
006556	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

FUNGHETTI CHAMPIGNON IN OLIO
BABY CHAMPIGNONS IN OIL

Piccoli funghi Prataioli, selezionati per dimensione e calibro, conservati in olio di girasole, sono ottimi gustati da soli o in abbinamento agli antipasti e alle carni.

Small field mushrooms, selected according to size and shape, preserved in sunflower oil; excellent alone or with horse d'oeuvres and meat.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
006563	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

FUNGHI CHAMPIGNONS AL NATURALE
CHAMPIGNONS

Funghi prataioli, selezionati per qualità e pezzatura, affettati e sterilizzati. La materia prima, contraddistinta per essere particolarmente piccola e con cappello carnoso e chiuso, dà come risultato fettine di fungo regolari ed uniformi, particolarmente indicate per primi piatti di alto livello e contorni alla scaloppina.

These high quality, carefully selected champignons are sliced and sterilized. They are particularly small in size and have a fleshy closed cap that can be finely cut into regular slices making them ideal for exquisite first courses and side dishes.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
006503	Busta - Bag	1700 g	12

FUNGHI CHAMPIGNONS AL NATURALE
CHAMPIGNONS

Prodotto speciale che nasce per soddisfare le esigenze dei pizzaioli. Fette di funghi prataioli selezionati, ben calibrati e sterilizzati, mantengono colore e struttura in cottura e si legano armoniosamente agli altri ingredienti. Gustosi anche sui crostini e nella farcitura di panini e tramezzini.

This product was created to satisfy the needs of pizza chefs. Slices of specially selected champignons, which have been sterilized. They blend perfectly with other ingredients and they can be used on bread and as fillings for all types of sandwiches.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
006500	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

I FUNGHI DI BOSCO
WILD MUSHROOMS

Sapientemente accostati e miscelati, i funghi coltivati e i funghi di bosco si incontrano per regalare il loro gusto intenso e inconfondibile. Trifolati secondo le più antiche tradizioni o conservati al naturale, si adattano in modo versatile a tutti gli utilizzi, in cucina e pizzeria.

Cultivated and wild mushrooms are expertly combined and mixed to offer their intense and unmistakable flavour. Sautéed according to age-old traditions or preserved in brine, they are versatile and adapt to any use, in kitchens and in pizzerias.

MISTO FUNGHI TRIFOLATI
SAUTEED MUSHROOMS MIX

Prodotto che nasce per soddisfare le esigenze dei professionisti della pizza. Fette di funghi Porcini, Castagnoli, Famigliola gialla, Pleurotus ostreatus e Shijtake, opportunamente selezionati, miscelati e trifolati. Mantengono colore e consistenza in cottura, non rilasciano acqua sulla pizza e si legano armoniosamente agli altri ingredienti. Gustosi anche sui crostini e nella farcitura di tramezzini.

This product is particularly interesting for professional pizza makers with an eye for quality. Slices of carefully selected Porcini, Roundheads mushrooms, Nameko mushrooms, Oyster mushroom and Shijtake mushrooms, are mixed together and cooked with oil, garlic and parsley. The colour and texture of the product is kept intact during cooking and when used as a pizza topping it does not wet the dough base and amalgamates well with the other ingredients. Ideal on toasted bread and as a filling for sandwiches.

SPECIALE ·PIZZA· SPECIAL

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
007007	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

MISTO FUNGHI TRIFOLATI
SAUTEED MUSHROOMS MIX

Selezione di funghi Porcini, Gallinacci, Famigliola gialla e Funghi di muschio, tagliati a fette e a tranci regolari, abilmente rosolati come da tradizione in olio con prezzemolo e aglio. Prodotto ricco, gustoso e carico di profumi, è ideale per accompagnare risotti, tagliatelle e polenta. Può essere utilizzato come contorno alla carne.

A selection of the finest Porcini, Chanterelle, Brown Stew Fungi and Paddy Straw mushrooms, cut into slices and regularly shaped pieces, lightly sautéed in oil in a traditional way with parsley and garlic. Its rich flavour and intense aroma make it ideal to use in risottos, tagliatelle and polenta. Perfect as a side dish with meat dishes.

4 VARIETÀ VARIETIES

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
007000	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

MISTO FUNGHI TRIFOLATI
SAUTEED MUSHROOMS MIX

Un accostamento dal sapore genuino e autentico: Porcini, Famigliola gialla, Funghi di muschio, Castagnoli e funghi Shijtake, impreziositi dalla classica trifolatura. Ideali per condire primi piatti e per guarnire la pizza. Buonissimi nelle zuppe.

The genuine taste of five varieties of mushrooms : Porcini, Nameko mushrooms, Paddy straw, Oyster and Shijtake mushrooms, cooked with oil, garlic and parsley. Excellent in soups requiring an authentic mushroom flavour, for first courses and as a pizza topping.

5 VARIETÀ VARIETIES

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
007028	Busta - Bag	650 g	24
007010	Latta 3/1 - Tin 3/1	2400 g	6

MISTO FUNGHI TRIFOLATI
SAUTEED MUSHROOMS MIX

Con questo prodotto si porta a tavola tutto il gusto intenso e pieno dei funghi coltivati e di bosco. Il prodotto è ricco, ben sette varietà diverse: funghi Porcini, Gallinacci, Famigliola gialla, Funghi di Muschio, Shiitake, Castagnoli e Sanguignoli, immersi in una deliziosa crema che armonizza ed esalta i sapori. Prodotto di alta resa, rende speciale ogni pietanza.

This product brings the flavour and aroma of the wood onto the table. There are seven varieties of mushroom that make this product what it is: Porcini, Chanterelle, Nameko mushrooms, Paddy Straw, Shiitake, Roundheads mushrooms and Saffron milk cap mushrooms, prepared in a delicate creamy sauce that enhances the rich mushroom flavour. A little of this product goes a long way and makes every dish special.

7 VARIETÀ VARIETIES

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
007014	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

MISTO FUNGHI AL NATURALE
MUSHROOMS MIX

Funghi Porcini, Famigliola gialla, Funghi di muschio, Pleurotus ostreatus e funghi Shijtake, sapientemente accostati e miscelati con cura, sono conservati al naturale nel loro liquido di cottura. Sono facili da ricettare e costituiscono la base ideale per qualsiasi piatto a base di fungo, aumentando la resa di tutte le preparazioni in cucina.

This product brings together five exquisite mushroom varieties: Porcini, Nameko mushrooms, Straw mushroom, Oyster mushroomand Shijtake which are carefully chosen, mixed then packed au naturel. They are the ideal choice for a variety of recipes and delicious mushroom based dishes.

5 VARIETÀ
VARIETIES

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
007021	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

FAMIGLIOLA GIALLA TRIFOLATA CON CREMA
CREAMY SAUTEED NAMEKO MUSHROOMS

Funghi Chiodini Nameko di qualità scelta, uniformi nel colore e nella dimensione. Il risultato è un prodotto dal sapore intenso e dal gusto armonioso, capace di rendere speciale qualsiasi applicazione di fantasia in cucina.

This mouth-watering product is made using top quality Nameko mushrooms, which are homogeneous in colour and size. This product is a must for any creative dish that requires a rich mushroom flavour.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
007084	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

FUNGHI CHIODINI TRIFOLATI
SAUTEED CHIODINI MUSHROOMS

Funghi chiodini selezionati, trifolati in olio, secondo la ricetta che meglio esalta il loro sapore e profumo naturale. Indiscutibili protagonisti dei piatti autunnali, sono gustosissimi sulla pizza in abbinamento a formaggi e salsiccia.

Choice honey mushrooms, sautéed in oil, according to a recipe that enhances their natural flavour and aroma. Indisputable protagonist of autumn recipes, extremely tasty on pizza combined with cheese and sausage.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
007085	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

I FUNGHI PORCINI
PORCINI MUSHROOMS

Re del bosco, il porcino è l'ingrediente speciale quando si parla dell'utilizzo in pietanze di alto livello, apprezzato per il suo gusto delicato e raffinato.

I prelibati funghi porcini Ristoris sono selezionati accuratamente e proposti in moltissime varianti per soddisfare i diversi palati: al naturale, trifolati o in una delicata crema.

Per avere sempre a disposizione tutto il profumo di questo pregiato fungo, selezioniamo ed essicchiamo sapientemente i più sani e maturi, trasformandoli in fettine o polvere sempre pronte all'uso.

King of the wood, the porcini mushroom is a special ingredient used in haute cuisine recipes, appreciated for its delicate and sophisticated flavour.

Ristoris porcini mushrooms are carefully selected and come in a wide range of variants to satisfy different palates: in brine, sautéed or in a delicate cream sauce.

To retain all the flavour of this prestigious mushroom, we skilfully select and dry only the healthiest and most mature, transforming them into slices or powder, always ready for use.

PORCIRISTO A FETTE TRIFOLATO
SAUTEED RICH MUSHROOMS

Un vivace assortimento di funghi Porcini e Castagnoli, selezionati per dare gusto ed un tocco stuzzicante a tutte le pietanze. Il prodotto ha una resa elevata e può essere usato in modo versatile in cucina; per queste caratteristiche è particolarmente indicato per i professionisti del settore catering.

A lively mix of porcini and Roundheads mushrooms, carefully selected for their flavour to give that extra taste to any dish. This product can be used in a very versatile way and gives a high yield; this is why it is ideal for use in the catering sector.

SPECIALE CATERING SPECIAL

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
007500	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

PORCIRISTO TRIFOLATO
SAUTEED RICH MUSHROOMS

Funghi Castagnoli e Porcini si sposano in una stuzzicante ricetta, per dar vita ad un prodotto gustoso che ben si adatta alle esigenze del settore pizzeria. I trancetti di funghi conservano in cottura la consistenza e gli aromi, non imbruniscono e si uniscono gradevolmente agli altri ingredienti presenti sulla pizza. Gustosi anche sui crostini e nella farcitura di panini e tramezzini.

This product is composed of Roundheads mushrooms and porcini mushrooms which together make this mix ideal especially for making exquisite pizzas. The slices of mushroom do not lose their flavour, texture and aroma during cooking, nor do they become brown but they softly mix with the other ingredients in the pizza topping giving excellent results. This tasty mushroom mix is ideal on toasted bread and as a filling for sandwiches of all types.

SPECIALE PIZZA SPECIAL

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
007507	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

PORCIRISTO CREMOSO
CREAMY RICH MUSHROOMS

Tutta la bontà dei funghi Porcini e Castagnoli preparati con cura, secondo una ricetta che li impreziosisce di una cremina gustosa e vellutata. Ideali per tutte le preparazioni di cucina, perfetti per una pizza speciale dal gusto pieno e ricco.

This rich creamy mix of porcini and Roundheads mushrooms is especially made by adding cream to the mushrooms following a traditional recipe. It is so smooth and creamy that it is ideal for a variety of recipes, in particular to make delicious creamy pizza toppings.

SPECIALE ·PIZZA· SPECIAL

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
007514	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

FUNGHI PORCINI CREMOSI
CREAMY PORCINI MUSHROOMS

Prodotto speciale che nasce per soddisfare le esigenze dei professionisti della pizza. Trancetti di funghi Porcini selezionati con la massima cura, regolari e consistenti, si presentano accompagnati da una deliziosa cremina. Il prodotto mantiene colore e struttura in cottura, la crema non inumidisce l'impasto ma esalta tutto il profumo del Porcino e conferisce gran gusto alla pizza. I trancetti possono essere serviti in abbinamento ai crostini ed utilizzati nella farcitura di panini e tramezzini.

This product which consists of portions of porcini mushrooms, selected for their colour and texture, mixed with a delicious cream can be used in a variety of recipes but it is particularly indicated for making delicious pizza toppings. The colour and texture of the mushrooms are not lost during cooking and the cream does not dampen pizza bases but gives off a rich mushroom fragrance giving any pizza an added touch of flavour. This product is perfect to use in sandwich fillings and in assorted cold canapés.

SPECIALE ·PIZZA· SPECIAL

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
007570	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

FUNGHI PORCINI CREMOSI
CREAMY PORCINI MUSHROOMS

Una ricetta tradizionale che utilizza esclusivamente funghi Porcini scelti di medio calibro, cotti sapientemente con aromi ed un goccio di latte per ottenere una squisita cremina profumata al Porcino. Prodotto di alta qualità, che rende speciale ogni pietanza, particolarmente indicato per antipasti caldi e contorno alla scaloppina.

This traditional recipe uses specially selected medium sized prime quality porcini mushrooms which are cooked with herbs and spices and a drop of milk to obtain a fragrant creamy product that turns any ordinary dish into an extraordinary one. Ideal for hot hors d'oeuvres and as a side dish with meat dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
007577	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

FUNGHI PORCINI CREMOSI
CREAMY PORCINI MUSHROOMS

Pregiati funghi Porcini, tagliati a fette, avvolti da una crema morbida e vellutata che custodisce intatta la fragranza inconfondibile del Porcino. La preparazione si rivela perfetta come contorno per secondi raffinati e per trasformare tutti i classici della cucina in piatti da gourmet.

Top quality porcini mushrooms cut into slices and immersed into a light cream which brings out all the flavour and aroma typical of this type of mushroom. This product makes every dish something special and it is ideal to give a touch of class to every buffet or second course.

ELITE

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
007591	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

FUNGHI PORCINI TRIFOLATI
SAUTEED BOLETUS MUSHROOMS

Squisite fettine e trancetti di porcino, regolari ed uniformi, impreziositi dalla classica trifolatura e confezionati in olio di semi di girasole. Sono eccellenti per guarnire la pizza perché mantengono consistenza e sapore, sposandosi perfettamente con tutti gli altri ingredienti. Gustosi anche sui crostoni, nella farcitura di focacce e in tutta la pasticceria salata.

Delicious slices and portions of porcini mushrooms, selected for their size and texture, sautéed and preserved in sunflower seed oil. Ideal for garnishing pizzas as they do not lose their flavour and texture during cooking and they blend perfectly with other ingredients that are usually used on pizzas. Delicious on cold canapés and for filling sandwiches and savoury pies.

SPECIALE ·PIZZA· SPECIAL

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
007599	Busta - Bag	650 g	24
007598	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

FUNGHI PORCINI TRIFOLATI
SAUTEED BOLETUS MUSHROOMS

Prelibati funghi Porcini sodi e consistenti, tagliati a fette e trancetti dallo spessore contenuto, rosolati con un filo di olio come vuole la tradizione e profumati con una manciata di erbe aromatiche; sono ideali per primi e secondi piatti, come contorno e per guarnire pizze e bruschette.

Exquisite porcini mushrooms cut into slices and portions, fried with a little oil and then sprinkled with herbs. Ideal for first and second courses as side dishes or toppings on bruschetta bread or pizzas.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
007605	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

FUNGHI PORCINI TRIFOLATI
SAUTEED BOLETUS MUSHROOMS

Un concentrato di qualità in questo prodotto che nasce per offrire tutto il piacere del gusto autentico del Porcino. Una preparazione semplice per una materia prima di elevata qualità: un filo di olio, un pizzico di sale ed una manciata di erbe aromatiche soffriggono i migliori Porcini impiegati per questa ricetta. Ottimi come contorno per carni in umido e per la preparazione di risotti e primi piatti.

This product was born to bring out the rich intense flavour of porcini mushrooms. The preparation is simple as very little is needed to improve the flavour already guaranteed by the quality of the mushrooms themselves. Only a drop of oil, a pinch of salt and a sprinkling of aromatic herbs fried with these delicious mushrooms makes them a perfect choice as a side dish for stewed meats, in risottos, pasta and rice dishes.

ELITE

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
007619	Busta - Bag	650 g	24
007612	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

FUNGHI PORCINI INTERI
WHOLE BOLETUS MUSHROOMS

Funghi Porcini interi di qualità, accuratamente selezionati e puliti, conditi con olio di oliva ed una manciata di erbe aromatiche per un pratico utilizzo. Da servire come raffinato antipasto con sottili scaglie di Grana Padano, accompagnano gustosamente salumi e formaggi e sono un prelibato contorno alla carne.

Prime quality whole mushrooms, carefully selected and cleaned, dressed with olive oil and seasoned with a sprinkling of herds. To be served as refined hors d'oeuvres with thin slices of parmesan cheese, with cold meats and with a variety of cheeses as well as being an exquisite side dish to be served with meat dishes.

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
007549	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

FUNGHI PORCINI TAGLIATI AL NATURALE
SLICED BOLETUS MUSHROOMS

Appetitosi trancetti di funghi Porcini, regolari e consistenti, sono lessati in acqua salata e rapidamente confezionati al naturale. Perfetti per guarnire pizze, facili da ricettare, conferiscono il profumo del porcino fresco a tante preparazioni di cucina.

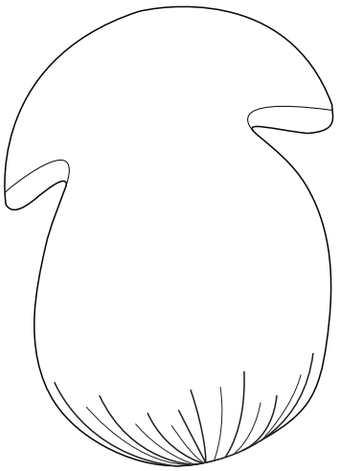
Delicious portions of porcini mushrooms that are selected for their size and texture then cooked in salted water and packed au naturel. Perfect for garnishing pizzas and a variety of first and second courses that can be enhanced by the rich aroma and flavour of these porcini mushrooms.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
007542	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

FUNGHI PORCINI SECCHI BRICIOLE
DRIED PORCINI MUSHROOMS BRICIOLE

Pezzetti di funghi Porcini secchi dal profumo intenso e dalla carne colore crema - marrone scuro, confezionati in sacchetti per custodire intatta tutta la loro naturale fragranza. Per la loro pezzatura si contraddistinguono per l'alta resa e si prestano, una volta reidratati, ad essere impiegati nella farcitura della pasticceria salata, ad essere aggiunti uniformemente a primi e secondi piatti ed alla pizza.

Pieces of dried porcini mushrooms with an intense aroma and an off white and brownish colour. To keep the natural fragrance of these mushrooms intact they are packed in packets. Once rehydrated only a little of the product is needed and for this it offers a high yield. It is perfect in savoury pies, in first and second courses and as a precious ingredient in pizza toppings.



CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
007647	Sacchetto - Bag	400 g	4

FUNGHI PORCINI SECCHI COMMERCIALI
DRIED PORCINI MUSHROOMS COMMERCIALI

Funghi Porcini essiccati naturalmente e pronti ad essere reidratati velocemente ed uniformemente, conferiscono sapore e gusto autentico del Porcino fresco a risotti, a tutti i primi piatti in generale ed alle pietanze a base di carne.

Porcini mushrooms dried naturally and ready to be rehydrated easily. Ideal in risottos, pasta and rice dishes and meat based second courses as this product has the genuine flavour and taste of fresh porcini mushrooms.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
007654	Sacchetto - Bag	400 g	4

FUNGHI PORCINI SECCHI SPECIALI
DRIED PORCINI MUSHROOMS SPECIALI

Funghi Porcini, selezionati per qualità e pezzatura, puliti con cura, affettati ed essiccati naturalmente. La materia prima è raccolta a giusta maturazione, in modo tale da ottenere fettine di Porcino di colore chiaro, senza sfridi e particolarmente croccanti. Ingrediente speciale per pietanze di alto livello, perfetto per risotti e prelibati secondi piatti.

This product consists of porcini mushrooms, selected for their quality and size, which are carefully washed, sliced and dried in a natural way. The light colour of these mushrooms is a sign of their ripeness. There is no waste and they have a crunchy texture. They can be used in refined dishes and are ideal in risottos and exquisite second courses.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
007659	Sacchetto - Bag	400 g	4

I CARCIOFI
ARTICHOKES

Carciofi interi con gambo, carciofini da antipasto, spicchi in olio, fettine trifolate o cuori al naturale. La grande varietà di carciofi che proponiamo nasce dalla scelta della migliore materia prima, attentamente lavorata perché essa ci regali solo il “tenero” dell’ortaggio.
Il sapore del carciofo, così fortemente caratterizzato, diventa protagonista di numerose varianti: assaporato al naturale, sott’olio oppure ancora trifolato, il carciofo è perfetto per diventare un piacevole contorno, un delizioso antipasto, così come per arricchire pizza e contorni.

Whole artichokes with stems, baby artichokes for hors d’oeuvres, artichoke slices in oil, sautéed sliced artichokes or artichoke hearts in brine. Our large variety of artichokes starts by selecting top quality raw materials, which are then carefully processed so that only the “tender” part of this vegetable remains. The highly distinctive flavour of the artichoke is the protagonist of numerous variants: in brine, in oil or sautéed, the artichoke is perfect as a tasty side dish, a delicious hors d’oeuvre or added to pizza and side dishes.

CARCIOFI ALLA ROMANA
ROMAN STYLE ARTICHOKES

Carciofi selezionati con gambo, raccolti e lavorati in giornata per preservare tutti i caratteri organolettici, aromatizzati sapientemente con prezzemolo, basilico e aglio per dar vita al più classico dei contorni della tradizione romana. Prodotto di eccellente qualità, ottimo anche per antipasti e per guarnire buffet freddi.

Fresh top quality artichokes prepared with their stem, freshly picked and processed to preserve all their organoleptic characteristics. Skilfully seasoned with parsley, basil and garlic to create one of the most classic side dishes in the Roman traditional cuisine. Ideal in the preparation of hors d'oeuvres and for garnishing cold buffet dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
008000	Latta 4/4 - Tin 4/4	750 g	6
008007	Latta 3/1 - Tin 3/1	2400 g	6

CARCIOFINI IN OLIO
SMALL ARTICHOKES IN OIL

Tipici carciofini italiani, ottenuti da materia prima sana e di qualità; si presentano uniformi, visivamente chiari e brillanti e dalla consistenza tenera. Con il loro gusto pieno e caratteristico del carciofo fresco, arricchiscono antipasti e piatti freddi e sono perfetti per creare fantasiosi stuzzichini.

Typical top quality Italian artichokes, a treat to the eyes with their regular shape, tender texture and light enticing colour. Ideal for starters, cold dishes and creative cold snacks and hors d'oeuvres.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
008021	Latta 4/4 - Tin 4/4	760 g	6

CARCIOFINI IN OLIO
BABY ARTICHOKES IN OIL

Prodotto ottenuto da carciofini sani, coltivati e lavorati in Italia, secondo un procedimento tradizionale e naturale che lascia imbrunire l'ortaggio. Dalla consistenza soda sono perfetti come antipasto e per accompagnare portate calde e fredde.

The product is obtained from healthy artichokes, grown and processed in Italy, according to a traditional and natural process browning the vegetable. As per their firm texture they are perfect as hors d'oeuvre or to accompany hot and cold dishes.

RUSTICI

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
008028	Latta 4/4 - Tin 4/4	760 g	6

CUORI DI CARCIOFO
ARTICHOKE HEARTS IN OIL

Solo la parte più tenera dei carciofi, esclusivamente italiani, è selezionata per questa ricetta tradizionale che priva l'ortaggio delle parti legnose e lo lascia imbrunire fino a caratterizzarlo con una leggera colorazione scura. Carnosi e dal cuore pieno, sono ideali per antipasti e contorni.

The most tender part of the artichoke of Italian origin has been selected for this traditional recipe. The harder outer parts are removed leaving the inner tender part to become an appealing brownish colour. The fleshy artichoke heart is ideal as a starter or side dish.

RUSTICI

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
008035	Latta 3/1 - Tin 3/1	2400 g	6

COROLLE DI CARCIOFO
ARTICHOKE HEARTS IN OIL

Carciofi italiani, dal color verde chiaro e brillante tipico della lavorazione dal fresco, privati del gambo, del fondo e di tutte le parti legnose esterne.
Il prodotto derivante, ben calibrato e di alta qualità, si presta ad usi versatili in cucina.

Artichokes of Italian origin with a light green colour typical of freshly preserved artichokes, without their stem and hard outer leaves. This high quality well calibrated product can be used in many versatile ways.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
008042	Latta 3/1 - Tin 3/1	2400 g	6

CARCIOFI A SPICCHI TRIFOLATI
SAUTEED ARTICHOKES QUARTERS

I carciofi a spicchi sono preparati secondo la ricetta tradizionale che prevede la classica rosolatura degli spicchi con un filo di olio e una manciata di erbe aromatiche.
Integri, ben consistenti e particolarmente versatili, sono da impiegare nelle pietanze come se fossero appena cucinati.

Artichoke quarters prepared following a traditional recipe in which they are browned in a little oil and then sprinkled with fragrant herbs. They are particularly versatile with dishes that need freshly cooked artichokes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
008122	Busta - Bag	1700 g	12

CARCIOFI A SPICCHI TRIFOLATI
SAUTEED ARTICHOKES QUARTERS

Spicchi di carciofi 100% italiani, regolari e ben calibrati. Uno scrupoloso processo di lavorazione allontana le foglie più dure, le parti fibrose ed il gambo. Il prodotto così ottenuto è tagliato in quattro spicchi, impreziosito dalla classica trifolatura e confezionato in olio di semi di girasole. Ideale per contorni, per focacce e torte rustiche.

Small artichoke quarters of Italian origin, well calibrated with regular sized quarters. First they are scrupulously cleaned and the outer leaves are removed as well as a part of the stem then the artichokes are cut into four quarters. They are seasoned with sunflower oil, garlic parsley and basil before being preserved in sunflower seed oil. They can be served as delicious side dishes or used to garnish focaccia bread and savoury flans.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
008014	Latta 4/4 - Tin 4/4	750 g	6

CARCIOFI A SPICCHI IN OLIO
ARTICHOKE QUARTERS IN OIL

Il prodotto è ottenuto da carciofi accuratamente selezionati, sottoposti al trattamento di sgambatura e alla rimozione delle foglie più dure, tagliati a spicchi regolari e riposti in olio di semi di girasole. Prodotto molto versatile, che trova la sua naturale applicazione come contorno, per la farcitura della pasticceria salata e per la guarnizione della pizza.

This product is obtained from carefully selected artichokes. The hard outer leaves and stem are removed and the remaining part is cut into quarters and preserved in sunflower seed oil. This product is so versatile that it is perfect as a side dish, as a filling for savoury pies and for garnishing pizzas.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
008119	Busta - Bag	1700 g	12
008126	Latta 3/1 - Tin 3/1	2400 g	6

CARCIOFI A SPICCHI IN OLIO
ARTICHOKE QUARTERS IN OIL

Selezionati spicchi di carciofo conservati in olio, mantengono intatto tutto il gusto del carciofo fresco di qualità. Da servire da soli come antipasto o come contorno di piatti a base di carne o pesce.

Choice artichoke quarters preserved in oil to maintain all the flavour of top quality fresh artichokes. To be served alone as hors d'oeuvres or as side dish to accompany meat or fish based recipes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
008121	Busta - Bag	1700 g	12

CARCIOFI A FETTINE TRIFOLATI
SAUTEED ARTICHOKE SLICES

Deliziose fettine di carciofi ottenute dall'ortaggio intero e sapientemente impreziosite da una delicata trifolatura con aromi naturali, ideali per essere gustati come contorno, per farcire panini e focacce e per creare fantasiosi crostini.

Delicious slices of artichoke taken from the whole vegetable ,seasoned with olive oil, garlic, parsley and basil. Ideal for delicious side dishes, for sandwich fillings and to create imaginative snacks.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
008112	Busta - Bag	1700 g	12
008105	Latta 3/1 - Tin 3/1	2400 g	6

FETTINE DI CARCIOFO IN OLIO
ARTICHOKE SLICES IN OIL

Teneri carciofi, liberati dalle foglie più dure e dal gambo, abilmente tagliati in fettine di dimensioni pari ad 1/8 dell'ortaggio, sono riposti in olio di girasole leggermente aromatizzato con erbe aromatiche. Il prodotto è di alta resa, si presta per la farcitura di panini e focacce e di tutta la pasticceria salata. Può essere utilizzato anche come condimento per la pizza.

This product consists of whole artichokes from which the outer leaves and stalks are removed. They are cut into eighths and preserved in sunflower seed oil which is lightly sprinkled with fragrant herbs. A little of this product goes a long way and can be used as a filling for sandwiches, focaccia and savoury pies. Excellent as a pizza topping.

GRAN RESA
GREAT YIELD

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
008147	Busta - Bag	1700 g	12

CARCIOFI A FETTINE IN OLIO
ARTICHOKES SLICES IN OIL

Teneri carciofi freschi tagliati a fettine e riposti in olio di girasole. Ingrediente genuino e versatile, si presta ad essere aggiunto a mille creazioni gastronomiche.

Tender fresh artichokes, sliced and covered in sunflower oil. Genuine and versatile ingredient that can be added to a host of creative recipes.

DA CARCIOFI FRESCHI ITALIANI • FROM FRESH ITALIAN ARTICHOKES •

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
008095	Latta 3/1 - Tin 3/1	2400 g	6

CARCIOFI A SPICCHI AL NATURALE
ARTICHOKE QUARTERS

Preparazione a base di carciofi a spicchi al naturale, studiata per offrire un'alta resa ai professionisti del settore catering. Regolari e calibrati, sono facili da ricettare.

Preparation based on artichoke quarters in brine, conceived to offer a high yield to catering professionals. Regularly sized, they are easy to dose.

SPECIALE CATERING SPECIAL

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
008142	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

CARCIOFI A SPICCHI AL NATURALE
ARTICHOKE QUARTERS

Prodotto che nasce appositamente per soddisfare le esigenze del settore pizzeria. Spicchi di carciofi che non rilasciano acqua in cottura, uniformi e ben calibrati, mantengono il colore e la consistenza e con il loro gusto delicato si legano armoniosamente agli altri ingredienti della pizza. Gustosi anche sui crostini e nella farcitura di panini e tramezzini.

This product is ideal for all those working in the pizza trade. They are small well calibrated artichokes cut into quarters then cooked in water which does not dampen the pizza base when used as a topping. A delicate taste and appealing colour and texture make this a precious ingredient for any pizza as it blends perfectly with the other ingredients normally used on pizzas. Perfect on toasted bread and as a sandwich filling.

LAVORATO DAL FRESCO • FROM FRESH •

SPECIALE PIZZA SPECIAL

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
008140	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

CARCIOFI A SPICCHI AL NATURALE
ARTICHOKE QUARTERS

Appetitosi spicchi di carciofi, regolari, sodi, non sfaldati ma integri nella loro struttura. Ideali per guarnire pizze, sono la base ideale per preparare contorni fantasiosi e particolarmente indicati per essere gratinati e fritti.

Appetizing artichoke quarters, compact and regular in size, not exfoliated. Ideal as pizza topping, for creative side dishes and really tasty cooked au gratin and fried.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
008133	Busta - Bag	1700 g	12

FETTINE DI CARCIOFO AL NATURALE
ARTICHOKE SLICES

Teneri carciofi, liberati dalle foglie più dure e dal gambo, abilmente tagliati a fettine per ottenere un prodotto ad alta resa, facile da ricettare e pronto per essere condito. Si presta per farciture e per essere fritto o gratinato al forno.

This product consists of slices of fresh artichokes from which the outer leaves and stalks are removed. This is a high yield product and it is easy to use in a variety of recipes including sandwich fillings or simply fried or cooked au gratin in the oven.

GRAN RESA
GREAT YIELD

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
008154	Busta - Bag	1700 g	12

CARCIOFI A FETTINE AL NATURALE
ARTICHOKE SLICES

Le fettine di carciofi prima scelta nascono da carciofi freschi e teneri che sono rapidamente tagliati e pastorizzati. Il prodotto così ottenuto si presenta chiaro e dal sapor delicato, tipico dell'ortaggio appena raccolto. Sono ideali per farcire tramezzini e panini, ottimo ingrediente per crostoni e per la pizza.

These top quality artichoke slices come from fresh artichokes which are carefully selected, the outer hard leaves are removed and then the tender remaining part is cut into slices and pasteurized. These slices are like the freshly picked artichokes that are light in colour and delicate in taste. Ideal for sandwich fillings and on bread and pizzas.

LAVORATO DAL FRESCO · FROM FRESH ·

PRIMA SCELTA
FIRST CHOICE

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
008168	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

CUORI DI CARCIOFO AL NATURALE
ARTICHOKE HEARTS

Una scrupolosa pulizia dell'ortaggio è alla base di questo prodotto. Solo il cuore è selezionato ed esso si presenta pieno, carnoso, ricco in foglie e totalmente libero da parti legnose, conservato in acqua salata. Ottimo per contorni e per presentazioni a buffet.

These artichokes are meticulously washed then the hard outer leaves are removed leaving only the fleshy fresh heart which is preserved in salted water. Excellent as a side dish or simply to give a touch of class to any cold buffet.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
008161	Latta 3/1 - Tin 3/1	2400 g	6

LE CIPOLLE
ONIONS

Cipolline bianche, cipolle rosse e cipolle borettane, da assaporare in agrodolce, all'aceto balsamico o in aceto bianco. La grande scelta si unisce alla migliore materia prima destinata a deliziare i palati più esigenti con un gusto dolce e armonico. Ideale per innumerevoli preparazioni, dagli antipasti ai contorni.

White baby onions, red onions and "Boretto" onions, to be savoured sweet and sour, in balsamic vinegar or in white vinegar. This wide variety is combined with top quality raw materials to delight the most demanding palates with their sweet and harmonious flavour. Ideal for numerous recipes, ranging from hors d'oeuvres to side dishes.

CIPOLLE ROSSE IN AGRODOLCE
RED ONIONS SWEET AND SOUR

Gustose cipolle rosse, dal sapore dolce ed inconfondibile, si sposano perfettamente al condimento agrodolce che nella sua semplicità preserva ed esalta tutti i caratteri organolettici di quest'ortaggio. Sono particolarmente indicate come antipasto o aperitivo e come contorno per piatti di carne rossa o selvaggina.

Delicious red onions whose unique sweet flavour goes hand in hand with sweet and sour spices. Ideal as hors d'oeuvres or aperitifs or as a side dish with red meat and game dishes.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
008556	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

CIPOLLE BORETTANE
CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P"
BORETTO ONIONS
IN "BALSAMIC VINEGAR OF MODENA I.G.P"

Cipolle borettane ed aceto balsamico di Modena, due ingredienti pregiati per un prodotto di alta qualità. Le cipolle ambrate, ben calibrate ed uniformi sono perfette per guarnire antipasti e buffet freddi e per essere servite in accompagnamento alla carne di maiale ed ai formaggi stagionati.

Boretto onions in balsamic vinegar from Moderna, two special ingredients which give this product a rich amber colour and the accurate sizing of the onions make them perfect as hors d'oeuvres for light cold buffets and to be served with pork dishes and with a variety of cheeses.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
008521	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6
008514	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

CIPOLLE BORETTANE IN AGRODOLCE
SWEET AND SOUR BORETTO ONIONS

Cipolle della varietà Borettana, raccolte e selezionate, pelate con cura e lavorate artigianalmente dal fresco per preservare tutte le caratteristiche organolettiche. Sapientemente condite con aceto e zucchero per acquisire una delicata nota di agrodolce, sono ottime sia fredde, come antipasto e fantasioso stuzzichino, che calde, come contorno a brasati, arrosti e spezzatini.

Carefully selected fresh Boretto onions are peeled and freshly preserved in vinegar with sugar to give them a delicate sweet sour flavour. They can be served cold, as hors d'oeuvres or delicious snacks or heated up. They are excellent with braised and roasted meats as well as stews.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
008507	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6
008500	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

CIPOLLE BORETTANE AL NATURALE
BORETTO ONIONS

Delicate cipolle della varietà Borettana, ben calibrate, uniformi e croccanti, realizzate solo con materia prima accuratamente selezionata e rigorosamente fresca. Dopo essere state pelate con cura, sono confezionate al naturale, pronte per essere personalizzate con aromi e condimenti. Prodotto molto versatile, è ideale come antipasto, contorno e per guarnire insalate fantasiose.

These carefully selected fresh, delicate Boretto onions are well calibrated, regular in size and crunchy. They are peeled and cooked in water so they can be used with any types of herbs and spices. It is a very versatile product ideal as hors d'oeuvres, excellent as a side dish or in creativel mixed salads.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
008528	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

CIPOLLINE PERLINE IN ACETO
PEARL ONIONS IN VINEGAR

Queste piccole cipolle, dalla caratteristica forma sferica e dall'inconfondibile gusto dolce, sono ottenute da materia prima di qualità, italiana e fresca. Pronte all'uso, versatili e di gran resa, sono perfette per dare un tocco fresco e leggero ad aperitivi, insalate di riso e fantasie di verdure.

These little spring onions are round in shape and sweet in flavour. They are freshly picked in Italy, and are ready for use. They are versatile making them perfect for a light aperitif with a touch of freshness. Ideal in cold rice salads and vegetable dishes.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
008535	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

CIPOLLINE MAGGIOLINE IN AGRODOLCE
SWEET AND SOUR "MAGGIOLINE" SMALL ONIONS

Così chiamate perché raccolte nel mese di maggio, queste cipolle di media dimensione si presentano ben calibrate, visivamente chiare e brillanti e dalla consistenza tenera. Con il loro gusto, pieno e caratteristico della cipollina fresca, arricchiscono antipasti e piatti freddi e sono perfette per creare fantasiosi stuzzichini.

These spring onions are picked in May from where they get their name. They are medium in size and are well calibrated. They are light coloured and of soft texture. Their strong flavour is that of fresh onions, ideal in hors d'oeuvres, cold dishes and creative light snacks.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
008542	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

CIPOLLE BIANCHE AFFETTATE AL NATURALE
WHITE ONION SLICES

Il prodotto è ottenuto da cipolle accuratamente selezionate, pelate meticolosamente, tagliate a fette regolari e confezionate al naturale. Prodotto molto versatile che trova la sua naturale applicazione come contorno e per la farcitura della pasticceria salata; acquisendo un'intensa colorazione ambrata in cottura, è perfetto per la guarnizione della pizza e della focaccia.

These delicious white onions are carefully selected, peeled and sliced and then preserved in their own juice. A really versatile product which is ideal as a filling for savoury pies and focaccia bread. Once cooked these onions become amber in colour making them perfect on pizzas.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
008549	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

LE OLIVE
OLIVES

LE OLIVE GOURMET
GOURMET OLIVES

LE OLIVE TRADIZIONALI
TRADITIONAL OLIVES

LE OLIVE GOURMET
GOURMET OLIVES

Le olive più pregiate sono quelle che si fanno riconoscere dagli occhi e dal palato per la loro qualità e la loro pezzatura. Polpose e profumate, si rivelano sofisticate protagoniste di molte deliziose ricette, dai più sfiziosi aperitivi alle più fantasiose preparazioni. Assaporatele in versione trifolata, con farcitura o, se preferite, al naturale.

The most prestigious olives are those that delight the eyes and the palate for their quality and size. Fleshy and fragrant, they are the sophisticated protagonists of numerous delicious recipes, from the tastiest aperitifs to the most imaginative preparations. Enjoy them sautéed, stuffed or, if you prefer, in brine.

OLIVE VERDI FARCITE MAMMOUTH
STUFFED GREEN OLIVES MAMMOUTH

Olive verdi di grosso calibro, selezionate, denocciolate e farcite con cura, una ad una, con una deliziosa pasta di peperone. La freschezza del frutto si sposa perfettamente con la dolcezza del peperone rosso, in un connubio di sapori e colori. Sono ideali per rendere antipasti, aperitivi e buffet un'occasione di gusto.

Large carefully selected green olives stuffed with red pepper. The slightly bitter taste of the olives blends perfectly with the sweet taste of the red pepper. Ideal as an aperitif, hors d'oeuvres or for buffets.

TRIFOLATE
SAUTEED

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009500	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

OLIVE VERDI INTERE MAMMOUTH
WHOLE GREEN OLIVES MAMMOUTH

Sapientemente condite con prezzemolo, aglio ed un pizzico di peperoncino queste olive verdi di grosso calibro completano un aperitivo, arricchiscono piatti freddi, guarniscono insalate fantasiose e sono utilizzate nella pasticceria salata.

Large green olives seasoned with parsley, garlic and a pinch of chili pepper make for a perfect aperitif, or a perfect choice for cold dishes, and are a must in creative summer salads and with savoury pies.

TRIFOLATE
SAUTEED

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009507	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

OLIVE NERE INTERE KOLOSSAL
WHOLE KOLOSSAL BLACK OLIVES

Deliziose olive nere dal grosso calibro, carnose e lucide, sapientemente impreziosite da una delicata trifolatura con aromi naturali, sono ideali per essere gustate come aperitivo, antipasto e contorno a secondi piatti freddi.

Delicious large black olives with a pasty consistency and shiny black skin seasoned with fragrant herbs. Ideal with a chilled cocktail as an aperitif, as an hors d'oeuvre or a side dish to accompany cold second course dishes.

TRIFOLATE
SAUTEED

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009514	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

COCKTAIL DI OLIVE GIGANTI
GIANT OLIVES COCKTAIL

Stuzzicante mélange di olive da tavola: olive verdi farcite e intere, calibro Mammouth, unite ad olive nere intere calibro Kolossal, delicatamente condite con la classica trifola. Una vivace fantasia di colore, gusto e sapore, pronta a rendere accattivanti aperitivi e antipasti.

Delicious mix of olives: large green pitted olives stuffed with red peppers and whole green olives mixed with whole black Kolossal olives that are delicately seasoned. This colourful product is tasty and ready to liven up any aperitif or hors d'oeuvre.

TRIFOLATE
SAUTEED

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009521	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE AL NATURALE
PITTED GREEN OLIVES

Rinomate per la loro voluminosità, polposità e consistenza, queste olive verdi denocciolate, calibro Super Mammouth, aggiungono quella nota di sapore fresco e pulito ad una selezione di salumi e formaggi stagionati. Molto apprezzate per completare stuzzicanti aperitivi.

Really big pulpy stoned green olives, which add a delicious fresh flavour to cold meat dishes or cheese selections. Ideal as an appetizer.

SUPERMAMMOUTH

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009528	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

OLIVE GAETANA AL NATURALE
GAETANA OLIVES

Olive dal gusto inconfondibile, dalla forma affusolata e dal color violaceo, frutto del tipico cultivar nativo del sud del Lazio, oggi conosciute ai professioniste della ristorazione come le perle nere delle olive italiane. Stuzzicanti come aperitivo, ottime per condire piatti di carne come maiale e cacciagione, sono apprezzate nella preparazione di sughi e condimenti.

These olives are characterised by their long narrow shape and distinctive purplish colour that are typical of handpicked olives from the southern part of the Lazio region. Today these olives are appreciated for their quality and are known for being among the best of all Italian olives. Perfect for aperitifs and to be served with pork or game as well as adding flavour to sauces and condiments.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009535	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

OLIVE GRECHE KALAMON AL NATURALE
KALAMON OLIVES

Provenienti dal sud del Peloponneso, terra tradizionalmente vocata all'olivicoltura, queste olive di pezzatura media hanno un'inconfondibile forma allungata ed una polpa carnosa e succulenta. Si distinguono per la caratteristica incisione sul frutto che favorisce il processo di maturazione. Il risultato è un'oliva di gran pregio, da gustare come aperitivo o insieme a formaggi freschi e fantasiose insalate.

These olives come from the area south of the Peloponnese which is a traditional olive growing area. These medium sized olives have a characteristic long shape and they are fleshy and juicy. To help them to ripen quicker a little cut is made in them. Ideal as an appetizer, with a selection of cheeses or in delicious salads.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009542	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

OLIVE NERE NOSTRANELLE
“NOSTRANELLE” BLACK OLIVES

Ideali negli antipasti, abbinate a formaggi freschi e dolci, perfette per insaporire piatti a base di carne e pesce, si sposano a tutti gli intingoli dai profumi intensi. Di piccola pezzatura e dal color sfumato, portano a tavola tutto il gusto della tradizione gastronomica mediterranea.

Ideal with hors d'oeuvres and with fresh sweet cheeses and perfect t enrich the flavour of meat and fish dishes. A treat for bringing out the true flavour and aroma in sauces. Small in size and delicate in colour these olives bring the typical Mediterranean cuisine to any table.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009549	Secchiello 5700 g - Bucket 5700 g	5700 g	2

OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE
TAGGIASCHE PITTED OLIVES

Pregiate olive taggiasche, raccolte nella Riviera Ligure, già private del nocciolo, sono riposte in vaso con l'aggiunta di olio extra vergine di oliva, per mescolare il sapore deciso del frutto con la dolcezza del condimento. Buonissime per guarnire bruschette e crostini raffinati, possono essere aggiunte alla cottura in forno di carne e pesce.

Prime quality pitted Taggiasche olives, picked in the Ligurian Riviera and preserved in extra virgin olive oil to create a product which is a a combination of the rich flavour of the olive with the sweetness of the condiment. Perfect to garnish bruschetta and croutons. They can be added to meat and fish dishes during baking in the oven to enhance the flavour of these dishes.

IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009556	Vaso Vetro 1062 ml - Glass Jar 1062 ml	900 g	6

OLIVE TAGGIASCHE INTERE
WHOLE TAGGIASCHE OLIVES

Olive taggiasche, di piccole dimensioni e dal caratteristico gusto fruttato con una nota di amaro, coltivate e raccolte nella Riviera Ligure, selezionate e messe in salamoia, donano un gusto pregiato a carni bianche e pesce. Gustose in abbinamento con salumi e formaggi freschi.

These small sized Taggiasche Olives, with their characteristic fruity bitter taste, are grown and picked in the Ligurian Riviera. They are carefully selected then preserved in brine. Ideal with white meat and fish dishes as well as being delicious with cold meats and fresh cheeses.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009563	Vaso Vetro 1062 ml - Glass Jar 1062 ml	1100 g	6

OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE
TAGGIASCHE PITTED OLIVES

Provenienti dalla Riviera Ligure, le piccole olive Taggiasche sono raccolte al giusto punto di maturazione e lavorate secondo un metodo tradizionale che contribuisce allo sviluppo di un caratteristico gusto deciso e fruttato. Private del nocciolo, si sposano perfettamente a piatti di carne e pesce.

Directly from the Ligurian Riviera, these small sized Taggiasche olives are carefully picked and washed in order to preserve their delicate fruity taste. They are pitted and ideal with meat and fish dishes.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009570	Vaso Vetro 1062 ml - Glass Jar 1062 ml	900 g	6

LE OLIVE TRADIZIONALI
TRADITIONAL OLIVES

Abbiamo raccolto le migliori olive hojiblanca proprio quando la loro maturazione era perfetta, scegliendo poi di conservarle in una delicata salamoia che ne preserva il gusto ed il colore brillante. Apprezzate intere come antipasto, si presentano anche nelle pratiche versioni denocciolate e a rondelle che le rendono versatili all'utilizzo in moltissime ricette.

We harvested the best hojiblanca olives when they were perfectly ripe and preserved them in delicate brine, to retain their flavour and vivid colour. Preferred whole for hors d'oeuvres, they also come in the practical versions pitted and in rounds, making them versatile for use in numerous recipes.

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE
PITTED GREEN OLIVES

Olive verdi di provenienza spagnola, della varietà Hojiblanca, private del nocciolo e sottoposte ad una leggera salamoia che consente di allontanare il sapore amaro dalla materia prima, preservandone inalterato il gusto pulito e fresco, tipico della drupa sana. Pronte all'uso e molto polpose, sono ideali per arricchire pizze, focacce e qualsiasi preparato da forno e per insaporire sughi e condimenti.

Green pitted Hojiblanca olives of Spanish origin, preserved in brine that takes away the bitter taste of these olives, without altering their fresh clean taste, typical of drupes. They are ready for use and very pulpy, making them ideal on pizzas, focaccia and any type of savoury pie and to give added flavour to sauces and dressings.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
010056	Latta 3/1 - Tin 3/1	2600 g	6
010042	Latta 5/1 - Tin 5/1	4100 g	3

OLIVE VERDI INTERE
WHOLE GREEN OLIVES

Olive intere di calibro medio, cultivar Hojiblanca, dalla forma allungata e dal color verde brillante. Con la loro naturale polposità e croccantezza, sono ideali come aperitivo abbinate a sfiziosi stuzzichini, ottime per presentazioni a buffet.

Whole medium sized long olives of the Hojiblanca variety. They are long in shape and they have an intense green colour. They are naturally pulpy and crunchy making them ideal for an aperitif or with a mouth watering snack for buffets.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
010028	Latta 5/1 - Tin 5/1	4100 g	3

OLIVE NERE DENOCCIOLATE
PITTED BLACK OLIVES

Le olive nere denocciolate della varietà Hojiblanca, si distinguono per la loro naturale lucentezza, per la polpa carnosa e per la croccantezza alla masticazione. Sono per questo particolarmente indicate per la preparazione di sughi e salse, a cui conferiscono un tocco gustoso ed una leggera nota di amaro, per guarnire insalate estive e pizze fantasiose.

These black pitted Hojiblanca olives are easily identifiable by their shiny black colour and pulpy texture and for their crunchy taste. Ideal for adding a slightly bitter taste to sauces or to garnish fresh summer salads and to creative pizza recipes.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
010063	Latta 3/1 - Tin 3/1	2600 g	6
010049	Latta 5/1 - Tin 5/1	4100 g	3

OLIVE NERE INTERE
WHOLE BLACK OLIVES

Buone per accompagnare formaggi freschi e per insaporire pizze e focacce, stuzzicanti come appetizer queste olive nere, della varietà Hojiblanca, si distinguono per il colore intenso e brillante e per il gusto pieno, derivante da una delicata lavorazione in salamoia.

Whole green olives, of the Hojiblanca variety, preserved in brine, delicious with fresh cheeses and on pizzas and focaccia, these olives are characterised by their intense colour and their rich flavour which makes them tantalizing as appetizers.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
010035	Latta 5/1 - Tin 5/1	4100 g	3

OLIVE VERDI A RONDELLE
ROUND SLICED GREEN OLIVES

Raccolte a giusta maturazione, le olive verdi della varietà Hojiblanca vengono lavate e conservate in una leggera salamoia dopo essere state snocciolate e tagliate perpendicolarmente rispetto al proprio asse. Dal calibro uniforme e dalla consistenza soda, si prestano a farcire tramezzini, torte rustiche ed a guarnire piatti freddi ed insalate.

Ripe green Hojiblanca olives, cut into rings and preserved in delicate brine after being washed and pitted. Well calibrated and of with a hard texture, they are ideal sandwich fillers or to garnish cold summer dishes like savoury pies and salads.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
010070	Latta 3/1 - Tin 3/1	2600 g	6
010074	Latta 5/1 - Tin 5/1	4100 g	3

OLIVE NERE A RONDELLE
ROUND SLICED BLACK OLIVES

Molto apprezzate nelle lavorazioni professionali, le olive nere affettate a rondelle, della varietà Hojiblanca, sono un pratico aiuto per guarnire ed insaporire tutte le fantasie di cucina. Molto versatili e cariche di gusto, si adattano a pietanze calde e fredde.

Top quality black pitted olives of Hojiblanca origin, sliced into rings making them an ideal opinion for garnishing and adding to all the creative dishes you can come up with. Very versatile and really tasty, on any dish whether it is hot or cold.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
010077	Latta 3/1 - Tin 3/1	2600 g	6
010026	Latta 5/1 - Tin 5/1	4100 g	3

OLIVE NERE INTERE
WHOLE BLACK OLIVES

Olive carnose dalle grandi dimensioni, insaporite dalla salamoia regalano un trionfo di gusto a sughi ed intingoli. Perfette per essere consumate anche da sole.

Large fleshy olives, aromatized in brine to bring a triumph of flavour to sauces and dips. Also perfect to be eaten alone.

LARGE SIZE

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
010037	Latta 5/1 - Tin 5/1	4100 g	3

OLIVE VERDI INTERE
WHOLE GREEN OLIVES

Verdi, brillanti e carnose, queste olive della varietà Hojiblanca si caratterizzano per le grandi dimensioni. Molto versatili, sono perfette come appetizer in buffet freddi.

Bright green and fleshy, these Hojiblanca olives are characterized by their large size. Extremely versatile, they are perfect as appetizers in cold buffets.

LARGE SIZE

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
010030	Latta 5/1 - Tin 5/1	4100 g	3

I CAPPERI
CAPERS

L'alta qualità di questi capperi è legata al metodo e al periodo di raccolta: essi sono infatti ottenuti da freschi boccioli di fiori di cappero non dischiusi, accuratamente selezionati. Caratterizzati da una consistenza carnosa e da un sapore delicato, vantano una versatilità che li rende ottimi in innumerevoli occasioni: su crostini di pane, nei sughi o per insaporire piatti di carne e pesce.

The high quality of these capers is linked to the harvesting method and period: in fact, they are obtained from the carefully selected new buds of caper flowers, still closed. Characterised by fleshy consistency and delicate flavour, their versatility makes them optimal for numerous uses: on bread crostini, in sauces or to flavour meat and fish dishes.

CAPPERI LACRIMELLA ALL' ACETO
"LACRIMELLA" CAPERS IN VINEGAR

Capperi di alta qualità, raccolti a mano e selezionati per calibratura da 9 a 11 mm. Dal caratteristico colore verde intenso, si contraddistinguono per la consistenza carnosa e per il sapore delicato. Insaporiscono piatti di carne e pesce, deliziosi nelle insalate e nei contorni in agrodolce.

Hand-picked prime quality capers, selected for their size that varies from 9 to 11 mm. They are of an intense green colour and they have a rich pulp and delicate flavour. They enhance the flavour of meat and fish dishes and are delicious in mixed salads as well as sweet and sour side dishes.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
011516	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	540 g	6
011500	Vaso Vetro 1700 ml - Glass Jar 1700 ml	1600 g	6

FRUTTI DEL CAPPERO ALL'ACETO
CAPERS FRUITS IN VINEGAR

Frutti del cappero conosciuti anche con il nome di cucunci nella tradizione siciliana, custodiscono intatta una fragranza intensa, tipicamente mediterranea. Ideali per completare aperitivi ed antipasti, danno un tocco speciale a tutte le pietanze di mare.

These capers known by the name of" cucunci" from the Sicilian tradition, preserve the intense aroma typical of the Mediterranean area. Ideal in appetizing aperitifs, hors d'oeuvres, and fish dishes.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
011524	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	530 g	6

CAPPERI MEZZANELLA AL SALE
"MEZZANELLA" CAPERS WITH SALT

Prodotto ottenuto da freschi boccioli di fiori di cappero non dischiusi, raccolti a mano nel periodo estivo e lasciati maturare sapientemente sotto sale. Grazie alla presenza del sale, aroma e consistenza restano inalterate nel tempo. Data la loro versatilità sono ottimi su crostini di pane, nei sughi o per insaporire piatti di carne e pesce.

This product comes from young unripe caper fruits that are hand-picked in the summer season, covered in salt and left to ripen. This salt helps to preserve their natural flavour, aroma and texture that remain unchanged over time. They are used to flavour sauces and meat or fish dishes.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
011508	Secchiello 4/4 - Bucket 4/4	1000 g	6

CAPPERI AL SALE
CAPERS WITH SALT

Capperi carnosi di taglia mignon, calibro da 5 a 7 mm, conservati sotto sale per custodire fragranza e consistenza. Si abbinano a svariate preparazioni a base di carne e pesce, ai sughi ed alle pizze dal gusto mediterraneo.

Small fleshy capers, sized from 5 to 7 mm, preserved in salt to preserve their fragrance and texture. Perfect for various meat and fish based dishes, sauces and pizzas with Mediterranean flavours.

MIGNON
BABY

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
011505	Secchiello 4/4 - Bucket 4/4	1000 g	6

I GRIGLIATI
GRILLEDVEGETABLES

Scegliamo esclusivamente prodotti italiani di ottima qualità per poi lavorarli “dal fresco”, grigliandoli con i più antichi metodi artigianali e arricchendoli con un condimento di spezie e olio di girasole. Nascono così le nostre conserve, riconoscibili per la loro naturale consistenza e per quel gusto tipico dell’ortaggio fresco riconoscibile sin dal primo assaggio.

We choose only top quality Italian products, which we then process “fresh”, grilling them according to age-old artisan techniques and adding a condiment of spices and sunflower oil. This is how we make our preserves, recognisable for their natural consistency and that typical flavour of fresh vegetables discerned from the first bite.

CARCIOFI CON GAMBO GRIGLIATI
GRILLED ARTICHOKES WITH STEM

Carciofi 100% italiani, regolari e ben calibrati. Uno scrupoloso processo di lavorazione allontana le foglie più dure e le parti fibrose lasciando intatto il gambo; il prodotto così ottenuto è tagliato a metà e grigliato successivamente su ambo i lati, per essere poi confezionato in olio di girasole. Con il loro gusto pieno, tipico dell'ortaggio fresco, si prestano ad essere serviti come contorno, antipasto ed in tutti i piatti vegetariani.

100% Italian artichokes, carefully selected for their size and texture. Firstly the harder external leaves are taken away leaving the stalk, then the product is cut in half and grilled on both sides before being preserved in sunflower seed oil. It is a perfect choice for side dishes, hors d'oeuvres and vegetarian dishes where its fresh taste can be enjoyed to the full.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009000	Latta 4/4 - Tin 4/4	750 g	6

CARCIOFI A SPICCHI GRIGLIATI
GRILLED ARTICHOKES QUARTERS

Il prodotto è ottenuto da carciofi italiani selezionati, sottoposti al trattamento di sgambatura ed alla rimozione delle foglie più dure. Tagliati a spicchi regolari ed accuratamente grigliati su ambo i lati, sono riposti in olio di semi di girasole con spezie ed aromi. Prodotto molto versatile e di alta resa, trova la sua naturale applicazione come contorno, nei buffet freddi e per la guarnizione della pizza, delle bruschette e di piatti vegetariani.

This product is obtained using carefully selected Italian artichokes which have their outer leaves and stalks removed before being cut into quarters and grilled on both sides. They are then preserved in sunflower seed oil seasoned with herbs and spices. This product is very versatile and gives a high yield. Ideal as a side dish, served at cold buffets and as a topping for pizzas, bruschetta bread and in vegetarian dishes.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009007	Latta 4/4 - Tin 4/4	750 g	6

CARCIOFI INTERI GRIGLIATI
GRILLED ARTICHOKES

Teneri carciofi di origine italiana, liberati dalle foglie più dure, dal gambo ed abilmente grigliati, sono riposti in olio di girasole leggermente aromatizzato con erbe aromatiche. Dalla consistenza soda sono perfetti come antipasto e per accompagnare portate calde e fredde, gustosi in abbinamento con i formaggi e salumi.

Tender Italian artichokes which have their outer leaves and stalks removed before being grilled on both sides and preserved in sunflower seed oil seasoned with aromatic herbs. Perfect as an hors d'oeuvre, or served with hot and cold dishes, or to accompany cheeses and cold meats.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009014	Latta 4/4 - Tin 4/4	750 g	6

CIPOLLINE BORETTANE GRIGLIATE
GRILLED BORETTO ONIONS

Delicate cipolle della varietà Borettana, ben calibrate, uniformi e realizzate solo con materia prima accuratamente selezionata. Pelate con cura, sono grigliate e sapientemente condite con alloro, prezzemolo, aglio ed olio di girasole. Con il loro gusto dolce e caratteristico della cipolla fresca, arricchiscono antipasti e piatti freddi e sono perfetti per creare fantasiosi stuzzichini.

Delicate Borettana onions, are carefully selected for their size, peeled, grilled and seasoned with bay leaves, parsley, garlic and sunflower seed oil. Their sweet taste is reminiscent of fresh onions making them an ideal choice for hors d'oeuvres, cold dishes and creative canapés.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009021	Latta 4/4 - Tin 4/4	750 g	6

MELANZANE A FETTE GRIGLIATE
GRILLED EGGPLANT SLICES

Melanzane sane e polpose, coltivate e lavorate in Italia; dalla consistenza soda, sono perfette come antipasto e per accompagnare portate calde e fredde. Molto versatili, possono essere facilmente personalizzate e sono ottime come base per realizzare involtini, sformati di verdura e la classica parmigiana.

Healthy and plump eggplant, grown and processed in Italy; as per their firm texture, they are perfect as appetizer or to accompany hot and cold dishes. They are very versatile and can be easily used as a basis for rolls, vegetable flan and classic Parmigiana.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009035	Latta 4/4 - Tin 4/4	750 g	6

RADICCHIO ROSSO GRIGLIATO
GRILLED RED CHICORY

Il radicchio, fresco e selezionato, è sapientemente preparato alla griglia e riposto in olio di semi di girasole. Carnoso e dall'inconfondibile gusto delicatamente amarognolo, è ideale per accompagnare carne di vitello e di suino e per creare fantasiosi piatti vegetariani.

Carefully selected fresh red chicory which is expertly prepared, then grilled and preserved in sunflower oil. Its plump and unmistakable taste is slightly bitter, it is ideal with veal and pork and to create fancy vegetarian dishes.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009042	Latta 4/4 - Tin 4/4	700 g	6

PEPERONI GRIGLIATI AL NATURALE
GRILLED PEPPERS

È un prodotto unico perché unisce alla qualità della materia prima un'attenta lavorazione dal carattere artigianale. Solo in questo modo i nostri peperoni riescono a preservare tutti i caratteri organolettici; sodi e consistenti, vivaci nei colori e facili da ricettare sono perfetti in abbinamento a pietanze calde e fredde.

These delicious peppers are grilled and processed in such a way as to preserve their naturally sweet taste and aroma. They are plump and their bright colours enhance the look and taste of hot and cold dishes, especially grilled meat.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009049	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

PEPERONI A FILETTI GRIGLIATI AL NATURALE
GRILLED PEPPER SLICES

Appetitosi filetti di peperoni senza pelle, regolari, sodi, non sfaldati ma integri nella loro struttura, grigliati artigianalmente e confezionati al naturale. Il prodotto è di alta resa, si presta per la farcitura di panini e focacce e di tutta la pasticceria salata. Può essere facilmente personalizzato per creare gustosi contorni alla carne.

Fresh red and yellow peppers cut into regular strips and grilled and preserved au naturel. It has a high yield and is perfect for filling sandwiches and focaccias and savoury pies. Ideal as a tasty side dish with meat.

DA PEPERONI FRESCHI ITALIANI · FROM FRESH ITALIAN PEPPERS ·

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009056	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

PEPERONI PIQUILLO GRIGLIATI AL NATURALE
GRILLED PIQUILLO PEPPERS

Il Pimiento del Piquillo è una varietà di peperone che si apprezza particolarmente per la carnosità e il colore rosso vivo. Piccoli, sodi e dal sapore intenso di grigliatura, sono ottimi come antipasto e nelle insalate.

The Piquillo pepper is a variety particularly appreciated for its fleshiness and bright red colour. Small, firm and with an intense grilled flavour, these peppers are excellent as hors d'oeuvres and in salads.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
010512	Bauletto 4/4 - Tin case 4/4	660 g	6

FRIGGITELLI GRIGLIATI
GRILLED "FRIGGITELLI" PEPPERS

Piccoli peperoni dolci e allungati, tipici del Sud Italia, inconfondibili per consistenza e per il gusto arricchito dalla grigliatura. Deliziosi sulla pizza, sono un ingrediente versatile per i primi piatti ed i contorni.

Small long sweet peppers, typical of southern Italy, with an unmistakable texture and taste enhanced by grilling. Delicious on pizza, they are a versatile ingredient for first courses and side dishes.

SPECIALE · PIZZA · SPECIAL

DA MATERIA PRIMA FRESCA ITALIANA · FROM RAW FRESH ITALIAN MATERIAL ·

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
010538	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

TRIS DI VERDURE GRIGLIATE
GRILLED VEGETABLE MIX

Stuzzicante mélange di verdure cotte alla griglia: melanzane, zucchine e peperoni delicatamente insaporiti con spezie e piante aromatiche. Una vivace fantasia di colore, gusto e sapore, pronta a rendere accattivanti aperitivi ed antipasti e ad aggiungere un tocco di sapore mediterraneo a qualunque secondo piatto.

Tantalizing mix of cooked grilled vegetables: aubergines, courgettes and peppers delicately seasoned with herbs and spices. An exciting rainbow of colours, flavours and aromas which are perfect as hors d'oeuvres, and to bring the fresh Mediterranean flavours to any second course.

DA VERDURE FRESCHE ITALIANE · FROM FRESH ITALIAN VEGETABLES ·

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009063	Latta 4/4 - Tin 4/4	750 g	6

ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE
GRILLED ZUCCHINI SLICES

Zucchine di origine italiana, selezionate per qualità e pezzatura, tagliate longitudinalmente, grigliate e condite con olio di girasole, spezie ed aromi naturali. Dalla consistenza soda e dal colore brillante, sono ottime per guarnire piatti freddi e caldi, da gustare come antipasto e come base per realizzare timballi alle verdure, involtini con formaggi freschi e sformati vegetariani.

Italian courgettes, selected for their size and quality, sliced lengthwise, grilled and immersed in sunflower seed oil then seasoned with herbs and spices. They are bright in colour and firm in texture, ideal for garnishing any type of dish or to be served as hors d'oeuvres or in vegetable timbales, cheese rolls and vegetable pies.

DA ZUCCHINE FRESCHE ITALIANE • FROM FRESH ITALIAN ZUCCHINI •

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009070	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

FUNGHETTI CHAMPIGNONS GRIGLIATI
GRILLED BABY CHAMPIGNONS

Funghetti Prataioli sodi e consistenti, selezionati per qualità e pezzatura, preparati dal fresco alla griglia e riposti in olio di girasole con una manciata di aglio e prezzemolo. Prodotto molto versatile, gustoso come contorno, in abbinamento ai carpacci di carne, ideale per antipasti e buffet freddi, perfetto per la guarnizione della pizza capricciosa.

Fresh plump small-sized meadow mushrooms, specifically chosen for their quality and size, processed while still fresh, grilled and dressed with sunflower oil with a sprinkling of garlic and parsley. A really versatile product which is a delicious side dish, and can be served with thinly sliced raw meat, and it is perfect as a topping on pizzas especially "pizza capricciosa".

DA CHAMPIGNONS FRESCHI ITALIANI • FROM FRESH ITALIAN CHAMPIGNONS •

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009077	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

LE VERDURE GOURMET

GOURMET VEGETABLES

Sottaceto, sottolio, marinate o saltate in olio: le verdure più gustose si trasformano in ricette prelibate. Dall'antipasto, ai contorni, dai primi piatti alla farcitura di pizze e panini: gli ortaggi della migliore qualità si prestano ad ogni stile di cucina.

Pickled, in oil, marinated or sautéed in oil: the tastiest vegetables are transformed into delicious recipes. Hors d'oeuvres, side dishes, first courses, toppings for pizzas and fillings for rolls: top quality vegetables suitable for any kind of cuisine.

AGLIO MARINATO
MARINATED GARLIC

Spicchi di aglio marinato con olio di semi di girasole, aceto di vino ed erbe aromatiche.Il procedimento di marinatura conferisce al prodotto un sapore delicato e leggero, rendendolo particolarmente digeribile.
Perfetto per essere servito come aperitivo, può essere adoperato trasversalmente come ingrediente nelle pietanze dal sapore delicato.

Cloves of garlic marinated in sunflower seed oil, wine vinegar and aromatic herbs. This process give the product a light delicate flavour which makes it particularly easy to digest. Ideal for an aperitif or in any delicately flavoured savoury dish.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
010500	Vaso Vetro 1062 ml - Glass Jar 1062 ml	1000 g	6

LAMPASCIONI
LAMPASCIONI ONIONS

Specialità regionale tipica della Puglia e della Basilicata, costituita da deliziosi bulbi di cipolla canina sbucciati e riposti in olio di girasole, con una manciata di erbe aromatiche.

This regional speciality typical of the Puglia and Basilicata regions consists of delicious peeled tassel hyacinth bulbs in sunflower oil, with a handful of aromatic herbs.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
008559	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

BANDERILLAS
BANDERILLAS

Stuzzicanti spiedini di verdure a base di cetrioli, cipolline, peperoni, olive e peperoncini. Multicolorati e coreografici, sono ideali in abbinamento a selezioni di formaggi e salumi, negli antipasti e per guarnire buffet.

Appetizing vegetable skewers made with cucumbers, onions, peppers, olives and chili peppers. Appealing in colour and ideal to be served with a choice of cheeses and cold meats, in hors d'oeuvres and to add colour and flavour to cold buffets.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
010507	Vaso Vetro 1700 ml - Glass Jar 1700 ml	1955 g	6

PEPERONI LOMBARDI
"LOMBARDI" PEPPERS

Caratteristica varietà di peperone a frutto sottile a forma di sigaretta, particolarmente indicata per la preparazione di sottaceti. Succulenti e croccanti esaltano il sapore di affettati e formaggi.

Characteristic variety of peppers with a long cigarette shaped body, particularly suitable for pickling. Succulent and crisp, they bring out the flavour of cured meats and cheeses.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
010566	Latta 5/1 - Tin 5/1	3900 g	3

PEPERONI A FALDE IN AGRODOLCE
SWEET AND SOUR PEPPER HALVES

Falde di peperoni sode e consistenti, immerse in un condimento agrodolce arricchiscono di colore e gusto pietanze calde e fredde.

Layers of firm compact peppers covered in a sweet and sour dressing that enhance the colour and taste of hot and cold dishes.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
011017	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

PEPERONCINI A RONDELLE PICCANTI
ROUND SLICED CHILLI PEPPERS

Il prodotto è ottenuto da peperoncini di origine italiana, lavorati dal fresco per mantenere inalterati gusto e fragranza. Dopo essere stati accuratamente puliti, sono tagliati a rondelle regolari e riposti in olio di girasole. Vivacissimi nel colore e nel sapore, si utilizzano in maniera versatile per aromatizzare sughi ed intingoli, per insaporire pietanze in umido e per guarnire pizze e focacce.

This product is obtained from chili peppers of Italian origin, which are processed when fresh not to lose their natural flavour and aroma. After being thoroughly cleaned, they are finely sliced and preserved in sunflower oil. A spicy flavour and lively colour makes this product an ideal choice for enhancing the flavour of sauces and stewed meats and for garnishing pizzas and focaccias.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
010510	Latta 4/4 - Tin 4/4	750 g	6

PEPERONATA
PEPERONATA

Dalla tradizione gastronomica italiana nasce questa peperonata, realizzata secondo la ricetta classica. Da gustare tiepida per farcire le bruschette, per condire i primi e i secondi piatti.

This pepper ratatouille, made according to the classic recipe, originates from traditional Italian cuisine. To be enjoyed warm on bruschetta bread or used with first and second courses.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
006081	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

PEPERONI JALAPENOS A RONDELLE
ROUND SLICED JALAPEÑOS PEPPERS

Questi peperoncini di origine messicana, sono raccolti prima di raggiungere la piena maturità. Consumati verdi, a rondelle, sono poco piccanti ed arricchiscono con il loro sapore intenso numerosi piatti messicani.

These small Mexican peppers are harvested before fully ripened. Eaten green, sliced in rounds, they are mildly spicy and their intense flavour taste enhances numerous Mexican dishes.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
018033	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

FRIARIELLI
TURNIP TOPS

Broccoli friarielli lavorati dal fresco e cucinati alla napoletana, ripassati in padella con olio di girasole, aglio e peperoncino piccante, proprio come vuole la tradizione. Prodotto speciale per la pizza, non bagna l'impasto, mantiene in cottura colore e consistenza e si lega con gran gusto agli altri ingredienti presenti, soprattutto con la salsiccia sbriciolata. Perfetto anche per farcire focacce, panini e per guarnire crostoni.

Neapolitan speciality obtained from the inflorescence of broccoli, cooked straight after picking in sunflower seed oil and flavoured with a hint of garlic and chili pepper as tradition requires. This product is exceptional as a pizza topping as it does not dampen the dough. It maintains its colour or texture during cooking and blends perfectly with other ingredients commonly used for toppings, like sausages and ham. It is perfect on focaccias and as sandwich fillings.

DA BROCCOLI FRESCHI ITALIANI • FROM FRESH ITALIAN TURNIP TOPS

SPECIALE PIZZA SPECIAL

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
010514	Latta 4/4 - Tin 4/4	750 g	6
010516	Vaso Vetro 1062 ml - Glass Jar 1062 ml	950 g	6

CICORIA PRONTA
READY CHICORY

Prodotto ottenuto con sole foglie di cicoria coltivata in Italia e raccolta a giusto punto di maturazione. Insaporite con aglio, peperoncino piccante ed un filo di olio extra vergine, sono un contorno gustoso e genuino alla carne e alla cacciagione. Possono essere utilizzate come ingrediente per guarnire la pizza, torte rustiche e quiche salate.

This product is made by using only ripe chicory leaves cultivated in Italy. To add flavour garlic and chili peppers are added to the chicory with a drop of extra virgin olive oil. Ideal as a tasty side dish which goes hand in hand with meat and game dishes. A precious ingredient for garnishing pizzas and savoury pies.

DA CICORIA FRESCA ITALIANA • FROM FRESH ITALIAN CHICORY

RICETTA ANTICA
ANCIENT RECIPE

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
010528	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

SCAROLA PRONTA
READY ESCAROLE

Foglie tenere e selezionate di indivia scarola coltivate in Italia, lavorate con cura e sapientemente condite con olio, sale, peperoncino e aglio. Le foglie, croccanti al punto giusto, gustose e con una leggera nota amarognola, sono pronte all'uso; perfette in abbinamento alle carni, possono essere adoperate come ingrediente base per zuppe contadine e nella farcitura di focacce, panini e pizze.

This product consists of tender leaves of Indivia cultivated in Italy, which are thoroughly washed and dressed with oil and seasoned with salt, chili pepper and garlic. The leaves are crunchy slightly bitter and ready to use. They blend very well with a variety of meats and can be used in soups and as a topping on focaccias, pizzas and in sandwiches.

DA SCAROLA FRESCA ITALIANA • FROM FRESH ITALIAN ESCAROLE •

RICETTA ANTICA
ANCIENT RECIPE

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
010535	Latta 4/4 - Tin 4/4	750 g	6

CIPOLLE A FETTE CARAMELLATE
CARAMELIZED ONION SLICES

Il prodotto è ottenuto da cipolle selezionate, pelate meticolosamente, tagliate a fette regolari e cotte con cura, secondo un procedimento artigianale che le arricchisce di una delicata caramellatura. Prodotto molto versatile che trova la sua naturale applicazione come contorno alle carni, perfetto per la guarnizione della pizza e della focaccia.

These onions are carefully selected, peeled, sliced and cooked following an artisan method that adds a delicate caramelising. This product is so versatile that is can be used as a side dish, in savoury pies and to enhance the flavour of roast meat, as well as being an excellent topping for pizzas and focaccias.

LAVORATO DAL FRESCO • FROM FRESH •

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
009028	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

CETRIOLINI IN AGRODOLCE
SWEET AND SOUR GHERKINS

Deliziosa conserva vegetariana a base di cetriolini selezionati e calibrati, tuffati in una miscela di aceto e zucchero. Pronti all'uso, possono essere serviti come aperitivo ed antipasto.

Delicious vegetable preserve based on gherkins, selected and sized, plunged into a mixture of sugar and vinegar. Ready for use, they can be served as aperitif and hors d'oeuvres.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
010559	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

CETRIOLINI IN ACETO
GHERKINS IN VINEGAR

Cetrioli di piccolo calibro, gustosi, croccanti e uniformi nell'aspetto, sono governati in aceto di vino mantenendo tutta la loro naturale freschezza. Ideali in abbinamento a formaggi e salumi, possono essere usati per preparare piatti vegetariani, aperitivi e per farcire panini.

Small sized gherkins with a crisp crunchy taste pickled in wine vinegar which preserves their natural freshness. Ideal with a variety of cheeses, cold meats and in the preparation of vegetarian dishes, aperitifs and in sandwich fillings.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
010556	Latta 1/3 - Tin 1/3	2500 g	6

MELANZANE A FILETTI
EGGPLANTS FILLETS

Un classico dell'antipasto all'italiana: melanzane di prima qualità, tagliate a filetti ed immerse in una miscela di aceto ed olio. Una manciata di aromi regalano alla preparazione un intenso gusto mediterraneo.

A classic Italian hors d'oeuvre: prime aubergines cut into strips and immersed in a mixture of oil and vinegar. A handful of herbs give the preparation an intense Mediterranean flavour.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
006085	Latta 4/4 - Tin 4/4	750 g	6

GUSTO TOAST
TASTY TOAST

Sapiente combinazione di ortaggi tritati finemente e conditi con olio di girasole. Regalano un tocco stuzzicante a toast, panini e bruschette.

Clever combination of finely chopped vegetables in sunflower oil. They give an appetizing touch to toasted sandwiches, rolls and bruschetta bread.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
010509	Vaso Vetro 1700 ml - Glass Jar 1700 ml	1540 g	6

GIARDINIERA DI VERDURE IN ACETO
MIXED PICKLES IN VINEGAR

Giardiniera di verdure realizzata con ortaggi selezionati e di prima qualità. Carote, rape, cetrioli, sedano, cavoli, cipolle, peperoni e finocchio, sono tagliati e sbollentati brevemente, per mantenere intatta la naturale consistenza ed abilmente riposti in un liquido a base di aceto di vino, acqua ed un pizzico di sale e zucchero per esaltarne il gusto. Ideale per accompagnare i salumi e come contorno a carni e bolliti.

This product is made of prime quality vegetables like carrots, turnips, cucumbers, celery, cauliflowers, onions, peppers and fennel which are diced and slightly boiled to preserve their natural flavour and aroma. Then they are pickled in wine vinegar, water with a pinch of salt and sugar. Ideal with cold and hot meats and boiled meat dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
010563	Latta 5/1 - Tin 5/1	4100 g	3

LA SOLEGGIATA
SOLEGGIATA

Stuzzicante mélange di ortaggi che creano un'armonia di gusto e colore per la vista ed il palato. Indicato per arricchire antipasti, insalate di verdure e come contorno alla carne.

Appetizing mixture of vegetables that offer a harmony of taste and colour to the eye and the palate. Excellent for enhancing hors d'oeuvres, vegetable salads and accompanying meat.

FANTASIA DI VERDURE
VEGETABLES MIX

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
010543	Latta 1/3 - Tin 1/3	2500 g	6

LA GENUINA
LA GENUINA

Composto da cipolle, peperoni, carote, cavoli, cetrioli e sedano, questo misto di verdure è preparato secondo la ricetta classica che trae le sue radici nella tradizione italiana per le conserve vegetali in olio. Verdure di primissima scelta, con gusto equilibrato e delicato, possono impreziosire antipasti e contorni misti.

Onions, peppers, cabbage, cucumbers carrots and celery make up this vegetable mix following a traditional Italian recipe for vegetables preserved in oil. These prime quality vegetables chosen for their size and delicate flavour are perfect hors d'oeuvres and side dishes.

FANTASIA DI VERDURE
VEGETABLES MIX

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
010549	Latta 3/1 - Tin 3/1	2650 g	6

LA CROCCANTE
LA CROCCANTE

Fantasia di verdure croccantissime pronta a regalare un'esplosione di gusto e colore. Ottima servita da sola o in abbinamento ai salumi.

Fantasy of crisp vegetables ready to offer an explosion of taste and colour. Excellent served alone or with cured meats.

FANTASIA DI VERDURE
VEGETABLES MIX

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
010552	Latta 3/1 - Tin 3/1	2600 g	6

LA ZINGARA
LA ZINGARA

Filetti di peperoni rossi e gialli, maturi e carnosi, funghi prataioli di gradevole consistenza, stuzzicanti olive verdi e nere e capperi, si incontrano piacevolmente in questa preparazione che si distingue per il colore vivace e l'inconfondibile gusto di verdure di prima qualità. Ideale per arricchire antipasti, guarnire pizzee focacce e in accompagnamento ai secondi piatti.

Fillets of ripe plump red and yellow peppers, meadow mushrooms, exquisite green and black olives and capers, make this bright green product made of prime quality vegetables a perfect hors d'oeuvre. Ideal also for garnishing pizzas and focaccias and to serve with second courses.

FANTASIA DI VERDURE
VEGETABLES MIX

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
010570	Busta - Bag	1700 g	12
010577	Latta 3/1 - Tin 3/1	2400 g	6

ZINGARELLA
ZINGARELLA

Vivace mélange di ortaggi dal gusto fresco e genuino: quadrotti di peperoni rossi e gialli maturi e carnosi, una selezione di funghi prataioli e funghi di muschio ed una manciata di stuzzicanti olive verdi, nere e capperi. Fantasia di verdureideale per arricchire antipasti, accompagnare secondi piatti e guarnire pizze e focacce.

This is a lively mix of fresh vegetables: ripe plump red and yellow peppers, meadow mushrooms and moss mushrooms with a handful of green and black olives and capers. A perfect hors d'oeuvre, side dish and topping for pizzas and focaccias.

FANTASIA DI VERDURE
VEGETABLES MIX

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
010584	Busta - Bag	1700 g	12
010591	Latta 3/1 - Tin 3/1	2400 g	6

GRANRISO IN OLIO
GRANRISO IN OIL

Nove verdure selezionate di prima qualità: peperoni rossi e gialli, carote, olive verdi, capperi, olive nere, cetrioli, carciofi, funghi prataioli e cipolle, insaporite con olio di girasole e aceto di vino. Delizioso mix brioso e gustoso, pronto all'uso è ideale come base per l'insalata di riso ed in accompagnamento ai secondi piatti.

Nine prime quality selected vegetables: red and yellow peppers, carrots, green olives, capers, black olives, cucumber, cauliflower, meadow mushrooms and onions preserved in sunflower oil and wine vinegar make this mix exciting and tasty. It is ready to use and ideal in rice salads and with second courses.

FANTASIA DI VERDURE
VEGETABLES MIX

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
010598	Latta 3/1 - Tin 3/1	2450 g	6

GRANRISO AL NATURALE
GRANRISO

Delicata selezione di peperoni rossi e gialli, carote, olive verdi, cipolle, olive nere, cetrioli, carciofi, funghi prataioli e capperi, confezionati al naturale. Soddisfano il desiderio di prodotti semplici e genuini, per una cucina tradizionale. Prodotto molto versatile e facile da personalizzare, è la base di numerose creazioni gastronomiche.

This product is a mix of red and yellow peppers, carrots, green olives, onions, black olives, cucumber, artichokes, meadow mushrooms and capers all preserved au naturel. This is a simple versatile product which can be used in countless ways to make delicious genuine dishes.

FANTASIA DI VERDURE
VEGETABLES MIX

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
010605	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

FAGIOLI NERI ALLA MESSICANA
BLACK BEANS - MEXICAN STYLE

Gustosa preparazione a base di fagioli neri, dal sapore intenso e dalla buccia particolarmente sottile, cotti sapientemente con pomodoro e aromatizzati con peperoncino; sono perfetti per essere serviti come gustoso contorno, come base per le zuppe contadine e per le pietanze messicane.

A delicious product made with black beans that have a thin peel and rich smoky flavour. They are cooked with tomatoes and flavoured with chili. Ideal to be served as a side dish or in vegetable soups or in Mexican dishes.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
006077	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

BAKED BEANS
BAKED BEANS

Fagioli avvolti da una crema agrodolce a base di pomodoro. Perfetti serviti caldi nelle tipiche English breakfast e in abbinamento alle carni cotte alla griglia.

Beans in a tomato-based sweet and sour cream. Perfect served hot in typical English breakfasts and to accompany with grilled meats.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
006090	Latta 3/1 - Tin 3/1	2650 g	6

LE VERDURE TRADIZIONALI
TRADITIONAL VEGETABLES

Le verdure Ristoris nascono unicamente da materia prima di qualità selezionata e fresca: questa scelta garantisce un prodotto croccante, gustoso e dal colore brillante. Conservate al naturale, sono pronte all'uso e possono arricchire ogni vostra ricetta.

Ristoris uses only the best quality choice fresh raw materials for its vegetables: this choice ensures a crunchy, tasty product with a vivid colour. Preserved in brine, they are ready for use to enhance all your recipes.

INSALATINA DI VERDURE AL NATURALE
VEGETABLES MIX FOR SALAD

Mix fresco e fantasioso di verdure di prima qualità, tagliate a julienne e conservate in una delicata miscela di acqua e aceto; perfette da aggiungere a colorati contorni estivi e come ingrediente base per l'insalata capricciosa.

Top quality fresh mixed vegetables, sliced into strips and preserved in water and vinegar; perfect to add flavour to summer side dishes or to make Italian salads with mayonnaise.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
011000	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

PEPERONI ROSSI E GIALLI A FILETTI AL NATURALE
RED AND YELLOW PEPPERS IN FILLETS

Filetti di peperoni rossi e gialli, regolari, sodi ed integri nella loro struttura; hanno un'alta resa in cucina e si prestano per la farcitura di panini, focacce, piadine e di tutta la pasticceria salata. Pronti all'uso, possono essere facilmente personalizzati per creare gustose fantasia gastronomiche.

Fresh red and yellow peppers, cut into fleshy slices which go a long way and are ideal for filling sandwiches, focaccia and savoury pies. Ready for use and they are so versatile that they can be used in a variety of creative dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
011014	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

CAROTE A FILETTI AL NATURALE
CARROTS JULIENNE

Tagliate finemente in misura di un fiammifero, croccanti e gustose, si abbinano alle insalate miste, possono essere impiegate come ingredienti per fantasiosi antipasti e come contorno fresco alle carni.

Carrots cut into crunchy match stick slices that can be a tasty addition to mixed salads, as hors d'oeuvres as well as being a fresh colourful side dish to be served with any type of meat.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
011021	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

FINOCCHI AL NATURALE
FENNELS

Riconoscibili dal colore bianco e dalla forma rotondeggiante, questi finocchi, lavorati appena raccolti, custodiscono intatti aroma e succosità.

Recognizable for its white colour and rounded shape, this fennel is processed immediately after harvesting to preserve its aroma and succulence.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
011119	Latta 3/1 - Tin 3/1	2600 g	6

CUORI DI PALMA AL NATURALE
PALM HEARTS

Prodotto tipico del Centro e Sud America, si ricava da alcune varietà di palma commestibili e si caratterizza per il sapore delicato e fresco. Molto versatili in cucina, ottimi tagliati a rondelle nelle insalate e serviti con maionese, conferiscono un tocco esotico e fresco a tante preparazioni gastronomiche.

This product comes from Central and South America and it is taken from some varieties of edible palm plants and it has a very delicate fresh taste. It is a very versatile ingredient and can be cut into rings and added to mixed salads or simply served with mayonnaise giving an exotic touch to any dish.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
011035	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

COCKTAIL DI VERDURE AL NATURALE
VEGETABLES COCKTAIL

Vivace dadolata di carote, piselli e patate, un mix perfetto di colore e sapore. Il prodotto, pronto all'uso, può essere impiegato come base per insalate di riso, pasta e minestroni, per creare gustosi contorni freschi ed è perfetto per preparare l'insalata russa.

Colourful diced vegetables, carrots, peas and potatoes. A perfect mix of colours and tastes. This product is ready to use and is ideal in cold rice salads, pasta salads or in vegetable soups, and is perfect to prepare the Russian Olivier salad.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
011042	Latta 3/1 - Tin 3/1	2550 g	6

PATATE A FETTE AL NATURALE
POTATO SLICES

Pratiche fette di patate, di taglio regolare ed uniforme e di spessore contenuto. Le fette si caratterizzano per un colore giallo chiaro ed omogeneo, per l'aspetto liscio privo di deformità e macchie e per la struttura consistente ma tenera. Il prodotto, perfetto per farcire le focacce e le pizze, può essere adoperato nella preparazione dei tipici piatti in crosta di patate.

Fabulous sliced potatoes, cut into regular slices which are yellow in colour with a smooth regular surface . The slices are tender and compact and are ideal for garnishing pizzas, focaccia and for shepherd's pie or other dishes with potato toppings.

DA PATATE FRESCHE ITALIANE • FROM FRESH ITALIAN POTATOES •

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
011056	Latta 3/1 - Tin 3/1	2600 g	6

BARBABIETOLE ROSSE AL NATURALE
RED BEETROOTS

Barbabietole a fette, dallo spessore contenuto e dal caratteristico taglio ondulato. La materia prima, di qualità e rigorosamente fresca, assicura delle fette croccanti, gustose e dal colore brillante. Pronte all'uso, possono essere servite condite con olio e aceto, per uno sfizioso antipasto freddo, come contorno e per dare un tocco vivace e di colore ai buffet estivi.

Sliced red beets, with a wavy cut and average thickness. The fresh beets have a bright colour and crunchy taste and they can be used as they are or with an oil and vinegar dressing. ideal for tantalizing hors d'oeuvres or as a side dish to give a hint of colour to a summer cold buffet.

LAVORATO DAL FRESCO • FROM FRESH •

TAGLIO ONDULATO
WAVY CUT

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
011063	Latta 3/1 - Tin 3/1	2495 g	3

MAIS DOLCE IN GRANI AL NATURALE
SWEETCORN KERNELS

Selezionata qualità di mais dolce, caratterizzata da grani teneri e croccanti, ben calibrati e dal colore dorato, brillante e vivace. Dal gusto dolcissimo, questi chicchi sono perfetti in abbinamento a fantasiose insalate, per freschi contorni estivi e per preparare primi piatti originali.

Top quality specially selected sweetcorn, with tender crunchy grains of corn with a sweet flavour and golden colour. The grains can be used to make sensational snacks, inviting summer salads and irresistible fresh side dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
011084	Latta 1/2 - Tin 1/2	300 g	12
011077	Latta 3/1 - Tin 3/1	1870 g	3

SPINACI IN FOGLIA AL NATURALE
SPINACH LEAVES

Foglie ottenute dalla selezione delle migliori varietà di spinaci, lavorati dal fresco, accuratamente puliti e rapidamente conservati al naturale. Le foglie sono tenere ed integre; ideali per essere gustate come contorno alla carne e al pesce, possono essere utilizzate nella farcitura di paste ripiene.

These spinach leaves are selected from the best varieties of spinach. They are picked and washed thoroughly and quickly preserved not to lose their natural flavour. The leaves are tender and whole; ideal to accompany meat and fish dishes as well as for filling savoury pies and pasta dishes like spinach and cheese lasagne.

LAVORATO DAL FRESCO · FROM FRESH ·

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
011028	Latta 4/4 - Tin 4/4	765 g	6

ASPARAGI BIANCHI E VERDI AL NATURALE
WHITE AND GREEN ASPARAGUS

Asparagi di calibro medio grande e per nulla fibrosi, disponibili nel tipo verde e bianco. Accompagnano con il loro gusto dolce e delicato diverse creazioni gastronomiche: ottimi per condire il risotto, come ingrediente base per salse vegetariane, versatili nella farcitura delle paste ripiene e perfetti in abbinamento al pesce e per gustosi involtini.

Green and white medium to large sized asparagus. The sweet delicate flavour of this product makes it ideal for use in risottos, in vegetable sauces and savoury pies. It is also perfect as a side dish to accompany delicious fish recipes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
011091	Bauletto 4/4 - Tin case 4/4	700 g	6
011098	Bauletto 4/4 - Tin case 4/4	700 g	6

CRAUTI AL NATURALE
SAUERKRAUTS

Prodotto ottenuto dalla salatura e dalla fermentazione lattica del cavolo cappuccio crudo, tagliato a listarelle sottilissime. La materia di prima qualità garantisce un prodotto dal sapore deciso ed equilibrato, ideale come contorno per i wurstel, il cotechino e le carni lesse e bollite, per farcire panini e come ingrediente caratterizzante per tante ricette regionali.

This sauerkraut is shredded, salted and left to ferment in a de-oxygenated environment. The high quality of the raw product guarantees that the final product will have a soft texture and crunchy, slightly sour flavour making it ideal to use with wurstel, pork sausages, boiled meats, and other regional dishes. It is also perfect as a sandwich filling.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
011112	Latta 4/4 - Tin 4/4	770 g	6

I LEGUMI
LEGUMES

Fagioli, fagiolini verdi e piselli: i legumi che selezioniamo con tanta cura, scegliendo solo quelli uniformi nel colore e nella dimensione, sono teneri all'assaggio e delicati nel sapore. Una scelta facile e veloce per realizzare le più diverse ricette, da un'insalata alle zuppe fino ai contorni.

Beans, green beans and peas: pulses selected carefully, choosing those of uniform colour and size, tender to the taste and delicate in flavour. An easy and quick choice, suitable to create a variety of recipes, from salads, to soups, to side dishes.

FAGIOLI ROSSI AL NATURALE
RED BEANS

Fagioli rossi Red Kidney selezionati per uniformità di colore e dimensione; preparati attraverso una semplice cottura in acqua salata, sono perfetti per pietanze alla Texana e alla Mexicana e come ingrediente fantasioso da aggiungere a colorate insalate estive.

Selected Red Kidney beans chosen for their uniformity of colour and size; preserved by boiling in salted water. Ideal in the preparation of Tex Mex dishes, Chili con carne, and colourful summer mixed salads.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
006000	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6
006049	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA AL NATURALE
WHITE RUNNER BEANS

Fagioli Bianchi di Spagna tipicamente piatti e di grossa pezzatura, si presentano ben calibrati e dalla caratteristica morbidezza, conferiscono sapori vellutati a piatti di carne e zuppe di ogni genere.

Spanish white beans carefully selected for their large flat shape. Their melt in the mouth texture makes them ideal in soups and as side dishes to serve with meat.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
006007	Latta 1/2 - Tin 1/2	400 g	12
006063	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

FAGIOLI BORLOTTI AL NATURALE
BORLOTTI BEANS

Fagioli Borlotti della varietà Cranberry wine, lessati e conservati nel loro liquido di governo. Un'attenta selezione della materia prima ci permette di disporre di fagioli dal sapore ricco e dalla consistenza corposa, particolarmente indicati per la preparazione di insalate miste, fantasiosi antipasti e per insaporire zuppe tradizionali.

The Cranberry wine variety of Borlotti beans, cooked and preserved in its own juice, is carefully selected for its rich taste and full body which make this variety of bean an excellent choice for mixed salads, creative summer evening aperitifs and to give extra flavour to tradition soup recipes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
006014	Latta 1/2 - Tin 1/2	400 g	12
006035	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

FAGIOLI CANNELLINI AL NATURALE
CANNELLINI BEANS

Fagioli cannellini selezionati, ben calibrati e dal classico colore chiaro, lavorati con cura per ottenere un prodotto dal sapore tenero e delicato. Facili e veloci da ricettare, arricchiscono di gusto antipasti caldi e freddi, contorni e insalate miste.

These light coloured Cannellini beans have been processed to enhance their light delicate flavour. They are easy to use in a variety of recipes, salads, side dishes and will bring a touch of class to any cold or hot buffet table.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
006021	Latta 1/2 - Tin 1/2	400 g	12
006056	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

LENTICCHIE AL NATURALE
LENTILS

Lenticchie tenere ed intatte, conservate al naturale. Pronte all'uso, con il loro gusto ricco e genuino arricchiscono zuppe e minestre.

Tender whole lentils, preserved in brine. Ready to use, they enhance soups and broths with their rich and genuine flavour.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
006028	Latta 1/2 - Tin 1/2	400 g	12

CECI AL NATURALE
CHICKPEAS

Ceci selezionati per qualità e pezzatura, lessati e confezionati nel loro liquido di governo. Facili e veloci da ricettare, sono particolarmente indicati per realizzare gustose minestre e per arricchire insalate e cous cous.

Selected chickpeas chosen for their high quality and size, are boiled and preserved in their own liquid. They can easily be used in a variety of recipes including savory soups and to enrich salads and cous cous.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
006003	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6
006070	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

FAGIOLINI FINI AL NATURALE
FINE GREEN BEANS

Fagiolini fini, selezionati, ben calibrati e dal classico colore verde brillante, lavorati dal fresco per ottenere un prodotto dal sapore tenero e delicato. Facili e veloci da ricettare, arricchiscono antipasti caldi e freddi, contorni e insalate miste.

Carefully chosen and well calibrated fine green beans, freshly picked and immediately preserved not to lose their delicate taste and fresh flavour. Easy to use in a variety of recipes from hot or cold hors d'oeuvres to side dishes or in mixed salads.

LAVORATO DAL FRESCO · FROM FRESH ·

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
011049	Latta 3/1 - Tin 3/1	2495 g	3

PISELLI FINI AL NATURALE
FINE PEAS

Pisellini fini, con buccia sottile e ripieno polposo, preparati dal fresco. Pronti ad essere gustati tal quali nei contorni, insaporiti con olio, arricchiscono di gusto e colore zuppe e minestre tradizionali, sughi e condimenti per la pasta.

Little peas with a thin skin and rich pulp preserved straight after picking. Ready to be eaten as a side dish or with a little oil, in vegetable soups and in the preparation of sauces for pasta dishes.

LAVORATO DAL FRESCO · FROM FRESH ·

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
011073	Latta 1/2 - Tin 1/2	400 g	12
011070	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	3

I POMODORI TRADIZIONALI
TRADITIONAL TOMATOES

Dalla nostra terra scegliamo i pomodori migliori, freschi, raccolti durante il periodo estivo quando il grado di maturazione è ideale e il loro profumo inconfondibile. L'origine italiana del prodotto e la cura con cui viene lavorato garantiscono le caratteristiche di intensità e di fragranza del loro gusto e del loro profumo.

We choose the best tomatoes from our land: fresh, harvested in summer when they are just ripe and have an unmistakable fragrance. The Italian origin of the product and the care with which it is processed ensure that it has an intense and aromatic taste and fragrance.

POMODORI PELATI SALSATI
PEELED TOMATOES IN SAUCE

Pomodori pelati di prima scelta, uniformi nel calibro, caratterizzati dal gusto di pomodoro fresco e dalla soda consistenza del frutto sano. Governati in un denso succo di pomodoro, si adattano in modo versatile, con il loro sapore pieno, a tutti gli utilizzi di cucina e pizzeria.

Top quality finely calibrated peeled tomatoes with a firm texture and the flavour and fragrance of freshly picked tomatoes. Preserved in a tasty tomato juice making it so versatile that it can be used in any kitchen or pizzeria.

PRIMA SCELTA
FIRST CHOICE

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
003554	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

POMODORI CILIEGINI SALSATI
CHERRY TOMATOES IN SAUCE

Tipici pomodorini italiani tondi con buccia, raccolti e lavorati in stagione ed immersi in una delicata salsina, impreziosiscono con tutta la naturale freschezza ed intensità del pomodoro appena colto primi e secondi piatti.

Round Italian cherry tomatoes with their peel, picked and prepared when ripe and preserved in a delicate sauce. Ideal for first and second course dishes as they have a rich tomato flavour which enhances any dish they are used in.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
003571	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6
003577	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

POLPA DI POMODORO A PEZZETTONI
CHOPPED TOMATOES

La polpa di pomodoro a pezzettoni è ottenuta da un'attenta lavorazione che solo parzialmente trasforma in polpa i pomodori maturi e selezionati, che conservano quindi in parte la loro struttura solida. Il prodotto custodisce tutta la fragranza dei pomodori appena raccolti, la polpa si presenta ricca e corposa, è l'ideale per accompagnare piatti dove è necessario esaltare i pezzi di pomodoro e rappresenta la base ideale per la preparazione della pizza napoletana.

This delicious raw pureed tomato sauce with little pieces of tomato is made using ripe tomatoes that are partially sieved leaving little pieces of tomato in a rich firm pulp which conserves the taste and fragrance of freshly picked tomatoes. Particularly indicated for the preparation of pizzas especially authentic Neapolitan ones.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
003549	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

POLPA POMODORO
TOMATO PULP

Cremosa, genuina e ad alta resta, questa polpa ottenuta esclusivamente da pomodoro italiano, nasce per soddisfare le esigenze dei professionisti del catering. É ideale come ingrediente base per sughi e condimenti.

This creamy, genuine and high yield 100% Italian tomato pulp was created to satisfy the needs of catering professionals. Ideal as base ingredient for sauces and dressings.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
003545	Busta 1x10 Kg - Bag in Box 1x10 Kg	10000 g	1

POLPA DI POMODORO
TOMATO PULP

Polpa di pomodoro 100% italiano, ottenuta da pomodori sani, selezionati e raccolti a giusta maturazione. Un attento processo di lavorazione allontana bucce, semi e parti fibrose dalla polpa che così ottenuta si presenta cremosa, di alta qualità e dal color rosso vivo. Tali caratteristiche la rendono particolarmente indicata per la preparazione di sughi, salse e condimenti, oltre ad essere una base ideale per la pizza a cui conferisce la naturale fragranza del pomodoro fresco.

100% Italian tomato pulp, obtained from freshly picked healthy ripe tomatoes. These tomatoes are carefully peeled then the seeds are removed leaving a top quality creamy red pulp. Ideal for sauces condiments as well as being the perfect base for any pizza, as it leaves a fresh tomato flavour and fragrance.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
003514	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6
003521	Latta 5/1 - Tin 5/1	4050 g	3
003542	Busta 1x10 Kg - Bag in Box 1x10 Kg	10000 g	1

POLPA FINE DI POMODORO
FINE TOMATO PULP

Solo i pomodori migliori, sani e colti a giusto grado di maturazione durante il periodo estivo, sono pelati e finemente tritati in modo da creare questa polpa fine che, con il suo gusto dolce e la sua consistenza cremosa, arricchisce sughi e pietanze, oltre ad essere una base ideale per la pizza a cui conferisce la naturale fragranza del pomodoro fresco.

Top quality tomatoes picked when ripe during the hot summer months, peeled and finely diced to make this rich pulp, whose sweet taste and creamy texture make it just right for making delicious sauces for pasta dishes and main courses as well as for toppings for genuinely tasty pizzas with a fresh tomato taste and fragrance.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
003500	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6
003507	Latta 5/1 - Tin 5/1	4050 g	3
003537	Busta 2x5 Kg - Bag in Box 2x5 Kg	10000 g	1

POLPA DI POMODORO EXTRA FINE
EXTRA FINE TOMATO PULP

Solo i migliori pomodori freschi sono tritati finemente, per regalare a questa polpa una consistenza densa e omogenea che racchiude intatta la fragranza del pomodoro appena raccolto.

Only the best fresh Italian tomatoes, finely chopped to give this pulp a dense and homogeneous texture that retains all the fragrance of freshly picked tomatoes.

DA POMODORO FRESCO ITALIANO • FROM FRESH ITALIAN TOMATOES •

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
003532	Busta 1x10 Kg - Bag in Box 1x10 Kg	10000 g	1

PASSATA DI POMODORO
TOMATO PUREE

Preparata dalla migliore materia prima, rigorosamente fresca ed italiana, questa passata di pomodoro si contraddistingue per la consistenza vellutata, il sapore dolce e il colore rosso brillante. Grazie al suo aspetto omogeneo è ideale per condire pasta, riso e tutte le preparazioni che prevedono tempi di cottura limitati come uova, carni bianche e pesce.

This tomato purée is obtained from top quality fresh Italian tomatoes. It has a fresh creamy texture, sweet taste and bright red colour. Thanks to its smooth texture it is ideal as a rich tomato sauce for pasta and rice dishes and with any dishes that require a short cooking time like eggs, white meat or fish.

DA POMODORO FRESCO ITALIANO • FROM FRESH ITALIAN TOMATOES •

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
003530	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

PIZZA SAUCE
PIZZA SAUCE

Pizza sauce è il nome di una gustosa salsa pronta all'uso, creata con pomodori maturi sapientemente aromatizzati con origano, basilico, cipolla e pepe. È un prodotto ad alta resa e di qualità elevata, che si presta ad usi versatili in cucina, conferendo in particolar modo un gusto speciale alla pizza.

Pizza sauce is the name of this tasty ready to use tomato sauce, made using fresh ripe carefully chosen tomatoes which are then seasoned with oregano, basil, onion and pepper. It is a top quality high yield product, which is so versatile that is can be used in a variety of recipes, especially for giving a rich tomato flavour to pizzas.

DA POMODORO ITALIANO • FROM ITALIAN TOMATOES •

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
003551	Latta 5/1 - Tin 5/1	4100 g	3

DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO
DOUBLE CONCENTRATED TOMATO PASTE

Prodotto derivante da pomodoro sano e maturo, attraverso l'allontanamento di una parte dell'acqua dal succo polposo, che è raccolto triturando i frutti freschi e setacciando il triturato ottenuto. Di color rosso vivo brillante, dalla consistenza pastosa, arricchisce con il suo sapore intenso di pomodoro tutte le preparazioni di cucina.

This product comes from top quality ripe tomatoes which are minced and sifted to eliminate peel, seeds and water leaving a dense bright red tomato pulp. It lends itself to improving the flavour of a variety of recipes in particular sauces.

DA POMODORO ITALIANO • FROM ITALIAN TOMATOES •

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
003564	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6
003558	Latta 2/1 - Tin 2/1	2150 g	6

I SUGHI E I RAGÙ
SAUCES AND RAGOUTS

Le più dolci salse di pomodoro si uniscono ad ortaggi e carni selezionate per dar vita a profumati ragù: la cottura avviene lentamente, per lasciare che il giusto mix di spezie esalti il sapore. Ideale per primi piatti che sposano la migliore tradizione gastronomica italiana.

The sweetest tomato sauces are combined with vegetables and choice meats to create fragrant Bolognese sauces: these are cooked slowly, to allow the right mixture of spices to intensify the flavour. Ideal for first courses that embrace the best of Italian culinary traditions.

POMOPRONTO
POMOPRONTO - TOMATO SAUCE

Il pomodoro è il protagonista principale di questo sugo, a cui sono aggiunte le migliori materie prime della tradizione gastronomica italiana: carote, basilico, sedano e cipolla. Ne risulta un sugo gustoso e autentico, una perfetta base di pomodoro per preparare ogni tipo di pietanza.

Tomatoes have the leading role in this sauce together with other carefully selected vegetables and herbs including: carrots, basil, celery and onions. The result is a genuinely tasty sauce which can be enjoyed in a wide variety of recipes.

DA POMODORO ITALIANO • FROM ITALIAN TOMATOES •

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
002507	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6
002514	Latta 3/1 - Tin 3/1	2500 g	6

SALSA NAPOLI
NAPOLI SAUCE

Pochi e semplici ingredienti sono impiegati in questa ricetta genuina. Nasce così un sugo profumato a base di pomodoro, perfetto per condire tutti i tipi di pasta.

This genuine recipe uses only a few simple ingredients. This gives a fragrant tomato-based sauce, perfect for accompanying any kind of pasta.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
002519	Latta 3/1 - Tin 3/1	2600 g	6

SUGO ALL'AMATRICIANA
AMATRICIANA SAUCE

Una preparazione pronta all'uso, che porta in tavola tutto il sapore del celebre sugo all'amatriciana. Pancetta scelta, pomodoro, cipolla e verdure sono sapientemente armonizzati nella ricetta, per arricchire di gusto tutti i primi piatti a base di pasta di grano duro. Ideale per condire spaghetti e bucatini, come vuole la tradizione.

This ready to use sauce brings to any table the unmistakeable flavour of Amatriciana sauce. It is made with prime quality lean smoked bacon, tomatoes, onions and other fresh vegetables that are seasoned to enrich their flavour making this sauce an ideal choice for pasta dishes as required by the best pasta traditional recipes.

DA POMODORO ITALIANO • FROM ITALIAN TOMATOES •

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
002500	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

SUGO ALL'ARRABBIATA
ARRABBIATA SAUCE

La dolcezza del pomodoro maturo si sposa perfettamente ai profumi della carota, del sedano ed al piacere piccante del peperoncino. Nasce così il sugo all'arrabbiata, ideale per condire tutti i primi piatti, perfetto con penne e rigatoni.

This Arrabbiata sauce is a mixture of the sweet taste of ripe tomatoes, the fragrance of fresh crunchy carrots and celery and the spicy taste of chilli making it the ideal choice of sauce to use with penne or rigatoni type pasta.

DA POMODORO ITALIANO • FROM ITALIAN TOMATOES •

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
002521	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

SUGO ALLA SICILIANA
SICILIAN STYLE SAUCE

Dall'unione di pomodoro, capperi ed acciughe nasce il Sugo alla Siciliana, un armonioso condimento il cui profumo ricorda il nostro Mediterraneo. Pronto all'uso, è indicato per condire primi piatti e per rendere stuzzicanti le cotture in umido e gli intingoli.

This Siciliana sauce is created from fresh tomatoes, capers and anchovies. The result is a smooth sauce with a Mediterranean fragrance. It is ready to use and is perfect with pasta dishes, with cooked meat and fish dishes.

DA POMODORO ITALIANO • FROM ITALIAN TOMATOES •

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
002528	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

RAGÙ DI CARNE
MEAT RAGOUT

Carni bovine e suine saltate in un delicato soffritto, con l'aggiunta di polpa e concentrato di pomodoro danno vita al più classico dei condimenti della tradizione gastronomica italiana. Ragù ricco e corposo, perfetto per condire pasta di grano duro, pasta all'uovo e per farcire gustose lasagne.

Ground beef and pork are cooked with onions, carrots and celery then tomato sauce and paste are added to make this meaty sauce which is one of the most traditional of all Italian sauces. It is a rich flavoured meaty sauce which is perfect with pasta like penne or fresh egg pasta or as a filling for lasagnes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
002556	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

RAGÙ DI LEPRE
HARE RAGOUT

Preparato con polpa scelta di lepre macinata grossa, verdure fresche ed una spruzzata di vino rosso che delicatamente si sposano grazie ad una dolce e lenta cottura. Il risultato è un ragù bianco, dal gusto intenso e dalla resa elevata, ideale per il condimento dei primi piatti, per rendere speciale le lasagne e per creare fantasiosi crostini alla lepre.

This sauce is prepared with ground hare, fresh vegetables and a little red wine which are all cooked over a low heat. The sauce is a white ragù sauce with a rich intense flavour giving a high yield and it is ideal to use in pasta dishes, in lasagnes and on creative dishes based on hare meat.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
002563	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

RAGÙ DI CINGHIALE
WILD - BOAR RAGOUT

Questo ragù racchiude i veri sapori della cucina di terra tradizionale. Carne di cinghiale tenera e saporita, rosolata dolcemente in un soffritto di verdure fresche e cotta a fuoco lento con pomodoro. Pronta all'uso è perfetto per la polenta pasticciata e regala un sapore di autentico a pasta e gnocchi.

In this sauce we can taste the rich intense flavour of tender wild boar meat, gently fried with fresh prime quality vegetables. After the tomato sauce has been added to the rest of these delicious ingredients the sauce is cooked over a low heat. It is a ready to use sauce and it is delicious with polenta,pasta and gnocchi.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
002570	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

RAGÙ DI CAPRIOLO
ROE DEER RAGOUT

Prelibato ragù di capriolo bianco, preparato sapientemente da mani esperte che uniscono in una cottura lenta carne scelta di capriolo, profumata con erbe aromatiche e vino rosso, e verdure fresche.
Il prodotto così ottenuto accompagna con il suo gusto delicato tutti i primi piatti a base di pasta all'uovo, pasta di grano duro e polenta genuina.

This exquisite meat sauce is prepared with great care and expertise by cooking the roe deer meat slowly, then adding herbs to give added flavour, then red wine and fresh vegetables. This sauce is ideal to use with egg based pasta, hard grain pasta and authentic polenta.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
002577	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

I BRODI, I FONDI E LE ZUPPE

STOCKS, BLENDS AND SOUPS

“Ingredienti segreti” di ogni ricetta, gli insaporitori Ristoris sono vegetali, di carne, pesce e ai funghi: una ricca scelta che consente di esaltare i sapori delle pietanze o di creare in pochi secondi brodi dal gusto intenso ed equilibrato. In questa sezione anche due zuppe della tradizione antica che abbiamo scelto: di cipolla e montanara, per un primo piatto sano ed invitante.

The “secret ingredients” of any recipe, Ristoris vegetable, meat, fish and mushroom flavour enhancers: a wide variety that can enhance the flavours of dishes or create broths with an intense and well-balanced taste in just a few seconds. In this section we have also added two traditional soups: onion and “montanara”, for a healthy and appetising first course.

BRODO IN PASTA VEGETALE
VEGETABLE PASTE STOCK

Un ingrediente che non può certo mancare nelle cucine professionali; appositamente creato con verdure scelte disidratate, è ideale per ottenere un brodo vegetale dal gusto delicato ed equilibrato. Può essere abbinato a minestre e zuppe ed utilizzato per accompagnare verdure.

This is one ingredient a chef can never be without. Made with prime dehydrated vegetables and ideal for preparing delicately flavoured vegetable broths. It is perfect in vegetable soups, potages and vegetable dishes.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
000500	Secchiello 4/4 - Bucket 4/4	1000 g	6

BRODO IN PASTA
PASTE STOCK

Con questo preparato si porta in tavola un brodo di carne dal sapore tradizionale. Per il suo gusto intenso e genuino può essere impiegato per la preparazione di risotti e primi piatti. Ne basta un mestolo per regalare ai piatti un aroma ed un sapore inconfondibile.

This stock is characterized by its traditional meaty flavour. It is intense and genuine in taste making it an important addition to risotto dishes and other first courses. It has a high yield and it gives any dish an unforgettably rich flavour.

2% CARNE MEAT

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
000507	Secchiello 4/4 - Bucket 4/4	1000 g	6

BRODO IN PASTA
PASTE STOCK

Carne di pollo selezionata, funghi Porcini ed estratto di carne di manzo. Ottimo per insaporire zuppe, minestre e sughi, è la base perfetta per le scaloppine e conferisce a tutte le pietanze il gusto delicato e leggero tipico delle carni bianche.

Only prime choice chicken, porcini mushrooms and beef extract are used in this stock. Ideal for giving flavour to soups, potages, sauces and a base for escalopes and any recipe which can be enriched by the delicate and refined taste typical of white meat.

7% POLLO CHICKEN

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
000514	Secchiello 4/4 - Bucket 4/4	1000 g	6

INSAPORITORE GRANULARE VEGETALE
VEGETABLE GRANULAR SEASONING

Ideale per armonizzare i sapori di tutte le pietanze e per creare un brodo dal gusto neutro ed equilibrato, estremamente versatile e facilmente personalizzabile. Il prodotto è istantaneo, facile da preparare e ad alta resa, caratteristiche che lo rendono particolarmente adatto alle esigenze dei professionisti del catering.

This vegetable stock gives added flavour to a variety of dishes or it can be used to make delicate broths or soups. It is extremely versatile and can be easily used and has a high yield making it a good choice for the catering industry.

SPECIALE CATERING SPECIAL

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
000549	Barattolo 4/4 - Can 4/4	1000 g	12

INSAPORITORE GRANULARE VEGETALE
VEGETABLE GRANULAR SEASONING

Grazie ad una moderna tecnologia di produzione a bassa temperatura, gli ingredienti utilizzati per questo preparato granulare custodiscono intatta la componente aromatica; così questo insaporitore può esaltare la nota aromatica di tutte le pietanze e può essere utilizzato come base per un brodo molto profumato, dal gusto delicato e leggero.

Thanks to modern processing procedures using low temperatures, the flavour of the ingredients used for this granular stock remain unaltered making it perfect for enriching the taste of a variety of dishes and it is ideal as a light delicate broth.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
000535	Barattolo 4/4 - Can 4/4	1000 g	12

INSAPORITORE GRANULARE VEGETALE
VEGETABLE GRANULAR SEASONING

Una profumata miscela di verdure: carote, cipolle, sedano e prezzemolo senza aggiunta di glutammato, lattosio glutine e grassi idrogenati. Il risultato è un condimento ed un brodo delicato, equilibrato e genuino.

This granular stock is made from a delicious mix of carrots, onions, celery and parsley without the addition of glutamate, lactose or hydrogenated fats. The result is a delicate genuine tasting broth.

SENZA GLUTAMMATO
GLUTAMATE FREE

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
000563	Barattolo 1/2 - Can 1/2	500 g	6

INSAPORITORE GRANULARE CARNE
MEAT GRANULAR SEASONING

La formulazione granulare consente di dosare questa preparazione e di aggiungerne un tocco alle varie pietanze per esaltarne aroma e gusto. Ideale inoltre per preparare, in pochi minuti, un brodo dal sapore naturale e delicato come quello di una volta.

This granular stock is easy to measure out and can be used to enhance the flavour and flagrance of a variety of dishes. It is ideal for preparing delicious natural flavoured broth reminiscent of former times.

SPECIALE CATERING SPECIAL

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
000556	Barattolo 4/4 - Can 4/4	1000 g	12

INSAPORITORE GRANULARE
GRANULAR SEASONING

Preparato per condimento universale e per brodo, in granuli fini ed omogenei, a base di estratto di carne selezionata. Veloce nel solubilizzarsi, è perfetto per creare brodi, minestre, zuppe e risotti; ideale per esaltare ed armonizzare, senza appesantire.

This granular stock can be used in any type of recipe and is made of top quality meat extract. It is quick to dissolve and is perfect in broths, soups, risottos and for delicately adding flavour to any dish.

2% CARNE MEAT

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
000542	Barattolo 4/4 - Can 4/4	1000 g	6

INSAPORITORE GRANULARE
GRANULAR SEASONING

Quando è necessario preparare piatti di alto livello e pietanze dalla grande personalità, questo preparato granulare è perfetto; aggiunto all'acqua, il risultato è sia un condimento ricco, sia un brodo dal gusto morbido e dalla genuina nota di carne che ben si sposa con tortellini e pasta all'uovo.

This product is ideal for making prime quality dishes which are rich in flavour. A tasty meaty flavoured condiment can be obtained just by dissolving the stock in water which is perfect with tortellini or fresh egg pasta.

5% CARNE MEAT

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
000570	Barattolo 4/4 - Can 4/4	1000 g	6

INSAPORITORE GRANULARE
GRANULAR SEASONING

Preparato granulare d'élite, composto da un pregiato estratto di carne bovina Argentina di 1° qualità, miscelato ad una selezione di carote, cipolle e sedano opportunamente disidratate. Il preparato di altissima qualità si adatta in maniera versatile a tutte le pietanze di cucina ed è la base ideale per ottenere un brodo di carne speciale.

This high class granular stock comes for a prime choice extract of Argentinian beef mixed with dried carrots, onions, and celery. This product is extremely versatile and can be used in a variety of meat based recipes as well as risottos and soups.

8% CARNE MEAT

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
000577	Barattolo 4/4 - Can 4/4	1000 g	6

INSAPORITORE GRANULARE CARNE
MEAT GRANULAR SEASONING

Preparato granulare senza glutammato, lattosio, glutine e grassi idrogenati. Arricchisce di gusto tutte le pietanze ed è indicato per preparare un buon brodo di manzo dal sapore ricco ed armonioso. Perfetto per le minestre, è ideale per una cucina gustosa ma genuina.

Granular stock prepared without glutamate, lactose, gluten or hydrogenated fats. Ideal for enhancing the flavour of any dish and perfect for preparing rich tasting beef stock. Perfect in soups and genuine tasty recipes.

SENZA GLUTAMMATO
GLUTAMATE FREE

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
000584	Barattolo 1/2 - Can 1/2	500 g	6

INSAPORITORE GRANULARE PESCE
FISH GRANULAR SEASONING

Merluzzo, gamberetti e granchio disidratati si accompagnano a verdure scelte. Questo preparato granulare si distingue, grazie ad una moderna tecnologia di produzione, per il suo inalterato sapore e profumo di pesce. Perfetto per esaltare in cucina tutti i piatti di mare: risotti, zuppe, sughi e primi piatti.

Dried Cod, shrimp and crab meats mixed with highly selected vegetables make this granular stock with its unmistakable sea taste perfect in fish dishes, risottos ,soups and sauces.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
000591	Barattolo 1/2 - Can 1/2	500 g	6

INSAPORITORE GRANULARE FUNGHI PORCINI
PORCINI MUSHROOMS GRANULAR SEASONING

Preparato granulare, composto da funghi porcini disidratati e miscelati ad una selezione di ortaggi. Perfettamente solubile, facile e pratico da usare, conferisce a risotti, pasta, arrosto e scaloppine un gradevolissimo profumo di porcino. Il risultato è assoluto e di gran qualità.

Porcini mushroom granular stock recipe contains dried mushrooms mixed with a variety of other vegetables. It is easy to use as it dissolves perfectly and can be used in risottos, pasta dishes and with roast meats as it adds a delightful flavour and aroma of freshly picked porcini mushrooms to any dish.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
000598	Barattolo 1/2 - Can 1/2	500 g	6

FUMETTO DI PESCE GRANULARE
GRANULAR FISH STOCK

Fedele alleato di cucina, questo fumetto di pesce granulare è ideale per la preparazione professionale di tutte le pietanze che si distinguono per il loro profumo di mare. Ottenuto da pesce e crostacei disidratati, arricchisce di gusto e dona completezza a tutte le creazioni a base di pesce.

This fish granular stock recipe has been prepared for the professional preparation of a variety of dishes that have an unmistakeable aroma of the sea. The recipe is obtained from dried fish and shellfish, enhancing the flavour and fragrance of any fish based recipe.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
000605	Barattolo 4/4 - Can 4/4	800 g	6

FONDO BRUNO GRANULARE
DARK GRANULAR STOCK BASE

Tra le basi per salse, questo fondo bruno granulare emerge per la praticità d'uso e per il gusto saporito ma non eccessivamente sapido. Realizzato mediante una lunga e meticolosa cottura della carne, da cui ne risulta un brodo molto concentrato, è perfetto per creare salse di accompagnamento a carni rosse e bianche e per insaporire sughi ed intingoli.

This granual brown foundation is ideal as a base for sauces as it is easy to use and it enhances the intense meat flavour without being too salty. It is made by cooking meat for a long time until a concentrated broth is obtained. Perfect in sauces to be served with red and white meat dishes.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
000612	Barattolo 4/4 - Can 4/4	800 g	6

ZUPPA DI CIPOLLA
ONION SOUP

Prodotto gustoso ottenuto da una ricetta tradizionale che impiega cipolle bianche tagliate fini e sottili. Il preparato, dall'aroma intenso e dal gusto equilibrato, può essere diluito con acqua o brodo e servito con una spolverata di formaggio, come un genuino primo piatto con o senza pasta.

This delicious product is made following a traditional recipe using finely sliced white onions. The soup has a strong flavour which can be diluted with water or broth and served with a sprinkling of grated cheese making it a hearty soup to be eaten with or without the addition of pasta or noodles.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
002598	Barattolo 4/4 - Can 4/4	800 g	6

ZUPPA DI MONTAGNA
MOUNTAIN STYLE SOUP

Zuppa di montagna è il nome di un gustoso preparato che ricorda i profumi di autunno, creato con orzo perlato, funghi Porcini, funghi Prataioli, funghi Shiitake, zucca ed un filo di olio per armonizzare i sapori. La zuppa va servita dopo diluizione con acqua o brodo leggero ed una spolverata di formaggio.

This mountain soup conjures up the warmth of an autumn day in a colourful wood as it is rich in taste and fragrance. It contains pearl barley, porcini mushrooms, champignons, Shiitake mushrooms,pumpkin and a little oil to give it flavour. This soup should be diluted with water or a light broth before serving. Its taste can be enhanced with a sprinkling of grated cheese.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
002612	Barattolo 4/4 - Can 4/4	800 g	6

LE CREME E I CONDIMENTI

CREAMS AND DRESSINGS

Salse e condimenti per condire risotti e primi piatti, per farcire pizze e focacce o in abbinamento a secondi di carne o pesce: queste prelibate specialità gastronomiche, armoniose, vellutate e pronte all'uso, nascono unicamente dalle migliori materie prime per assecondare le vostre fantasiose idee culinarie.

Sauces and condiments to season risottos and first courses, to use as toppings for pizza and focaccia, or with meat or fish second courses: these delicious culinary specialities, harmonious, velvety and ready-to-use, are produced only with top quality raw materials to help you create imaginative recipes.

PESTO ALLA GENOVESE
PESTO GENOESE STYLE

Ottenuto dalla trasformazione del basilico fresco, il pesto alla genovese rappresenta un classico della cucina italiana. Profumato e saporito, dal gusto intenso e dalla consistenza cremosa, si sposa bene con lasagne, crespelle e tutti i tipi di pasta; la sua aggiunta conferisce un gusto fresco a tutti i piatti a base di verdure.

This pesto sauce is a classic of the Italian cuisine, obtained by the processing of freshly picked basil. This creamy sauce is rich in flavour and fragrance and is perfect with lasagne, crepes, all types of pasta and vegetable based dishes.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
012715	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	500 g	6
013000	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

PESTO ALLA LIGURE CON BASILICO GENOVESE DOP
LIGURIAN PESTO WITH GENOESE BASIL P.D.O.

Dal colore verde brillante, dalla consistenza ricca e dal profumo intenso, il pesto è ottenuto esclusivamente con basilico genovese DOP. È ideale per condire la pasta e gli gnocchi, per rendere più appetitose le insalate, le fantasie crude e cotte di verdure e per guarnire gustosi crostoni e tartine.

This speciality characterised by its intense green colour, rich creamy texture and fresh fragrance is obtained by using top quality ingredients such as Genoese D.O.P. basil. It is ideal with pasta and gnocchi, to season salads, and exceptional on cooked or raw vegetables and for garnishing croutons or canapés.

ELITE

AGLIO NO GARLIC

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
012718	Vaso Vetro 1062 ml - Glass Jar 1062 ml	1000 g	6

PESTO ROSSO
RED PESTO

Creato come una stuzzicante variante alla classica preparazione a base di basilico, il prodotto si caratterizza per l'intensa e vivace colorazione data dai pomodorini secchi, a cui si aggiungono olio di oliva, basilico e pinoli per renderne il gusto equilibrato. Ideale per condire la pasta e gli gnocchi, il prodotto è particolarmente gustoso in abbinamento a crostini e bruschette e può essere aggiunto per insaporire sughi ed intingoli.

This is a tantalising variation of the classical pesto with basil recipe. Its rich colour comes from the dried tomatoes that are added to the basil, olive oil and pine nuts to create a delicious creamy sauce with a rich reddish colour. Ideal as a sauce with pasta, gnocchi and it is perfect as an appetizer on bruschetta bread or croutons.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
012721	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	520 g	6

SALSA DI NOCI
WALNUTS SAUCE

Una salsa armoniosa e vellutata, dalla consistenza omogenea, che si contraddistingue per l'inconfondibile sapore delle noci finemente macinate secondo ricetta. Perfetta per condire la pasta e gli gnocchi, può essere utilizzata per guarnire fantasiosi crostini e tartine; è delicatissima in abbinamento alle carni bianche, soprattutto pollo, tacchino e faraona.

This wonderfully creamy sauce has an unmistakeable flavour of crushed walnuts and it is so versatile that it can be used with pasta or gnocchi as well as for garnishing canapés. It has a delicate flavour which makes it a perfect choice to use in white meat recipes especially with chicken, turkey and pheasant.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
012732	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	510 g	6

CREMA DI ZUCCA
PUMPKIN SAUCE

Crema vellutata, dal sapore dolce e delicato, ottenuta da zucche raccolte al giusto punto di maturazione e rigorosamente coltivate in Italia, in modo da garantire il gusto migliore. L'utilizzo è versatile, dal condimento per i primi piatti, risotti e pasta al forno, alla farcitura di tortelli e ravioli; è indicata per guarnire la pizza.

This smooth pumpkin creamy sauce has the sweet delicate flavour of ripe Italian pumpkins. This sauce is so versatile and can be used with pasta and rice based dishes, in particular with vegetarian lasagne and as fillings for ravioli and as a topping on pizzas.

DA ZUCCA ITALIANA • FROM ITALIAN PUMPKIN •

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
013042	Latta 1/2 - Tin 1/2	400 g	12

SALSA DI PORCINI
PORCINI SAUCE

Salsa a base di pregiati funghi Porcini e dalla consistenza morbida e cremosa. Pronta all'uso, è ideale nella preparazione di primi piatti, nell'accompagnamento ai secondi di carne, per la farcitura della pasta ripiena e per guarnire gustosi crostini, pizze e tartine.

This smooth creamy sauce is made using prime quality porcini mushrooms. It is ready for use and is ideal with pasta and other first courses, it is also delicious with meat dishes and as a filling for ravioli and for garnishing canapés, pizzas and vol au vents.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
012542	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	520 g	6
013049	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

CREMA DI PORCINI CON TARTUFO
PORCINI SAUCE WITH TRUFFLE

Funghi Porcini, Tartufo Bianchetto e Tartufo bianco sapientemente cucinati in brodo vegetale, insaporiti con un filo di olio ed una manciata di piante aromatiche; opportunamente amalgamati e macinati, creano un pregiato mix di sapori e profumi. La crema ad alta resa è perfetta per accompagnare polenta e cacciagione; squisita sui crostini e sulla pizza, si abbina a tutti i secondi piatti a base di carne.

Porcini mushrooms, Truffle, White truffle wisely cooked in vegetable broth, flavoured with a drop of oil and a fistful of herbs; properly blended and milled, creating a fine mix of flavours and fragrances. This high-yield cream is perfect to accompany polenta and game; and is delicious on croutons, pizza and meat based main courses.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
013056	Latta 1/2 - Tin 1/2	400 g	12

SALSA DI MISTO FUNGHI
MIXED MUSHROOMS SAUCE

Delizioso mélange di funghi assortiti, tritati finemente e immersi in olio di girasole. La salsa è gustosa e dal sapore ricco, perfetta per essere servita in accompagnamento alla cacciagione e alla polenta e per guarnire crostini, pizze e bruschette.

This sauce is made using a mixture of a variety of different mushrooms, that are finely chopped and immersed in sunflower seed oil. This sauce is tasty and rich in flavour and is perfect with game, polenta and as a topping for pizzas and bruschetta bread.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
012549	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	510 g	6

SALSA DI CHAMPIGNON E TARTUFO NERO
CHAMPIGNONS AND BLACK TRUFFLE SAUCE

Preparazione a base di funghi Prataioli e Tartufo nero che esprime l'essenza dell'alta cucina italiana. Pronta all'uso, conferisce un gusto raffinato ed unico a tutte le preparazioni di alto livello.

Preparation based on Field Mushrooms and Black Truffle that expresses the essence of Italian haute cuisine. Ready for use, it gives all high quality preparations a sophisticated and unique taste.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
012619	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	510 g	6
012620	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	520 g	6
012621	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

SALSA DI CHAMPIGNONS E TARTUFO BIANCO
CHAMPIGNONS AND WHITE TRUFFLE SAUCE

Selezionati funghi Prataioli si abbinano ad un pregiato Tartufo bianchetto. La salsa ottenuta è perfetta come condimento per primi piatti di alto livello: tagliatelle, tortellini, tortelloni, crespelle e risotti. È un ottimo ingrediente per realizzare gustose scaloppine, in abbinamento al manzo e per guarnire crostoni caldi e tartine.

Carefully selected champignon mushrooms with prime quality white truffle make a delicious refined sauce which is ideal with pasta dishes using tagliatelle, tortellini and tortelloni, as well as crepes and risottos. Excellent with delicious veal escalopes or with red meat dishes or in canapés and vol-au-vents.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
012626	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	510 g	6

CREMA DI CHAMPIGNONS
ACHAMPIGNONS SAUCE

Delicata crema a base di funghi champignons macinati finemente. Gustosa con le tartine e le bruschette, è perfetta per condire tutti i primi piatti.

Delicate cream based on finely chopped champignon mushrooms. Tasty on canapés and bruschetta bread, perfect for use with first courses.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
012629	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

CREMA DI CARCIOFI
ARTICHOKES SAUCE

Ottenuta da carciofi accuratamente selezionati, sottoposti alla rimozione delle foglie più dure, cotti con brodo vegetale e macinati finemente con un filo di olio di girasole, questa salsa si presenta cremosa e dal gusto delicato ed avvolgente. Per la sua versatilità è perfetta per farcire pizze, focacce e tramezzini, in abbinamento ai primi piatti a base di pasta e riso, e per impreziosire carni bollite, pesce, verdure cotte o anche crude.

Only prime quality artichokes are used to prepare this delicious sauce. The outer leaves are removed then the inner more tender part is cooked in vegetable broth then ground finely with a drop of sunflower seed oil. This sauce is smooth and creamy with a delicate flavour ideal for garnishing pizzas and focaccias or for filling sandwiches, or with pasta and rice dishes as well as with boiled meats, fish and raw and cooked vegetables.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
012591	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	520 g	6
013063	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

CREMA DI CARCIOFI
ARTICHOKES SAUCE

Creazione gastronomica a base di carciofi di alta qualità e coltivati in Italia che, con il gusto pieno e caratteristico dell'ortaggio fresco, conferiscono pregio alla preparazione. La crema si presta ad accompagnare primi piatti di livello, si abbina ai secondi piatti ed è perfetta per creare fantasiosi crostini.

This sauce is made using prime quality Italian artichokes, with an intense flavour and aroma as if they had just been picked. This sauce is perfect to bring out the best in any first and main course.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
013065	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

SALSA DI CARCIOFI E TARTUFO
ARTICHOKES AND TRUFFLE SAUCE

Deliziosa combinazione di carciofi selezionati, teneri e di alta qualità, con Tartufo bianchetto dall'inconfondibile aroma forte. Questa salsa, pronta all'uso e di gran resa, è da gustare in abbinamento ad un delicato risotto ed a tutti i primi piatti di alto livello. Ottima con crostini caldi e tartine.

A delicious mixture of carefully selected prime quality artichokes and white truffle with its characteristic enticingly intense aroma. This sauce is ready for use and has a high yield. Ideal with risottos and refined first courses. Perfect for special buffets to put on hot or cold canapés and savoury pies.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
012633	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	520 g	6

SALSA DI ASPARAGI
ASPARAGUS SAUCE

Consistenza vellutata, sapore delicato e profumo di primavera, tutto racchiuso in questa salsa a base di asparagi, i cui caratteri organolettici sono custoditi intatti nella preparazione. Perfetta per condire la pasta, il riso e per farcire uova, tartine e pizze. Si sposa delicatamente con il pesce e le carni bianche.

This asparagus sauce has a smooth texture and delicate flavour with an aroma typical of springtime. During the preparation of this sauce the taste and aroma of the asparagus are preserved perfectly. It is ideal with pasta and rice dishes and for garnishing eggs and pizzas. It is perfect with fish and white meat.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
012612	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	520 g	6
013077	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

SALSA DI ASPARAGI
ASPARAGUS SAUCE

Asparagi freschi di prima scelta insaporiti da brodo, un battuto di aglio e pepe ed un filo di olio. Vellutata, cremosa e dal gusto delicatissimo, può trasformare tutti i primi piatti a base di pasta e riso in pietanze gourmet. È perfetta per realizzare un antipasto gustoso, spalmata su bruschette e tramezzini o servita con formaggi a pasta dura.

Top quality fresh asparagus cooked in a light broth with a little garlic and pepper and a drop of oil. Smooth and creamy with a really delicate flavour, it can transform pasta and rice based first courses into gourmet dishes. It is perfect for hors d'oeuvres or simply on bruschetta bread or sandwiches or served with a cheese board.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
013084	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

CREMA DI RADICCHIO
RED CHICORY SAUCE

Condimento a base di radicchio accuratamente selezionato e lavorato fresco, per mantenere intatto tutta la sua fragranza. Le foglie di radicchio, opportunamente sminuzzate, sono miscelate con vino rosso, cipolla e olio di girasole. Il prodotto così ottenuto è pronto per avvolgere di gusto primi piatti, risotti, verdure miste e come base per la farcitura della pasta ripiena e della pizza.

This sauce is prepared using carefully selected radicchio which is processed soon after picking not to lose its flavour and fragrance. The radicchio leaves are finely chopped and mixed with red wine, onions and sunflower seed oil. Ideal on pizzas, in risottos, with mixed vegetables and for filling and seasoning ravioli and other types of pasta.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
012535	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	510 g	6
013091	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

SALSA DI CIPOLLA
ONION SAUCE

Ideale con formaggi freschi o stagionati, in abbinamento a grigliate miste o a carni bollite ed in accompagnamento al baccalà, la salsa di cipolle ha un gusto dolce e delicato, caratteristiche che la rendono un ingrediente versatile nelle cucine professionali.

This onion sauce goes hand in hand with fresh or mature cheeses, or it is the star guest at any barbecue with grilled vegetables or grilled or boiled meat. Its sweet delicate taste brings out the best in salted codfish and it is so versatile that it can be used in a variety of recipes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
012528	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	540 g	6

SALSA DI RUCOLA
ROCKET SAUCE

Una selezione di rucola macinata fine è unita ad un trito di cipolla, con un goccio di olio di girasole; la salsa così ottenuta è morbida e cremosa, dal gusto equilibrato, pronta ad assecondare la creatività in cucina. Esalta il gusto dei primi piatti, è perfetta in abbinamento alla carne ed al pesce ed è la base ideale per la farcitura della pasta ripiena.

Ground rocket and finely chopped onions with a drop of golden sunflower seed oil make this sauce smooth and creamy, ready to be used in creative recipes. It makes a tasty sauce with pasta or for filling ravioli or it is ideal with meat or fish dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
012556	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	540 g	6

SALSA DI ORTICHE
NETTLES SAUCE

Le cime più giovani delle piante di ortiche, raccolte nella stagione primaverile, sono cotte e macinate finemente con cipolla, aglio ed una spolverata di Grana Padano. Un filo di olio armonizza l'impasto dal sapore delicato e fresco, pronto per essere servito come condimento alla pasta e agli gnocchi, per la farcitura della pasta ripiena e in accompagnamento ai contorni di verdura e ai secondi a base di pesce.

The most tender part of the nettle is picked in spring, then it is minced with onions, garlic and a sprinkling of Grana Padano cheese. A drop of oil brings out its delicious fresh flavour making it ideal to use with fresh pasta, gnocchi or for a filling for pasta dishes like ravioli. It is also used with vegetable side-dishes and main fish dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
012584	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	540 g	6

SALSA DI PEPERONI
PEPPERS SAUCE

Salsa a base di peperoni, raccolti a giusto grado di maturazione e macinati fini per conferire alla preparazione un'inconfondibile gusto dolce ed una consistenza vellutata. Si abbina gradevolmente alla carne ed al pesce, perfetta per accompagnare bolliti e grigliate miste, è squisita spalmata sui crostini e per insaporire sughi ed intingoli.

Delicious ripe peppers are used in this tasty sauce. They are finely cut and ground to make a smooth sweet tasting sauce which is ideal with meat and fish dishes. Exquisite with boiled meats and mixed grills or as a topping on crusty bread or in sauces.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
012563	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	540 g	6

SALSA DI OLIVE VERDI
GREEN OLIVES SAUCE

La polpa di olive verdi è macinata finemente con olio extravergine di oliva ed un pizzico di sale. Proprio come in una ricetta casalinga, pochi e semplici ingredienti creano un gusto deciso e genuino. La salsa è ideata per la preparazione di crostini, tartine, tramezzini, panini, bruschette e può essere utilizzata per insaporire sughi ed intingoli.

Finely ground green olives mixed with prime quality olive oil and a pinch of salt give this sauce the taste and fragrance of a real homemade recipe, using only a few simple ingredients. It is so versatile that it can be used in sandwiches and on bruschetta bread as well as to give added flavour to sauces.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
012570	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	530 g	6

SALSA DI OLIVE NERE
BLACK OLIVES SAUCE

Olive nere, delicato olio extra vergine di oliva e sale, si fondono in questa pasta cremosa ed omogenea, dal gusto ricco e pieno. Ideale per la preparazione di pasticceria salata, dona un tocco in più a sughi e salse ed è squisita in abbinamento ai formaggi a pasta dura.

Black olives in prime quality olive oil with a pinch of salt, make this paste smooth and creamy with a rich intense flavour. Ideal as a filling for savoury pies as well as giving additional flavour to sauces. Exquisite with bread and cheese.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
012577	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	530 g	6

SALSA DI FINOCCHIETTO SELVATICO
WILD FENNEL SAUCE

Solo le foglie ed i fiori del finocchietto selvatico che cresce spontaneamente nelle campagne siciliane, sono impiegati in questa salsa vellutata, dal sapore di autentico. È ideale per insaporire primi piatti e le zuppe di verdure. È inoltre particolarmente indicata come base per la pasta con sarde.

The flowers and leaves of wild fennel which grow in the Sicilian countryside are used to make this delicious smooth sauce. Wild fennel is commonly used to add strong flavour and aroma to a variety of dishes like pasta based first courses, in couscous and vegetable soup. It enriches the flavour of sauces and is ideal with meat and fish based second courses. Pasta with sardines is a dream come true with his sauce.

DA FINOCCHIETTO ITALIANO • FROM ITALIAN WILD FENNEL •

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
012598	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	520 g	6

SALSA DI PISTACCHIO
PISTACHIO SAUCE

Dalla tradizione siciliana trae origine questa salsa a base di pistacchi selezionati, che racchiude tutto il sapore autentico delle ricette semplici e genuine. Pochi ingredienti miscelati per creare un condimento dall'aroma intenso e dal colore brillante, particolarmente gustoso in abbinamento alla pasta ed al pesce, ideale per guarnire tartine e crostoni fantasiosi.

Pistachios are carefully picked and mixed with sunflower oil and seasoned to produce a delicious genuine sauce. These few ingredients give a rich flavour and aroma to a variety of dishes, such as pasta and fish dishes. Ideal for garnishing savoury pies.

RICETTA ANTICA
ANCIENT RECIPE

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
012605	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	520 g	6

SALSA DI POMODORI SECCHI
DRIED TOMATOES SAUCE

Salsa rosso brillante, dalla consistenza ricca e dal profumo intenso, è ottenuta dalla macinazione di pomodori essiccati con acciughe, aglio e basilico; un filo di olio ne ammorbidisce l'impasto. Un armonioso condimento il cui profumo ricorda il nostro Mediterraneo. Ideale per condire primi piatti, per rendere stuzzicanti le cotture in umido e per esaltare tutti i piatti di mare.

This bright red sauce with its rich texture and intense aroma is obtained by grinding dried tomatoes with anchovies, garlic and basil then adding a drop of oil to soften the mixture. A delicious sauce that evokes the flavour and aroma of the Mediterranean sea. Ideal with pasta based dishes and for oven cooked meat dishes and to bring out the flavour of fish dishes.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
012640	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	530 g	6

CREMA 5 FORMAGGI
5 CHEESE SAUCE

Intensa e profumata, la crema è realizzata con formaggi di alta qualità, Fontal, Emmenthal, Maasdammer, Grana Padano e Gorgonzola, quest'ultimo arricchisce e dona pregio alla ricetta. La lavorazione avviene con cura ed in maniera delicata, per mantenere intatti gli aromi. Ideale per mantecare i risotti o per condire tutti i tipi di pasta, può essere utilizzata per guarnire le tartine, per farcire crêpes, panini e vol-au-vent.

An explosion of flavour and aroma comes from this sauce prepared with high quality cheeses like: Fontal, Emmenthal, Maasdammer, Grana Padano and Gorgonzola. This last cheese gives added prestige and flavour to this recipe. This product is made carefully and delicately to preserve the natural aroma of these cheeses. Ideal to make pasta and risotto recipes creamier and tastier. Perfect for garnishing crepes, sandwiches and vol-au-vent.

GUSTOSA
TASTY

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
013028	Latta 1/2 - Tin 1/2	400 g	12

CREMA 4 FORMAGGI
4 CHEESE SAUCE

Prodotto che nasce per soddisfare le esigenze dei professionisti della pizza. Mix di formaggi Fontal, Emmenthal, Grana Padano e Maasdammer fusi nel burro, disponibili in una deliziosa crema fresca, gustosa e malleabile. Mantiene colore in cottura, senza imbrunirsi e seccarsi, non inumidisce l'impasto e si lega armoniosamente agli altri ingredienti. La crema è perfetta anche sui crostini e per la farcitura di tramezzini.

This product was specifically created for pizza chefs. It is a mixture of cheeses including: Fontal, Emmenthal, Grana Padano and Maasdammer all melted with butter. The result is a tasty paste which can easily be spread on bread for the preparation of sandwiches. It maintains its colour and texture during cooking and when used on bread or pizza bases it does not make them soggy.

SPECIALE PIZZA SPECIAL

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
013021	Latta 1/2 - Tin 1/2	400 g	12

CREMA AI 4 FORMAGGI
4 CHEESE SAUCE

Salsa vellutata dal gusto avvolgente, ottenuta da una selezione di formaggi Fontal, Cheddar, Parmigiano Reggiano ed Emmenthal sapientemente fusi nel burro. La crema può essere utilizzata calda, su piatti di pasta, riso o gnocchi, oppure fredda, per farcire panini, per guarnire crostini stuzzicanti e la pizza.

This smooth tasty sauce is obtained using a selection of cheeses such as Fontal, Cheddar, Parmigiano Reggiano and Emmenthal all melted together with a little butter. This creamy sauce is ideal hot with pasta, rice and gnocchi. It is also delicious cold as a sandwich filling, or as a topping on pizzas, canapés or vol au vents.

GRAN RESA
GREAT YIELD

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
012514	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	520 g	6
013014	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

CREMA DI FORMAGGI CON TARTUFO
CHEESE AND TRUFFLE SAUCE

Il sapore delicato di una selezione di formaggi (Fontal, Emmenthal, Grana Padano, Pecorino), fusi nel burro incontra quello aromatico e persistente del Tartufo Bianco. Prodotto di alta qualità, ideale per condire primi piatti, farcire paste ripiene, preparare panini e tramezzini ed accompagnare verdure fresche di stagione o affettati. Ottimo per guarnire pizze bianche e a base di mozzarella.

The delicate flavour of this sauce made with a selection of cheeses: Fontal, Emmenthal, Grana Padano and Pecorino all melted with butter is enhanced with white truffle making this a very high quality product, ideal with pasta and rice based recipes, especially for filling pasta like ravioli. Perfect for making rich fillings for sandwiches and with fresh vegetables and cold meats. Excellent on mozzarella based pizzas with or without tomatoes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
013035	Latta 1/2 - Tin 1/2	400 g	12

SALSA DI PECORINO ROMANO D.O.P.
"PECORINO ROMANO" D.O.P. CHEESE SAUCE

Salsa a base di formaggio Pecorino Romano stagionato, dal caratteristico sapore deciso e leggermente piccante. La crema, intensa e sapida, è ideale per condire primi piatti, in abbinamento alle fave ed ai broccoli, per guarnire la pizza ed è la base ideale nella preparazione del celebre piatto Cacio e Pepe.

The base of this tasty sauce is mature Roman Pecorino cheese which has a light spicy flavour. This creamy sauce is ideal for seasoning first courses or with vegetables, in particular with broad beans and broccoli. It is perfect for garnishing pizzas and in the famous "Cacio e Pepe" recipe.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
012521	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	540 g	6

CREMA DI ‘NDUJA
NDUJA PASTE

Specialità gastronomica regionale, dal sapore inconfondibile. Ricavata da carni scelte di suino, aromatizzata con peperoncino piccante, è ottima sui crostoni e come condimento per sughi e pasta.

Regional culinary speciality, with an unmistakable flavour. Obtained from choice pork meats, flavoured with chilli pepper, excellent on toasted bread and to dress sauces and pasta.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
013050	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	260 g	6

SALSA DI FEGATINI DI POLLO
CHICKEN LIVERS SAUCE

Questa salsa esprime tutta l’essenza della tradizione gastronomica toscana. I fegatini di pollo sono finemente macinati con cipolla, capperi, acciughe e pepe, secondo la ricetta tradizionale. Il composto ottenuto è cremoso e gustoso, perfetto per essere spalmato sui crostoni di pane casareccio da servire come antipasto.

This sauce is made following the traditional recipe from Tuscany using finely ground chicken liver which is cooked with onions, capers, anchovies and pepper. This tasty creamy sauce is perfect on bread, canapés, and as a filling for vol au vents.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
012507	Vaso Vetro 580 ml - Glass Jar 580 ml	540 g	6

CREMA DI SALMONE
SALMON SAUCE

Preparata con salmoni freschi, di prima qualità e pescati nell’acque fredde del Nord, la crema ha un sapore delicato e fresco. Ottima sulle tartine e salatini per aperitivo, per preparare stuzzicanti finger food e per condire primi piatti e risotti.

A delicate creamy sauce prepared with prime quality fresh salmon from the cold waters of the North Sea which is ideal for buffets, finger food, to garnish pies and with pasta and rice based recipes.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
013007	Latta 1/2 - Tin 1/2	400 g	6

CREMA DI SCAMPI
PRAWNS SAUCE

Crema a base di delicati crostacei di alta qualità, pronta all’uso e di gran resa. Indicata per condire primi piatti, risotti in particolare, e per guarnire crostini e tartine, arricchisce di gusto tutte le pietanze di mare.

This cream is made using prime quality prawns which is ready to use and has a high yield. Ideal for pasta based first courses and risottos and as a topping on canapés and vol-au-vents.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
013009	Latta 1/2 - Tin 1/2	400 g	12

LE SALSE
SAUCES

Le nostre salse utilizzano materie prime rigorosamente selezionate, uova fresche pastorizzate, olio di girasole ed erbe aromatiche. Una ricetta che regala gusti vivaci, ben calibrati, pensati per accompagnare con successo carni, verdure e panini.

Our sauces are made using carefully selected raw materials, fresh pasteurised eggs, sunflower oil and aromatic herbs. A recipe that offers lively, well-balanced flavours created to successfully accompany meats, vegetables and filled rolls.

SALSA PRONTA PER BRUSCHETTA
BRUSCHETTA READY SAUCE

I pomodori raccolti a giusto grado di maturazione, sono tagliati a cubetti ed impreziositi da una manciata di erbe aromatiche e da un filo di olio extra vergine di oliva per esaltare il gusto genuino della salsa. Pronta all'uso, è ideale per guarnire le bruschette, i crostoni e farcire panini e tramezzini.

Ripe tomatoes cut into cubes and sprinkled with aromatic herbs and a drop of extra virgin olive oil to bring out the authentic taste of this sauce. Ready for use and ideal as a topping on bruschetta bread and as a filling for sandwiches.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
012032	Vaso Vetro 1062 g - Glass Jar 1062 g	1000 g	6

SALSA PICCANTISSIMA
SPICY SAUCE

Verdure selezionate ed un pizzico di peperoncino per rendere il gusto ancora più vivace a questa salsa dal sapore piccante, dal colore vivace e dalle consistenza corposa. Il preparato è ottimo in accompagnamento alle bruschette, panini caldi e piadine, gustoso in abbinamento al bollito ed alle grigliate miste.

In this sauce the mixed vegetables are woken up by a pinch of chili that adds that spiciness, flavour and colour typical of this sauce. It is ideal with bruschetta breadand hot sandwich fillings not to mention with boiled meats and mixed grills.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
012040	Vaso Vetro 1062 g - Glass Jar 1062 g	980 g	6

SALSA MEXICAN DIP
MEXICAN DIP SAUCE

Classico condimento della cucina messicana, realizzato con pomodoro, cipolla e peperoncini. Piccante e dolce al tempo stesso, questa salsa molto aromatica è ideale per accompagnare chips di mais, tortillas e fantasiosi aperitivi.

Classic Mexican dressing, made with tomato, onion and chilli pepper. Both spicy and sweet, this extremely aromatic sauce is ideal with corn chips, tortillas and imaginative aperitifs.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
018028	Vaso Vetro 1062 g - Glass Jar 1062 g	1050 g	6

SALSA TONNATA
TUNA SAUCE

Cremosa e dal gusto casalingo perché preparata secondo la ricetta tradizionale: uova, tonno, aceto, capperi e le immancabili acciughe, il tutto ben armonizzato da olio di girasole. Perfetta per farcire focacce e tramezzini, può essere impiegata come ingrediente base per il vitello tonnato e per impreziosire di gusto carni bollite, pesce, verdure cotte e crude.

Creamy tuna sauce with a homemade taste prepared following a traditional recipe using: eggs, tuna, vinegar, capers and anchovies mixed together with sunflower seed oil. Perfect for filling sandwiches and focaccias, as well as being essential in recipes like veal in tuna sauce. It is ideal with boiled meats, fish and raw and cooked vegetables.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
012000	Vaso Vetro 1062 ml - Glass Jar 1062 ml	1000 ml	6

SALSA TARTARA
TARTARA SAUCE

Al gusto intenso e delicato della maionese si aggiunge la nota fresca e frizzante di una fantasia di ortaggi selezionati e macinati, il tutto per creare una salsa ricca e saporita. Dalla consistenza morbida ed omogenea, accompagna carni bollite, pesce, verdure cotte e crude ed è deliziosa nella farcitura di panini e piadine.

The delicate flavour of mayonnaise with a touch of freshly picked ground vegetables makes this sauce an explosion of flavour. Its smooth texture and rich taste make it ideal to be served with boiled meats, fish, raw and cooked vegetables as well as being a tasty filling for sandwiches and pies.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
012008	Vaso Vetro 1062 ml - Glass Jar 1062 ml	1000 ml	6

SALSA COCKTAIL
COCKTAIL SAUCE

Uova fresche pastorizzate, doppio concentrato di pomodoro, zucchero e olio di girasole; l'aggiunta di un goccio di brandy conferisce alla preparazione un aroma inconfondibile che esalta il sapore del pescato e accompagna gradevolmente le pietanze di mare. Data la sua versatilità è perfetta per accompagnare ogni fantasia gastronomica.

Fresh pasteurized eggs, double concentrated tomato paste, sugar and sunflower seed oil with a drop of brandy give this sauce that unmistakeable aroma and flavour that bring out the best in fish dishes. This sauce is so versatile that there is no end to the dished it can be used in.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
012024	Vaso Vetro 1062 ml - Glass Jar 1062 ml	1000 ml	6

SALSA CAPRICCIOSA
CAPRICCIOSA SAUCE

Peperoni, carote e sedano rapa, tagliati a julienne si tuffano in una cremosa maionese per dare un tocco in più ad antipasti, tramezzini e piadine.

Peppers, carrots and celeriac, cut into julienne strips in creamy mayonnaise to give an extra touch of flavour to hors d'oeuvres, sandwiches and flatbread.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
012026	Vaso Vetro 1062 g - Glass Jar 1062 g	950 g	6

SALSA BOSCAIOLA
BOSCAIOLA SAUCE

Il sapore della salsa maionese è vivacizzato in questa preparazione, da una manciata di champignons per creare un vero concentrato di gusto. Ottimo per sfiziose tartine e bruschette.

In this preparation, mayonnaise sauce is spiced up with a handful of champignon mushrooms, to create a true explosion of flavour. Excellent for tasty canapés and bruschetta bread.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
012027	Vaso Vetro 1062 ml - Glass Jar 1062 ml	950 g	6

SALSA BERNESE
BÉARNAISE SAUCE

Sauce béarnaise, vellutata nella consistenza e raffinata nel gusto. Si presta a tanti impieghi in cucina, perfetta in abbinamento ai secondi piatti di carne o pesce.

Béarnaise Sauce, with a velvety texture and sophisticated flavour. Great for a host of uses in the kitchen, perfect served with meat and fish based second courses.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
012010	Vaso Vetro 1062 ml - Glass Jar 1062 ml	950 g	6

MAIONESE GASTRONOMICA
GOURMET MAYONNAISE

Uova fresche pastorizzate, aceto di vino ed olio di semi di girasole si emulsionano perfettamente per dar vita ad una maionese cremosa ed omogenea, dal colore giallo chiaro e dal gusto tipicamente italiano, morbido e delicato. Perfetta per accompagnare pesce, carni, pollame e verdure, è gustosissima per farcire panini e tramezzini e può essere utilizzata come ingrediente base per la preparazione di altre salse.

Fresh pasteurized eggs, wine vinegar and sunflower seed oil which when mixed together create a creamy light yellow coloured mayonnaise with a delicate typically Italian flavour. Perfect with fish, meat, chicken and vegetables, in sandwiches and as the basic ingredient to make other sauces.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
004590	Monodose	15 g	200
012080	Squeezer	300 ml	12
012072	Squeezer	1000 ml	6
012064	Vaso Vetro 1062 ml - Glass Jar 1062 ml	1000 ml	6
012048	Secchiello 5/1 - Bucket 5/1	5000 g	2

TOMATO KETCHUP
TOMATO KETCHUP

La salsa nasce dalla combinazione di pomodoro maturo dolce con aceto di vino, zucchero e spezie, proprio come vuole la tradizione americana. Si abbina perfettamente a patatine fritte, hamburger, wurstel e carne alla griglia ed è ideale come ingrediente base per la preparazione della salsa rosa.

This sauce is made with ripe sweet tomatoes, wine vinegar, sugar and spices following the best American ketchup recipes. Perfect to be served with chips, hamburgers, frankfurters and grilled meat and ideal as a basic ingredient for preparing cocktail sauce.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
004595	Monodose	15 g	200
012112	Squeezer	340 g	12
012104	Squeezer	1000 g	12
012096	Secchiello 5/1 - Bucket 5/1	5000 g	2

SENAPE
MUSTARD

Dalla lenta macinazione dei semi di senape si ottiene una farina che è dapprima abilmente impastata con aceto, sale ed una manciata di spezie e poi stagionata a lungo per ottenere questa salsa dal gusto delicato ed equilibrato e dalla consistenza cremosa. Perfetta in abbinamento a carne, pesce, uova e formaggi stagionati.

To make this product mustard seeds are slowly ground into a fine flour which is mixed with vinegar, salt and spices to obtain this delicate spicy paste with a smooth texture. It can be paired with meats, fish, eggs and mature cheeses.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
004599	Monodose	15 g	200
012144	Squeezer	300 ml	8
012139	Squeezer	1000 ml	6
012136	Vaso Vetro 1062 ml - Glass Jar 1062 ml	1000 ml	6
012128	Secchiello 5/1 - Bucket 5/1	5000 g	1

SALSA BARBECUE
BARBECUE SAUCE

L'aroma di affumicato è assoluto protagonista di questa salsa dal tipico colore rosso scuro e dal sapore leggermente agrodolce. Perfetto complemento per la carne alla griglia.

The key ingredient of this sauce, with its typical dark red colour and slightly sweet and sour flavour, is its smoky aroma. The perfect complement for grilled meat.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
018506	Squeezer	1040 g	12
018044	Tanica 2400 g - Tank 2400 g	2400 g	6
018047	Secchiello 5/1 - Bucket 5/1	5000 g	1

IL RISO
RICE

In Ristoris abbiamo selezionato i risi della migliore tradizione italiana: arborio, carnaroli, vialone nano, ognuno con caratteristiche proprie e qualità eccezionali. Dalle ricette classiche alle innovative, dai risotti alle insalate e alle minestre: la straordinarietà del riso e la sua versatilità sono al servizio delle vostre idee più gustose.

In Ristoris we have chosen the best Italian rice: Arborio, Carnaroli and Vialone Nano, each with its own extraordinary properties and qualities. From classic to innovative recipes, from risottos to rice salads to soups: the exceptional nature of rice and its versatility at the service of your tastiest ideas.

RISO CARNAROLI
CARNAROLI RICE

Riso pregiato e consistente, considerato dai professionisti della ristorazione come la perla del riso italiano. Granelli lunghi, molto grandi, di forma affusolata e di gran tenuta alla cottura. Per la sua grande capacità di assorbire condimenti ed aromi è particolarmente adatto per la preparazione di risotti dove i chicchi appariranno ben separati tra di loro.

This rice is considered by the experts to be one of the best varieties of Italian rice. It has long thin grains that become soft after cooking. This variety of rice absorbs condiments and seasoning very easily and is ideal for the preparation of risottos as the grains do not stick to each other.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
003028	Astuccio 4/4 - Case 4/4	1000 g	12
003030	Sacco 5 Kg - Bag 5 Kg	5000 g	4

RISO ARBORIO
ARBORIO RICE

Riso arborio 100% italiano, caratterizzato da chicchi grandi di colore bianco perlato. Il chicco presenta un nucleo centrale che in cottura rimane al dente, mentre la superficie cede quella giusta quantità di amido che permette di legare minestre e minestroni e di mantecare i risotti rendendoli morbidi e cremosi.

This Arborio rice is 100% Italian in origin, and is characterised by its large pearly white grain. During cooking the inner part of the grain remains “al dente” while on the surface of the grain the right amount of starch is produced to thicken vegetable soups and make risotto dishes soft and creamy.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
003014	Astuccio 4/4 - Case 4/4	1000 g	12
003016	Sacco 5 Kg - Bag 5 Kg	5000 g	4

RISO VIALONE NANO
VIALONE NANO RICE

Riso semi-fino italiano di origini antiche, dal chicco medio con forma tondeggiante e leggermente allungata. Presenta una perla centrale molto estesa, capace quindi di assorbire i condimenti e di incrementare notevolmente il suo volume. Il riso Vialone nano ha un’alta resa ed è ideale per risotti di alto livello, si apprezza particolarmente in abbinamento con carne e pesce.

This variety of Italian rice has a long history. Its medium sized grains are slightly long and plump. The inner part of the grain is wide and absorbs condiments very easily causing it to increase its volume considerably. It has a very good yield and is ideal in risottos as well as with meat and fish dishes.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
003035	Astuccio 4/4 - Case 4/4	1000 g	12

RISO BALDO
BALDO RICE

Varietà di riso italiano emergente, sempre più utilizzato nelle cucine italiane ed internazionali. Per la sua struttura cristallina e compatta, è un ottimo ingrediente per risotti, insalate di riso, timballi ed arancini di riso. Molto versatile, si presta ad essere consumato in brodo, con verdure e nelle minestre tradizionali.

A new variety of Italian rice, which is becoming more and more popular both in Italy and abroad thanks to its crystal like compact grains which make it an excellent choice for risotto recipes, rice salads, timbales and fried rice balls.It is so versatile that it can be used with broth, vegetables and traditional soups.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
003021	Astuccio 4/4 - Case 4/4	1000 g	12
003023	Sacco 5 Kg - Bag 5 Kg	5000 g	4

RISO VENERE
“VENUS” RICE

Questo riso integrale dalla fragranza esotica, nasce dall’incrocio di alcune selezioni di riso italiano con un’antica e particolare varietà di riso cinese. Si riconosce per il suo caratteristico ed intenso colore ebano, dovuto ai pigmenti naturalmente presenti nel chicco. Per le sue esclusive proprietà organolettiche è sublime con i crostacei ed il caviale e si adatta molto bene nell’accompagnamento di pesce e verdure.

This variety of rice is the result of mixing some carefully selected Italian rice types with an old and unusual variety from China. The result is a rice with an intense exotic aroma and rich taste. It is characterised by its black colour coming from the pigments in the grains themselves. These organoleptic qualities make it an excellent choice to use with fish dishes, caviar, shellfish and vegetable dishes.

DA RISO ITALIANO • FROM ITALIAN RICE •

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
003000	Astuccio 4/4 - Case 4/4	1000 g	12

RISO RIBE PARBOILED
RIBE PARBOILED RICE

Riso fino ribe di origine italiana, sottoposto al trattamento parboiled che prevede la cottura in acqua del risone grezzo e la successiva disidratazione mediante aria calda. Il procedimento conferisce al riso una caratteristica colorazione ambrata e consente di ottenere chicchi molto consistenti e dal sapore delicatamente amidaceo. Non scuoce mai ed è perfetto per la classica insalata.

Italian rice which is cooked in hot water, then steamed and finally air-dried. This parboiling process gives the rice a golden yellow colour and the grains have a light starchy flavour. This rice is never overcooked and is perfect in rice salads.

DA RISO ITALIANO • FROM ITALIAN RICE •

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
003007	Astuccio 4/4 - Case 4/4	1000 g	12
003009	Sacco 5 Kg - Bag 5 Kg	5000 g	4

RISO PER ARANCINI
RICE FOR ARANCINI BALLS

Chicchi piccoli, corposi e ricchi di amido, selezionati per avere in cottura pre-frittura il giusto grado di collosità. Questo riso dà vita ad impasti consistenti per arancini che non si sfaldano in frittura.

Small fleshy grains, rich in starch, selected to obtain the right degree of glutinosity during cooking prior to frying. This rice produces mixtures for rice croquettes that do not crumble when fried.

DA RISO ITALIANO • FROM ITALIAN RICE •

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
003039	Sacco 5 Kg - Bag 5 Kg	5000 g	4

RISO BASMATI
BASMATI RICE

Delicata nel gusto, questa varietà di riso si caratterizza per chicchi lunghi e sottili pronti a sprigionare con la cottura l’inconfondibile fragranza di noce. Da utilizzare per la preparazione pilaf, per contorni ed insalate.

With its delicate flavour, this variety of rice is characterized by long thin grains that release an unmistakable fragrance of walnuts when cooked. For use to prepare pilaf, side dishes and salads.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
003033	Astuccio 4/4 - Case 4/4	1000 g	10

I FIOCCHI E LE FARINE

FLAKES AND FLOURS

Fiocchi da patate selezionate, farine gialle profumate e poi ancora il prezioso zafferano: sono gli indispensabili in cucina, la base per preparare un soffice purè o per creare velocemente una polenta perfetta ed un gustoso risotto.

Choice potato flakes, fragrant yellow cornmeal and precious saffron: indispensable in the kitchen for preparing creamy mashed potatoes, perfect quick polenta and tasty risotto.

FIOCCHI DI PATATE
POTATO FLAKES

Preparato in fiocchi ottenuto da patate selezionate e di alta qualità. Pronto all'uso, è estremamente versatile e può essere facilmente personalizzato con aromi e condimenti. Il risultato è un purè soffice e morbido; ideale per accompagnare carne e pesce, può essere adoperato nella preparazione di crocchette, patate duchessa, gnocchi e per rendere morbidi e soffici gli impasti di panetteria e la farcitura della pasta ripiena.

Potato flakes prepared using prime quality potatoes. Ready for use and extremely versatile. They can be used to make soft creamy mashed potatoes and they are ideal as a side dish with meat and fish courses. It is perfect for making potato croquettes ,Duchess potatoes, potato gnocchi and for making soft dough and as a filling in pasta dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
004007	Sacco 2x5 Kg - Sack 2x5 Kg	10000 g	1
004000	Sacco - Sack	25000 g	1

PREPARATO PER PURÈ
MASHED POTATOES

Preparato per purè composto da patate provenienti da culture selezionate e trasformate tecnologicamente in scaglie sottili di colore giallo oro. Il purè facile e veloce da preparare, ha un gusto delicato caratteristico di patata cotta e può essere personalizzato con aromi e condimenti. Gustoso come contorno, può essere aggiunto a sughi e preparazioni di carne per aumentarne la morbidezza.

Preparation for tasty purée using carefully selected high quality potatoes which are thinly sliced making this purée quick and easy to prepare. It has the delicate flavour of freshly boiled potatoes. Ideal as a side dish or to be used with sauces and added to meat dishes to make them creamier.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
004014	Sacchetto 4/4 - Bag 4/4	1000 g	20

PATAQUICK
PATAQUICK

In soli cinque secondi è possibile ottenere, friggendo questi pratici cracker salati in olio bollente, chips croccanti e gustosissime. Perfette per creare snack sfiziosi, irresistibili nell'accompagnare l'aperitivo.

In just five seconds, these practical salted crackers can be fried in boiling oil to become crispy and flavoursome chips. Perfect to create tasty snacks, irresistible together with aperitifs.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
004038	Barattolo 3/1 - Jar 3/1	3000 g	1

PREPARATO PER CROCCHETTE
READY - MADE MIXTURE FOR CROQUETTE

Miscela in polvere ottenuta da patate disidratate di prima qualità. Semplice da utilizzare, il preparato può essere personalizzato con l'aggiunta di ingredienti freschi per creare in pochi minuti fantasiose crocchette.

Powdered mixture obtained from top quality dehydrated potatoes. Simple to use, the preparation can be customized with the addition of fresh ingredients to create imaginative croquettes in just a few minutes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
004077	Sacchetto 4/4 - Bag 4/4	1000 g	6

PREPARATO PER GNOCCHI
READY - MADE MIXTURE FOR GNOCCHI

Formulazione a base di patate selezionate, bilanciata negli ingredienti e studiata per soddisfare tanto le esigenze delle lavorazioni artigianali quanto quelle industriali. Il risultato è garantito: gnocchi gustosi come quelli fatti in casa.

Formulation based on choice potatoes, with balanced ingredients and created to satisfy the needs of both traditional and industrial processing. The result is guaranteed: gnocchi that taste as if they were home-made.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
004059	Sacchetto 800 g - Bag 800 g	800 g	30

ZAFFERANO
SAFFRON

Un'intensa colorazione giallo-oro, un sapore deciso e rotondo ed un profumo diffuso rendono questo zafferano in polvere una spezia estremamente versatile. Usato fin dall'antichità per le sue proprietà benefiche e gastronomiche, è ideale per impreziosire risotti, arancini, paella e carni bianche.

This spice has an intense golden colour and rich flavour and aroma make it extremely versatile. Saffron has been used throughout history for its beneficial qualities and distinctive flavour. It is perfect to bring out the best in risotto dishes, fried rice balls, paellas and dishes based on white meat.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
004028	Bustina Tris 0,125 g x 3 Saffron Bags Trio 0,125 g x 3	0,125 g	75

POLENTA ESPRESSA
POLENTA EXPRESS

Polenta soffice e cremosa, realizzata con pura farina gialla di mais che grazie al processo di precottura è pronta in pochi minuti. Al naturale, alla griglia o fritta, questa polenta è particolarmente gustosa in abbinamento a formaggi teneri e stagionati, funghi e salumi.

Soft creamy polenta made with yellow cornflour which has been precooked. It is ready in no time and can be eaten as it is, fried or grilled or with soft and mature cheeses, mushrooms and cold meats.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
004035	Sacchetto 1/2 - Bag 1/2	500 g	20

I PRECOTTI
PRECOOKED MEAT

Queste sono le carni che abbiamo selezionato e aromatizzato con estrema cura. Il loro sapore è delicato, la loro consistenza morbida e compatta proprio come si addice ai tagli di prima qualità. Facili da preparare grazie alla precottura, esse sono ideali per creare ricette sempre nuove e gustose.

These are meats carefully selected and seasoned by us. Their flavour is delicate, their consistency tender and compact, just as befits top quality cuts. They are precooked to make them easy to prepare, ideal for creating new tasty recipes.

STINCO DI PROSCIUTTO
HAM SHANK

Stinco di coscia con osso di puro suino, parzialmente precotto senza aggiunta di polifosfati e conservanti, confezionato in busta di alluminio sottovuoto.
La selezione della materia prima conferisce pregio alla preparazione finale, mentre il processo di sterilizzazione ne garantisce una conservazione prolungata anche senza refrigerazione. Dal gusto ricco, dal sapore delicato e poco speziato, lo stinco può essere facilmente personalizzato con aggiunta di vino bianco ed erbe aromatiche durante il riscaldamento in forno o al microonde.

Precooked shin bone of ham without polyphosphates or preservatives, vacuum packed in protective aluminium wrapping. This product is carefully selected to guarantee its excellent quality, while the sterilization process it undergoes means it can be kept in a store room for a relatively long period. Its rich taste and delicate flavour can be personalised by adding white wine and herbs while heating it up in the oven or microwave oven.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
001005	Busta - Bag	600 g	6

STINCO DI PROSCIUTTO IN ACETO BALSAMICO DI MODENA
HAM SHANK IN BALSAMIC VINEGAR OF MODENA I.G.P.

La carne di puro suino, fresca e di prima qualità, è sapientemente marinata prima della cottura con l'Aceto Balsamico di Modena ed una manciata di erbe aromatiche. Lo stinco di prosciutto ottenuto è tenero, dal profumo avvolgente e si abbina perfettamente con tutte le verdure all'agrodolce e trifolate.

The secret of this dish lies in the quality of the ham which is carefully marinated before cooking in balsamic vinegar from Modena and then seasoned with a sprinkling of fresh aromatic herbs. In this way the meat remains tender with a lingering rich aroma. Ideal with sweet and sour or sautéed vegetables.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
001042	Busta - Bag	600 g	6

STINCO D'AGNELLO
LAMB SHANK

Stinco di ovino selezionato, accuratamente profumato con aglio, rosmarino, spezie ed erbe aromatiche, secondo una preparazione semplice e genuina. Facile da utilizzare, basta completare la cottura in forno tradizionale o nel microonde, personalizzando a piacimento la pietanza con aggiunta di vino bianco, erbe aromatiche e patate.

This is a rich genuine second course dish obtained using carefully selected lamb's meat which is seasoned with garlic, rosemary and other herbs and spices following a traditional recipe. This dish is ready in no time by simply placing it in a hot oven or microwave to finish cooking it. White wine, herbs and vegetables can be added to give this dish that extra touch that makes the difference.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
001049	Busta - Bag	440 g	6

COSCIA D'ANATRA
DUCK LEG

Prodotto parzialmente cotto ottenuto da pura anatra selezionata, profumato sapientemente con spezie, erbe aromatiche e sale, senza aggiunta di polifosfati, conservanti e glutammato monosodico. Di facile utilizzo, basta completare la cottura lessando la coscia d'anatra in acqua fredda o riscaldandola in forno o al microonde. Il risultato è garantito: aspetto invitante, sapore delicato e non salato, consistenza compatta ma morbida.

Precooked duck's thigh, seasoned with carefully selected herbs and salt, without adding polyphosphates preservatives or monosodium glutamate. Quick to prepare as it only requires a little cooking in water or heating up in a traditional oven or microwave. The result is a deliciously inviting dish which has a delicate, not salty flavour, the meat is tender and the taste is rich.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
001035	Busta - Bag	300 g	6

IL PESCE
FISH

Acciughe, gamberetti, vongole, tonno: i protagonisti del mare vengono lavorati e conservati con esperienza e amore per rendere memorabile al palato il loro profumo e il loro gusto. Sono ideali per la preparazione di ogni ricetta: dagli antipasti, pizze, insalate e ai piatti gourmet.

Anchovies, shrimps, clams and tuna: the protagonists of the sea are expertly and lovingly processed and preserved, to give them a memorable fragrance and taste. They are ideal for preparing any recipe, from hors d'oeuvres, to pizzas, to salads, to gourmet dishes.

ACCIUGHE A FILETTI
ANCHOVIES IN FILLETS

Filetti di acciughe carnosi, dal colore brillante, ben calibrati ed immersi in olio di semi di girasole. Buonissimi sulle pizze e sulle focacce, donano alla pasta e a fantasiose insalate una preziosa fragranza di mare.

Fleshy fillets of brightly coloured anchovies ,well calibrated and immersed in sunflower seed oil. Perfect for pizza toppings and on focaccia bread. Bringing the fresh taste of the sea to salads and pasta dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
005000	Vaso Vetro 720 ml - Glass Jar 720 ml	700 g	6
005014	Bauletto 700 g - Tin Case 700 g	700 g	6

ACCIUGHE A FILETTI
ANCHOVIES IN FILLETS

Acciughe pescate e lavorate in Sicilia, terra di pescatori custodi di antiche tradizioni. I filetti sono conservati con cura in olio di oliva di origine italiana, dando vita ad una vera specialità da buongustai.

Anchovies fished and processed in Sicily, the land of fishermen, protectors of age-old traditions. The fillets are carefully preserved in Italian olive oil, to offer a true gourmet speciality.

ELITE

100% IN OLIO DI OLIVA ITALIANO
IN ITALIAN OLIVE OIL

PESCATO E LAVORATO IN SICILIA
FISHED AND WORKED IN SICILY

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
005022	Bauletto 720 g - Tin Case 720 g	720 g	6

ACCIUGHE A FILETTI IN OLIO D'OLIVA
ANCHOVIES IN FILLETS IN OLIVE OIL

Corposi, succulenti e carnosi filetti di acciughe, pescate nelle acque profonde del Mar Cantabrico. Prodotto di gran pregio e di intenso impatto sensoriale. Da servire in abbinamento ai piatti di alto livello.

Fleshy, succulent and plump anchovy fillets, fished in the deep waters of the Cantabrian Sea. Prestigious product with an intense sensorial impact. For use with high quality recipes.

ELITE
DEL MAR CANTABRICO
FROM THE CANTABRIAN SEA

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
005024	Bauletto 720 g - Tin Case 720 g	700 g	6

ACCIUGHE A PEZZI
ANCHOVIES IN PIECES

Pescate nel Mare Mediterraneo e lavorate in Italia, dopo essere state accuratamente lavate e private di spine, le acciughe vengono spezzate una ad una da mani esperte ed inscatolate in olio di semi di girasole. Ideali per farcire focacce, panini e torte rustiche, rappresentano la base ideale per la preparazione della pasticceria salata.

Anchovies caught in the Mediterranean Sea and processed in Italy. After being carefully washed the backbone is removed and they are cut into fillets by hand and preserved in sunflower seed oil. Ideal for filling focaccia bread and sandwiches. This product is perfect in a variety of savoury pie recipes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
005007	Vaso Vetro 1700 ml - Glass Jar 1700 ml	1650 g	6

PASTA D'ACCIUGHE
ANCHOVY PASTE

Un impasto delizioso è la base di questa pasta di acciughe che custodisce intatta il profumo del mare. Pochi ingredienti semplici: acciughe del Mar Mediterraneo, delicato olio di oliva e sale si fondono in questa pasta cremosa ed omogenea. Ideale per la preparazione di pasticceria salata, dona un tocco in più a sughi e salse.

A few simple ingredients conserve the flavour of the sea directly from the Mediterranean in this anchovy paste. A blend of anchovies caught in the Mediterranean Sea, delicate olive oil and a pinch of sale give this paste a creamy texture. Ideal in savoury pies and sauces.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
005028	Vaso Vetro 1062 ml - Glass Jar 1062 ml	1000 g	6

SARDINE A FILETTI
SARDINES IN FILLETS

Pregiate sardine del Mar Mediterraneo, maturate sotto sale, filettate e governate in olio di girasole. I filetti si presentano sodi e carnosi, uniformi in dimensione e dal caratteristico sapore di mare, donano gusto e sapore ad antipasti, crostini e primi piatti.

Top quality sardines caught in the Mediterranean Sea and preserved in salt, cut into fillets and preserved in sunflower seed oil. The fillets are fleshy and intact, and of similar sizes with that unique sea flavour that is ideal in hors d'oeuvres, canapé and pasta dishes.

PRIMA SCELTA
FIRST CHOICE

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
005035	Vaso Vetro 720 ml - Glass Jar 720 ml	700 g	6
005042	Bauletto 680 g - Tin Case 680 g	700 g	6

ALACCE A PEZZI
SHADS IN PIECES

Alacce del Mar Mediterraneo, selezionate per la qualità, scrupolosamente diliscate e spezzate. Caratterizzate da polpa compatta e carnosa e da un intenso e ricco profumo di mare, rendono particolarmente stuzzicanti pizze a trancio, focacce e tutta la pasticceria salata.

Top quality Sardinellas caught in the Mediterranean Sea, scrupulously cleaned, boned and cut into pieces. This product is characterised by its fleshy intact pulp and rich sea flavour making it an ideal choice for delicious pizza slices, focaccia bread and savoury pie fillings.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
005049	Vaso Vetro 1700 ml - Glass Jar 1700 ml	1600 g	6

SGOMBRO A FILETTI ALL'OLIO DI OLIVA
MACKEREL FILLETS IN OLIVE OIL

Filetti di sgombro riposti in olio di oliva, custodiscono intatti il sapore del mare e del pesce fresco. Ingrediente speciale per gustose insalate estive, ottimi in accompagnamento alle patate e alle verdure.

Mackerel fillets in olive oil to retain the flavour of the sea and of fresh fish. Special ingredient for tasty summer salads, excellent accompanied by potatoes and vegetables.

PRIMA SCELTA
FIRST CHOICE

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
005090	Latta 2/1 - Tin 2/1	1750 g	8

GAMBERETTI LIOFILIZZATI
FREEZE-DRIED SHRIMPS

Ottimi ed insostituibili alleati in cucina che completano ed arricchiscono tutti i piatti di mare. Pescati nell'Atlantico del Nord e rapidamente liofilizzati, i gamberetti custodiscono inalterati colore, gusto e consistenza dei crostacei freschi.

A product that no one can do without. It gives every seafood dish a touch of prestige and flavour. Caught in the Atlantic Ocean and quickly freeze-dried to preserve the colour, flavour, texture and tenderness of this fresh shrimp. Ready to use in a few minutes and ideal for pizzas, sandwiches and first course pasta dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
005070	Barattolo 160 g - Can 160 g	160 g	6

VONGOLE DEL PACIFICO SGUSCIATE
SHELLED CLAMS

Vongole sgusciate del Pacifico, scelte per qualità e pezzatura, sottoposte ad un attento processo di depurazione che rimuove ogni traccia di sedimento e governate nel loro brodo di cottura. Ideali per la preparazione di primi piatti e risotti, sono perfette per sughi, zuppe e antipasti di mare.

Pacific shelled clams chosen specifically for their quality and cleaned with great care to eliminate any trace of sand and cooked in their own natural juices. Ideal for making pasta and risotto dishes, in sauces, soups and to enrich seafood hors d'oeuvres.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
005077	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

IL TONNO
TUNA FISH

TONNO YELLOWFIN ALL'OLIO D'OLIVA
YELLOWFIN TUNA IN OLIVE OIL

Ottenuti dalla lavorazione di tonni di piccola pezzatura, dalla carne tenera e rosata, sottoposti ad una doppia pulizia che elimina ogni residuo di poco pregio, questi trancetti di tonno governati in olio creano piacevoli incontri di sapori in primi e secondi piatti.

This product is obtained by processing small slices of pinkish coloured tuna. The tuna is cleaned twice to eliminate any trace of impurities then it is preserved in oil. Perfect in both first and second courses to make every dish special.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
005521	Latta 2/1 - Tin 2/1	1730 g	6

TONNO YELLOWFIN ALL'OLIO D'OLIVA
YELLOWFIN TUNA IN OLIVE OIL

La pregiata carne dal colore rosato e dalla tenera compattezza rende questo trancio di tonno yellowfin un'intensa esperienza gastronomica. La selezione e la tripla pulizia sono alla base della qualità della materia prima, che lavorata da mani esperte si trasforma in un prodotto unico. Il trancio è ideale per essere gustato tal quale o accompagnato da un pinzimonio di verdure.

The prime quality pink coloured compact flesh of the "yellow fin" variety of tuna fish is synonymous of an unforgettable gastronomic experience. This product is carefully selected, then it is cleaned three times before being processed by hand ensuring its superior quality. The fillets are ideal to be savoured as they are or as a dip with vegetables.

PRIMA SCELTA
FIRST CHOICE

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
005500	Latta 2/1 - Tin 2/1	1730 g	6

TONNO A FILETTI YELLOWFIN ALL'OLIO D'OLIVA
YELLOWFIN TUNA FILLETS IN OLIVE OIL

Filetti di tonno integri, regolari ed esenti da ematomi e venature, cotti a vapore e conservati in olio di oliva. Dal gusto equilibrato e dal sapore delicato, adatti per arricchire buffet e realizzare insalate, sono particolarmente indicati per essere serviti al banco gastronomia.

Whole fillets of compact tuna, steam cooked and preserved in olive oil. The balanced taste and delicate flavour of this fish makes it ideal for buffets, to create fresh salads and in particular as a main dish to impress guests.

PRIMA SCELTA
FIRST CHOICE

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
005507	Latta Bassa 1800 g - Low Tin 1800 g	1800 g	8

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA
TUNA IN OLIVE OIL

La cottura a vapore e la successiva maturazione esaltano le virtù organolettiche conferendo un gusto intenso e saporito a questo tonno, dalla carne chiara, che si adatta come ingrediente speciale ad esaltare insalate, pizze e focacce.

The intense rich flavour of this tuna fish is accentuated thanks to its steaming and preservation which bring out the delicious scent and taste of its pinkish coloured flesh. It is perfect addition to salads, pizzas and focaccia bread.

SPECIALE ·PIZZA· SPECIAL

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
005556	Latta 3x80 g - Tin 3x80 g	80 g	96
005560	Latta 160 g - Tin 160 g	160 g	48
005514	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6
005549	Busta - Bag	1000 g	8
○ **005528**	Latta 2/1 - Tin 2/1	1730 g	6

TONNO ALL'OLIO VEGETALE
TUNA IN VEGETABLE OIL

Trancetti di tonno, selezionati con cura per il gusto intenso e saporito, governati in olio di semi di girasole, sono perfetti per arricchire in modo versatile numerose ricette, regalando in particolar modo a crostini, tramezzini e pizze un gusto stuzzicante di mare.

This product is obtained by using slices of tuna which are carefully selected to obtain a rich flavour. It is preserved in sunflower seed oil and it is so versatile that it can be used in a variety of recipes including pizzas and sandwich fillings.

SPECIALE ·PIZZA· SPECIAL

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
○ **005542**	Busta - Bag	1000 g	8
005535	Latta 2/1 - Tin 2/1	1730 g	6

IL GRAN BUFFET
BUFFET FOOD

Peperoni, melanzane, zucchine, peperoncini, pomodori verdi, carciofi incontrano il sapore deciso del tonno, dei capperi o ancora la delicatezza della ricotta… Nascono così deliziose preparazioni gastronomiche che abbinano freschi e polposi ortaggi con ghiotti ripieni. Dalla creatività Ristoris, lo sfizio più goloso per antipasti gourmet o per arricchire di gusto i buffet.

Sweet peppers, aubergines, courgettes, chilli peppers, green tomatoes, artichokes combined with the strong flavour of tuna, of capers or of delicate ricotta... to produce delicious culinary preparations that mix fresh and fleshy vegetables with delicious fillings. From the creativity of Ristoris, delectable treats for gourmet hors d'oeuvres or to enhance the flavour of buffets.

INVOLTINI DI PEPERONI FARCITI
STUFFED PEPPER ROLLS

Peperoni coltivati in Italia e raccolti al giusto punto di maturazione, farciti artigianalmente dal fresco con un ripieno a base di pomodori secchi, capperi ed alici. Consistenti e saporiti, sono perfetti per essere gustati come antipasto, arricchiscono buffet freddi e possono essere utilizzati come ricco contorno ai secondi piatti.

Peppers grown in Italy and picked when ripe and filled by hand with delicious dried tomatoes, peppers and anchovies. These exquisite peppers are ideal to be served as hors d'oeuvres or to enhance any cold buffet table as well as being a perfect side dish to accompany second courses.

DA PEPERONI FRESCHI ITALIANI • FROM FRESH ITALIAN PEPPER •

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
013500	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

INVOLTINI DI ZUCCHINE FARCITE
STUFFED ZUCCHINI ROLLS

Le fettine di zucchine sono leggermente asciugate in forno, arrotolate e farcite manualmente con un gustoso ripieno dal profumo mediterraneo con pomodori secchi, acciughe ed una manciata di capperi. Riposti in olio di girasole, sono ideali per essere gustati come antipasto, arricchiscono buffet freddi e possono essere utilizzati come ricco contorno ai secondi piatti.

These zucchini slices are placed in a hot oven to dry slightly then they are filled by hand with a delicious mixture of dried tomatoes, anchovies, a sprinkling of capers and a drop of sunflower seed oil that enclose the flavours and aroma of the Mediterranean. Ideal as hors d'oeuvres, to enhance cold buffet tables and as a rich side dish to accompany main courses.

DA ZUCCHINE FRESCHE ITALIANE • FROM FRESH ITALIAN ZUCCHINI •

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
013507	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

INVOLTINI DI MELANZANE FARCITE
STUFFED EGGPLANT ROLLS

Nascono dalla tradizione e dalle antiche usanze contadine, distinguendosi per il sapore casareccio e genuino. Ottenuti da melanzane italiane e fresche, gli involtini si presentano uniformi e ben calibrati, sono perfetti per arricchire buffet ed antipasti freddi, gustosi in abbinamento ai formaggi, ai salumi e come contorno al pesce.

These stuffed aubergines are reminiscent of the simple genuine traditional recipes that were so popular in the countryside. They are selected for their size and shape and they are perfect for cold buffets and with a variety of cheeses, cold meats and fish dishes.

DA MELANZANE FRESCHE ITALIANE • FROM FRESH ITALIAN EGGPLANT •

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
013514	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

INVOLTINI DI POMODORI SECCHI FARCITI
STUFFED DRIED TOMATO ROLLS

Imperdibile specialità dai sapori mediterranei. Capperi ed alici custoditi in un involtino di pomodoro secco, da gustare negli antipasti e nei buffet freddi.

Unbeatable Mediterranean flavoured speciality. Capers and anchovies wrapped in dried tomato, perfect for hors d'oeuvres and cold buffets.

DA MATERIA PRIMA ITALIANA • FROM RAW MATERIAL ITALIAN •

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
013517	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

PEPERONCINI VERDI FARCITI
STUFFED GREEN CHILLI PEPPERS

Piccoli peperoni verdi tondi, di origine italiana e lavorati completamente a mano, farciti uno ad uno con un delicato impasto a base di acciughe e capperi. Sodi, consistenti e dal gusto equilibrato con una leggera nota di piccante, si prestano ad essere serviti come aperitivo, negli antipasti, in abbinamento alle pietanze di mare e in tutti i buffet freddi.

Small green round chili peppers of Italian origin completely stuffed by hand with a delicate filling of anchovies and capers. They remain firm in texture with a slightly spicy taste making them ideal to be served as hors d'oeuvres or with fish dishes and cold buffets.

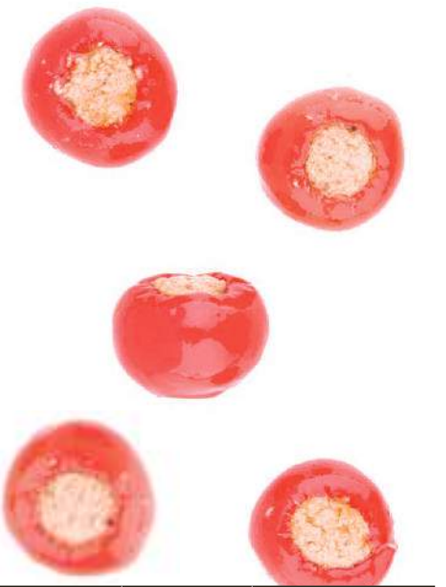
DA PEPERONCINI FRESCHI ITALIANI • FROM FRESH ITALIAN CHILLI PEPPERS •

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
013521	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

PEPERONCINI ROSSI FARCITI
STUFFED CHILLI PEPPERS

Peperoncini italiani dal vivace colore rosso, accuratamente selezionati per consistenza, calibro ed aspetto; detorsolati a mano, sono farciti artigianalmente con un gustoso ripieno a base di tonno e capperi.
Dal sapore intenso, leggermente piccante, si prestano ad essere serviti come aperitivo e antipasto, in abbinamento alle pietanze di mare ed in tutti i buffet freddi.

Bright red Italian peppers, carefully chosen for their size and appearance. Firstly they are hollowed out and then they are stuffed by hand with a delicious filling of tuna and capers. They have an intense aroma which is slightly spicy and ideal to be served as an hors d'oeuvre or cold buffet treat or with fish dishes.



DA PEPERONCINI FRESCHI ITALIANI • FROM FRESH ITALIAN CHILLI PEPPERS •

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
013528	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

PEPERONCINI ROSSI/VERDI DA FARCIRE
RED/GREEN PEPPERS FOR STUFFING

Tondi e piccanti, dopo essere stati detorsolati e svuotati dai semi presenti all'interno, questi peperoncini sono l'ingrediente base della cucina creativa. Perfetti da farcire e da servire per stuzzicanti antipasti.

Round and spicy, with the stalks and seeds removed, these peppers are the base ingredient for creative recipes. Perfect for stuffing and for serving as appetizing hors d'oeuvres.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
013530	Latta 4/4 - Tin 4/4	760 g	6
013523	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

PEPERONCINI ROSSI FARCITI CON RICOTTA
STUFFED CHILLI PEPPERS WITH RICOTTA CHEESE

Il sapore intenso e leggermente piccante del peperoncino incontra il gusto fresco e delicato della mousse di ricotta e capperi. Prodotto speciale e ricercato, ideale per completare aperitivi, antipasti ed arricchire buffet freddi.

When the intense slightly spicy flavour of red chili peppers comes into contact with the fresh delicate taste of ricotta cheese and capers there is an explosion of flavour. A refined dish to liven up any cold buffet or aperitif.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
013535	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

CARCIOFI FARCITI
STUFFED ARTICHOKES

Nati dalla tradizione gastronomica del Sud Italia, questi gustosissimi carciofi ripieni sono ottenuti da ortaggi freschi e selezionati, farciti uno ad uno con un ricco ripieno mediterraneo a base di tonno, alici, capperi, pomodori secchi e piante aromatiche. Insaporiscono antipasti, completano buffet e si abbinano con gran gusto ai piatti di mare.

A recipe that comes from the heart of southern Italy where artichokes are cultivated. These stuffed artichokes are filled by hand one by one with tuna, capers anchovies, dried tomatoes and aromatic herbs. Ideal for cold buffets and an excellent way of enhancing seafood dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
013538	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

POMODORINI VERDI FARCITI
STUFFED GREEN CHERRY TOMATOES

Deliziosa creazione gastronomica che racchiude intatta sapori e profumi mediterranei. Piccoli pomodori tondi e verdi, coltivati in Italia e raccolti prima del viraggio del colore, detorsolati a mano e farciti artigianalmente con un gustoso ripieno di mare, sono ideali per arricchire piatti freddi, per essere serviti come aperitivo, per guarnire buffet ed antipasti.

Delicious culinary creation which includes intact flavours and fragrances typical of Mediterranean countries. Small round and green cherry tomatoes, grown in Italy and collected before colour changing, cored and stuffed by hand with a tasty filling of the sea, are ideal to enrich cold dishes, to be served as an aperitif or to garnish buffet and appetizers.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
013542	Latta 4/4 - Tin 4/4	780 g	6

LA FRUTTA
FRUIT

Sciroppata o al naturale, la frutta che abbiamo selezionato dai paesi di origine conserva sempre una consistenza croccante, un gusto autentico e un profumo che ricorda l'attimo della raccolta. L'eccellente materia prima si riconosce quando si gusta al naturale e quando viene utilizzata per creare ottimi dessert.

In syrup or natural juice, the fruit selected by us from the country of origin maintains the same firm consistency, authentic flavour and aroma it had when it was picked. The superiority of the raw material is evident when tasted as it is and when used to create superb desserts.

CASTAGNE AL MIELE
CHESTNUTS IN HONEY

Castagne di medio calibro e dall'aspetto chiaro,immerse in una delicata soluzione dolce, ottenuta miscelando opportunamente acqua e miele. Prodotto dal gusto intenso e delicato e dalla consistenza croccante, particolarmente adatto ad essere impiegato per la preparazione di dessert, gustosi primi piatti,zuppe e fantasiosi involtini.

Medium sized light coloured chestnuts covered in a delicate sweet solution of water and honey. This product has a delicate sweet flavour and crunchy texture. Excellent in the preparation of desserts, first courses, soups and creative canapés.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
015000	Latta 4/4 - Tin 4/4	1000 g	6

FRUTTI DI BOSCO ALLO SCIROPPO
WILD BERRIES IN SYRUP

Mélange di mirtilli, lamponi, more e ribes, raccolti in piena maturazione, selezionati e amalgamati con la purea ottenuta dagli stessi frutti. L'aggiunta di zucchero di canna esalta il profumo e il gusto naturalmente fresco della preparazione, che si presta ad essere utilizzata come ingrediente per i dessert e nella loro decorazione. Per la consistenza e densità, il prodotto è perfetto per guarnire la pannacotta.

A mix of berries including blueberries, raspberries, red currants and blackberries picked when ripe and selected for their texture and size, preserved in their own juice with the addition of a little brown sugar, not to lose their natural freshness and fragrance. They are ideal to add to desserts or to use to decorate them. As this berry mix is quite thick it is an ideal topping on panna cotta and similar desserts.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
015008	Latta 4/4 - Tin 4/4	880 g	6

AMARENE ALLO SCIROPPO
BLACK CHERRIES IN SYROUP

Amarene con polpa di color rosso amaranto. L'intensa nota acidula del frutto sposa la dolcezza dello sciroppo, regalando a gelati, dessert al cucchiaio e macedonie un tocco di golosità.

Sour cherries with amaranth red colour. The intense acidulous note of the fruit is combined with the sweetness of the syrup to give ice cream, soft desserts and fruit salads a touch of vivacity.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
015010	Latta 4/4 - Tin 4/4	870 g	6

MELE INTERE
WHOLE APPLES

Piccole mele uniformi, dal calibro ridotto, succose e consistenti, riposte in un delicato sciroppo leggero. Ideali per essere utilizzate per fantasiose guarnizioni nella pasticceria e nella gelateria. Ogni confezione contiene 20 mini mele.

Mini apples which are juicy and plump packed in a light syrup. Ideal for garnishing cakes and ice creams. Each pack contains 20 mini apples.

MIGNON
BABY

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
015035	Latta 1/2 - Tin 1/2	425 g	12

PERE INTERE
WHOLE PEARS

Piccole pere uniformi, di calibro ridotto, sode e carnose, riposte in un delicato sciroppo leggero. Ideali per essere utilizzate per fantasiose guarnizioni nella pasticceria e nella gelateria. Ogni confezione contiene 6-8 mini pere.

Mini pears conserved whole in a light syrup. Ideal for garnishing cakes and ice creams. Each pack contains from 6 to 8 mini pears.

MIGNON
BABY

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
015042	Latta 1/2 - Tin 1/2	420 g	12

ANANAS A FETTE
PINEAPPLES IN SLICES

Fette succose, di calibro piccolo e dal colore giallo brillante, preparate dal frutto fresco. Ideali per essere utilizzate per fantasiose guarnizioni nella pasticceria e nella gelateria.
Ogni confezione contiene 33 fettine di ananas mignon.

Juicy slices of mini pineapples, with a bright yellow colour prepared directly from fresh pineapples. Ideal for garnishing cakes and ice-creams. Each pack contains 33 mini pineapple slices.

MIGNON
BABY

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
015028	Latta 4/4 - Tin 4/4	822 g	6

ANANAS A FETTE ALLO SCIROPPO
SLICED PINEAPPLES IN SYRUP

Fette succose, ben calibrate e dal colore giallo brillante, preparate dal frutto fresco intero lavato, sbucciato e detorsolato. Il gusto è delicato e richiama la naturale freschezza della materia prima. Le fette si utilizzano in maniera versatile, sono indicate in particolar modo per i dessert e in accompagnamento alle carni per gustosi piatti esotici.

Juicy slices of fresh bright yellow pineapple which is peeled, sliced and preserved in water and sugar. This fruit is very versatile and can be used in countless desserts or served with meat in exotic dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
015023	Latta 3/4 - Tin 3/4	565 g	24
015014	Latta 3/1 - Tin 3/1	3070 g	6

ANANAS A PEZZETTI
PINEAPPLE BITS

Freschi cubetti di ananas calibrati, di colore brillante e consistenti, ottenuti da materia prima sana, ben matura e fresca. Ingrediente molto versatile e di gran resa, perfetto per farcire dolci e per preparare fresche macedonie di frutta. Conferisce inoltre una nota esotica a molte preparazioni salate dove è necessario riequilibrare i sapori.

Fresh pineapple cut into cubes with a bright yellow colour typical of fresh ripe healthy fruit. A very versatile ingredient which goes a long way and is perfect in cakes and desserts and fruit salads. It gives savoury recipes, such as pineapple and cheese on sticks, an exotic flavour and creates a harmonious balance in flavours.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
015021	Latta 3/1 - Tin 3/1	3060 g	6

MACEDONIA DI FRUTTA ALLO SCIROPPO
FRUIT SALAD IN SYRUP

Fantasia di frutta selezionata ed abilmente tagliata: pere, pesche, ananas, uva e ciliegie, riposte in un delicato sciroppo limpido. Pronta all'uso, la macedonia ha un gusto fresco ed equilibrato, ideale in abbinamento al gelato ed ai dessert.

A delicious fruit salad with little pieces of pear, peach, pineapple, grape and cherry in a light syrup. Ready for use, this fruit salad has a fresh appetizing taste making it ideal for serving with ice cream or other desserts or for a healthy start to the day.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
015049	Latta 3/1 - Tin 3/1	2600 g	6

PERE A METÀ ALLO SCIROPPO
PEAR HALVES IN SYRUP

Prodotto ottenuto esclusivamente con pere della varietà Williams, apprezzate per il gusto, il profumo e la consistenza della polpa chiara. I frutti sono pelati, detorsolati, tagliati a metà e riposti in un leggero sciroppo. Pronti all'uso, possono essere utilizzati come ingrediente nei dessert e per accompagnare la carne in gustose pietanze agrodolci.

Only pear Williams are used in this product, as they have a sweet taste and light coloured firm pulp. First the pears are peeled and cored then they are cut in half and preserved in a light syrup. They are ready for use and are ideal in desserts such as chocolate and pear cake or in sweet and sour recipes with meat.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
015056	Latta 3/1 - Tin 3/1	2600 g	6

PRUGNE INTERE ALLO SCIROPPO
WHOLE PLUMS IN SYRUP

Prugne intere con nocciolo, selezionate, reidratate e riposte in delicato sciroppo leggero. Consistenti, carnose e dall'aspetto brillante, tipico della materia prima sana e di qualità, arricchiscono le prime colazioni a buffet, sono perfette in abbinamento alla crema pasticcera, al gelato e accompagnano la carne in gustose pietanze agrodolci.

Whole plums with their stones, carefully selected, rehydrated and preserved in a light syrup. Firm pulp and bright in colour, they are ideal for a healthy breakfast, to add to creamy desserts and ice cream or to serve with meat based sweet and sour dishes.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
015063	Latta 3/1 - Tin 3/1	2700 g	6

PRUGNE INTERE AL VINO
WHOLE PLUMS IN WINE

Prugne intere con nocciolo,coltivate in Italia, selezionate per calibro e qualità, riposte in una leggera miscela di vino, acqua e zucchero. Un pizzico di spezie completa la ricetta ed esalta il profumo e l'aroma di tutta la preparazione. Consistenti e carnose,queste prugne arricchiscono i dessert e le macedonie, accompagnano gelati e possono essere adoperate come ingrediente per pietanze a base di carne.

Whole plums with their stones, cultivated in Italy and carefully selected for their size and quality. They are preserved in a light syrup of wine, water and sugar. The recipe is complete with the addition of a little spice to enhance the aroma of this product. These plums are ideal in desserts and fruit salads, or with ice cream as well as in meat dishes.

DA PRUGNE ITALIANE • FROM ITALIAN PLUMS •

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
015070	Latta 4/4 - Tin 4/4	800 g	6

MELE A SPICCHI AL NATURALE
APPLE SEGMENTS

Spicchi croccanti e profumati, ben calibrati e dal colore chiaro brillante, ottenuti dal frutto intero lavato, sbucciato, detorsolato, tagliato a spicchi regolari e confezionato al naturale. Dalla struttura consistente, le mele a spicchi sono perfette per farcire strudel e torte di mele, gustosissimi fritti e per arricchire le macedonie.

Crunchy fragrant apple wedges, selected for their size and bright colour. First they are washed, peeled and cored then the apples are cut into wedges and preserved au naturel. These apple wedges are perfect in strudels and apple pies as well as fruit salads.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
015077	Latta 3/1 - Tin 3/1	2600 g	6

PESCHE A METÀ ALLO SCIROPPO
PEACH HALVES IN SYRUP

Ottenute da materia prima pregiata di categoria Choice, si contraddistinguono per il colore giallo intenso, la polpa ricca e succosa e la forma perfetta. Prodotto di gran pregio, ideale per i dessert e in abbinamento alla crema e ai gelati.

Prime quality peaches of the "Choice" variety, with their characteristic intense yellow colour, rich juicy pulp and perfect shape. Ideal in desserts and to be served with cream or ice cream.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
015080	Latta 4/4 - Tin 4/4	840 g	6
015084	Latta 3/1 - Tin 3/1	2650 g	6

ALBICOCCHE A METÀ ALLO SCIROPPO
APRICOT HALVES IN SYRUP

Dal sapore dolce e dalla consistenza soda, caratteristiche tipiche della materia prima di qualità, in questa preparazione sono adoperate esclusivamente albicocche di categoria Choice. Vivaci nel colore e nel sapore, arricchiscono i buffet della prima colazione, sono indicate per preparare dessert, torte ed in abbinamento al gelato.

Prime quality firm juicy apricots with a sweet taste of the "Choice" variety. Lively in both colour and taste making them ideal for breakfast buffets and in the preparation and garnishing of cakes, desserts and to be enjoyed with a dollop of ice cream.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
015091	Latta 3/1 - Tin 3/1	2600 g	6

PUREA DI MELE SENZA ZUCCHERO AGGIUNTO
APPLE PUREE WITHOUT ADDITIONAL SUGAR

Morbida purea a base di mele della varietà Golden Delicious, coltivate in Italia e trasformate sapientemente per custodire intatte fragranze e sapore del frutto di qualità. Senza zucchero aggiunto, la purea è ideale per essere servita a colazione, come fresca e genuina merenda o come dessert dietetico.

Soft apple puree using the "Golden Delicious" variety of apples which are grown in Italy, and transformed not to lose the fragrance and taste of this top quality fruit. No sugars are added and the puree is ideal to be served at breakfast, as a snack or as a healthy dessert.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
015098	Latta 5/1 - Tin 5/1	4650 g	3

PUREA DI PERE SENZA ZUCCHERO AGGIUNTO
PEAR PUREE WITHOUT ADDITIONAL SUGAR

Pochi ingredienti occorrono per rendere questa purea di pere un delizioso e fresco dessert, il cui gusto genuino è dovuto esclusivamente all'impiego di frutta selezionata di prima qualità.

With only a few ingredients, this pureed pear becomes a delicious cold dessert, with a genuine taste obtained exclusively by using top quality choice fruit.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
015099	Latta 3/1 - Tin 3/1	2650 g	6

I DOLCI
DESSERTS

Con questi preparati è davvero facile creare golosi dessert o realizzare creme per completare e arricchire le proprie ricette. Ristoris dedica alla vostra golosità i suoi dolci al cucchiaio e semifreddi da personalizzare a piacimento e prelibati topping per guarnire le creazioni di pasticceria e i gelati.

With these preparations it is truly easy to create delectable desserts or make custards to complete and add flavour to recipes. Ristoris offers a range of delectable puddings and parfaits to be personalised according to taste and delicious toppings to garnish cakes and ice creams.

PANNA COTTA
PANNA COTTA

La Panna Cotta è la perla dei dessert "al cucchiaio". Con questo preparato in polvere è possibile portare a tavola una preparazione dalla delicata nota di vaniglia, vellutata al palato e cremosa come quella fatta in casa. Il prodotto è facilmente personalizzabile aggiungendo alla miscela ottenuta a caldo mescolando il preparato con latte e panna fresca, creme o purea di frutta secondo la propria creatività.

Panna Cotta is the pearl of the "desserts". With this powder preparation, it is possible in few minutes, to bring to the table a delicate vanilla flavoured mixture, smooth and creamy on the palate as any homemade. The product is easily customizable by stirring milk and fresh whipped cream and adding to the mix obtained by heating, creams or fruit puree, according to your creativity.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
015507	Busta - Bag	130 g	15

TIRAMISU RICCO
RICH "TIRAMISU"

Il tiramisù è uno dei dolci italiani più famoso nel mondo. Con questo preparato in pochi minuti è possibile, stemperando a freddo la polvere con la panna fresca, disporre di una crema liscia, omogenea e facile da spalmare sui savoiardi imbevuti di caffè e sul pan di spagna. Il prodotto è facilmente personalizzabile, basta arricchire questa morbida crema con aromi o frutta fresca secondo la propria creatività.

Tiramisù is one of the best known Italian dessert around the world, with this mixture it can be made in a few minutes simply by mixing the powder with fresh cream. The cream is thick and smooth making it easy to spread on finger biscuits and sponge fingers soaked in coffee. Variations on the traditional recipe are possible simply by adding other flavours or fresh fruit to the cream.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
015508	Busta - Bag	260 g	10

SEMIFREDDO TORRONCINO
NOUGAT "SEMIFREDDO"

Preparazione dolciaria in polvere per un delicato semifreddo al torroncino dal gusto autentico come fatto in casa. Facile da utilizzare, consente di ottenere, aggiungendo a freddo latte fresco alla miscela, un semifreddo cremoso con una delicata e persistente nota di mandorla.

This quick easy to prepare powder mix makes delicious nougat parfait with that unforgettable homemade flavour and aroma. Simply mix the powder with cold milk to get a creamy parfait with a smooth consistency and delicate flavour of almonds.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
015510	Busta - Bag	400 g	5

MUG CAKE
MUG CAKE

Mug cake, letteralmente torta in tazza, è una golosa creazione dolciaria cotta velocemente al microonde.
Con questo preparato il procedimento è ancora più rapido, basta stemperare la miscela in polvere con il latte e procedere alla cottura in una "mug".
In pochi minuti il risultato è garantito: impasto soffice e gusto intenso del buon cioccolato.

Mug cake is literally a cake in a mug which is cooked in the microwave oven. It is quick and easy to prepare. Simply mix the chocolate flavoured powder with milk then place the mixture in a mug and cook it in the microwave oven. In a few minutes this delicious soft chocolate cake will be ready to be devoured.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
015512	Busta - Bag	165 g	10

CREMA CATALANA
CATALAN CREAM

Preparato in polvere per una crema catalana gustosa e tradizionale, facile e pratico da usare: basta aggiungere a temperatura ambiente latte fresco alla preparazione, miscelare opportunamente e raffreddare. Prima di servire caramellizzare lo zucchero in superficie e il risultato sarà perfetto.

This powder can be transformed in a few moments into a delicious Catalan cream just by adding milk kept at room temperature and mixing it without heating. It has that traditional flavour that melts in the mouth. Before serving caramelize the sugar on the top to give a perfect result.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
015514	Busta - Bag	200 g	10

CREMA PASTICCERA
CUSTARD CREAM

Preparato in polvere per ottenere, con una preparazione a freddo senza cottura, una deliziosa crema pasticcera liscia ed omogenea. Semplice e rapida da ottenere, si contraddistingue per l'intenso aroma ed è l'ideale per farcire bignè, piccole brioches e torte alla frutta. La crema è ben strutturata ed incorpora perfettamente la panna, per ottenere una Crema Chantilly a regola d'arte.

This delicious smooth custard like cream can be prepared in a few minutes by mixing the powder without having to heat it up. It is a quick and easy preparation with an intense aroma and is perfect for filling croissants and cream puffs. It is ideal for decorating fruit tarts. This cream can be made into an exquisite Chantilly cream just by adding fresh cream to it.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
015517	Busta - Bag	250 g	10

BUDINO CREM CARAMEL
CREME CARAMEL PUDDING

Il Crem Caramel è un dessert senza tempo, da molti considerato uno dei dolci "al cucchiaio" per eccellenza. Questo preparato in polvere istantaneo e già zuccherato, permette di ottenere a caldo,con pochi passi e in poco tempo, un dessert delicato e pregiato.

Crème Caramel is a timeless dessert, widely considered one of the dessert par excellence. This instant powder preparation, already sugared and obtained by heating, allows to get quickly and in a few steps, a delicate and fine dessert.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
015521	Busta - Bag	180 g	10

BUDINO AL CIOCCOLATO
CHOCOLATE PUDDING

Preparato in polvere per budino al cioccolato, dalla consistenza morbida e vellutata e dal sapore intenso del buon cioccolato. Pratico e facile da usare, basta aggiungere a caldo del latte fresco alla miscela in polvere, mescolare e raffreddare opportunamente. Perfetto per essere guarnito con granella di nocciole e servito in abbinamento a fragranti biscottini.

A powder preparation for chocolate pudding, with a soft and smooth texture and with an intense flavour of good chocolate. Practical and easy to use, just add fresh milk to the powder mix obtained by heating, stir and cool down properly. Perfect with grain hazelnuts and to be served with fragrant biscuits.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
015528	Busta - Bag	180 g	10

MOUSSE AL GUSTO DI CIOCCOLATO
CHOCOLATE MOUSSE

Preparato in polvere istantaneo, ideale per ottenere velocemente una soffice e leggera mousse al gusto di cioccolato. Il risparmio del tempo è garantito, basta infatti aggiungere alla miscela latte fresco, mescolare e raffreddare in frigorifero. La mousse ottenuta è cremosa e vellutata al palato, con un'irresistibile gusto di cioccolato.

This easy to prepare chocolate mousse is light and smooth and mouth wateringly good! It is made by adding fresh milk to the powder then leaving it to cool in the fridge.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
015542	Busta - Bag	250 g	10

MOUSSE AL GUSTO LIMONE
LEMON MOUSSE

Preparato in polvere istantaneo, ideale per ottenere velocemente una soffice e leggera mousse al gusto di limone. Aggiungendo alla miscela latte fresco e mescolando energicamente si ottiene, dopo il raffreddamento in frigorifero, una mousse cremosa e vellutata al palato. Per una nota più persistente si può personalizzare il gusto di limone, aggiungendo il succo del frutto maturo.

This light creamy lemon mousse is easy to prepare by adding fresh milk to the lemon powder and mixing energetically. After that it needs to be left to cool before enjoying its wonderful taste. To enhance the lemon flavour fresh lemon juice can be added.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
015535	Busta - Bag	250 g	10

SORBETTO AL GUSTO DI LIMONE
LEMON SORBET

Aggiungendo a freddo la giusta quantità d'acqua a questo preparato in polvere è possibile ottenere in pochi minuti, con l'ausilio di una sorbettiera, un delizioso sorbetto, cremoso, vellutato, fresco e dalla nota persistente ma equilibrata di limone. Il prodotto, facile da usare, può essere personalizzato all'occorrenza mediante l'aggiunta di liquore o buccia grattugiata di limone.

This easy to use product is ready in a few minutes by adding cold water to the lemon powder transforming it into a deliciously smooth creamy lemon sorbet. To give it a more intense flavour a drop of vodka, wine or grated lemon rind can be added.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
015500	Busta - Bag	1000 g	4

CIOCCOLATA CALDA ISTANTANEA
ISTANT HOT CHOCOLATE

Aggiungendo a temperatura ambiente la giusta quantità di latte a questo semilavorato in polvere, è possibile ottenere in pochi minuti e con l'ausilio di una cioccolatiera, una cremosa e densa cioccolata che può essere gustata calda in tazza o fredda come delicato dessert. Al palato il gusto è morbido e vellutato, tipico del cacao di qualità.

Thick hot chocolate can be obtained just by mixing milk kept at room temperature to this powder. The best results can be obtained by using a chocolatier, to make a creamy dense hot chocolate which can be enjoyed in a cup or served cold as a smooth creamy dessert with a rich flavour typical of desserts made with the finest quality cocoa powder.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
015505	Busta - Bag	250 g	10

CRÊPES DOLCI E SALATE
SWEET ADN SALTED CRÊPES

Un prezioso aiuto che non può certo mancare nelle cucine professionali, appositamente creato per ottenere deliziose crepes dolci e salate in modo tradizionale. Mescolando con cura la miscela con acqua, si dispone di una pastella omogenea pronta all'uso. Dolci o salate, ripiene con crema o marmellata, sono facilissimi da preparare; in pochi semplici gesti il risultato è garantito.

This product needs to be on the shelf of every professional kitchen as it has been created to obtain a pancake mixture that can be used in both savoury and sweet pancake recipes. All that has to be done is to mix the powder with water to get a smooth pancake mixture. Then they can be filled with jam, cream or savoury ingredients. You can't go wrong with this product.

CODICE / CODE	CONFEZIONE E FORMATO / PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO / NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO / PIECES PER PACK
015545	Busta - Bag	1000 g	10

CREMA SPALMABILE ALLA NOCCIOLA
HAZELNUT SPREAD

Questa crema è un delizioso incontro di sapori: cioccolato selezionato e squisite nocciole sono la base dell'impasto. La crema è morbida e vellutata, facile da spalmare è l'ideale per farcire cornetti, crepes e dolci di ogni tipo.

Delicious chocolate and hazelnut spread which is smooth and literally melts in the mouth. It is easy to spread and ideal for filling croissants, pancakes and many other tempting desserts.

CODICE / CODE	CONFEZIONE E FORMATO / PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO / NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO / PIECES PER PACK
015591	Secchiello 3/1 - Bucket 3/1	3000 g	1

TOPPING - VARI GUSTI
TOPPING - DIFFERENT TASTES

Salse topping lisce, prive di grumi, dal gusto dolce e dai colori vivaci, proposte in una selezione di gusti. Ideali per la guarnizione e la personalizzazione di dessert e gelati. Pratiche all'uso, dal carattere versatile, offrono la possibilità di abbellire e vivacizzare la presentazione di tutti i dessert.

Smooth sweet toppings in various flavours and colours. Ideal for garnishing desserts and ice creams. Easy to use and very versatile an ideal way to decorate all types of desserts.

CODICE / CODE		CONFEZIONE E FORMATO / PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO / NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO / PIECES PER PACK
015549	**Cioccolato/** Chocolate	Flacone - Bottle	750 g	6
015556	**Caramello/** Caramel	Flacone - Bottle	750 g	6
015563	**Caffè/** Coffee	Flacone - Bottle	750 g	6
015570	**Fragola/** Strawberry	Flacone - Bottle	750 g	6
015577	**Frutti di bosco/** Mixed Berries	Flacone - Bottle	750 g	6
015584	**Nocciola/** Hazelnut	Flacone - Bottle	750 g	6
015589	**Vaniglia/** Vanilla	Flacone - Bottle	750 g	6

GLI OLI E GLI ACETI
OILS AND VINEGARS

Oli, aceti e succo di limone sono assoluti protagonisti di quest'ampia gamma di condimenti, perfetti per definire ed arricchire il gusto di moltissime ricette. Grazie ai loro profumi e alle loro proprietà, insalate e fritture diventano piatti salutari e di alta qualità.

Oils, vinegars and lemon juice are the key ingredients of this wide range of dressings, perfect for defining and enhancing the taste of numerous recipes. Thanks to their fragrances and properties, salads and fried foods become healthy and high quality dishes.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Olio extra vergine di oliva, delicato e piacevolmente equilibrato, dal profumo tenue e dal gusto fresco per nulla piccante. Ottenuto dalla sapiente miscelazione di oli provenienti da Spagna, Grecia ed Italia,aree geografiche del bacino del Mediterraneo storicamente vocate all'olivicoltura. Grazie al sapore delicato e fresco, è ottimo per condire tutte le pietanze.

Extra virgin olive oil, with its delicate and harmonious taste which is neither spicy, is obtained by carefully mixing different oils from traditional Mediterranean olive growing countries of Spain, Greece and Italy. This precious oil is ideal as a dressing for a variety of dishes, in particular fresh summer salads.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
017065	Bottiglia 250 ml - Bottle 250 ml	250 ml	6
017068	Bottiglia 500 ml - Bottle 500 ml	500 ml	12
017070	Bottiglia 1 l - Bottle 1 l	1000 ml	6
017056	PET 5000 ml	5000 ml	2

OLIO DI OLIVA
OLIVE OIL

Pregevole emblema della dieta mediterranea, questo olio dal sapore leggero può condire in modo equilibrato qualsiasi piatto di cucina.

Prestigious symbol of the Mediterranean diet, this lightly flavoured and well-balanced oil can be used to dress any recipe.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
017060	PET 5000 ml	5000 ml	2

OLIO DI SANSA DI OLIVA
POMACE OIL

Un delicato blend ottenuto dal trattamento della sansa di olive e arricchito con olio extra vergine di oliva. Un prodotto conveniente, ideale per tutti gli usi in cucina, soprattutto per i panificatori. Ottimo per fritture croccanti e leggere.

A delicate blend obtained from olive residues mixed with extra virgin olive oil. This oil is commonly used in kitchens, bakeries and it is perfect for frying as it is light and makes food nice and crunchy.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
017063	PET 5000 ml	5000 ml	2

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE AL TARTUFO BIANCO
WHITE TRUFFLE FLAVORED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Uno straordinario condimento che nasce dall'incontro equilibrato tra la fragranza fruttata delle olive e l'intenso profumo del tartufo bianco. Uno scrigno di aromi pronto ad impreziosire tutti i piatti di alto livello.

An extraordinary condiment created through a balanced combination of the fruity fragrance of olives and the intense aroma of white truffle. A wealth of aromas, ready to add extra flavour to all high quality recipes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
017021	Bottiglia 250 ml - Bottle 250 ml	250 ml	12

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE AL PEPERONCINO
HOT CHILI FLAVORED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Irrinunciabile condimento di zuppe ai legumi e penne all'arrabbiata, dona gusto e vivacità alle bruschette e alle pizze di ogni tipo.

A must for soups with legumes and penne all'arrabbiata, it adds flavour to and spices up bruschetta bread and pizza with any topping.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
017028	Bottiglia 250 ml - Bottle 250 ml	250 ml	12

MIX DI OLI PER FRITTURA
FRYING OIL MIX

Selezione di oli opportunamente miscelati, per garantire ai professionisti della ristorazione una frittura fragrante, croccante ed asciutta.

Selection of oils suitably blended to offer catering specialists fragrant, crisp and dry frying.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
017077	PET 5000 ml	5000 ml	2

ACETO DI VINO BIANCO E ROSSO
WHITE AND RED WINE VINEGAR

Fresco, aromatico e leggero: il condimento ideale per mille ricette in cucina, dalle insalate verdi ai piatti delicati a base di verdura.

Fresh, light and aromatic: The ideal condiment for thousands of recipes, from green salads to delicate vegetable-based dishes.

Questo aceto nasce dalla miscela di vini di qualità, accuratamente selezionati per donare un'intensa fragranza al condimento.

This vinegar is obtained from a blend of high quality wines, carefully selected to give the condiment an intense fragrance.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
017042	Bottiglia 1000 ml - Bottle 1000 ml	1000 ml	12
017049	Bottiglia 1000 ml - Bottle 1000 ml	1000 ml	12

ACETO DI MELE
APPLE VINEGAR

Prodotto ottenuto dall'affinamento del sidro di mele acidificato, ne risulta un aceto più delicato di quello di vino. Aromatico e versatile è ideale per le insalate, in accompagnamento al formaggio fresco.

Product obtained by aging fermented apple cider, to produce a vinegar that is more delicate than wine vinegar. Aromatic and versatile, it is ideal for salads, to accompany fresh cheese.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
017058	Bottiglia 500 ml - Bottle 500 ml	500 ml	12

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Uno dei condimenti che esprime al meglio il patrimonio enogastronomico italiano. In questa ricetta, il mosto è lasciato ad una lenta acidificazione per dar corpo a profumi e fragranze uniche. Da apprezzare in abbinamento alle carni ed ai piatti freddi.

One of the dressings that best expresses Italian food and wine heritage. In this recipe, the must is left to ferment slowly to give body to unique aromas and fragrances. To be enjoyed with meat and cold dishes.

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
017005	Bottiglia 250 ml - Bottle 250 ml	250 ml	6
017007	Bottiglia 500 ml - Bottle 500 ml	500 ml	12
017000	PET 5000 ml	5000 ml	2

SALSA BALSAMICA
BALSAMIC SAUCES

Ingrediente versatile dalla consistenza cremosa, arricchisce di un vellutato gusto balsamico le più svariate preparazioni di cucina. Esalta in particolar modo il sapore delle carni marinate e del parmigiano.

Versatile ingredient with a creamy texture that enhances a wide range of dishes with its velvety balsamic flavour. It adds particular intensity to the flavour of marinated meat and parmesan cheese.

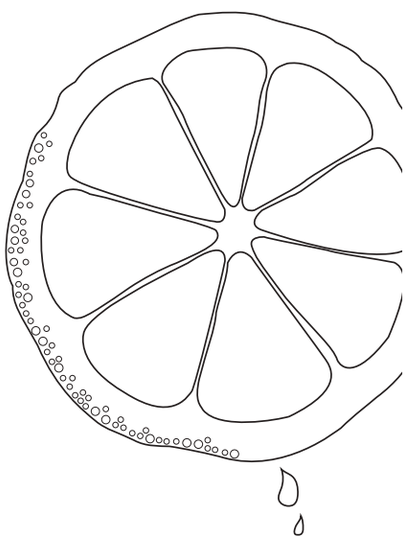
CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
017014	Bottiglia 500 ml - Bottle 500 ml	500 ml	12

SUCCO DI LIMONE
LEMON JUICE

Prodotto ottenuto da succo di limone concentrato di alta qualità, ricavato dalla spremitura dei migliori frutti raccolti a giusta maturazione. Il succo ottenuto conserva intatta la fragranza del frutto fresco ed è indicato per insaporire e condire tutte le pietanze, primi e secondi piatti, insalate e verdure cotte e crude. Ottimo anche per la macedonia di frutta e per i dolci. Pratico da usare è confezionato in una leggera e maneggevole confezione in PET.

High quality concentrated lemon juice, made directly from the juice of ripe freshly picked lemons. This juice has the natural fragrance of fresh lemons and can be used to enhance the flavour of any dish, in particular salads and raw and cooked vegetables. Perfect for fruit salads and other desserts. It is preserved in PET packaging which makes it user friendly.

A BASE DI SUCCO CONCENTRATO DI LIMONE
BASED ON CONCENTRATED LEMON JUICE



CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
017035	Bottiglia 1000 ml - Bottle 1000 ml	1000 ml	12

STACCANTE SPRAY
RELEASE SPRAY

Staccante alimentare a base di oli nella formulazione spray, multimpiego, versatile, facile da usare e di gran resa. Prodotto pratico, che presenta elevata aderenza per teglie e stampi di ogni tipo. Ideale per preparazioni da forno, per la pasticceria e per la panetteria, non lascia nessun residuo di odore e sapore agli alimenti.

Easy to use non-stick olive oil spray. Cooking has never been so easy with this spray which is tasty and a good alternative to cooking with olive oil as a little goes a long way and is low fat. It is ideal for food cooked in the oven, lasagne and fried foods as it does not leave an oily taste or smell.

METAL recycles forever

CODICE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE	PESO NETTO NET WEIGHT	PEZZI PER IMBALLO PIECES PER PACK
018501	Bomboletta 500 ml - Can 500 ml	500 ml	12

CHI SCEGLIE RISTORIS TROVA CIÒ CHE CERCA /
IF YOU CHOOSE RISTORIS YOU FIND WHAT YOU NEED

I prodotti Ristoris lasciano l'impronta e mostrano il proprio carattere con un bollino /
Ristoris products leave their imprints and they stand out by special stamps.

SPECIALE PIZZA SPECIAL

Ingredienti indicati per farcire la pizza /
Ingredients suggested as pizza topping.

SPECIALE CATERING SPECIAL

La qualità incontra la resa /
Quality meets yield.

ELITE

Le migliori materie prime lavorate con cura con metodi non invasivi / The best raw food processed with care by gentle method.

SENZA AGGIUNTA DI AMIDO • NO STARCH ADDITION •

Senza amido, farine e addensanti, perchè la qualità Ristoris è imprescindibile anche rispetto la resa / No starch, no flour, no thickeners, because Ristoris quality is indispensable, before yield too.

LAVORATO DAL FRESCO • FROM FRESH •

Il prodotto fresco richiede cura ed esprime le migliori caratteristiche organolettiche / Fresh products need care and attention; they express the best organoleptic characteristics.

DA MATERIA PRIMA ITALIANA • FROM RAW MATERIAL ITALIAN •

I prodotti della terra italiana sono un patrimonio di gusto e di tradizioni agricole / The products of the Italian land have a heritage of taste and of agricultural traditions.

LEGENDA CONFEZIONI /
LEGEND PACKAGING

LATTE
TINS

VASI VETRO
GLASS JAR

BUSTA
BAG

BARATTOLO
JAR

SECCHIELLI
BUCKETS

ASTUCCIO
CASE

BOTTIGLIA
BOTTLE

03 **INTRODUZIONE**
INTRO

10 **I POMODORI GOURMET**
GOURMET TOMATOES

16 **I FUNGHI**
MUSHROOMS

28 **I CARCIOFI**
ARTICHOKES

34 **LE CIPOLLE**
ONIONS

38 **LE OLIVE**
OLIVES

46 **I CAPPERI**
CAPERS

48 **I GRIGLIATI**
GRILLED VEGETABLES

54 **LE VERDURE GOURMET**
GOURMET VEGETABLES

62 **LE VERDURE TRADIZIONALI**
TRADITIONAL VEGETABLES

67 **I LEGUMI**
LEGUMES

70 **POMODORI TRADIZIONALI**
TRADITIONAL TOMATOES

74 **I SUGHI E I RAGÙ**
SAUCES-SOUPS

78 **I BRODI, I FONDI E LE ZUPPE**
STOCKS, BLENDS AND SOUPS

86 **LE CREME E I CONDIMENTI**
CREAMS AND DRESSINGS

98 **LE SALSE**
SAUCES

104 **IL RISO**
RICE

108 **I FIOCCHI E LE FARINE**
FLAKES AND FLOURS

112 **I PRECOTTI**
PRECOOKED MEAT

114 **IL PESCE**
FISH

120 **IL GRAN BUFFET**
BUFFET FOOD

124 **LA FRUTTA**
FRUIT

131 **I DOLCI**
DESSERTS

136 **GLI OLI E GLI ACETI**
OILS AND VINEGARS

Concept Clorofilla Ph. Arturo delle Donne

RISTORIS SRL
Via Groppi, 9
26845 Codogno (LO)
T. +39 0377 379341
F. +39 0377 437087

www.ristoris.it

RISTORIS

È L'ITALIA CHE SI GUSTA

in collaborazione con

AROMICA®

TO FLAVOUR

INDICE / INDEX / INDEX

03 **INTRODUZIONE** /
INTRO / EINFÜHRUNG

06 **ERBE** /
HERBS / KRÄUTER

10 **SPEZIE** /
SPICES / GEWÜRZE

21 **MIX** /
MIX / MIX

24 **SALE** /
SALT / SALZ

26 **DESSERT** /
DESSERT / DESSERT

29 **CREME DI ACETO** /
CREAM OF VINEGAR / ESSIGSOßE

ICONE / ICON / ICONS

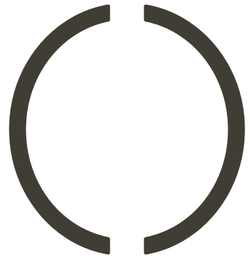
ALLERGENE /
ALLERGENS / ALLERGENE

ESALTATORE DI SAPIDITÀ /
FLAVOR ENHANCER / GESCHMACKSVERSTÄRKER

LATTOSIO /
LACTOSE / LAKTOSE

GLUTINE /
GLUTEN / GLUTEN

ESTRATTI DI LIEVITO /
YEAST EXTRACT / HEFEEXTRAKT



ASSORTIMENTO
ASSORTIMENT / SORTIMENT

RISTORIS

È L'ITALIA CHE SI GUSTA

SAPORI AUTENTICI / THE GENUINE TASTE / ECHTER GESCHMACK

Finissime erbe aromatiche, nobili spezie, armoniose miscele di aromi, raffinati aceti Premium, oli pregiati, nonché una vasta selezione di deliziose specialità: l'assortimento AROMICA® offre tutta una serie di pregiatissimi prodotti culinari, ideali per rispondere alle esigenze di chef professionisti. Gli ingredienti migliori, le raffinatissime ricette e l'accurata preparazione dei prodotti assicurano ai nostri clienti vantaggio concorrenziale nel settore culinario.

I prodotti sono privi* di glutine, lattosio, estratto di lievito e glutammato monosodico e senza aggiunta di coloranti artificiali, aromi artificiali e conservanti.
**a eccezione del brodo di manzo (contiene estratto di lievito).*

Whether its finest herbs and spices, perfectly blended seasoning mixes, fine premium vinegars and oils or other delicious specialities - AROMICA® offers a high-quality range of culinary ingredients, tailored to the demands of professional chefs. The best ingredients, ingenious formulae and fastidious attention to detail give our customers the lead in the kitchen.

Products contain no* gluten, lactose, yeast extract and monosodium glutamate and have no added artificial colourings, artificial flavourings and preservatives.
**except Beef Broth (contains yeast extract).*

Ob feinste Kräuter und Gewürze, harmonische Würzmischungen, edle Premium-Essige und Öle oder köstliche Spezialitäten - AROMICA® bietet ein hochwertiges, auf die Ansprüche von Profiköchen abgestimmtes Sortiment an erlesenen Kulinarik-Komponenten. Beste Zutaten, raffinierte Rezepturen sowie sorgfältigste Verarbeitung sichern unseren Kunden stets einen wertvollen kulinarischen Vorsprung.

Unsere Produkte sind frei* von Gluten, Laktose, Hefeextrakt und NA-Glutamat und ohne Zusatz von künstlichen Farbstoffen, künstlichen Aromen und Konservierungsstoffen.
**ausgenommen Rindssuppe (enthält Hefeextrakt).*

AROMICA®

VANTAGGIO CONCORRENZIALE IN TERMINI DI QUALITÀ, SICUREZZA E RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO / AHEAD OF THE COMPETITION IN TERMS OF QUALITY, SAFETY AND VALUE FOR MONEY / VORSPRUNG IN QUALITÄT, SICHERHEIT & VERPACKUNG

QUALITÀ

- Materie prime di altissima qualità, provenienti da fornitori certificati
- La lavorazione delicata mantiene intatte le sostanze aromatiche, i pregiati oli eterici e i coloranti naturali presenti nelle materie prime
- Gli speciali procedimenti utilizzati per la liofilizzazione dei prodotti garantiscono una proprietà aromatica di 6 - 10 volte superiore
- Costi ridotti al minimo per un sapore al massimo livello

SICUREZZA

- Garantita da controlli esterni presso laboratori accreditati

CONFEZIONE SALVA-AROMA

- La confezione Premium salva-aroma di AROMICA®, con chiusura rapida brevettata, garantisce la massima maneggevolezza e protegge completamente il contenuto dalla luce e dalle perdite di aroma

QUALITY

- Raw materials of the highest quality from certified herb and spice suppliers
- Delicate handling so the product keep their flavours, essential oils and natural colourings
- A special process on freeze-dried products results in a 6 to 10-fold higher seasoning effect
- Minimal cost for maximum taste

SAFETY

- Guaranteed thanks to external inspections in accredited laboratories

PACKAGING

- The AROMICA® Premium Box with patented quick-lock closure ensures 100% protection from light and odours, and also easy handling

QUALITÄT

- Rohstoffe höchster Qualität von zertifizierten Gewürzlieferanten
- Schonende Verarbeitung erhält den Produkten Aromastoffe, ätherische Öle und die natürlichen Farbstoffe
- Spezielle Verfahren bei gefriergetrockneten Produkten ergeben einen 6 bis 10-fach höheren Würzeffekt
- Minimaler Kostenanteil bei maximalen Geschmackserlebnissen

SICHERHEIT

- Garantiert durch externe Kontrollen in akkreditieren Labors

VERPACKUNG

- Die AROMICA® Premium Genuss-Box mit patentiertem Schnellverschluss garantiert 100%-igen Licht- und Aromaschutz sowie einfaches Handling

ERBE
HERBS / KRÄUTER

Per tutti i cuochi che non dispongono di un “piccolo orticello”, le erbe aromatiche Premium sono un aiuto indispensabile. Le raffinatissime erbe AROMICA® sono disponibili essiccate, tritate e liofilizzate.
La liofilizzazione è un procedimento particolare, grazie al quale le erbe si conservano perfettamente e, una volta a contatto con l’umidità, riacquistano appieno la loro freschezza originaria e sprigionano tutto il loro inconfondibile aroma.

For all cooks who don‘t have access to their own little herb garden, Premium Herbs are the best answer.
The finest AROMICA® herbs are available dried and crushed as well as freeze-dried. These herbs are well preserved thanks to a special process and they regain their original freshness and full aroma when they come into contact with moisture.

Für alle Köche, die keinen Zugriff auf ein “kleines Beet” haben, leisten Premium-Kräuter hervorragende Dienste. Feinste AROMICA® Kräuter gibt es sowohl getrocknet und gerebelt als auch gefriergetrocknet. Hierbei bleiben sie durch ein spezielles Verfahren optimal erhalten und entwickeln bei Berührung mit Feuchtigkeit erneut ihre ursprüngliche Frische und das volle Aroma.

BASILICO
BASIL / BASILIKUM

Il Basilico AROMICA®, con il suo aroma fresco e intenso, è ideale per stufati e arrosti a base di carne, per piatti internazionali a base di carne trita, per salse alle erbe sia calde che fredde, nonché per miscele di erbe aromatiche.

AROMICA® Basil with a strong, fresh flavour for use with steamed and pan-fried meat dishes, international minced meat dishes, hot and cold herby sauces and herb mixtures. In addition, Basil is ideal for putting the finishing touches to many dishes.

AROMICA® Basilikum mit starkem, frischem Aroma für gedünstete und gebratene Fleischgerichte, internationale Hackfleischgerichte, warme und kalte Kräutersaucen und Kräutermischungen. Darüber hinaus besonders geeignet, um eine Vielzahl von Speisen harmonisch abzurunden.

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0101	Barattolo - Jar - Glas	45 g	2

PUNTE DI ANETO
DILL / DILLSPITZEN

Le Punte di Aneto AROMICA® sono ideali per rifinire e ingentilire minestre, insalate, salse, piatti a base di pesce e gamberi. L’aneto è inoltre un’erba aromatica davvero indispensabile in abbinamento ai cetrioli. Le Punte di Aneto presentano un gradevole aroma speziato e rinfrescante.

AROMICA® Dill is used to refine soups, salads, sauces, fish dishes, including crab and craysh. Dill is also an essential accompaniment for gherkins. Dill has a refreshing, aromatic note.

AROMICA® Dillspitzen dienen der Verfeinerung von Suppen, Salaten, Saucen, Fischgerichten und Krebsen. Unentbehrlich ist die Kombination von Dill mit Gurke. Dillspitzen haben ein erfrischendes, würziges Aroma.

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0147	Barattolo - Jar - Glas	80 g	2

ERBE DELLA PROVENZA
HERBES DE PROVENCE / KRÄUTER DER PROVENCE

Le Erbe della Provenza AROMICA® contengono rosmarino, dragoncello, timo, cerfoglio, maggiorana e lavanda. Si tratta di una deliziosa miscela di pregiate erbe aromatiche che trova impiego principalmente nella cucina francese e mediterranea.

AROMICA® Herbes de Provence consist of rosemary, tarragon, thyme, chervil, marjoram and lavender. This exquisite mixture of highquality herbs is used mainly in French and Mediterranean cooking. The typical, mildlyspicy aroma lends an unmistakeable taste to many dishes.

AROMICA® Kräuter der Provence bestehen aus Rosmarin, Estragon, Thymian, Kerbel, Majoran, Lavendel. Diese exquisite Mischung hochwertigster Kräuter findet vor allem in der französischen und mediterranen Küche Verwendung.

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0105	Barattolo - Jar - Glas	90 g	2

MAGGIORANA
MARJORAM / MAJORAN

La Maggiorana AROMICA® è spesso usata per la preparazione di minestre di patate e di piatti a base di patate in genere. Nelle cucine di tutt’Europa la maggiorana è impiegata per insaporire vari piatti di pesce, ragù, insalate e per raffinare piatti a base di fegato. La Maggiorana ha un sapore molto intenso.

AROMICA® Marjoram is often used to season potato soup and many types of potato dishes. Kitchens throughout Europe use marjoram to season many meat dishes, ragoûts, salads and also to enhance liver dishes. Marjoram has a very powerful aroma and gives dishes a sweetish spicy note.

AROMICA® Majoran findet häufig Einsatz für Kartoffelsuppe und Kartoffelgerichte vieler Art. Europas Küchen verwenden Majoran zum Würzen vieler Fleischgerichte, Ragouts, Salate und zur Verfeinerung von Lebergerichten. Majoran gerebelt ist sehr aromastark und verleiht eine süßlich-würzige Note.

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0149	Barattolo - Jar - Glas	65 g	2

PREZZEMOLO
PETERSILIE / PARSLEY

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET

Il Prezzemolo AROMICA® trova un impiego molto versatile in cucina: viene infatti utilizzato per aromatizzare e arrotondare il sapore di piatti di carne, insalate, piatti a base di patate e verdure in genere, piatti a base di uova, pesce e pollame. Il Prezzemolo rende al meglio se utilizzato per aromatizzare le pietanze al termine della cottura.

AROMICA® Parsley is a very versatile herb in the kitchen. It is used to season and garnish meat dishes, salads, potato and vegetable dishes, egg dishes, fish and poultry. Parsley, dried, should be used to season dishes after cooking, so that the herb retains its delicate, mildly spicy aroma.

AROMICA® Petersilie wird sehr vielseitig in der Küche zum Würzen und Abrunden von Fleischgerichten, Salaten, Kartoffel- und Gemüsespeisen, Eierspeisen, Fisch und Geflügel verwendet. Petersilie sollte zum Würzen der Gerichte nach dem Kochen verwendet werden, um das feine, mild-würzige Aroma zu erhalten.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0151	Barattolo - Jar - Glas	50 g	2

ROSMARINO
ROSMARIN / ROSEMARY

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET

Il Rosmarino AROMICA® è un'erba aromatica tipica della cucina italiana usata per insaporire piatti a base di carni, pesce, patate, verdure e insalate. Il rosmarino si presta inoltre per insaporire arrosti e selvaggina, nonché per la preparazione di marinate.

AROMICA® Rosemary is used widely in Italian cooking with meat dishes, fish, potatoes, vegetables and salads. Rosemary is also used in marinades and game dishes. Rosemary has a tangy, aromatic scent and taste.

AROMICA® Rosmarin wird besonders in der italienischen Küche für Fleischgerichte, Fisch, Kartoffeln, Gemüse und Salate verwendet. Darüber hinaus wird Rosmarin für Marinaden, Beizen und Wildgerichte verwendet. Rosmarin duftet und schmeckt aromatisch, herb-würzig.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0102	Barattolo - Jar - Glas	170 g	2

SALVIA
SAGE / SALBEI

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET

La Salvia AROMICA® viene utilizzata, unitamente ad altre erbe aromatiche, per rifinire le specialità a base di pollame, carne e selvaggina. È inoltre indicata in abbinamento a tutte le salse piccanti che riflettono i sapori dell'Europa meridionale.

AROMICA® Sage is used with other seasoning herbs to accompany poultry, meat and game specialities. For all spicy sauces requiring a southern European flavour. Sage has an aromatically spicy fragrance and tastes rather like camphor.

AROMICA® Salbei wird zusammen mit anderen Würzkräutern für Geflügel-, Fleisch- und Wildspezialitäten verwendet. Für alle pikanten Saucen südeuropäischer Geschmacksrichtung. Salbei duftet aromatisch würzig und schmeckt kampferartig.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0103	Barattolo - Jar - Glas	45 g	2

DRAGONCELLO
TARRAGON / ESTRAGON

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET

Il Dragoncello AROMICA® con il suo aroma corposo e intenso, è ideale per rifinire insalate, minestre, salse, carne, pollame, pesce, crostacei, verdure e contorni vari. Dosare il Dragoncello a piacere e aggiungerlo preferibilmente a fine cottura, in modo da mantenerne inalterato l'inteso aroma caratteristico.

AROMICA® Tarragon with its strong, full flavour, goes perfectly with salads, soups, sauces, meat, poultry, fish, seafood, vegetables and side dishes. Simply add Tarragon, to taste. Ideally add just prior to serving, so that it retains its intense flavour.

AROMICA® Estragon ist mit seinem starken, vollen Aroma ideal für Salate, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentiere, Gemüse und Beilagen. Estragon einfach nach Belieben und Geschmack dosieren. Am besten erst am Schluss zugeben, da er so sein intensives Aroma behält.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0286	Barattolo - Jar - Glas	30 g	2

ERBA CIPOLLINA
CHIVES / SCHNITTLAUCH

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET

L' Erba cipollina AROMICA® viene usata per insaporire minestre, salse verdi, insalate, pietanze a base di uova, creme da spalmare a base di burro o formaggi freschi tipo quark e ricotta, nonché per raffinare piatti a base di vegetali crudi.

AROMICA® Chives are used in soups, green sauces, salads, egg dishes, curd cheese and butter spreads and also many raw vegetable dishes. Chives give dishes an exquisite and intensive aroma reminiscent of leeks and onions.

AROMICA® Schnittlauch wird für Suppen, grüne Saucen, Salate, Eierspeisen, Quark- und Butteraufstriche sowie Rohkostgerichte verwendet. Schnittlauch verleiht Speisen ein lauch- und zwiebelähnliches, feines, intensives Aroma.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0107	Barattolo - Jar - Glas	40 g	2

TIMO
THYME / THYMIAN

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET

Il Timo AROMICA® ha un sapore deciso e leggermente aspro, e presenta un profumo intensamente aromatico. Si sposa alla perfezione con i piatti a base di carne, pollame e pesce, ed è perfetto in abbinamento a minestre, salse, verdure e patate.

AROMICA® Thyme has an appetising and slightly bitter taste, but it imparts an intensely aromatic scent. It goes well with meat, poultry and fish dishes, and also with soups, sauces, vegetables and potatoes. This tasty herb also helps to make rich dishes more digestible.

AROMICA® Thymian schmeckt herzhaft und leicht herb, er riecht intensiv aromatisch. Er passt gut zu Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten, sowie zu Suppen, Saucen, Gemüse und Kartoffeln. Dieses würzige Kraut macht fette Speisen leichter verdaulich.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0171	Barattolo - Jar - Glas	90 g	2

ORIGANO
OREGANO / OREGANO

TRITATO / CRUSHED / GEREBELT

L'Origano AROMICA® è un elemento indispensabile nella cucina italiana: rifinisce e dona un tocco raffinato a piatti a base di pomodori, pizza, piatti a base di carni grasse, pesce, molluschi, insalate, minestre e verdure. L'Origano tritato AROMICA® presenta un aroma particolarmente intenso, nonché delicato.

AROMICA® Oregano is an integral part of Italian cooking. It can be used to enhance the flavour of tomato dishes, pizzas, rich meat dishes, fish, mussels, salads, soups and vegetables. Oregano, crushed, has an exquisite, intense aroma.

AROMICA® Oregano ist aus der italienischen Küche nicht wegzudenken. Man verfeinert mit ihm Tomatengerichte, Pizza, fette Fleischgerichte, Fisch, Muscheln, Salate, Suppen und Gemüse. Oregano hat ein sehr feines, intensives Aroma.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0110	Barattolo - Jar - Glas	95 g	2
AR0137	Barattolo - Jar - Glas	700 g	1

SPEZIE
SPICES / GEWÜRZE

Le Spezie Premium AROMICA® sono tra le migliori al mondo. L'alta qualità delle materie prime provenienti dalle migliori zone di coltivazione, la moderna tecnica di preparazione e i rigidi controlli esterni ed interni garantiscono la bontà e la raffinatezza dei prodotti in termini di aroma, gusto, colore, forma e consistenza. Una qualità su cui poter contare al 100%, che i nostri clienti apprezzano con entusiasmo.

AROMICA® Premium Spices are some of the best in the world because they are of the highest quality and from the best growing regions. Modern processing technology as well as a very strictly controlled and internal quality assurance system ensure spices of excellent aroma, smell, taste, colour, shape and consistency. This is quality you can always rely on, quality which is bound to impress your guests.

AROMICA® Premium-Gewürze gehören zu den besten weltweit. Höchste Rohstoffqualität aus hervorragenden Anbaugebieten, modernste Verarbeitung und strenge externe wie interne Kontrollen garantieren hier Aroma, Duft, Geschmack, Farbe, Form und Konsistenz vom Feinsten. Qualität, auf die man sich zu 100% verlassen kann und die Gäste vollends begeistert.

PEPERONCINO
CHILI / CHILI

Il Peperoncino AROMICA® è l'ingrediente ideale per aromatizzare i sottaceti misti e per donare agli oli aromatici una caratteristica nota piccante. Pestato al mortaio, il peperoncino è infine impiegato per la preparazione di piatti piccanti a base di carne e salse varie dal gusto forte e intenso.

AROMICA® Chili is used crushed for fiery-hot meat dishes and very spicy sauces. Chilis enhance mixed pickles and give flavoured oils a typical piquancy. Use Chili sparingly.

AROMICA® Chilis werden zerstoßen, für feurig-scharfe Fleischgerichte und pikant-scharfe Saucen verwendet. Ganze Chilis verfeinern Mixed Pickles und geben Würzölen die typische Schärfe. Verwenden Sie Chili sparsam.

INTERO / WHOLE / GANZ

CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0114	Barattolo - Jar - Glas	90 g	2

PEPERONCINO
CHILI / CHILI

La caratteristica piccantezza del Peperoncino AROMICA® conferisce alle pietanze un focoso tocco personale.

With their characteristic piquancy, AROMICA® Chili add a fiery note when added to many dishes.

AROMICA® Chilis geben mit ihrer Schärfe individuelles Feuer beim Kochen und in die Speisen.

TRITATO / GRANULATED / GRANULIERT

CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0434	Barattolo - Jar - Glas	220 g	2

PEPERONCINO
CHILI / CHILI

Il Peperoncino AROMICA® noto anche con il nome di pepe di Cayenna, trova il suo impiego ideale in tutti i tipi di piatti piccanti a base di carne, pollame e pesce, e si sposa perfettamente anche con minestre, salse, chutney e salse Dip. Il peperoncino è un ingrediente indispensabile nella cucina del sud-est asiatico.

AROMICA® Chili - also known as Cayenne pepper - can be used in all types of spicy dishes, in meat and poultry dishes, fish, soups, gravies, chutneys and dips. Chilis give a distinctive tang to south-east Asian cuisine. Use Chili sparingly.

AROMICA® Chilis, auch Cayenne-Pfeffer genannt, finden in allen Arten von pikanten Fleisch- und Geflügelgerichten, Fisch, Suppen, Saucen, Chutneys und Dips Verwendung. Die südostasiatische Küche kann auf Chili nicht verzichten. Verwenden Sie Chili sparsam.

MACINATO / GROUND / GAMAHLEN

CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0115	Barattolo - Jar - Glas	200 g	2

FILI DECORATIVI AL PEPERONCINO
CHILI THREADS / CHILI DEKORFÄDEN

I Fili Decorativi al Peperoncino AROMICA® con il loro aspetto attraente e il delicato tocco piccante di peperoncino, conferiscono alle pietanze un carattere davvero esclusivo. Sono una decorazione ideale per svariati tipi di piatti piccanti, da quelli a base di carne e pollame, ai piatti di pasta o di pesce.

AROMICA® Chili threads give dishes a unique appearance and the mild chili piquancy a distinctive character. They work well as a decorative garnish on many types of hot dishes, such as meat and poultry, fish, pasta dishes or salads.

AROMICA® Chilis Dekorfäden verleihen Speisen mit ihrem einzigartigen Erscheinungsbild und der milden Chili-Schärfe einen exklusiven Charakter. Sie überzeugen als Dekoration sehr vielfältig von pikanten Gerichten wie Fleisch- und Geflügelgerichten, Fisch, Nudelspeisen oder Salaten.

TAGLIATI A VELO / HAUCHFEIN GESCHNITTEN / THINLY CUT

CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0272	Barattolo - Jar - Glas	100 g	2

CORIANDOLO
CORIANDER / KORIANDER

Le rinfrescanti note agrumate del Coriandolo AROMICA® lo rendono particolarmente versatile nell'impiego. È perfetto, ad esempio, per conferire un tocco personalizzato a salse, carne di maiale, prodotti da forno o cibi sott'olio.

With its refreshing citrus nuances, AROMICA® Coriander has so many uses in the kitchen. It gives many dishes, including sauces, pork, even pastries and preserves, a distinctive flavour.

AROMICA® Koriander mit seinen erfrischenden Zitrusanleihen ist vielfältig einsetzbar. Er verleiht z. B. Saucen, Schweinefleisch oder auch Backwaren und Eingelegtem eine individuelle Note.

INTERO / WHOLE / GANZ

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0448	Barattolo - Jar - Glas	200 g	2

CHIODI DI GAROFANO
CLOVES / NELKEN

I Chiodi di garofano AROMICA® presentano delle eccezionali caratteristiche aromatiche, ideali per la cucina sia dolce che piccante, ma perfetti anche in svariate bevande calde.

AROMICA® Cloves reveal their aromatic characteristics in the sweet and spicy sector of every cuisine, and also in a wide range of hot drinks.

AROMICA® Nelken entfalten ihre aromatischen Eigenschaften in den süßen und pikanten Bereichen jeder Küche, aber auch in diversen heißen Getränken.

INTERI / WHOLE / GANZ

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0462	Barattolo - Jar - Glas	200 g	2

CORIANDOLO
CORIANDER / KORIANDER

Le rinfrescanti note agrumate del coriandolo AROMICA® lo rendono particolarmente versatile nell'impiego. È perfetto, ad esempio, per conferire un tocco personalizzato a salse, carne di maiale, prodotti da forno o cibi sott'olio.

With its refreshing citrus nuances, AROMICA® Coriander has so many uses in the kitchen. It gives many dishes, including sauces, pork, even pastries and preserves, a distinctive flavour.

AROMICA® Koriander mit seinen erfrischenden Zitrusanleihen ist vielfältig einsetzbar. Er verleiht z. B. Saucen, Schweinefleisch oder auch Backwaren und Eingelegtem eine individuelle Note.

MACINATO / GROUND / GAMAHLEN

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0450	Barattolo - Jar - Glas	230 g	2

PISTILLI DI ZAFFERANO
SAFFRON THREADS / SAFRANFÄDEN

I Pistilli di zafferano AROMICA® convincono per la loro spiccata capacità colorante e per il loro aroma unico e intenso, tipico dello zafferano. Provengono dalle migliori coltivazioni del mondo.

AROMICA® Saffron Threads are noted for their high colour strength and the distinctive aroma typical of this coveted spice. From the best growing regions in the world.

AROMICA® Safran Fäden bestechen durch ihre hohe Farbkraft und ein einzigartiges, arttypisches Aroma. Aus den besten Anbaugebieten der Welt.

INTERI / WHOLE / GANZ

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0156	Astuccio - Case - Kasten	4 x 1 g	10

ZAFFERANO
SAFFRON / SAFRAN

I Pistilli di zafferano AROMICA® convincono per la loro spiccata capacità colorante e per il loro aroma unico e intenso, tipico dello zafferano. Provengono dalle migliori coltivazioni del mondo.

AROMICA® Saffron Threads are noted for their high colour strength and the distinctive aroma typical of this coveted spice. From the best growing regions in the world.

AROMICA® Safran Fäden bestechen durch ihre hohe Farbkraft und ein einzigartiges, arttypisches Aroma. Aus den besten Anbaugebieten der Welt.

IN POLVERE / POWDER / PULVER

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0157	Astuccio - Case - Kasten	4 x 1 g	10

CURCUMA
TURMERIC ROOT / KURKUMAWURZEL

La Curcuma AROMICA® conferisce alla cucina indiana e ai piatti a base di riso e patate il tipico colore giallo intenso e un carattere inconfondibile.

AROMICA® Turmeric Root gives Indian cuisine, rice and potato dishes, not just an intense yellow colouring, but also a distinctive flavour.

AROMICA® Kurcumawurzel gibt indischer Küche, Reis- und Kartoffelgerichten die typische, intensive, gelbe Farbe und einen unverwechselbaren Charakter.

MACINATA / GROUND / GAMAHLEN

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0436	Barattolo - Jar - Glas	280 g	2

CURRY
CURRY / CURRY

L'aroma delicatamente speziato e la fresca nota fruttata di zenzero rendono il Curry AROMICA® una miscela dall'impiego universale: è infatti l'ingrediente ideale per piatti a base di riso, per numerosi piatti di carne e pollame, per carni di castrato e di agnello, nonché per spezzatini e salse varie.

AROMICA® Curry is very versatile and can be used in rice dishes, a wide variety of poultry and meat dishes, and also with mutton and lamb, ragoûts and sauces. The aroma is mildly spicy with a fresh and fruity hint of ginger.

AROMICA® Curry ist vielseitig verwendbar in Reisgerichten, einer Vielzahl von Geflügel- und Fleischgerichten, Hammel- und Lammfleisch, Ragouts und Saucen. Das Aroma ist mild-würzig mit fruchtig-frischer Ingwernote.

MACINATO / GROUND / GAMAHLEN

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0116	Barattolo - Jar - Glas	520 g	2

CURRY MADRAS
CURRY MADRAS / CURRY MADRAS

Il Curry Madras AROMICA® è una specialità ben bilanciata, con un gradevole tocco piccante e aromatico, caratterizzata soprattutto da un sapore fruttato e particolarmente equilibrato.

AROMICA® Curry Madras spice mixture is a finely blended speciality with an aromatic piquancy, much admired for its balanced and fruity flavour.

AROMICA® Curry Madras ist eine fein abgestimmte, pikant-aromatische Spezialität, die sich vor allem durch ihren ausgewogenen und fruchtigen Geschmack auszeichnet.

MISCELA DI SPEZIE / SPICE MIXTURE / GEWÜRZMISCHUNG

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0284	Barattolo - Jar - Glas	540 g	2

ANICE STELLATO
STAR ANISE / STERNANIS

L'Anice stellato intero AROMICA®, dalla fine nota dolce, si armonizza in modo ideale con piatti dolci e piccanti. Perfetto anche per le bevande calde.

With its delicate and sweetish notes, AROMICA® Star Anise blends perfectly with sweet and spicy dishes. Also goes very well with hot drinks.

AROMICA® Sternanis harmoniert mit seinen feinen und süßen Eigenschaften ideal mit süßen oder pikanten Speisen. Bestens geeignet auch für Heißgetränke.

INTERO / WHOLE / GANZ

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0476	Barattolo - Jar - Glas	120 g	2

ANICE
ANISEED / ANIS

L'Anice AROMICA®, con il suo intenso sapore dolce e aromatico è perfetto per i prodotti da forno, per rifinire le portate di frutta, per completare le salse e si abbina al meglio con la carne di maiale.

AROMICA® Aniseed boasts an intense, sweetish aromatic flavour and is a perfect ingredient for use in baking, flavouring fruit dishes, sauces and, above all, with pork.

AROMICA® Anis ist mit seinem intensiven, süßlich-aromatischen Geschmack bestens geeignet zum Backen, zum Verfeinern von Obstspeisen, für Saucen und vor allem für Schweinefleisch.

INTERO / WHOLE / GANZ

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0403	Barattolo - Jar - Glas	250 g	2

AGLIO
GARLIC / KNOBLAUCH

L'Aglio in polvere AROMICA®, macinato fine, apporta la sua intensa forza aromatica a piatti caldi e freddi.

When finely ground, AROMICA® Garlic powder gives an intensity to both warm and cold dishes.

AROMICA® Knoblauchpulver bringt fein vermahlen seine intensive Würzkraft in warmen und kalten Speisen zur Geltung.

IN POLVERE / POWDER / PULVER

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0446	Barattolo - Jar - Glas	280 g	2

AGLIO
GARLIC / KNOBLAUCH

L'Aglio AROMICA®, macinato fine, apporta la sua intensa forza aromatica a piatti caldi e freddi.

When finely ground, AROMICA® Garlic gives an intensity to both warm and cold dishes.

AROMICA® Knoblauch bringt fein vermahlen seine intensive Würzkraft in warmen und kalten Speisen zur Geltung.

LIOFILIZZATO / FREEZE-DRIED / GEFRIERGETROCKNET
TRITATO / CRUSHED / GEREBELT

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0359	Barattolo - Jar - Glas	140 g	2

CUMINO
CARAWAY / KÜMMEL

Il Cumino AROMICA®, con il suo sapore caratteristico, speziato e aromatico, è perfetto per insaporire il pane e vari prodotti da forno, e si sposa alla perfezione con i piatti a base di carne e di verdure (in particolare crauti e cavoli in genere).

With its distinctive, spicy and aromatic taste, AROMICA® Caraway is an outstanding addition to baked and bread products, meat dishes and vegetables (mainly Sauerkraut and cabbage dishes).

AROMICA® Kümmel eignet sich aufgrund des charakteristischen, würzig-aromatischen Geschmackes sehr gut für Back- und Brotwaren, Fleischgerichte und Gemüse (vor allem Sauerkraut und Kohlgerichte).

INTERO / WHOLE / GANZ

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0119	Barattolo - Jar - Glas	580 g	2

CUMINO
CARAWAY / KÜMMEL

Il Cumino AROMICA®, con il suo sapore caratteristico, speziato e aromatico, è perfetto per insaporire il pane e vari prodotti da forno, e si sposa alla perfezione con i piatti a base di carne e di verdure (in particolare crauti e cavoli in genere).

With its distinctive, spicy and aromatic taste, AROMICA® Caraway is an outstanding addition to baked and bread products, meat dishes and vegetables (mainly Sauerkraut and cabbage dishes).

AROMICA® Kümmel eignet sich aufgrund des charakteristischen, würzig-aromatischen Geschmackes sehr gut für Back- und Brotwaren, Fleischgerichte und Gemüse (vor allem Sauerkraut und Kohlgerichte).

MACINATO / GROUND / GAMAHLEN

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0120	Barattolo - Jar - Glas	520 g	2

GRANI DI SENAPE
MUSTARD SEEDS / SENFKÖRNER

Le caratteristiche piccanti e aromatiche dei Grani di senape AROMICA® si sposano alla perfezione con zuppe, insalate, marinate e salse, nonché con la carne e le verdure in generale.

The aromatic and spicy qualities of AROMICA® Mustard Seeds blend perfectly with soups, salads, marinades, sauces, as well as with meat and vegetables.

AROMICA® Senfkörner kombinieren ihre aromatischen und scharfen Eigenschaften perfekt mit Suppen, Salaten, Marinaden, Saucen sowie zu Fleisch und Gemüse.

INTERI / WHOLE / GANZ

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0474	Barattolo - Jar - Glas	350 g	2

NOCE MOSCATA
NUTMEG / MUSKATNUSS

AROMICA® Noce moscata si presta per insaporire minestre, salse, verdure e piatti a base di carni. Conferisce ai piatti un sapore caratteristico e delicato, piacevolmente aromatico e piccante al tempo stesso.

AROMICA® Nutmeg is used to season soups, gravies, vegetables and meat dishes. It has a delicately aromatic, hot and spicy scent, which gives dishes a distinctive flavour.

AROMICA® Muskatnuss eignet sich zum Würzen von Suppen, Saucen, Gemüse und Fleischgerichten. Dabei verleiht sie den Speisen mit ihrem feinaromatischen, pikant-würzigen Aroma den charakteristischen Geschmack.

INTERA / WHOLE / GANZ

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0169	Barattolo - Jar - Glas	280 g	2

NOCE MOSCATA
NUTMEG / MUSKATNUSS

AROMICA® Noce moscata si presta per insaporire minestre, salse, verdure e piatti a base di carni. Conferisce ai piatti un sapore caratteristico e delicato, piacevolmente aromatico e piccante al tempo stesso.

AROMICA® Nutmeg is used to season soups, gravies, vegetables and meat dishes. It has a delicately aromatic, hot and spicy scent, which gives dishes a distinctive flavour.

AROMICA® Muskatnuss eignet sich zum Würzen von Suppen, Saucen, Gemüse und Fleischgerichten. Dabei verleiht sie den Speisen mit ihrem feinaromatischen, pikant-würzigen Aroma den charakteristischen Geschmack.

MACINATA / GROUND / GAMAHLEN

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0122	Barattolo - Jar - Glas	250 g	2

SEMI DI PAPAVERO BLU
BLUE POPPY SEED / BLAUMOHNSAAT

I Semi di papavero blu AROMICA®, presentano delle delicate caratteristiche fruttate che li rendono ideali per accompagnare piatti dolci e prodotti da forno. Sono inoltre perfetti per decorare i piatti piccanti.

With its delicately fruity notes, AROMICA® Blue Poppy Seed is the ideal companion to desserts and pastries. Also makes an attractive decoration for spicy dishes.

AROMICA® Blaumohnsaat ist dank der zart-fruchtigen Eigenschaften der ideale Begleiter für Süßspeisen und Backwaren. Dazu bestens geeignet für die Dekoration pikanter Speisen.

INTERI / WHOLE / GANZ

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0496	Barattolo - Jar - Glas	300 g	2

PAPRICA PICCANTE
HOT PAPRIKA / PAPRIKA SCHARF

La Paprica piccante AROMICA®, con la sua aromatica piccantezza (grado di piccantezza standardizzato) consente di speziare i piatti a piacere, in modo ben bilanciato o gradevolmente intenso.

With its aromatic piquancy, AROMICA® Paprika, hot (standardised spicy heat level), imparts seasoning strength ranging from balanced to intense.

AROMICA® Paprika scharf sorgt mit seiner aromatischen Schärfe (Schärfegrad standardisiert) für ausgewogene bis intensive Würzung.

IN POLVERE / POWDER / PULVER

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0466	Barattolo - Jar - Glas	270 g	2

PAPRICA SUPERIOR
PAPRIKA SUPERIOR / PAPRIKA SUPERIOR

La Paprica Superior AROMICA® convince per il suo colore rosso intenso e per il suo inconfondibile sapore dolciastro e fruttato. Un prodotto di raffinata qualità ungherese, che garantisce un impiego universale nelle cucine di ogni tipo.

The strong red colouring and mild, sweetly fruity flavour are the most striking features of AROMICA® Paprika Superior. This Hungarian, delicatessenquality paprika is so versatile in the kitchen, e.g. with meat, particularly goulash, poultry, pan-fried and grilled dishes, as well as cheese and curd cheese dishes.

AROMICA® Paprika Superior überzeugt durch kräftige rote Farbe und milden, süßlichfruchtigen Geschmack. Diese ungarische Delikatessqualität ist vielseitig in der Küche einsetzbar, z. B. für Fleisch, besonders für Gulasch, Geflügel, Pfannen- und Grillgerichte sowie Käse- und Quarkspeisen.

IN POLVERE / POWDER / PULVER

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0123	Barattolo - Jar - Glas	580 g	2

PEPE NERO
PEPERCORNS BLACK / PFEFFER SCHWARZ

Il Pepe Nero AROMICA® viene utilizzato prevalentemente per marinate, piatti a base di selvaggina o per sughi di pesce. Il pepe nero è di impiego versatile e universale: si sposa infatti con minestre, insalate, salse, piatti a base di carne e pollame, specialità di selvaggina, piatti di pasta, formaggi e molte altre pietanze.

AROMICA® Peppercorns black are used for pickling, game or in fishsoups, salads, sauces, meat and poultry dishes, game specialities, pasta dishes, cheeses and much more. Peppercorns black have a hot and spicy, aromatic flavour.

AROMICA® Pfeffer schwarz wird für Beizen, Wildgerichte oder Fischsud verwendet. Pfeffer universell einsetzbar, etwa in Suppen, Salaten, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten, Wildspezialitäten, Nudelspeisen, Käse und vielem mehr. Pfeffer schwarz hat einen scharf-würzigen, aromatischen Geschmack.

INTERO / WHOLE / GANZ

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0125	Barattolo - Jar - Glas	580 g	2

PEPE NERO
PEPERCORNS BLACK / PFEFFER SCHWARZ

Il Pepe Nero AROMICA® è di impiego versatile e universale: si sposa infatti con minestre, insalate, salse, piatti a base di carne e pollame, specialità di selvaggina, piatti di pasta, formaggi e molte altre pietanze. Il Pepe Nero presenta un sapore aromatico, piccante e intensamente speziato.

AROMICA® Peppercorns black make a versatile spice, which can be used in soups, salads, sauces, meat and poultry dishes, game specialities, pasta dishes, cheeses and much more. Peppercorns black have a hot and spicy, aromatic flavour.

AROMICA® Pfeffer schwarz ist universell einsetzbar, etwa in Suppen, Salaten, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten, Wildspezialitäten, Nudelspeisen, Käse und vielem mehr. Pfeffer schwarz hat einen scharf-würzigen, aromatischen Geschmack.

MACINATO / GROUND / GAMAHLEN

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0126	Barattolo - Jar - Glas	600 g	2

PEPE BIANCO
PEPERCORNS WHITE / PFEFFER WEIß

Il Pepe Bianco AROMICA® viene utilizzato principalmente per marinate, piatti a base di selvaggina o sughi di pesce. Il pepe bianco è di impiego pressoché universale: si abbina infatti alla perfezione a minestre, insalate, salse, piatti a base di carne e pollame, specialità di selvaggina, piatti di pasta, formaggi e a molte altre pietanze.

AROMICA® Peppercorns white are used for pickling, game dishes or in fish stocks. Peppercorns make a versatile spice, which can be used in soups, salads, sauces, meat and poultry dishes, game specialities, pasta dishes, cheeses and much more. Peppercorns, white, whole, have a mildly spicy, hot, aromatic taste.

AROMICA® Pfeffer weiß wird für Beizen, Wildgerichte oder Fischsud verwendet. Pfeffer ist universell einsetzbar, etwa in Suppen, Salaten, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten, Wildspezialitäten, Nudelspeisen, Käse und vielem mehr. Pfeffer weiß ganz hat einen mild-würzigen, scharfen, aromatischen Geschmack.

INTERO / WHOLE / GANZ

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0127	Barattolo - Jar - Glas	680 g	2

PEPE BIANCO
PEPERCORNS WHITE / PFEFFER WEIß

Il Pepe Bianco AROMICA® viene utilizzato principalmente per marinate, piatti a base di selvaggina o sughi di pesce. Se macinato, il pepe bianco è di impiego pressoché universale: si abbina infatti alla perfezione a minestre, insalate, salse, piatti a base di carne e pollame, specialità di selvaggina, piatti di pasta, formaggi e a molte altre pietanze.

AROMICA® Peppercorns white are used for pickling, game dishes or in fish stocks. When ground, peppercorns make a versatile spice, which can be used in soups, salads, sauces, meat and poultry dishes, game specialities, pasta dishes, cheeses and much more. Peppercorns, white, ground, have a mildly spicy, hot, aromatic taste.

AROMICA® Pfeffer weiß wird für Beizen, Wildgerichte oder Fischsud verwendet. Gemahlen ist Pfeffer universell einsetzbar, etwa in Suppen, Salaten, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten, Wildspezialitäten, Nudelspeisen, Käse und vielem mehr. Pfeffer weiß gemahlen hat einen mild-würzigen, scharfen, aromatischen Geschmack.

MACINATO / GROUND / GAMAHLEN

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0128	Barattolo - Jar - Glas	600 g	2

PEPE COLORATO
PEPERCORNS GRÜN / PFEFFER BUNT

INTERO / WHOLE / GANZ

Il Pepe Colorato AROMICA® è una miscela composta da grani di pepe bianco, nero, verde e rosa. Il suo sapore intenso, aromatico e piccante si sposa alla perfezione con insalate, tartine, minestre, salse, pesce, crostacei, formaggi, pollame e piatti di pasta.

AROMICA® Peppercorns mixed are a blend of white, black, green and pink peppercorns. The intense, aromatically hot flavour goes perfectly with salads, spreads, soups, gravies, fish, seafood, cheese, poultry and pasta dishes. The decorative mixture looks good in peppermills.

AROMICA® Pfeffer bunt ist ein Mix von weißen, schwarzen und grünen Pfefferkörnern sowie Rosa Beeren. Der intensive, aromatischscharfe Geschmack ist passend zu Salaten, Aufstrichen, Suppen, Soßen, Fisch, Krustentieren, Käse, Geflügel und Nudelgerichten. In Pfeffermühlen kommt die dekorative Mischung sehr gut zur Geltung.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0124	Barattolo - Jar - Glas	420 g	2

PEPE VERDE
PEPERCORNS GREEN / PFEFFER BUNT

INTERO & LIOFILIZZATO / WHOLE & FREEZE-DRIED / GANZ & GEFRIERGETROCKNET

AROMICA® Pepe verde convince grazie al caratteristico sapore particolarmente aromatico e piccante. Pepe Verde è impiegato per insaporire bistecche, carne tritata e altri piatti a base di carne, selvaggina, pollame, minestre e salse gustose, nonché insalate, piatti di pasta piccanti e verdure in genere.

What gives AROMICA® Peppercorns green a special quality is the full, aromatic flavour and piquancy. Use AROMICA® Peppercorns, green, for steak, minced meat and other meat dishes, game, poultry, subtly-flavoured soups and sauces, salads, hearty pasta dishes and vegetables.

AROMICA® Pfeffer grün überzeugt durch seinen vollen aromatischen Geschmack und seine Schärfe. Man verwendet Pfeffer grün für Steaks, Hackfleisch und andere Fleischgerichte, Wild, Geflügel, raffinierte Suppen und Saucen, Salate, deftige Nudelgerichte und Gemüse.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0145	Barattolo - Jar - Glas	200 g	2

PEPE VERDE
PEPERCORNS GREEN / PFEFFER BUNT

INTERO / WHOLE / GANZ
IN SALAMOIA / IN BRINE / IN LAKE

Il Pepe Verde in salamoia AROMICA® viene immerso in salamoia fresco e appena raccolto. In questo modo ne viene garantita la conservabilità, e il prodotto conserva appieno il suo caratteristico sapore pieno ed aromatico e la sua delicata piccantezza.

AROMICA® Peppercorns green in brine are marinated immediately after harvesting and then preserved. This gives them their full aromatic flavour and also a mild piquancy. Use Peppercorns green in brine, with steak, minced meat and other meat dishes, game, poultry, subtly-flavoured soups and sauces, salads and more.

AROMICA® Pfeffer grün in Lake wird frisch nach der Ernte in Salzlake eingelegt und konserviert. Dadurch erhält er seinen vollen aromatischen Geschmack und die milde Schärfe. Man verwendet Pfeffer grün in Lake für Steaks, Hackfleisch und andere Fleischgerichte, Wild, Geflügel, raffinierte Suppen und Saucen, Salate uvm.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0154	Barattolo - Jar - Glas	800 g	2

BACCHE PEPE ROSA
PINK PEPERCORNS / ROSA BEEREN

INTERE / WHOLE / GANZ

Le Bacche rosa intere AROMICA® si armonizzano con tutti i piatti delicatamente aromatici e vengono quindi impiegate per rifinire brillantemente formaggi, pollame, pesce, verdure delicate (come gli asparagi), nonché salse varie e dressing per insalate.

AROMICA® pink peppercorns go well with all mildly aromatic dishes and so are often used to enhance cheese, poultry, fish, tender vegetables, such as asparagus, or even sauces and salad dressings. Pink peppercorns can also be used for decorative purposes.

AROMICA® Rosa Beeren ganz passen zu allen mild-aromatischen Gerichten und werden deshalb verwendet, um Käse, Geflügel, Fisch oder zartes Gemüse, wie zum Beispiel Spargel oder auch Saucen und Salatdressings, zu verfeinern. Dabei nutzt man auch die dekorative Eigenschaft der Beeren.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0129	Barattolo - Jar - Glas	150 g	2

SESAMO NERO
SESAME SEED BLACK / SESAM SCHWARZ

INTERO / WHOLE / GANZ

AROMICA® Sesamo nero - poliedrico ingrediente in grado di insaporire i formaggi, le insalate, il pane e i grissini.

AROMICA® Sesame seeds black have a rich nutty taste, and are great to cook with.

AROMICA® Sesam schwarz hat einen leicht nussigen Geschmack mit intensiver Würzkraft.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0414	Barattolo - Jar - Glas	280 g	2

SESAMO BIANCO
SESAME SEED WHITE / SESAM WEIß

INTERO / WHOLE / GANZ

AROMICA® Sesamo bianco - poliedrico ingrediente in grado di insaporire i formaggi, le insalate, il pane e i grissini.

AROMICA® Sesame seeds white have a rich nutty taste, and are great to cook with.

AROMICA® Sesam weiß hat einen leicht nussigen Geschmack mit intensiver Würzkraft.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0495	Barattolo - Jar - Glas	300 g	2

ZENZERO
GINGER / INGWER

MACINATO / GROUND / GAMAHLEN

Lo Zenzero AROMICA®, completa gradevolmente la cucina tipica dell'Estremo Oriente, e con le sue sfumature bilanciate rifinisce al meglio anche zuppe, salse e piatti dolci.

AROMICA® Ginger is an essential ingredient in Far Eastern cuisine, and also with its well-balanced nuances goes well with soups, sauces and desserts.

AROMICA® Ingwer vollendet die fernöstliche Küche, aber auch Suppen, Saucen und Süßspeisen mit seinen ausgewogenen Nuancen.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0442	Barattolo - Jar - Glas	250 g	2

BACCHE DI GINEPRO
JUNIPER BERRIES / WACHOLDERBEEREN

INTERE / WHOLE / GANZ

Le Bacche di Ginepro intere AROMICA® vengono impiegate per aromatizzare la carne di selvaggina, numerosi piatti a base di carne preparati tipo selvaggina, fumetti di pesce, varie marinate, comprese quelle all'aceto per i brasati, minestre, salse e crauti.

AROMICA® Juniper Berries can be used for game, many meat dishes, game, fish broth, marinades, soups and gravies, beef marinades and sauerkraut. In most cases whole berries are used, but these need to be crushed if seasoning meat. Juniper Berries have a spicyaromatic, bitter-sweet taste.

AROMICA® Wacholderbeeren verwendet man für Wildfleisch, viele Fleischgerichte auf Wildart, Fischsud, Marinaden, Suppen und Soßen, Sauerbraten beizen und Sauerkraut. Dabei werden meist ganze Beeren verwendet, zum Würzen von Fleisch werden diese zerstoßen.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0130	Barattolo - Jar - Glas	350 g	2

CANNELLA
CINNAMON STICKS / ZIMTSTANGEN

BASTONCINI / WHOLE / GANZ

La Cannella in bastoncini AROMICA® è una spezia da cucina dall'impiego decisamente versatile. Ideale per speziare e aromatizzare dolci da forno, riso al latte, gelati, mele al forno e insalate di frutta, si presta ottimamente anche per accompagnare pietanze al forno come brasati all'agro, agnello, selvaggina, oca e anatra.

AROMICA® Cinnamon Sticks make a very versatile kitchen spice. They are ideal for seasoning sweet pastries, rice pudding, ice-crea, baked apples, fruit salads and roast dishes, such as pickled beef, lamb, game, goose and duck.

AROMICA® Zimtstangen sind ein vielfältig verwendbares Küchengewürz. Sie eignen sich sehr gut zum Würzen von süßen Backwaren, Milchreis, Eis, Bratäpfeln, Fruchtsalaten sowie Bratengerichten wie Sauerbraten, Lamm, Wild, Gans und Ente.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0249	Barattolo - Jar - Glas	400 g	2

CANNELLA
CINNAMON / ZIMT

MACINATA / GROUND / GAMAHLEN

La Cannella AROMICA® è una spezia da cucina dall'impiego decisamente versatile. Ideale per speziare e aromatizzare dolci da forno, riso al latte, gelati, mele al forno e macedonie di frutta, si presta ottimamente anche per accompagnare pietanze al forno come brasati all'agro, agnello, selvaggina, oca e anatra.

AROMICA® Cinnamon is a very versatile kitchen spice. It is ideal for seasoning sweet pastries, rice pudding, ice-cream, baked apples, fruit salads and roast dishes, such as pickled beef, lamb, game, goose and duck. Cinnamon, ground, has a very pleasing, sweetish fragrance and a powerful aromatic flavour.

AROMICA® Zimt ist ein vielfältig verwendbares Küchengewürz. Es eignet sich sehr gut zum Würzen von süßen Backwaren, Milchreis, Eis, Bratäpfeln, Fruchtsalaten sowie Bratengerichten, wie Sauerbraten, Lamm, Wild, Gans und Ente. Zimt gemahlen hat einen süßlich angenehmen Geruch und stark aromatischen Geschmack.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0131	Barattolo - Jar - Glas	520 g	2

MIX
MIX / MIX

La gamma Premium Mix di AROMICA® non solo aiuta gli chef professionisti in cucina, ma convince anche i palati più raffinati. Eccellenti basi per brodi, zuppe e salse, miscele convenience e creme di aromi realizzate con erbe aromatiche scelte e spezie pregiate: un assortimento di prodotti che garantisce la rapida realizzazione e la buona riuscita di squisite e raffinate variazioni culinarie.

The AROMICA® Premium Mix Selection not only simplifies the daily work of professional cooks, but also satisfies the most demanding palate. These excellent soup and sauce bases, convenience mixtures and spicy pastes made from selected herbs and spices help to ensure quick and easy preparation and also success in the creation of many delicious dishes.

Das AROMICA® Premium-Mix-Sortiment erleichtert nicht nur Profiköchen ihren kulinarischen Alltag, sondern überzeugt zudem auch die verwöhntesten Gaumen. Exzellente Suppen- und Soßen-Grundlagen, Convenience-Mischungen und Würzpasten aus erlesenen Kräutern und Gewürzen garantieren ein ebenso schnelles wie gutes Gelingen köstlich-raffinierter Variationen.

ARROSTO
ROAST / BRATEN

L' Arrosto AROMICA® senza aglio ha un sapore delicatamente speziato e presenta un aroma particolarmente fresco, esaltato da spezie ed erbe aromatiche accuratamente selezionate.

AROMICA® Arrosto spice mixture without garlic is a fresh mixture which is enhanced by some specially selected herbs and spices.

AROMICA® Bratengewürzsalz ohne Knoblauch ist eine frische, kräuterbetonte Würzung mit feinem Salbei-, Rosmarin- und Thymianaroma. Für Bratenstücke, kurz gebratenes Fleisch und Fischgerichte hervorragend geeignet.

MIX AROMATICO / AROMATIC MIX / AROMATISCHE MIX

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0606	Barattolo - Jar - Glas	800 g	2

COSTINE & STINCHI
HAXEN & RIPPEN / KNUCKLE & RIB

AROMICA® Costine e Stinchi è una miscela a grana grossa con prezzemolo, dal sapore intensamente speziato, con note piccanti e marcato sentore di aglio e pepe.

AROMICA® Knuckle and Rib is a hot and tasty coarsely-ground blend with parsley and hints of garlic and pepper. Ideal for quickfried pork steaks and escalopes as well as in dishes, which call for something strong and spicy.

AROMICA® Haxen und Rippen ist eine knoblauch- und pfefferbetonte, pikantscharfe und würzig-intensive grobe Mischung mit Petersilie. Besonders passend zu kurz gebratenen Schweinesteaks und Kotelettes sowie zu Gerichten, bei denen eine herzhafte Gewürznote erwünscht ist.

PREPARATO DI SPEZIE / SPICE PREPARATION / GEWÜRZZUBEREITUNG

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0536	Barattolo - Jar - Glas	550 g	2

PEPE AL LIMONE
LEMON PEPPER / ZITRONENPFEFFER

Il Pepe al Limone AROMICA® conferisce un tocco tutto particolare a piatti a base di pasta e riso, a carne, pesce e pollame, nonché a insalate, minestre e salse varie.

AROMICA® Lemon/Garlic Pepper gives zest, a peppery hint of lemon and the flavour of choice herbs and garlic to a wide variety of dishes.

AROMICA® Zitronenpfeffer peppt verschiedenste Gerichte mit einem pfeffrigen Hauch Zitrone und dem Geschmack erlesener Kräuter und Knoblauch auf.

MIX TRITATO / CRUSHED MIX / GEREBELT MIX

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0315	Barattolo - Jar - Glas	430 g	2

PESCE ATLANTIS
ATLANTIS FISH / FISCH ATLANTIS

Il Pesce Atlantis AROMICA® ha un sapore delicatamente speziato, venato da una lieve nota di pepe, e presenta un aroma particolarmente fresco, esaltato da spezie ed erbe aromatiche accuratamente selezionate. Ideale per aromatizzare il pesce in tutte le sue preparazioni (stufato, al forno o in diversi tipi di cottura).

AROMICA® Atlantis Fish is mildly spicy, has a subtle peppery note and a fresh aroma, which is enhanced by some specially selected herbs and spices. It is perfect to add flavor to fish, whether stewed, grilled or baked.

AROMICA® Fisch Atlantis ist mild-würzig, hat eine dezente Pfeffernote sowie ein frisches Aroma, das durch ausgewählte Kräuter und Gewürze unterstützt wird. Ideal zum würzen von Fisch in allen variationen ,(gedünstet, im Bratrohr, oder in anderen zubereitungs Methoden.

SALE AROMATICO / SEASONING SALT / GEWÜRZSALZ

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0163	Barattolo - Jar - Glas	500 g	2

PATATE & PATATINE
FRENCH FRIES & POTATOES / ARTOFFEL-POMMES

Il sale aromatico per Patate e patatine AROMICA® rifinisce al meglio tutti i piatti a base di patate, conferendo loro un sapore intensamente speziato di comino, coriandolo, pepe, maggiorana origano e delicate erbe aromatiche.

AROMICA® seasoning salt for French fries and potatoes can be used to enhance all potato dishes, whether boiled, fried, roast or worked into a dough.

AROMICA® Kartoffel-Pommes verfeinert sämtliche Kartoffelgerichte, egal ob gekocht, gebraten, geröstet oder zu Teig verarbeitet, mit einem herzhaft-würzigen Geschmack.

SALE AROMATICO / SEASONING SALT / GEWÜRZSALZ

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0317	Barattolo - Jar - Glas	500 g	2

GRIGLIATA RODEO
GRILL RODEO / GRILL RODEO

AROMICA® Grigliata Rodeo è una miscela di spezie ed erbe accuratamente selezionate, dall'aroma intensamente speziato con una marcata nota di pepe. Grigliata Rodeo si presta in particolare per preparare carni bovine e suine piccanti, ma anche per insaporire piatti unici dal gusto rustico.

AROMICA® Grill Rodeo is a tasty, tangy blend of selected herbs and spices, but with a peppery note. Grill Rodeo is perfect for quick-fries of pork and beef, but it can also be used to season country-style hotpots and vegetable dishes.

AROMICA® Grill Rodeo ist eine kräftig-würzige, pfefferbetonte Mischung von ausgewählten Gewürzen und Kräutern. Grill Rodeo eignet sich besonders für deftige Kurzbratstücke von Rind und Schwein, aber auch zum Abschmecken von rustikalen Eintöpfen und Gemüsevariationen.

SALE AROMATICO / SEASONING SALT / GEWÜRZSALZ

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0167	Barattolo - Jar - Glas	870 g	2

GRIGLIATA AMERICANA
GRILL AMERICANO / GRILL AMERICANO

AROMICA® Grigliata Americana sale aromatico è una miscela di spezie ed erbe accuratamente selezionate, dall'aroma intensamente speziato con una marcata nota di cumino e coriandolo. Perfetto per insaporire carni bovine e suine, ma anche per conferire un gusto rustico a variazioni di verdura.

AROMICA® Grill Americano is a tasty, tangy blend of selected herbs and spices, but with a cumin and coriander note. AROMICA® Grill Americano Seasoning Salt is perfect for quick-fries of pork and beef, but it can also be used to season country-style hotpots and vegetable dishes.

AROMICA® Grill Americano ist eine kräftig-würzige, pfefferbetonte Mischung von ausgewählten Gewürzen und Kräutern und eignet sich besonders für deftige Kurzbratstücke von Rind und Schwein, aber auch zum Abschmecken von rustikalen Eintöpfen und Gemüsevariationen.

SALE AROMATICO / SEASONING SALT / GEWÜRZSALZ

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0370	Barattolo - Jar - Glas	870 g	2

SALE
SALT / SALZ

Gustare appieno il cibo significa godersi la vita, renderla migliore, addentare un pezzetto di libertà. Spesso sono però le cose apparentemente piccole e semplici a portare in estasi gourmet e buongustai - come il gesto di insaporire le più delicate pietanze con il pregiato sale marino Fleur de Sel.
AROMICA® Premio Gusto presenta il più fine sale marino nelle più svariate sfumature aromatiche: dei prodotti che rientrano tra i favoriti nelle cucine degli chef professionisti.

The enjoyment of food is about quality of life, it's about a little bit of freedom. But it's often the seemingly little things in life, which send gourmets into rapture - perhaps the seasoning of fine dishes with the most exquisite Fleur de Sel. AROMICA® Premio Gusto is a range of the finest sea salts, but with various flavours, the ones professional chefs really love.

Genießen bedeutet Lebensqualität, es ist ein Stück Freiheit. Oft sind es aber nur die scheinbar kleinen Dinge, die Gourmets ins Schwärmen bringen - wie etwa das Nachwürzen feiner Gerichte mit erlesenstem Fleur de Sel. AROMICA® Premio Gusto präsentiert feinstes Meersalz mit verschiedenen Aromen, das zu den Top-Favoriten der Profiköche zählt.

FLEUR DE SEL

Fleur de Sel affumicato AROMICA®, una miscela raffinata ottenuta dal sale marino Fleur de Sel della migliore qualità, unito a diversi estratti di aroma affumicato. Ideale per tutti i prodotti a cui si desidera conferire una nota di affumicato, di intensità variabile da delicata a decisamente marcata.

AROMICA® Fleur de Sel with Smoke Extract, a sophisticated blend of the finest fleur de sel sea salt, mixed with various natural smoke extracts. Goes perfectly with all products requiring a subtle or even a strong hint of smoke.

AROMICA® Fleur de Sel mit Rauch, eine raffinierte Mischung bestehend aus bestem Fleur de Sel Meersalz, gemischt mit verschiedenen natürlichen Rauchextrakten. Hervorragend geeignet für alle Produkte, bei denen eine dezente oder auch kräftige Rauchnote gewünscht ist.

AFFUMICATO / WITH SMOKE EXTRACT / MIT RAUCH

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0422	Barattolo - Jar - Glas	115 g	8

SALE LAVICO
LAVA SALT / LAVASALT

Il Sale lavico nero AROMICA® è un sale marino esclusivo e pregiato proveniente dalle Hawaii. Ideale per decorare gli antipasti e le portate principali.

AROMICA® Lava Salt black is an exclusive, high-quality sea salt originating from Hawaii. It is the perfect product for decorating appetisers and main dishes.

AROMICA® Lavasalz schwarz ist ein exclusives, hochwertiges Meersalz mit Ursprung Hawaii. Hervorragend geeignet zum Dekorieren von Vorspeisen und Hauptgerichten.

NERO / BLACK / SCHWARZ

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0652	Barattolo - Jar - Glas	160 g	8

SALE BLU DI PERSIA
PERSIAN BLUE SALT / PERSISCHES BLAUSALZ

AROMICA® Sale Blu di Persia - Salgemma naturale, dal gusto estremamente salato, ma non persistente, che successivamente, lascia in bocca und gradevole sapore speziato.

AROMICA® Persian Blue Salt is a natural rock salt with a very salty taste, which does not persist, but is pleasantly spicy in the finish. When freshly ground, it is ideal for use as a table salt or as a seasoning.

AROMICA® Persisches Blausalz ist ein natürliches Steinsalz mit sehr salzigem Geschmack, der jedoch nicht anhält, sondern im Abgang angenehm würzig ist.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0616	Barattolo - Jar - Glas	150 g	8

FIOCCHI DI SALGEMMA ROSA
PINK ROCK SALT FLAKES /
ROSA STEINSALZFLOCKEN

**Finissimi fiocchi di sale AROMICA® di colore rosa provenienti dai monti del Punjab, in Pakistan.
I fiocchi presentano un sapore delicatamente salato, una consistenza croccante e contengono un'elevata percentuale di minerali.
Ingredienti: salgemma pakistano (100%).**

AROMICA® Finest pink salt flakes from Pakistan's Punjab mountains. This salt has a mild salty taste, a crunchy consistency and a high mineral content. Ingredients: Pakistani rock salt (100%).

AROMICA® Feinste, rosafarbene Salzflocken aus dem pakistanischen Punjab-Gebirge. Dieses Salz hat einen mild-salzigen Geschmack, eine knusprige Konsitenz und einen hohen Mineralstoffanteil.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0790	Barattolo - Jar - Glas	90 g	8

DESSERT
DESSERT / DESSERT

Se volete stupire i vostri ospiti con biscotti appetitosi, torte festose, dolci alla frutta o dessert dal sapore paradisiaco, la gamma Premium dessert di AROMICA® vi offre gli ingredienti indispensabili per una pasticceria eccellente. I prodotti AROMICA® sono un validissimo aiuto per sfornare i vostri dolci con semplicità e per insaporire e decorare in maniera incantevole.

Whether you want do delight your guests with tasty biscuits, creamy gateaux, fruity cakes or heavenly desserts - AROMICA® Premium Desserts supply all the necessary ingredients for successful cakes and desserts. Take advantage of the useful AROMICA® product range for baking, finishing and decorating.

Ob Sie Ihre Gäste nun mit leckeren Plätzchen, festlichen Torten, fruchtigen Kuchen oder himmlischen Nachspeisen begeistern wollen - AROMICA® Premium-Desserts bietet alle wichtigen Zutaten für eine funktionierende Zuckerbäckerei. Genießen Sie faszinierend hilfreiche AROMICA®-Produkte für praktisches Backen, perfektes Verfeinern und raffiniertes Dekorieren.

VITAL ACTIVIA

AROMICA® Vital Activia è un conservante naturale per frutta e verdura tagliata: impedisce che questi alimenti si scuriscano, ne aumenta la possibilità di conservazione e ne mantiene più a lungo la naturale freschezza.

AROMICA® Vital Activia for cut fruit, vegetables and salads. Prevents browning. Extends shelf life and the natural freshness of many products.

AROMICA® Vital Activia Frischhaltemittel für geschnittenes Obst und Gemüse verhindert Braunfärbungen. Verlängert die Haltbarkeit und natürliche Frische der Produkte.

PER MANTERE LA FRESCHEZZA / PRESERVATIVE / FRISCHHALTEMITTEL

CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0511	Barattolo - Jar - Glas	450 g	2

MIX DI BACCHE
BERRY MIX / BEERENMISCHUNG

Il Mix di bacche AROMICA® conquista con il suo fresco e fruttato sapore di bacche. Perfetto per tutti i tipi di dolci o per il buffet della prima colazione.

AROMICA® Berry Mix is its fresh and fruity berry flavour. It perfectly complements all desserts or a breakfast buffet.

Die AROMICA® Beerenmischung überzeugt durch einen fruchtig-frischen Beerengeschmack und ist hervorragend geeignet für alle Süßspeisen oder für das Frühstücksbuffet.

CON ZUCCHERO DI FIORI DI COCCO / WITH COCONUT BLOSSOM SUGAR / MIT KOKOSBLÜTENZUCKER

CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0714	Barattolo - Jar - Glas	125 g	2

FIORI MISTI
PETAL MIXTURE / BLÜTENMISCHUNG

I Fiori misti AROMICA® sono utili per decorare e guarnire dessert, dolci vari, piatti di frutta, variazioni di gelato, piatti di insalate e molte altre pietanze. I Fiori misti trasformeranno le vostre creazioni culinarie in un trionfo di colori e in una vera gioia per gli occhi.

AROMICA® Petal Mixture is used for finishing desserts, fruit dishes, ice-cream sundaes, salads and much more. Petal Mixture will transform your creations into a colourful feast for the eyes.

AROMICA® Blütenmischung und Garnierung von Desserts, Süßspeisen, Früchtetellern, Eisvariationen, Salattellern und vielem mehr. Blütenmischung lässt Ihre Kochkunst zum farbenprächtigen Augenschmaus werden.

PER DECORARE / FOR DECORATION / ZUR DEKORATION

CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0158	Barattolo - Jar - Glas	58 g	2

MAGIA DI FRAGOLA
MAGIC STRAWBERRY / ERDBEERZAUBER

La Magia di Fragola AROMICA® è una miscela di spezie fresca e fruttata, con pregiate fragole della Val Martello. Grazie al suo fresco e intenso aroma di fragola, la miscela è particolarmente versatile e trova svariati impieghi nella cucina dolce.

AROMICA® Magic Strawberry spice preparation is a fresh and fruity blend with strawberries from the Martell Valley. The fresh and intensive flavour means that this blend has a wide range of uses in desserts.

AROMICA® Erdbeerzauber ist eine fruchtig-frische Mischung mit Erdbeeren aus dem Südtiroler Martelltal. Durch das intensive, frische Erdbeeraroma ist die Mischung in der süßen Küche vielseitig einsetzbar.

SPEZIE / SPICE PREPARATION / GEWÜRZZUBEREITUNG

CODICE CODE CODE	CONFEZIONE E FORMATO PACKAGING AND SIZE VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO NET WEIGHT NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO PIECES PER PACK STÜCK PRO PACKUNG
AR0364	Barattolo - Jar - Glas	300 g	2

BACCELLI DI VANIGLIA
VANILLA PODS / VANILLESCHOTEN

I Baccelli di vaniglia AROMICA® presentano un aroma fine, e nel contempo molto intenso; sono ideali per la preparazione di dolci vari e per ingentilire piatti raffinati e speziati.

AROMICA® Vanilla Pods possess a fine, strongly scented aroma and can be used in desserts and tasty, sophisticated dishes.

AROMICA® Vanilleschoten besitzen ein feines, stark duftendes Aroma und werden für Süßspeisen und raffinierte, würzige Gerichte verwendet.

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0161	Astuccio - Case - Kasten	Totale 30/40 g Singola 3/4 g	10

MAGIA DI ARANCIA
MAGIC ORANGE / ORANGENZAUBER

AROMICA® Magia di Arancia dona a svariate pietanze il caratteristico aroma fruttato e speziato delle arance fresche. Ideale per prodotti da forno, dessert e frutta, ma anche per piatti a base di carne, pollame e selvaggina.

AROMICA® Magic Orange gives to cakes, pastries, desserts and fruits, as well as meat, poultry and game dishes, a strong fruity flavour of fresh orange.

AROMICA® Orangenzauber verleiht sowohl Backwaren, Desserts und Früchten ebenso wie Fleisch-, Geflügel- und Wildspeisen das fruchtig-würzige Aroma frischer Orangen.

ESTRATTI DI SPEZIE / SPICE EXTRACT PREPARATION / GEWÜRZEXTRAKTMISCHUNG

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0319	Barattolo - Jar - Glas	325 g	2

MAGIA DI LIMONE
MAGIC LEMON / ZITRONENZAUBER

AROMICA® Magia di Limone miscela di estratti di spezie dona ai prodotti da forno e a vari tipi di dolci una gradevole freschezza fruttata al limone.

AROMICA® Magic Lemon Spice Extract Preparation can be used instead of lemon zest, as it brings the fruity flavour of lemon to pastries and desserts as well as ice-creams and fruit purées.

AROMICA® Zitronenzauber bringt vollfruchtige Zitronenfrische in Backwaren und Süßspeisen wie Desserts, Eiscreme oder Fruchtkompott.

ESTRATTI DI SPEZIE / SPICE EXTRACT PREPARATION / GEWÜRZEXTRAKTMISCHUNG

CODICE	CONFEZIONE E FORMATO	PESO NETTO	PEZZI PER COLLO
CODE	PACKAGING AND SIZE	NET WEIGHT	PIECES PER PACK
CODE	VERPACKUNG UND FORMAT	NETTOGEWICHT	STÜCK PRO PACKUNG
AR0321	Barattolo - Jar - Glas	325 g	2

CREME DI ACETO

CREAM OF VINEGAR / ESSIGSOßE

Con gli Aceti Premium di AROMICA® avrete a disposizione un assortimento di pregiate e prelibate specialità che sorprenderà i vostri ospiti. I migliori ingredienti, la tradizionale preparazione in barrique e rigidi controlli garantiscono l'eccezionale qualità Premium di AROMICA®. Per garantire risultati ottimali e la soddisfazione dei vostri ospiti.

When you choose AROMICA® Premium Vinegars, you will have at your disposal, with immediate effect, an exquisite range of finest speciality vinegars that will delight your guests. The best ingredients, no artificial colourings, flavourings or sodium sulphite, traditional barrique processing and stringent controls ensure you enjoy unique AROMICA® premium quality. Optimum taste and satisfied guests guaranteed.

Mit AROMICA® Premium-Essigen steht Ihnen ab sofort ein erlesenes Sortiment feinster Essig-Spezialitäten zur Verfügung, die Ihre Gäste begeistern werden. Beste Zutaten, ohne Farbstoffe, Aromen und Natriumsulfit, traditionelle Verarbeitung im Barriquefass und strengste Kontrollen sichern Ihnen die einzigartige AROMICA® Premium-Qualität. Für optimale Würzergebnisse und garantiert zufriedene Gäste.

CREMA BALSAMICA ZAFFERANO & ARANCIA
BALSAMIC CREAM SAFFRON & ORANGE / BALSAMISCHE CREME SAFRAN & ORANGE

CREMA BIANCA

L'aceto Premium AROMICA® Crema Bianca Zafferano-Arancia convince per il suo delicato sapore nel contempo dolce e asprigno, caratterizzato da una fine nota di arancia e zafferano. Particolarmente versatile, può essere utilizzato sia a scopi decorativi che per insaporire gli antipasti, i dolci o le portate principali.

AROMICA® Crema Bianca Saffron and Orange Premium Vinegar is noted for its fine, sweet-sour taste with a hint of saffron and orange. This versatile balsamic vinegar, which is ideal as a decorative garnish, goes well with appetisers, main courses and desserts.

AROMICA® Crema Bianca Safran-Orange besticht durch einen feinen, süß-sauren Geschmack mit feiner Safran-Orangennote. Vielseitig einsetzbar für Dekorationszwecke sowohl von Vorspeisen, Süßspeisen und Hauptgerichten.

CODICE / CODE / CODE	CONFEZIONE E FORMATO / PACKAGING AND SIZE / VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO / NET WEIGHT / NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO / PIECES PER PACK / STÜCK PRO PACKUNG
AR0538	Squeezer	500 ml	3

CREMA BALSAMICA RIBES NERO & PEPERONCINO
BALSAMIC CREAM BLACKCURRANT & CHILI / BALSAMISCHE CREME SCHWARZE JOHANNISBEERE & CHILI

CREMA BIANCA

Il Condimento Premium AROMICA® Crema Bianca Ribes nero - Peperoncino convince per il suo delicato sapore nel contempo dolce e asprigno, con un fine tocco piccante e una fruttata nota di ribes. Prodotto di gran pregio, perfetto per guarnire i dessert e per accompagnare formaggi freschi e stagionati.

AROMICA® Crema Bianca Blackcurrant and Chili Premium Vinegar is highly regarded for its exquisite, sweet and sour taste, together with a spicy piquancy and fruity hint of cassis. Highly versatile as a decorative garnish, it goes well with both seasoned and cottage cheese.

AROMICA® Premium Essig Crema Bianca Johannisbeere-Chili besticht durch einen feinen, Süß-sauren Geschmack mit pikanter Schärfe und fruchtiger Johannisbeernote. Ein augezeichnetes Produkt zum Abschmecken und Garnieren von Nachtischen und Käse in allen variationen und reife.

CODICE / CODE / CODE	CONFEZIONE E FORMATO / PACKAGING AND SIZE / VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO / NET WEIGHT / NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO / PIECES PER PACK / STÜCK PRO PACKUNG
AR0540	Squeezer	500 ml	3

CREMA BALSAMICA MENTA
BALSAMIC CREAM MINT / BALSAMISCHE CREME MINZE

CREMA BIANCA

L'aceto Premium AROMICA® Crema Bianca Menta conquista con la sua delicata nota aromatica di menta. Di impiego molto versatile, è perfetto per antipasti, pietanze dolci e portate principali.

AROMICA® Crema Bianca Mint premium vinegar conveys a delicate and aromatic minty flavour. A versatile seasoning for decorative use on starters, desserts and main courses.

AROMICA® Crema Bianca Minze besticht durch eine feine aromatische Minznote. Vielseitig einsetzbar für Dekorationszwecke sowohl von Vorspeisen, Süßspeisen und Hauptgerichten.

CODICE / CODE / CODE	CONFEZIONE E FORMATO / PACKAGING AND SIZE / VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO / NET WEIGHT / NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO / PIECES PER PACK / STÜCK PRO PACKUNG
AR0654	Squeezer	500 ml	3

PERLE BALSAMICHE
BALSAMIC PEARLS / BALSAMISCHE PERLEN

CON / WITH / MIT ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Le Perle Balsamiche AROMICA® sono un innovativo prodotto per decorazioni, ideale per antipasti, insalate e ripieni (ad esempio creme a base di ricotta o formaggio quark).

AROMICA® Balsamic Vinegar Pearls is an innovative decorative product that blends very well with appetisers, salads and fillings (e.g. curd cheese creams).

AROMICA® Perle Balsamiche sind ein innovatives, neuartiges Dekorationsprodukt, sehr gut geeignet für Vorspeisen, Salate und Füllungen (z.B. Quarkcremes).

CODICE / CODE / CODE	CONFEZIONE E FORMATO / PACKAGING AND SIZE / VERPACKUNG UND FORMAT	PESO NETTO / NET WEIGHT / NETTOGEWICHT	PEZZI PER COLLO / PIECES PER PACK / STÜCK PRO PACKUNG
AR0620	Contenitore vetro - Glass Jar - Glasbehälter	50 g	2

Concept Clorofilla

RISTORIS SRL
Via Groppi, 9
26845 Codogno (LO)
T. +39 0377 379341
F. +39 0377 437087

www.ristoris.it

2017

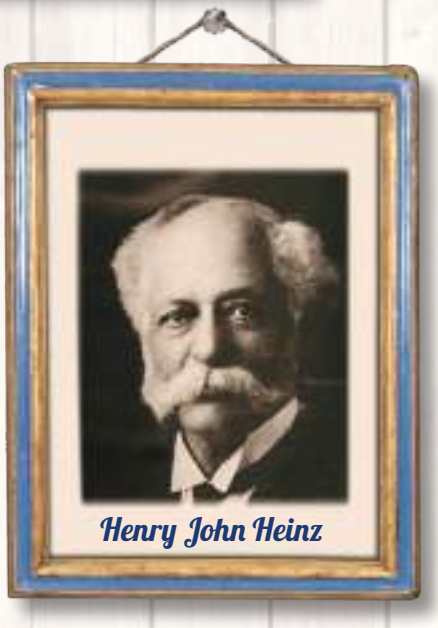
KraftHeinz

Un pasto non può essere lo stesso senza una salsa Heinz che lo accompagni!

Vogliamo spingere il consumatore a rendere più delizioso e divertente il momento del pasto.

Heinz Company, fondata nel 1869 negli Stati Uniti da Henry John Heinz, è presente oggi in oltre 200 paesi ed è in assoluto tra i maggiori produttori di salse, minestre, fagioli e snack.

Heinz Company è rinomata nel mondo per Heinz Tomato Ketchup e la sua leggendaria "formulazione segreta" che risale al 1876.
Abbiamo prodotto Heinz Tomato Ketchup per oltre quattro generazioni e la nostra ricetta è sempre rimasta semplice: piena di pomodori.



KraftHeinz

Ketchup
Il n°1 nel mondo

Ketchup Heinz.
Il nostro ketchup é completamente privo di conservanti artificiali, amidi o addensanti. Il colore rosso intenso ed il gusto inconfondibile provengono esclusivamente da pomodori selezionati, coltivati da semi Heinz che usiamo per la nostra ricetta unica.

Squeeze
342 g

Squeeze
570 g

Top Down
460 g

Top Down Organic
580 g

Top Down
250 g

Top Down
255 g

Top Down 50% in meno di zucchero e sale
235 g

Maionese

La Squisitamente Buona Maionese Heinz è diversa da tutte le altre: ricca, morbida e cremosa. Viene preparata con ingredienti semplici e di alta qualità, senza coloranti nè addensanti artificiali.

Maionese
215 g

BBQ Sweet
500 g

BBQ Classic
260 g

Salsa Barbecue

Ti offriamo 2 salse barbecue adatte a tutte le esigenze dei tuoi clienti:
BBQ Classic, sapore «autentico» di BBQ americano;
BBQ Sweet, leggero e dolce sapore di affumicato, ottimo con costine, pollo e patate al forno.

Yellow Mustard

La mitica Yellow Mustard Delicata ha una consistenza morbida ed un gusto deciso. Senza coloranti né conservanti, ha solamente aromi naturali!

Yellow Mustard
240 g

Altri Condimenti

Un' offerta molto ampia!

Salsa Cocktail

Salsa cocktail con sherry e pepe. Ideale per esaltare pesce, gamberi, e frutti di mare. Da aggiungere alle insalate.

Cocktail
225 g

Salsa Caesar

Salsa cremosa al parmigiano, perfetta per tutte le insalate.

Caesar
225 g

Salsa Burger

Salsa con una equilibrata combinazione di pomodori, scalogno ed erbe aromatiche, perfetta con gli hamburger.

Burger
230 g

Salsa Garlic

Salsa cremosa all'aglio ed erba cipollina è l'accompagnamento ideale per verdure e bruschette.

Garlic
225 g

Salsa Curry

Salsa dal sapore orientale, ideale per accompagnare verdure crude, pollo e pesce.

Curry
225 g

Salsa Firecracker

Salsa Firecracker ha una base di pomodoro con un tocco speziato di Chipotle. Ideale con carni rosse e verdure grigliate.

Firecracker
255 g

Soja & Worcester

In cucina, come ingredienti per ricette raffinate o al banco del bar per arricchire alcuni dei cocktail più apprezzati per dare più gusto e più fantasia. apprezzati!

Soja
150ml

Worcester
150 ml

King-Kong
Gli squeezer giganti

Gli squeezer giganti dalla convenienza estrema grazie al loro grande formato da 875 ml, una shelf life di 12 mesi e un dosatore per utilizzare l'esatto quantitativo di salsa.

Tomato Ketchup
1 kg

Mayonnaise
855 gr

Senape
925 gr

Barbecue Sauce
1 kg

Smokey Baconnaise
880 gr

Classic Burger
920 gr

Yellow Mustard
940 gr

Firecracker
1 kg

Gherkin Relish
980 gr

Grandi Formati

La tua scorta quotidiana

Fustino, Secchiello e Sacchi Maxi "Sauce-O-Mate"

Risparmio, comodità e resa ottimale: per avere a disposizione una buona scorta e vivacizzare i vostri piatti.

Baked Beans
2,6 kg

Tomato Ketchup
Fustino da 6 kg e 12 kg

Maionese
Secchiello 5 kg

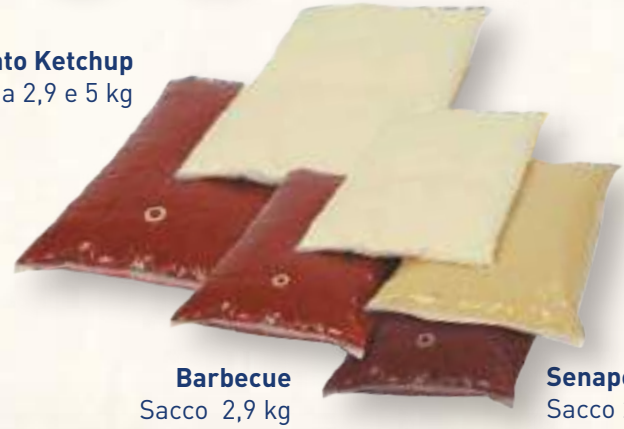
Cocktail
Fustino 2,4 kg

Maionese
Sacco da 2,4 e 5 kg

Yellow Mustard
Fustino 2,3 kg

Barbecue
Fustino 2,7 kg

Tomato Ketchup
Sacco da 2,9 e 5 kg



Barbecue
Sacco 2,9 kg

Senape
Sacco 2,7 kg

Dispenser

I nostri dosatori da utilizzare con i nostri grandi formati

Dosatore
Fustino 2,15 lt

Dosatore
King-Kong 875 ml

Dosatore
Sacco da 2,5 e 5 kg

Dosatore
Fusto 12 kg

Monoporzioni

Formati a portata di mano

Tomato Ketchup
29 g

Squeeze Me

Mono porzioni perfette per arricchire i tuoi piatti delivery o take away. Un formato pratico e conveniente.

Maionese
25 g

Tomato Ketchup 25 g | **Maionese** 25 g | **Barbecue** 25 g | **Honey Mustard** 25 g

Sweet & Sour 25 g | **Tomato Salsa** 25 g | **Curry Mango** 25 g

Dip Pots

Tomato Ketchup: il classico Heinz Tomato Ketchup che ha conquistato il mondo.
Maionese: la regina delle salse, perfetta con tutto.
Barbecue: per esaltare i sapori delle specialità alla brace.
Honey Mustard: un tocco dolce ma deciso per le tue insalate.
Sweet & Sour: l'agrodolce classico, buono su tutto.
Tomato Salsa: ideale per i piatti messicani.
Curry Mango: una salsa cremosa dal gusto esotico e fruttato. Perfetta con il pollo.

Minijar in vetro

Piccole e graziose confezioni in vetro che conservano le salse più tradizionali, preservandone il gusto e svelandone il loro colore tipico.
Scelte per i clienti più esigenti sono il formato ideale per le tavole più raffinate.
Perfette nei buffet delle colazioni internazionali.

Tomato Ketchup 33 ml | **Maionese** 33 ml | **Senape** 33 ml

Tomato Ketchup 33 ml | **Maionese** 10 ml | **Barbecue** 7 ml | **Senape** 10 ml

Sachets

Comode e igieniche bustine monoporzione, sono a "portata di mano" per trasformare uno spuntino in un sorriso e in nuove occasioni di consumo.

Salad Dressing Sachets

Un nuovo range di salad dressing che renderà le insalate ancora più sfiziose: **Caesar**, ideale con la famosa insalata caesar con pollo; **Honey&Mustard**, perfetta per dare un tocco dolce a ricche insalate miste e **Yoghurt**, ottima con l'insalata greca.

Caesar 50 ml | **Honey&Mustard** 50 ml | **Yoghurt** 50 ml

Kraft Heinz FOODSERVICE

Elenco prodotti e codici

IMMAGINI	CODICE	PRODOTTO E GRAMMATURA	PEZZI COLLO
	76006065	TOMATO KETCHUP - SQUEEZER 342 g	10
	71581102	TOMATO KETCHUP - SQUEEZER 500 g	12
	76004634	TOMATO KETCHUP - SQUEEZER TOP DOWN 460 g	10
	76004633	TOMATO KETCHUP - SQUEEZER TOP DOWN 250 g	18
	76004072	FIERY CHILLI KETCHUP - SQUEEZER TOP DOWN 255 g	10
	70342200	TOMATO KETCHUP BIO - TOP DOWN 580 g	10
	76009595	TOMATO KETCHUP 50% MENO ZUCCHERO E SALE - TOP DOWN 235 g	10
	76009552	BARBECUE CLASSIC - SQUEEZER TOP DOWN 260 g	8
	70310300	BARBECUE SWEET - SQUEEZER TOP DOWN 500 g	10
	76006571	MAIONESE SQUISITAMENTE BUONA – SQUEEZER TOP DOWN 215 g	10
	76005925	YELLOW MUSTARD - SQUEEZER TOP DOWN 240 g	8
	70225600	SALSA COCKTAIL - SQUEEZER TOP DOWN 225 g	8
	76007511	SALSA BURGER- SQUEEZER TOP DOWN 230 g	8
	70306600	SALSA GARLIC- SQUEEZER TOP DOWN 225 g	8
	71950400	FIRECRACKER SAUCE- SQUEEZER TOP DOWN 255 g	8
	71909604	CAESAR SAUCE- SQUEEZER TOP DOWN 225 g	8
	70257100	SALSA CURRY MANGO- SQUEEZER TOP DOWN 225 g	8
	71937402	WORCESTER SAUCE - BOTTIGLIA 150 ml	12
	71937701	SOJA SAUCE - BOTTIGLIA 150 ml	12
	71580408	TOMATO KETCHUP - SQUEEZER KING KONG 875 ml	8
	76008957	MAIONESE - SQUEEZER KING KONG 875 ml	8
	76008959	SENAPE - SQUEEZER KING KONG 875 ml	8
	76008953	SALSA BARBECUE - SQUEEZER KING KONG 875 ml	8
	76006297	SMOKEY BACONNAISE - SQUEEZER KING KONG 875 ml	6
	76006375	CLASSIC BURGER - SQUEEZER KING KONG 875 ml	6
	76006293	GHERKIN RELISH - KING KONG 875 ml	6
	76009447	YELLOW MUSTARD - KING KONG 875 ml	6
	76006410	FIRECRACKER - SQUEEZER KING KONG 875 ml	6
	74001788	TOMATO KETCHUP - FUSTO 6 Kg	1
	74001787	TOMATO KETCHUP - FUSTO 12 Kg	1
	71521200	MAIONESE - SECCHIO 5 Kg	1
	71375000	TOMATO KETCHUP - FUSTO 15 Kg	1
	71516300	TOMATO KETCHUP - SAUCE-O-MATE - BAG 5 Kg	3
	72159801	TOMATO KETCHUP - SAUCE-O-MATE - BAG 2,9 Kg	3
	74001637	MAIONESE - SAUCE-O-MATE - BAG 5 Kg	3
	74001635	MAIONESE - SAUCE-O-MATE - BAG 2,4 Kg	3
	72167901	SENAPE - SAUCE-O-MATE - BAG 2,7 Kg	3
	76009645	BARBECUE - SAUCE-O-MATE - BAG 2,9 Kg	3
	76007088	SALSA BARBECUE - FUSTO 2,7 Kg	2
	76009512	SALSA YELLOW MUSTARD- FUSTO 2,3 Kg	2
	76007075	SALSA COCKTAIL - FUSTO 2,4 Kg	2
	70341500	BAKED BEANS 2,6 Kg	6
	76008036	DOSATORE FUSTO 12 l	1
	76008034	DOSATORE FUSTINO 2,15 l	2
	74001568	DOSATORE KING KONG 875 ml	6
	76002762	DOSATORE SAUCE-O-MATE 2,5 Kg	1
	76002978	DOSATORE SAUCE-O-MATE 5 Kg	1
	71431900	TOMATO KETCHUP - VASETTO 33 ml	80
	71432000	MAIONESE - VASETTO 33 ml	80
	71432100	SENAPE - VASETTO 33 ml	80
	76003473	TOMATO KETCHUP - MONODOSE IN CARTONE 10 ml	200
	76003470	MAIONESE - MONODOSE IN CARTONE 10 ml	200
	76008221	YELLOW MUSTARD - MONODOSE IN CARTONE 10 ml	200
	76005328	BARBECUE - MONODOSE IN CARTONE 7 ml	250
	76005192	SALAD DRESSING SACHET CAESAR 50 ml	30
	76005193	SALAD DRESSING SACHET HONEY&MUSTARD 50 ml	30
	76005195	SALAD DRESSING SACHET YOGHURT 50 ml	30
	76003304	TOMATO KETCHUP - DIP POTS 25 g	100
	76003314	MAIONESE - DIP POTS 25 g	100
	76002843	BARBECUE SAUCE - DIP POTS 25 g	100
	76002844	SWEET & SOUR - DIP POTS 25 g	100
	76002847	TOMATO SALSA - DIP POTS 25 g	100
	76002801	CURRY MANGO - DIP POTS 25 g	100
	76003145	HONEY MUSTARD - DIP POTS 25 g	100
	76003973	TOMATO KETCHUP - MONODOSE SQUEEZE ME 29 g	70
	76003972	MAIONESE - MONODOSE SQUEEZE ME 25 g	70

KraftHeinz
FOODSERVICE