



È l'Italia che si gusta

RISTORIS



Benvenuti in Italia
Welcome in Italy

**Le scelte migliori
vi garantiscono
la qualità Ristoris.
Iniziate a cucinare.**

*The best choices
guarantee Ristoris
quality. Let's start.*





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.

**Scegliete tanti gusti,
senza scendere
a compromessi.**

*Choose a variety
of flavours, without
compromising.*



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. Un'ampia scelta 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. A lot 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.

**Che cosa vi garantisce
Ristoris prima e dopo
il prodotto?**

*What does Ristoris
guarantee before
and after the product?*







**La certezza che vi
garantiamo il meglio.
Su tutto.**

*The certainty that we
guarantee you the best.
On everything.*

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, chefs promoter 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.

Parliamo di produzione, logistica, qualità.

*We talk about production,
logistics and quality.*

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.





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. 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 facility and handling goods can satisfy all customers, responding effectively to any specific condition. Distribution is integrated into the warehouse, guaranteeing perfect traceability of the lots throughout the supply chain and ensuring maximum precision and compliance with each specific delivery condition requested by our customers.



Ci impegniamo ogni giorno seguendo standard elevati che ci permettono di avere certificazioni riconosciute internazionalmente. La IFS (International Food Standard) garantisce la capacità di fornire prodotti sicuri, conformi ai requisiti di legge, ed è focalizzata sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti.

Every day we follow high standards that allow us to have internationally recognized certifications. The IFS (International Food Standard) guarantees the ability to supply safe products, compliant with legal requirements, and is focused on food safety and food security.

**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.







Naviga il mondo Ristoris anche sul web e dialoga con noi nei nostri social.

Surfing online in Ristoris web world. Interacts with us in our social media.



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.



BIOLOGICO
ORGANICO

Ristoris sceglie il
mondo del biologico.

*Ristoris chooses the
organic world.*



Organismo di controllo
autorizzato dal MiPAAFT IT BIO 000
Agricoltura UE/non UE
Operatore controllato n. TB00



La linea Bio Ristoris è la scelta ideale per chi desidera ingredienti semplici provenienti da agricoltura biologica, nel rispetto della sostenibilità ambientale al 100%, per portare in tavola il gusto unico della natura.

The Ristoris Organic line is the perfect choice for those who want simple ingredients from organic farming in compliance with 100% environmental sustainability, to bring to the table the unique taste of nature.

Pomodori pelati salsati Bio

Organic peeled tomatoes in sauce

Pomodori pelati di prima scelta, materie prime di ottima qualità, attenzione ad ogni fase del processo di lavorazione per realizzare un prodotto davvero ottimo e genuino. **Prodotto con certificazione Biologica.**

First choice peeled tomatoes, excellent quality raw materials, attention to every stage of the manufacturing process, in order to create an excellent and genuine product. Organic certified product.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
BIO003554	Latta / Tin - 3/1	2500 g	6

Pomodori secchi Bio

Organic dried tomatoes

Prelibati pomodori secchi dall'intenso sapore, arricchiti con spezie e piante aromatiche. **Prodotto con certificazione Biologica.**

Exquisite tasty dried tomatoes seasoned with spices and aromatic herbs. Organic certified product.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
BIO001521	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Funghi champignons trifolati Bio

Organic sauteed champignons

Funghi prataioli raccolti e lavorati nel più breve tempo possibile, così da custodire la naturale freschezza del fungo appena raccolto. Rosolati con un filo di olio e profumati con una manciata di erbe aromatiche. **Prodotto con certificazione Biologica.**

Field mushrooms collected and processed in a short time, so as to preserve the natural freshness of the freshly picked mushroom. Browned with a drizzle of oil and flavored with aromatic herbs. Organic certified product.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
BIO006535	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Olive verdi denocciolate Bio

Organic pitted green olives

Olive verdi snocciolate lavorate con cura in tutte le fasi: dalla raccolta e selezione al confezionamento, per garantire un prodotto di alta qualità. **Prodotto con certificazione Biologica.**

Pitted green olives processed with care in all phases: from harvesting and selection to packaging, to guarantee a high quality product. Organic certified product.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
BIO009528	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Carciofi a spicchi in olio Bio

Organic artichoke quarters in oil

Carciofi di prima qualità, tagliati a spicchi regolari, non sfaldati, e conservati in olio per garantire un prodotto di gran resa. **Prodotto con certificazione Biologica.**

Top quality artichokes, cut into regular quarters, not flaked, and preserved in oil to ensure a high yield product. Organic certified product.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
BIO008013	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Capperi in aceto Bio

Organic capers in vinegar

Capperi di alta qualità, dal caratteristico colore verde intenso, si contraddistinguono per la consistenza carnosa e per il sapore delicato. **Prodotto con certificazione Biologica.**

High quality capers, with their characteristic intense green color, are characterized by their fleshy consistency and delicate flavor. Organic certified product.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
BIO011516	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	540 g	6

Salsa tartufata Bio

Organic truffle sauce

Preparazione a base di funghi prataioli e Tartufo d'estate che esprime l'essenza dell'alta cucina italiana. Pronta all'uso, conferisce un gusto raffinato ed unico a tutte le preparazioni di alto livello. **Prodotto con certificazione Biologica.**

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



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
BIO012619	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	510 g	6



HALAL

Ristoris per ogni
stile di vita.

*Ristoris for
every lifestyle.*

La certificazione Halal garantisce al consumatore che l'intero sistema di produzione e il prodotto stesso rispettino le regole della cultura islamica, tutto questo esaltando la qualità del Made in Italy.

The Halal certification guarantees the consumer that the entire production system and the product itself respect the rules of the Islamic Culture, all this enhancing the quality of the real Made in Italy.







La nostra selezione.

Our selection.





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 semiseccchi

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 / Tin - 4/4	750 g	6

Pomodori ciliegini rossi semiseccchi

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 / Tin - 4/4	750 g	6

Pomodori rossi semiseccchi

Semi-dried red tomatoes



AL COLTELLO

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
001514	Latta / Tin - 4/4	750 g	6

Pomodori secchi

Dried 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 / Tin - 4/4	800 g	6
001519	Vaso vetro / Glass Jar - 1700 ml	1500 g	6
001523	Busta / Bag - 1700 ml	1700 g	6
001522	Latta / Tin - 3/1	2400 g	6
001520	Vaso vetro / Glass Jar - 3100 ml	2900 g	4

Pomodori secchi a filetti

Dried tomatoes in fillets

Filetti di pomodori secchi attentamente selezionati conservati in olio di girasole. Questo taglio particolare dona al prodotto un'estrema versatilità nelle preparazioni, dai primi ai secondi piatti, alle farciture di pizze, bruschette ed insalate.

Carefully selected dried tomato fillets preserved in sunflower oil. This particular cut gives the product extreme versatility in preparations, from first to second courses, to pizza toppings, bruschetta and salads.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
001517	Latta / Tin - 4/4	800 g	6
001516	Vaso vetro / Glass Jar - 1700 ml	1700 g	6

Pomodori verdi semiseccchi

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
001528	Latta / Tin - 4/4	750 g	6



AL COLTELLO

Pomodori lunghi semiseccchi

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 / 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
001535	Latta / Tin - 4/4	750 g	6

COME FRESCI
LIKE FRESH

Pomodori datterini rossi pelati

Peeled red datterini tomatoes

Preparati con frutti rossi polposi e consistenti, 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.

Prepared with fleshy and consistent red fruits, deprived of skin and immersed in a mixture of oil and fresh basil. Given their natural sweetness they make special delicate dishes, such as fish dishes.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
001550	Latta / Tin - 4/4	780 g	6

Pomodori datterini gialli pelati

Peeled yellow datterini tomatoes

Preparati con frutti polposi e consistenti, dal caratteristico color giallo, 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.

Prepared with pulpy and consistent yellow tomatoes, peeled and immersed in a mixture of oil and fresh basil. Given their natural sweetness they make special delicate dishes, such as fish dishes.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
001553	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
001556	Latta / Tin - 4/4	780 g	6







I funghi *Mushrooms*

Famosi e inconfondibili sono i piatti a base dei prodotti del sottobosco. I funghi proposti nelle prossime pagine sono una completa gamma di varietà selezionate dopo anni di attenta ricerca e selezione. Champignons, Porcini, Finferli e molti altri sono prodotti secondo criteri di totale genuinità: il prodotto, appena raccolto, viene trasformato immediatamente, per mantenerne intatte le inconfondibili caratteristiche organolettiche e garantirne elevati standard qualitativi.

Famous and unmistakable are the mushroom-based dishes. The mushrooms proposed in the following pages are a complete range of varieties selected after years of careful research and selection. Champignons, Porcini, Finferli and many others are produced according to criteria of total genuineness: the product, as soon as it is harvested, is immediately transformed, to keep its unmistakable organoleptic characteristics intact and guarantee high quality standards.



I funghi champignons Champignons mushrooms

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 al vegetale Sautéed 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
006514	Latta / Tin - 3/1	2500 g	6

Funghi champignons trifolati Sautéed champignons

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

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



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
006524	Busta / Bag - 1700 ml	1700 g	6
006530	Latta / Tin - 3/1	2400 g	6

Funghi champignons trifolati Sautéed 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
006535	Latta / Tin - 4/4	800 g	6
006521	Busta / Bag - 1700 ml	1700 g	6
006528	Latta / Tin - 3/1	2400 g	6

Funghi champignons trifolati chiari Sautéed white champignons

PRIMA SCELTA
FIRST CHOICE

Appetitive fette 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 champignons mushrooms cut into compact slices with no waste, ideal for filling focacce, bruschette and pizzas, and for any recipes using whole mushroom slices.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
006549	Busta / Bag - 1700 ml	1700 g	6

Funghi champignons affettati in olio Sliced champignons in oil

Perfette per chi vuole esaltare la tipica forma e il colore brillante e chiaro del fungo champignons nelle sue ricette, queste fettine dal taglio uniforme e regolare sono conservate in olio senza l'aggiunta di spezie per mantenerne inalterato il sapore delicato e dolce. Ottime come contorni per secondi piatti di carni o per arricchire risotti e primi piatti.

Perfect for those who want to enhance the typical shape and the bright and clear color of the champignons mushroom in his recipes, each regular slice is preserved in oil without adding spices to maintain the delicate and sweet flavor. Excellent as side dishes for main courses of meat.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
006560	Vaso vetro / Glass Jar - 3100 ml	2900 g	4

Funghetti champignons 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 / Tin - 4/4	800 g	6
006565	Vaso vetro / Glass Jar - 1700 ml	1600 g	6

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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
006500	Latta / Tin - 3/1	2500 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
006503	Busta / Bag - 1700 ml	1700 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 Sautéed 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 Shiitake 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
007007	Latta / Tin - 4/4	800 g	6
007009	Latta / Tin - 3/1	2400 g	6

Misto funghi trifolati Sautéed mushrooms mix

5 VARIETA
VARIETIES

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 Shiitake mushrooms, cooked with oil, garlic and parsley. Excellent in soups requiring an authentic mushroom flavour, for first courses and as a pizza topping.



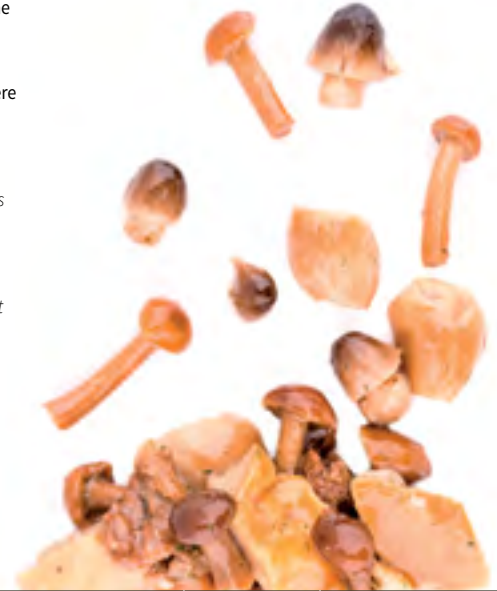
Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
007028	Busta / Bag - 650 ml	650 g	24

Misto funghi trifolati Sautéed mushrooms mix

4 VARIETA
VARIETIES

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
007000	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Misto funghi trifolati Sautéed mushrooms mix

7 VARIETA
VARIETIES

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
007014	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Misto funghi al naturale Mushrooms mix

5 VARIETÀ
VARIETIES

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 mushroom and Shitake which are carefully chosen, mixed then packed au naturel. They are the ideal choice for a variety of recipes and delicious mushroom based dishes.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
007021	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Famigliola gialla trifolata Sautéed 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
007084	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Funghi chiodini Nameko trifolati Sautéed chiodini Nameko 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
007085	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Pleurotus trifolato Sautéed Pleurotus mushrooms

Tra i funghi più conosciuti e utilizzati al mondo, il Pleurotus si distingue per la consistenza fibrosa e resistente ed il gusto delicato arricchito in questa ricetta da una leggera trifolatura con olio e prezzemolo. Estremamente versatile in cucina, perfetto per soddisfare la creatività degli chef nella preparazione di primi piatti, contorni e per la farcitura di pizze e bruschette.

Among the most known and used mushrooms in the world, Pleurotus stands out for its fibrous and resistant consistency and the delicate taste enriched in this recipe by a light sautéing with oil and parsley. Extremely versatile in kitchen, perfect for satisfying the creativity of chefs for the preparation of first courses, side dishes and for pizzas or bruschettas topping.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
007090	Latta / Tin - 4/4	800 g	6
007091	Busta / Bag - 1700 ml	1700 g	6

Funghi finferli trifolati

Sauteed finferli mushrooms

Funghi tra i più preziosi e prelibati, dalla tipica forma ondeggiante e il colore aranciato o ambrato quasi inconfondibile. Conservati in olio con aggiunta di aromi e spezie per esaltarne il peculiare sapore dolce ed intenso. Questa selezione di Finferli, dalla consistenza soda e leggermente fibrosa, è l'ideale per impreziosire numerose ricette, come risotti o come contorno per secondi di carne o polenta.

One of the most precious and delicious mushrooms, with a typical wavy shape and an almost unmistakable orange or amber color. Preserved in oil with the addition of aromas and spices to enhance its peculiar sweet and intense flavor. This selection of Chanterelles, with a firm and slightly fibrous consistency, is ideal for enrich numerous recipes, such as risotto or as side dish for meat or for polenta.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
007087	Latta / Tin - 4/4	780 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.

Fungoricco trifolato

Fungoricco sauteed 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
007500	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Fungoricco trifolato

Fungoricco sauteed 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
007507	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Fungoricco cremoso

Fungoricco creamy mushrooms



Tutta la bontà dei funghi Porcini e Castagnoli preparati con cura, secondo una ricetta che li impreziosisce di una crema 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
007514	Latta / 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 crema. 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
007570	Latta / 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 crema 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 / 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
007591	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Funghi porcini trifolati

Sauteed porcini 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
007599	Busta / Bag - 650 ml	650 g	24
007598	Latta / Tin - 4/4	800 g	6
007560	Busta / Bag - 1450 ml	1450 g	6

Funghi porcini trifolati

Sauteed porcini 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 / Tin - 4/4	800 g	6

Funghi porcini trifolati

Sauteed porcini 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
007619	Busta / Bag - 650 ml	650 g	24
007612	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Funghi porcini trifolati dal secco

Sauteed dried porcini mushrooms

Una speciale preparazione, che parte da Porcini secchi selezionati per qualità e pezzatura, che vengono sapientemente reidratati per mantenere tutte le caratteristiche organolettiche del fungo essiccato. Una trifolatura semplice, con un filo d'olio e una manciata di erbe aromatiche che rende questo prodotto perfetto per raffinati primi piatti e risotti gourmet.

A special preparation, which starts with dried Porcini mushrooms selected for quality and size, wisely rehydrated to maintain all the organoleptic characteristics of the dried mushroom. A simple sautéing, with a drizzle of oil and an aromatic herbs handful that makes this product perfect for refined first courses and gourmet risottos.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
007543	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Funghi porcini interi

Whole porcini mushrooms

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

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 herbs. 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
007549	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Cappe di porcini

Porcini capes

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

Una meticolosa lavorazione a mano permette la selezione per dimensione, qualità e calibro di queste cappe di Porcini intere. Un prodotto che conserva solo la parte più tenera e prelibata del fungo dedicato alla ristorazione di alto livello e creato per rendere speciale ogni pietanza e soddisfare le esigenze degli chef più attenti.

A meticulous handwork allows the selection of these whole Porcini capes by size, quality and caliber. A product that preserves only the most tender and delicious part of the mushroom dedicated to high-level catering and created to make special every dish and to satisfy the needs of the most accurate chefs.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
007051	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Funghi porcini tagliati al naturale

Sliced porcini 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 / 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	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	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	400 g	4



RISTICORIS
SALSA DI CHAMPIGNON
AROMATIZZATA AL TARTUFO
TRUFFLE FLAVORED
CHAMPIGNON SAUCE

510 g e
 1 lb 2 oz



Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi
 A consommer de préférence dans les 12 mois
 siehe Deckel/ Consumer preferably within 12 months
 Conserver in luogo fresco e asciutto
 endroit frais et sec/ Store in a cool and dry place
 Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero
 temps/ Keep refrigerated after opening
 l'ouverture garder au réfrigérateur
 Eröffnung im Kühlschrank
 Conserve in a cool and dry place

RISTICORIS
 Prodotto nelle Langhe
 Made in Italy

RISTICORIS
 LANGHE TRUFFLE



Il tartufo *Truffle*

Il frutto più prezioso dei boschi, cercato e raccolto a mano con cura e attenzione, preparato con tecniche artigianali e con esperienza, diventa protagonista della tavola, riconoscibile immediatamente da suo aroma avvolgente e indimenticabile. Una selezione di prodotti, scelti accuratamente mirando alla qualità più elevata, rende il tartufo una scelta irrinunciabile per gli amanti del Made in Italy.

The most precious fruit of the woods, searched and picked by hand with care and attention, prepared with artisan techniques and with experience, becomes the protagonist of the table, immediately recognizable by its unforgettable aroma. A selection of products, aiming for the highest quality, makes the truffle an indispensable choice for lovers of Made in Italy.

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 champignons 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.*



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
006556	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Funghi porcini tartufati

Truffled porcini mushrooms

Funghi Porcini selezionati e tartufo nero, due re della cucina che si incontrano a creare un prodotto speciale e prezioso. Prelibati trancetti di funghi di altissima qualità conservati in olio, il cui gusto viene esaltato da tartufo nero sbriciolato, un prodotto studiato ad hoc per arricchire le ricette degli chef più esigenti.

Porcini mushrooms selected and black truffle are two king, they met to create a special and precious product. To delicious slices of high quality mushrooms preserved in oil, is added crumbled black truffles and the taste is enhanced, a product designed for high quality to enrich the recipes of the most demanding chefs.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
007050	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
013056	Latta / Tin - 1/2	400 g	12

Salsa tartufata

Truffle sauce

Crema ottenuta dalla lavorazione di funghi champignons attentamente selezionati ed aromatizzata al tartufo. L'alta resa in cucina e l'estrema versatilità del prodotto ne fanno la protagonista per le più svariate ricette, dai primi piatti alle pizze gourmet, da gustosi panini a secondi piatti ricercati.

This cream, flavored with truffles, is obtained by the processing of carefully selected champignons mushrooms. For the high yield and the extreme versatility this cream can be protagonist into the most varied recipes, from first dishes to gourmet pizzas, from tasty sandwiches to refined second dishes.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012631	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	510 g	6



Salsa tartufata 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 / Glass Jar - 580 ml	510 g	6
012621	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Salsa tartufata Truffle sauce



Funghi prataioli e Tartufo esprimono insieme l'essenza dell'alta cucina italiana. Questa ricetta inconfondibile si adatta ad ogni esigenza mantenendo il suo gusto inconfondibile. Pronta all'uso, conferisce un gusto raffinato ed unico a tutte le preparazioni di alto livello.

Champignons mushrooms and truffles together express the essence of Italian haute cuisine. This unmistakable recipe adapts to every need retaining its unique taste. Ready to use, it gives a refined and unique taste to all high-level preparations.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012623	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	510 g	6

Salsa tartufata Truffle sauce



CREMOSA
CREAMY

Salsa a base di funghi champignons selezionati e tartufo nero. Grazie alla particolare consistenza cremosa ed omogenea, è perfetta per la preparazione di panini, bruschette e crostini, così come nella sac a poche per una pasticceria salata gourmet.

Selected champignons mushrooms and black truffle sauce. Thanks to the particular creamy and homogeneous texture, it's perfect for sandwiches, bruschetta and crostini preparations, into the sac a poche as well for pastry savory gourmet.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012622	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	510 g	6

Salsa tartufata 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
012620	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	500 g	6

Salsa tartufata

Truffle sauce

Funghi prataioli e Tartufo esprimono insieme l'essenza dell'alta cucina italiana. Questa particolare ricetta è resa unica dall'olio extra vergine di oliva che fa esaltare ancora di più il gusto del tartufo. Pronta all'uso, utilizzabile in tutte le preparazioni di alto livello.

Champignon mushrooms and truffle together express the essence of Italian haute cuisine. This particular recipe is made unique by the extra virgin olive oil that enhances the taste of the truffle even more. Ready to use, it can be used in all high-level preparations.

PRIMA SCELTA
FIRST CHOICE



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012618	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	510 g	6

Salsa tartufata bianca

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.

LAVORATO DAL FRESCO
FROM FRESH



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012626	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	510 g	6

Carpaccio di tartufo d'estate

Summer truffle carpaccio

100% fette di Tartufo d'estate (Tuber Aestivum Vitt.) conservato in olio extra vergine di oliva. Il tartufo estivo si presta a questo tipo di lavorazione poiché mantiene bene le sue caratteristiche organolettiche; il procedimento ne assicura la massima resa. Da utilizzare come fosse fresco, per la guarnizione di pizze, bruschette, primi piatti, carne o uova.

100% slices of Summer Truffle (Tuber Aestivum Vitt.) preserved in extra virgin olive oil. We can do this type of processing 'cause the summer truffle maintains its organoleptic characteristics very well; this procedure ensures maximum yield. To be used as if it were fresh, to garnish pizzas, bruschetta, pasta dishes, meat or eggs.

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



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012615	Vaso vetro / Glass Jar - 80 ml	80 g	12
012613	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	520 g	6

Tartufo d'estate macinato

Summer truffle minced

Semplice tartufo d'estate, macinato fresco e conservato in olio extravergine d'oliva. Poco ne basta per dare ad ogni ricetta un sapore inconfondibile. Ideale per condire primi piatti, secondi di carne e per essere assaporato sul pane.

Simple summer truffle, freshly ground and preserved in extra virgin olive oil. A little is enough to give each recipe an unmistakable flavor. Ideal for seasoning first courses, main courses of meat and to be savored on bread.

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



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012617	Vaso vetro / Glass Jar - 80 ml	80 g	12



Salsa al tartufo bianco White truffle sauce

Il re della tavola è il tartufo bianco, quando questo è presente in una crema delicata a base di latte diventa adattabile e perfetto in ogni portata, arricchendo il sapore dei piatti. Questa deliziosa salsa pronta all'uso si accompagna agli antipasti, può essere aggiunta a primi di pasta e riso, arricchisce secondi grigliati. Aggiunta alla crema pasticcera e al burro rende unici anche i dolci.

The king of the table is the white truffle, when this is present in a delicate milk-based cream it becomes adaptable and perfect in every course, enriching the flavor of the dishes.

This delicious ready-to-use sauce goes well with appetizers, can be added to pasta and rice first courses, enriches grilled second courses. Adding to custard and butter also makes desserts unique.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012627	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	500 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 / Glass Jar - 580 ml	520 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 / Tin - 1/2	500 g	12

Condimento a base di Olio Evo con tartufo bianco Condiment based on Evo oil with white truffle

Uno straordinario condimento che nasce dall'incontro equilibrato tra la fragranza fruttata delle olive e l'intenso profumo del tartufo bianco. Due prodotti pregiati in bottiglia, uno con aroma pregiato, uno con scaglie di tartufo bianco. Uno scrigno di aromi pronto ad impreziosire tutti i piatti di alto livello.

An extraordinary condiment created thorough a balanced encounter between the fruity fragrance of olives and the intense aroma of white truffles. Two fine products in bottle, one with a fine aroma, one with white truffle flakes. A wealth of aromas ready to add extra flavor 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 / Bottle - 250 ml	250 g	6
017019	Bottiglia / Bottle - 250 ml	250 g	6





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

Prezzemolo, basilico, aglio ed un filo d'olio, nel pieno rispetto della tradizionale ricetta romana, arricchiscono questi carciofi interi con gambo. La grande dimensione ne fanno un prodotto perfetto per i professionisti del catering che ricercano la qualità unita ad una resa elevata. Ottimi per buffet freddi, come antipasto o contorno per secondi piatti.

Parsley, basil, garlic and a bit of oil, in full respect of the traditional Roman recipe, enrich these whole artichokes with stem. The large size make a perfect product for catering professional looking for quality combined with a high yield. Excellent for cold buffets, as an appetizer or side dish for main courses.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008005	Latta / Tin - 3/1	2400 g	6

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. Skillfully 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 / Tin - 4/4	750 g	6
008007	Latta / 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 / Tin - 4/4	760 g	6
008023	Vaso vetro / Glass Jar - 3100 ml	2900 g	4

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 / Tin - 4/4	760 g	6

Cuori di carciofo in olio 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008035	Latta / Tin - 3/1	2400 g	6

Corolle di carciofo in olio 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 / 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 ml	1700 g	6
008123	Latta / Tin - 3/1	2400 g	6
008125	Vaso vetro / Glass Jar - 3100 ml	2900 g	4

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 / Tin - 4/4	750 g	6

Carciofi a spicchi in olio Artichokes 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 ml	1700 g	6
008120	Vaso vetro / Glass Jar - 1700 ml	1700 g	6
008126	Latta / Tin - 3/1	2400 g	6
008131	Vaso vetro / Glass Jar - 3100 ml	2950 g	4

Carciofi a spicchi in olio Artichokes 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 ml	1700 g	6

Carciofi a spicchi in olio Artichokes quarters in oil

Gustosi spicchi di carciofi 100% Italia, regolari e non sfaldati, conservati in olio. La materia prima di alta qualità ne fa un prodotto adatto ad essere servito da solo, come antipasto o contorno per piatti a base di carne o pesce.

Tasty 100% Italian artichoke quarters, regular and not flaking, preserved in oil. The high quality raw material makes it a product suitable to be served alone, as an appetizer or side dish for meat or fish dishes.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008130	Latta / Tin - 3/1	2400 g	6

Carciofi a fettine trifolati Sautéed artichokes 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 ml	1700 g	6
008105	Latta / Tin - 3/1	2400 g	6

Fettine di carciofo in olio

Artichoke slices in oil

GRAN RESA
GREAT YIELD

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008147	Busta / Bag - 1700 ml	1700 g	6

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008095	Latta / Tin - 3/1	2400 g	6

Foglie di carciofo in olio

Artichoke leaves in oil

Teneri foglie di carciofi sapientemente staccate dal fondello e governate in olio di girasole. Dal gusto delicato e dall'altissima resa sono un'immane ingrediente per la farcitura di pizze, bruschette, panini e pasticceria salata.

Delicate artichoke leaves expertly detached from the base and preserved in sunflower oil. With a delicate taste and very high yield, they are an essential ingredient for the filling of pizzas, bruschetta, sandwiches and savory pastries.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008090	Vaso vetro / Glass Jar - 3100 ml	2900 g	4

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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008160	Latta / Tin - 1/2	400 g	12
008161	Latta / Tin - 3/1	2400 g	6

Cuori di carciofo al naturale Artichoke hearts

Teneri e prelibati cuori di carciofi italiani, selezionati con cura per calibro e qualità e lavorati direttamente dal fresco. Privati del gambo e delle foglie legnose più esterne conservano solo la parte più tenera. Governati semplicemente in acqua salata per mantenere inalterate tutte le qualità organolettiche dell'ortaggio appena raccolto. Perfetti come antipasto e contorno.

Sweet and delicious Italian artichoke hearts, carefully selected for size and quality and processed directly from fresh. Without stem and external woody leaves, they keep only the most tender part. They maintain all the organoleptic qualities of the freshly picked vegetable 'cause they conserved in only salt whater. Perfect as an appetizer and side dish.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008163	Latta / Tin - 3/1	2400 g	6

Carciofi a spicchi al naturale Artichokes 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008142	Latta / Tin - 3/1	2500 g	6

Carciofi a spicchi al naturale Artichokes 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008140	Latta / Tin - 3/1	2500 g	6

Carciofi a spicchi al naturale Artichokes 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008133	Busta / Bag - 1700 ml	1700 g	6

Carciofi a fettine al naturale

Artichokes slices



Deliziose fettine di carciofo al naturale da materia prima attentamente selezionata. Il sapore delicato e la consistenza tenera lo rendono un prodotto estremamente versatile ed adatto alle più svariate ricette.

Delicious natural artichoke slices from carefully selected raw materials. The delicate flavor and soft consistency make it an extremely versatile product suitable for the most varied recipes



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008166	Latta / Tin - 3/1	2400 g	6

Fettine di carciofi al naturale

Artichokes slices

GRAN RESA
GREAT YIELD

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008154	Busta / Bag - 1700 ml	1700 g	6

Carciofi a fettine al naturale

Artichokes slices

PRIMA SCELTA
FIRST CHOICE

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 sapore 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008168	Latta / Tin - 3/1	2500 g	6

Carciofi a fette al naturale

Artichokes sliced



Tolte le foglie esterne, questi Carciofi vengono tagliati a fette e poi preparati per la semplice conservazione in acqua e sale. Essendo la fetta più omogenea nella cottura in forno, risultano essere perfetti sulle pizze, usati nella farcitura di focacce, estremamente versatili e delicati lasciano spazio alla fantasia per ogni ricetta dal gusto delicato.

These Artichokes are cut into flat slices and then prepared for simple conservation in water and salt. The flat slice is the best for baking, they are perfect on pizzas, used in the filling of focaccia, extremely versatile and delicate, leave room for the imagination for each recipe with a delicate taste.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008169	Latta / Tin - 3/1	2500 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.

Lampascioni in olio

Lampascioni onions in oil

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 / Tin - 4/4	780 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 Modena, 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008521	Latta / Tin - 4/4	800 g	6
008514	Latta / Tin - 3/1	2500 g	6

Cipolle borettane in agrodolce

Sweet and sour boretto onions



Cipolle della varietà Boretтана, 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008507	Latta / Tin - 4/4	800 g	6
008500	Latta / Tin - 3/1	2500 g	6

Cipolle borettane al naturale

Boretto onions



Delicate cipolle della varietà Boretтана, 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 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008528	Latta / Tin - 3/1	2500 g	6

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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008556	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008542	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008535	Latta / Tin - 3/1	2500 g	6

Cipolle a fette caramellate

Caramelized sliced onions



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 it 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009028	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Cipolle rosse a fette caramellate

Caramelized sliced red onions



Ogni fetta racchiude la dolcezza della cipolla rossa, che grazie alla cottura in agrodolce sprigiona i suoi sapori inconfondibili e il suo profumo irresistibile, la caramellatura inoltre conferisce il colore ambrato deciso. Scelta originale per accompagnare secondi di carne, trasformano fette di pane in deliziosi crostini e sono ideali per la farcitura di pizze e focacce.

Each slice of this product contains the sweetness of the red onion, sweet and sour cooking give its unmistakable flavors and its irresistible aroma, the caramelization also gives the decisive amber color. Original choice to accompany meat main courses, amazing for croutons of bread and they are ideal for filling pizzas and focaccias.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009031	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Cipolle bianche affettate al naturale

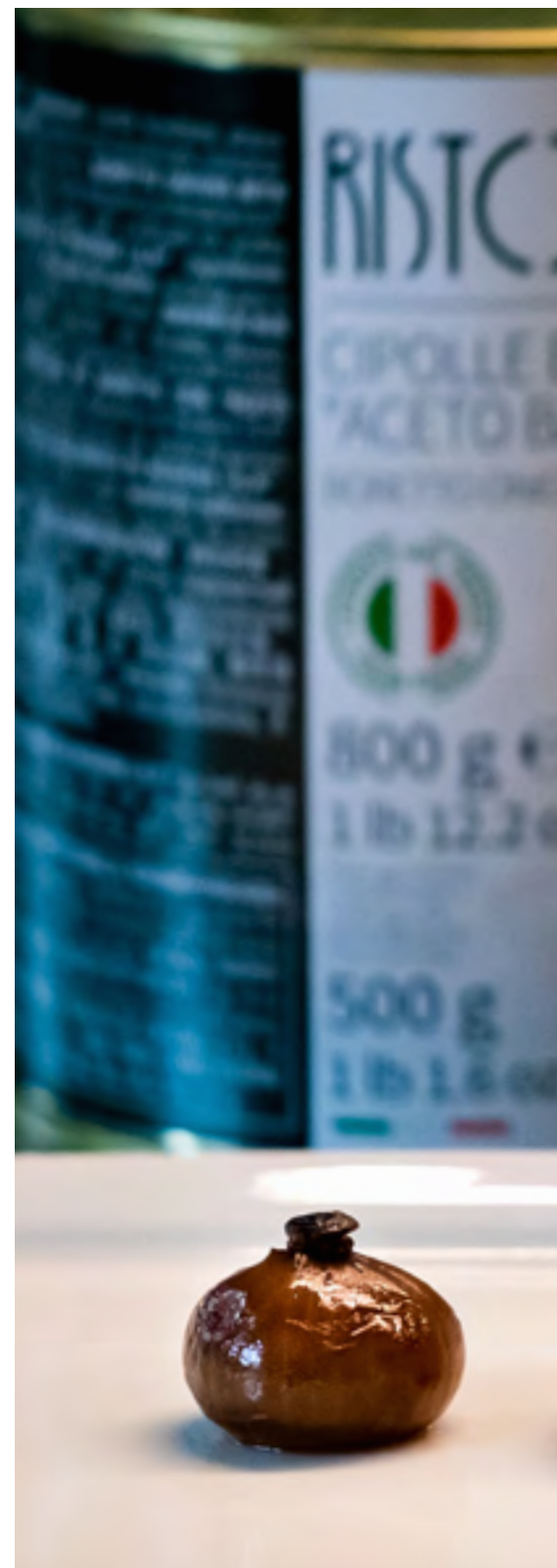
White onion slices

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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
008549	Latta / Tin - 3/1	2500 g	6









I peperoni

Peppers

Rossi, gialli o verdi, in tutte le loro varianti di colore, forma e dimensione i peperoni sono immancabili in tavola, da presentare come contorno ma anche estremamente versatili in qualsiasi ricetta. La selezione nelle prossime pagine parte dalla loro forma più esotica, le gocce, fino ad arrivare alla classica peperonata tipica della tradizione culinaria italiana.

Red, yellow or green, in all their variations of color, shape and size, peppers are a must on the table, to be presented as a side dish but also extremely versatile in any recipe.

The selection in the following pages starts from their most exotic form, the drops, up to the classic peperonata typical of the Italian culinary tradition.

Gocce di peperoni rossi in agrodolce

Sweet and sour red pepper drops

Mini peperoni conservati in agrodolce, dal sapore quasi dolciastro, sono perfetti per dare un tocco di originalità e fantasia alle ricette. Ideali per dare colore e rendere speciali piatti freddi come carpacci ed insalate o per guarnire pizze e bruschette.

Mini peppers preserved in sweet and sour, taste almost sweet, are perfect for adding a touch of originality and imagination to the recipes. Ideal for giving color and making special cold dishes such as carpaccio and salads or to garnish pizzas and bruschetta.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010651	Latta / Tin - 4/4	793 g	6

Gocce di peperoni gialli in agrodolce

Sweet and sour yellow pepper drops

Peperoni di veramente piccole dimensioni, dall'inconfondibile forma a goccia e dal gusto dolciastro, conservati in agrodolce, sono l'ingrediente perfetto per rendere originale aperitivi, insalate e per decorare pizze e bruschette.

Very small peppers, with an unmistakable drop shape and a sweetish taste, preserved in sweet and sour, are the perfect ingredient to make aperitifs, salads and to decorate pizzas and bruschetta original.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010653	Latta / Tin - 4/4	793 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010566	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
011017	Latta / Tin - 3/1	2500 g	6

Peperoni a filetti in olio

Peppers fillets in oil

Deliziosi peperoni tagliati a filetti, dal sapore delicato ma intenso e dalla consistenza soda. Perfetti per insalate, contorni, come aperitivo in aggiunta a taglieri di salumi e formaggi, per guarnire deliziose pizze e focacce.

Delicious sliced peppers, with a delicate but intense flavor and firm texture. Perfect for salads, side dishes, as an appetiser in addition to cold cuts and cheeses, to garnish delicious pizzas and focaccia.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
011018	Vaso vetro / Glass Jar - 1700 ml	1550 g	6

Peperoncini a rondelle piccanti in olio

Round sliced chilli peppers in oil

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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010510	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
006081	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
018033	Latta / Tin - 4/4	780 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 / Tin - 3/1	2500 g	6
011015	Latta / Tin - 5/1	4200 g	3







RISTORIS

BELLA DI CERIGNOLA
GREEN OLIVES



2500 g
5 lb 8.2 oz





Le olive *Olives*

L'Italia offre al mondo più di 350 varietà di olive, solo un'attenta selezione e una grande esperienza permette di scegliere le varietà migliori da portare in tavola. Tra oltre 20 tipi di olive, diverse per forma: piccole e ovali come le Taggiasche, grandi e tondeggianti come le Mammouth; diverse per colore: verdi come le Nocellara, rossastre come le Gaeta, verdi brillanti come le Bella di Cerignola; diverse per sapore, dall'aspro della salamoia delle Nostranelle fino al saporito delle olive condite e trifolate. Offriamo il Made in Italy con le varietà più famose, per far assaporare sempre la migliore selezione.

Italy offers the world more than 350 varieties of olives, the best varieties to bring to the table are chosen from a careful selection and experience. Over 20 types of olives, different in shape: small and oval like the Taggiasche, large and rounded like the Mammouth; different in color: green like Nocellara, reddish like Gaeta, brilliant green like Bella di Cerignola; different in flavor, from the sour brine of the Nostranelle up to tasty seasoned and sautéed olives. We offer Made in Italy with the most famous varieties, to make always enjoy the best selection.



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 mammoth

Stuffed green olives mammoth

TRIFOLATE
SAUTEED

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009500	Latta / Tin - 4/4	780 g	6

Olive verdi intere mammoth

Whole green olives mammoth

TRIFOLATE
SAUTEED

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009507	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009521	Latta / Tin - 4/4	780 g	6

Olive verdi schiacciate condite *Crushed green olives seasoned*

Queste olive dalla forma ovale, schiacciate una ad una per eliminare il nocciolo, vengono condite con aromi e sapori che esaltano la delicatezza. Perfette come aperitivo, antipasto e abbinare a deliziosi piatti gourmet.

These oval-shaped olives, crushed one by one to remove the pit, are seasoned with aromas and flavors that enhance the delicacy. Perfect as an aperitif, appetizer and paired with delicious gourmet dishes.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009518	Busta / Bag - 1000 ml	1000 g	10

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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009528	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Olive nere al forno in olio *Black olives baked in oil*

Le olive nere al forno sono una preparazione tipica della cucina mediterranea, caratterizzate da una ricetta semplice per insaporirle, e una cottura leggera per renderle tenere. Queste olive nere possono essere gustate come semplice aperitivo oppure utilizzate in numerosissime ricette, dalle focacce ai contorni.

The black olives baked are a typical preparation of Mediterranean cuisine, characterized by a simple recipe for flavor, and a light cooking to make them hold. These black olives can be enjoyed as a simple aperitif or used in numerous recipes, from focaccia to side dishes.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009520	Busta / Bag - 1000 ml	1000 g	10

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 professionisti 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009535	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Olive greche Kalamon al naturale

Kalamon olives

Provenienti dal sud del Peloponneso, terra tradizionalmente vocata all'olivicultura, 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009542	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Olive greche Kalamon denocciolate al naturale

Pitted greek Kalamon olives

Varietà tipica dell'omonima località greca, queste olive denocciolate dalla forma inconfondibilmente allungata sono estremamente conosciute ed apprezzate dai professionisti della ristorazione. Dal gusto unico e dall'inconfondibile sapore amaro sono perfette da sole come aperitivo o in abbinamento a formaggi e piatti a base di verdure.

Typical variety of the homonymous Greek locality, these pitted olives with an unmistakably elongated shape are extremely well known and appreciated by catering professionals. From unique flavor and unmistakable bitter taste they are perfect on their own as an aperitif or paired with cheese and vegetable dishes.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009543	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Olive nere nostranelle al naturale

"Nostranelle" black olives

Ideali negli antipasti, abbinare 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 to 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009549	Secchiello / 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 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009556	Vaso vetro / Glass Jar - 1062 ml	900 g	6

Olive taggiasche intere al naturale 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009563	Vaso vetro / Glass Jar - 1062 ml	1100 g	6

Olive taggiasche denocciolate al naturale 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009570	Vaso vetro / Glass Jar - 1062 ml	900 g	6

Olive Riviera denocciolate in olio Riviera pitted olives in oil

Dal sapore delicatamente amarognolo, con polpa soda di colore bruno-verde, la tradizionale tecnica di lavorazione, tramandata da secoli, ed il microclima del territorio hanno reso l'Oliva Riviera inconfondibile. Colmate con olio non persistente, sono perfette come aperitivo, si utilizzano con successo nelle insalate, sulla pizza e in diversi piatti tipici della tradizione italiana.

With a delicately bitter taste, with firm brown-green pulp, the traditional processing technique handed down for centuries, and the microclimate of the territory have made the Oliva Riviera unmistakable. Filled with non-persistent oil, they are perfect as an aperitif, they are successfully used in salads, on pizza and in various traditional Italian dishes.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009601	Vaso vetro / Glass Jar - 1062 ml	1000 g	6

Olive riviera denocciolate al naturale

Riviera pitted olives

Queste olive scelte da un'attenta selezione del giusto grado di maturazione, poste in salamoia con aromi naturali, inconfondibili per forma, per il loro colore bruno e dal gusto irresistibile. Le Olive Riviera sono ottime negli antipasti, per accompagnare secondi piatti a base di carne e da utilizzare come ingrediente nei sughi.

These olives, chosen from a careful selection of the right degree of ripeness, placed in brine with natural aromas, unmistakable in shape, brown color and irresistible taste. Riviera Olives are excellent in appetizers, to accompany meat-based main courses and to be used as an ingredient in sauces.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009603	Vaso vetro / Glass Jar - 1062 ml	1000 g	6

Olive verdi Belle di Cerignola al naturale

Belle di Cerignola green olives

Olive coltivate in una ristretta area della provincia di Foggia, in gran parte nel comune di Cerignola, da cui prendono il nome. Molto note ed utilizzate nella cucina italiana, dal grosso calibro e dalla consistenza croccante e polposa, sono perfette per fantasiosi aperitivi e gustosi antipasti.

These olives are grown in a small area in the Puglia region, largely near the country of Cerignola. Very appreciated and used in Italian cuisine, this olives, with a large caliber and a crisp and pulpy consistency, are perfect for creative aperitifs and tasty appetizers.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009530	Vaso vetro / Glass Jar - 1700 ml	1600 g	6
009581	Latta / Tin - 5/1	4100 g	3

Olive nere Belle di Cerignola al naturale

Belle di Cerignola black olives

Olive coltivate in una ristretta area della provincia di Foggia, in gran parte nel comune di Cerignola, da cui prendono il nome. Molto note ed utilizzate nella cucina italiana, dal grosso calibro e dalla consistenza croccante e polposa, sono perfette per fantasiosi aperitivi e gustosi antipasti.

These olives are grown in a small area in the Puglia region, largely near the country of Cerignola. Very appreciated and used in Italian cuisine, this olives, with a large caliber and a crisp and pulpy consistency, are perfect for creative aperitifs and tasty appetizers.



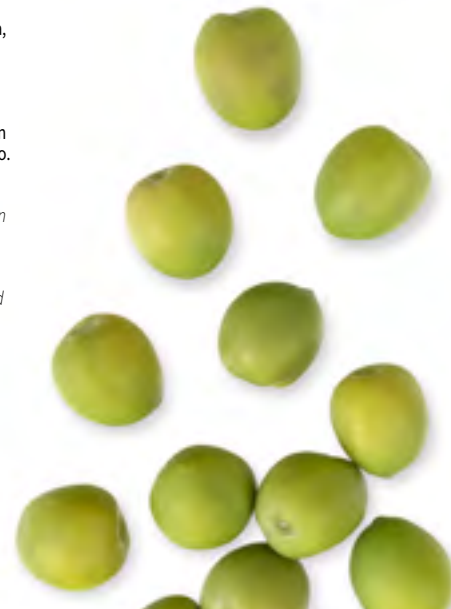
Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009583	Latta / Tin - 5/1	4100 g	3

Olive Nocellara al naturale

Nocellara olives

Questa cultivar pregiata ed antichissima, originaria della Sicilia, è coltivata nella Valle del Belice. Conosciuta e stimata in tutto il mondo, si distingue per la grossa pezzatura, la forma arrotondata e il colore verde brillante. Dal gusto intenso e aromatico, è ottima consumata da sola e abbinata a formaggi e salumi. Olive conservate in salamoia e sono caratterizzate dall'aver un gusto dolce con un leggero sentore di salato.

This precious and ancient cultivar, originally from Sicily, is grown in the Belice Valley. Known and esteemed all over the world, it stands out for its large size, rounded shape and bright green color. With an intense and aromatic taste, it is excellent eaten alone and combined with cheeses and greetings. This olives are preserved in brine and are characterized by having a sweet taste with a slight hint of salty.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009531	Vaso vetro / Glass Jar - 1700 ml	1700 g	6



Olive verdi giganti al naturale

Giant green olives

Queste olive dalla grande pezzatura e dalla forma ovoidale, sono lavorate con il tipico metodo italiano, che gli conferisce un aroma delicatamente fruttato. Dalla polpa ricca, soda e succosa, sono fresche, ideali come snack o per gli aperitivi. In cucina si utilizzano negli antipasti di salumi e formaggi.

These large-sized, ovoid-shaped olives are processed with the typical Italian method, which gives them a delicately fruity aroma. With a rich, firm and juicy pulp, they are fresh, ideal as a snack or for aperitifs. They are used in appetizers of cured meats and cheeses.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009532	Vaso vetro / Glass Jar - 1700 ml	1700 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
010055	Vaso vetro / Glass Jar - 1700 ml	1600 g	6
010056	Latta / Tin - 3/1	2400 g	6
010042	Latta / 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 abbinato 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
010029	Vaso vetro / Glass Jar - 1700 ml	1600 g	6
010028	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010063	Latta / Tin - 3/1	2400 g	6
010049	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010035	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010070	Latta / Tin - 3/1	2400 g	6
010074	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010077	Latta / Tin - 3/1	2400 g	6
010026	Latta / Tin - 5/1	4100 g	3

Olive nere intere

Whole black olives

LARGE SIZE

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010037	Latta / Tin - 5/1	4100 g	3

Olive verdi intere

Whole green olives

LARGE SIZE

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010030	Latta / 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 capero 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 10 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 10 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
011516	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	540 g	6
011519	Vaso vetro / Glass Jar - 1062 ml	1000 g	6
011500	Vaso vetro / 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.

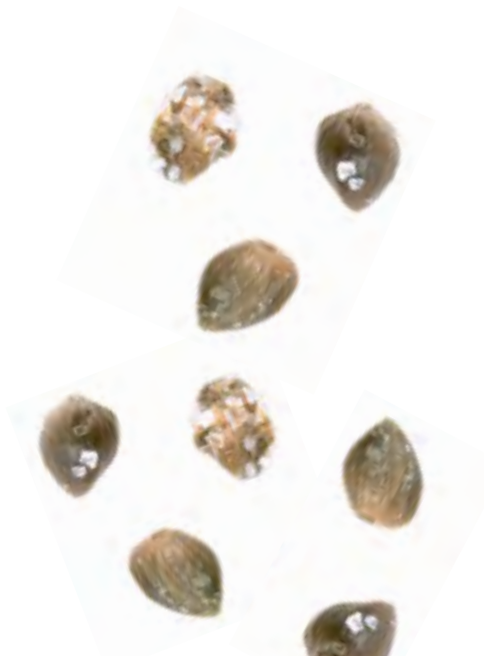


Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
011524	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	530 g	6

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, scelti per calibro da 13 a 15 mm, 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, selected for their size from 13 to 15 mm, 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.

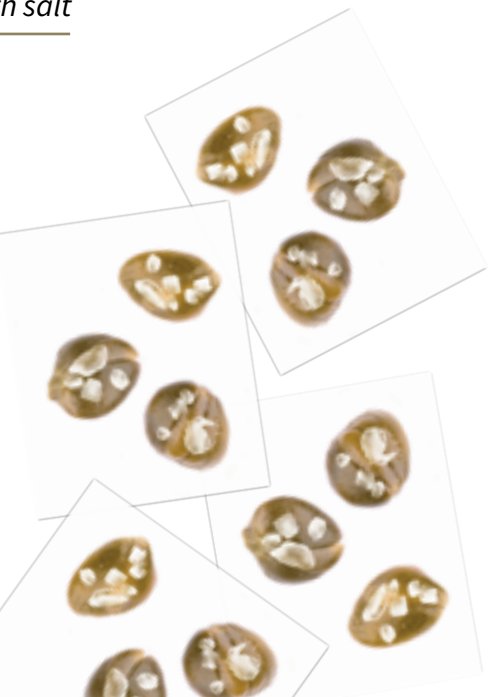


Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
011508	Secchiello / Bucket - 4/4	1000 g	6

Capperi Lacrimella al sale "Lacrimella" capers with salt

Deliziosi capperi conservati unicamente dal sale, in 10-11 mm è racchiuso tutto il sapore di questi preziosi boccioli. Questo prodotto, base nella gastronomia mediterranea, è estremamente versatile in ogni ricetta, dai primi, ai secondi di carne e pesce, ideale per guarnire deliziose pizze, focacce e soprattutto bruschette.

Delicious capers preserved only by the salt, in 10-11 mm is contained all the flavor of these precious buds. This product, basic in Mediterranean gastronomy, is extremely versatile in every recipe, from first courses, to second courses of meat and fish, ideal for garnishing delicious pizzas, focaccia and especially bruschetta.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
011510	Secchiello / Bucket - 4/4	1000 g	6

Capperi mignon al sale

Mignon capers with salt

Capperi carnosì 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
011505	Secchiello / Bucket - 4/4	1000 g	6







I grigliati

Grilled vegetables

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 sin dal primo assaggio per la loro naturale consistenza e per quel gusto tipico dell’ortaggio fresco.

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.

Carciofi alla romana interi grigliati

Roman style grilled whole artichokes



Carciofi selezionati con gambo, raccolti e lavorati in giornata, grigliati in tempi brevissimi, aromatizzati come da ricetta tradizionale con prezzemolo, basilico e aglio per dar vita al più classico dei contorni della cucina romana. Prodotto di eccellente qualità, ottimo per antipasti e per accompagnare grigliate di carne e anche per farcire panini.

Selected artichokes with stem, harvested and processed the same day, grilled in a very short time, flavored as per traditional recipe with parsley, basil and garlic to create the most classic side dish of Roman cuisine. Excellent quality product, good for appetizers and to accompany grilled meats and also to fill sandwiches.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009002	Latta / Tin - 3/1	2400 g	6

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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009000	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009007	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009014	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009021	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009042	Latta / Tin - 4/4	700 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009035	Latta / Tin - 4/4	750 g	6
009037	Vaso vetro / Glass Jar - 1700 ml	1500 g	6
009039	Vaso vetro / Glass Jar - 3100 ml	2900 g	3

Peperoni rossi grigliati al naturale

Grilled red peppers



Deliziose falde di peperoni accuratamente selezionati e lavorati artigianalmente per preservarne il gusto inconfondibile. La grande versatilità del prodotto lo rende perfetto per preparare antipasti e contorni, per arricchire insalate e piatti freddi oppure per guarnire pizze e sandwich.

Delicious peppers carefully selected and handcrafted to get their unmistakable taste. The great versatility of the product makes it perfect for preparing appetizers and side dishes, to enrich salads and cold dishes or to garnish pizzas and sandwiches.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009053	Latta / Tin - 5/1	4400 g	3

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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009049	Latta / Tin - 4/4	800 g	6
009051	Vaso vetro / Glass Jar - 1700 ml	1400 g	6
009055	Vaso vetro / Glass Jar - 3100 ml	2900 g	3

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009056	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Peperoni Piquillo grigliati al naturale

Grilled Piquillo peppers

Il Pimientto 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010512	Latta / Tin - 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010538	Latta / 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009063	Latta / 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009070	Latta / Tin - 4/4	780 g	6
009072	Vaso vetro / Glass Jar - 1700 ml	1500 g	6
009075	Vaso vetro / Glass Jar - 3100 ml	2900 g	3

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".



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
009077	Latta / 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.

Aglie 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 / Glass Jar - 1062 ml	1000 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010507	Vaso vetro / Glass Jar - 1700 ml	1955 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 specialty 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010514	Latta / Tin - 4/4	750 g	6
010516	Vaso vetro / Glass Jar - 1062 ml	950 g	6



Friarielli

Turnip tops

Broccoli friarielli attentamente selezionati, da materia prima italiana di alta qualità. Cucinati seguendo la tradizionale ricetta napoletana con olio di girasole, aglio e un pizzico di peperoncino sono perfetti per farcire pizze, bruschette e panini. Ottimi anche come condimento per primi piatti, in particolare orecchiette e pasta corta.

Broccoli friarielli carefully selected, from high quality Italian raw material. Cooked following the traditional Neapolitan recipe with sunflower oil, garlic and a pinch of chili, they are perfect for filling pizzas, bruschetta and sandwiches. Also excellent as a condiment for first courses, in particular orecchiette and short pasta.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010515	Latta / Tin - 4/4	760 g	6



Puntarelle di cicoria Chicory puntarelle



Punte di cicoria tagliate e croccanti, lavorate e condite con olio, aceto, aglio, acciughe, capperi e menta. Ideali per accompagnare carni rosse, salumi e per guarnire pizze gourmet.

Chopped and crunchy chicory tips, processed and seasoned with oil, vinegar, garlic, anchovies, capers and mint. Ideal to accompany red meats, cold cuts and to garnish gourmet pizzas.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010523	Latta / Tin - 4/4	750 g	6

Cicoria pronta Ready chicory



RICETTA ANTICA
ANCIENT RECIPE

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010528	Latta / Tin - 4/4	780 g	6

Scarola pronta Ready escarole



RICETTA ANTICA
ANCIENT RECIPE

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010535	Latta / Tin - 4/4	750 g	6

Cavolo rosso in agrodolce Sweet and sour red cabbage



Il cavolo rosso, verdura delicata, in questa variante viene esaltato da un taglio fine e una lenta cottura con l'aggiunta di zucchero e sale. La punta di aceto conferisce le note agrodolci che lo rendono perfetto nella creazione di antipasti, come contorno a secondi piatti di carne ma anche pesce, e nella farcitura di deliziosi panini.

Red cabbage is a delicate vegetable, in this variant is enhanced by a fine cut and slow cooking with the only addition of sugar and salt. A little vinegar gives sweet and sour notes. This is perfect in creation of appetizers, as a side dish to main courses of meat but also fish, and in the filling of delicious sandwiches.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
011114	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010559	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010556	Latta / 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 / Tin - 4/4	750 g	6
006087	Vaso vetro / Glass Jar - 1700 ml	1600 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 / Glass Jar - 1700 ml	1540 g	6

FANTASIA DI VERDURE
VEGETABLES MIX

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 / Tin - 5/1	4100 g	3

FANTASIA DI VERDURE VEGETABLES MIX

Gran antipasto Gran antipasto

Un vero balletto di verdure, in cui la croccantezza della carota, del sedano e del finocchio contrastano con la delicatezza delle zucchine, carciofi e funghi champignons, accompagnano dal gusto persistente peperoni e olive, ogni ingrediente nell'insieme rende indimenticabile questo prodotto. Ideale come antipasto ma anche per essere gustato durante un aperitivo, inoltre può essere usato nelle preparazioni per dare più colore e più sapore anche alle ricette più semplici.

A real ballet of vegetables, in which the crunchiness of carrot, celery and fennel contrast with the delicacy of zucchini, artichokes and champignons mushrooms, accompanied by the persistent taste of peppers and olives, each ingredient makes this product unforgettable. Ideal as an appetizer but also to be enjoyed during an aperitif, it can be used in preparations to give more color and more flavor to even the simplest recipes.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010555	Vaso vetro / Glass Jar - 3100 ml	2900 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010543	Latta / Tin - 1/3	2500 g	6

FANTASIA DI VERDURE VEGETABLES MIX

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010552	Latta / Tin - 1/3	2600 g	6



FANTASIA DI VERDURE VEGETABLES MIX

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 pizze e 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010570	Busta / Bag - 1700 ml	1700 g	6
010577	Latta / Tin - 1/3	2400 g	6

FANTASIA DI VERDURE

VEGETABLES MIX

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 verdure ideale 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010584	Busta / Bag - 1700 ml	1700 g	6
010591	Latta / Tin - 1/3	2400 g	6

FANTASIA DI VERDURE

VEGETABLES MIX

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010599	Vaso vetro / Glass Jar - 1062 ml	900 g	6
010598	Latta / Tin - 1/3	2450 g	6

FANTASIA DI VERDURE

VEGETABLES MIX

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010606	Vaso vetro / Glass Jar - 1062 ml	900 g	6
010605	Latta / Tin - 1/3	2500 g	6

FANTASIA DI VERDURE

VEGETABLES MIX







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 / 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 / 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 / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
011035	Latta / 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 minestrone, 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
011042	Latta / 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
011056	Latta / 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.



TAGLIO ONDULATO
WAVY CUT

Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
011063	Latta / 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 / Tin - 1/2	300 g	12
011077	Latta / 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
011028	Latta / Tin - 4/4	765 g	12

Asparagi bianchi al naturale

White asparagus

Asparagi bianchi di calibro medio grande e per nulla fibrosi. 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.

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 / Tin Case - 4/4	700 g	6

Asparagi verdi al naturale

Green asparagus

Asparagi verdi di calibro medio grande e per nulla fibrosi. 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 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
011098	Bauletto / 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 / Tin - 4/4	770 g	6





CHICKPEAS - Ingrédients: C
 e riches, eau, sel. GERK
 de GARBANZOS HERV

RISTOCORIS

CECI
CHICKPEAS

800 g e
1 lb 12.2 oz

480 g
1 lb 0.9 oz

TABLEAU NUTRITIONNELLE /
 Valeurs moyennes par 100 g de produit
 Valeurs nutritionnelles moyennes pour
 100 g de produit / valores nutricionales

Energie	303 kJ / 72 kcal
Protéines	1.3 g
Glucides	0.1 g
AMIDON ET CARBONE	8.6 g
Alcool	0.0 g
Acides gras saturés	4.5 g
Acides gras monoinsaturés	4.3 g
Acides gras polyinsaturés	0.45 g

Peso sgocciolato/
 Drained weight/
 Poids égoutté/
 Abtropfgewicht/
 Peso escurido:





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 / Tin - 4/4	800 g	6
006049	Latta / 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 / Tin - 1/2	400 g	12
006063	Latta / 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.



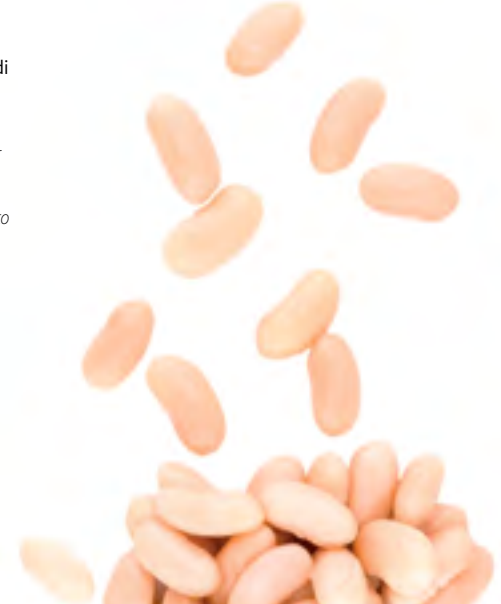
Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
006014	Latta / Tin - 1/2	400 g	12
006035	Latta / Tin - 3/1	2500 g	6

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 / Tin - 1/2	400 g	12
006056	Latta / 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 / Tin - 1/2	400 g	12
006030	Latta / Tin - 3/1	2500 g	6

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 / Tin - 4/4	800 g	6
006070	Latta / 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
011049	Latta / 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
011073	Latta / Tin - 1/2	400 g	12
011070	Latta / Tin - 3/1	2500 g	3

Fagioli borlotti alla Cacciatora

Cacciatora beans

Fagioli borlotti lavorati con polpa di pomodoro, verdure ed aromi vari. Ideali come contorno a carni bollite e arrosto, con l'aggiunta di salsiccia per la tipica ricetta alla texana. Sulla pizza per un risultato gourmet.

Borlotti beans processed with tomato pulp, vegetables and flavors mix. Ideal as a side dish with boiled and roasted meat, with the addition of sausage for the typical Texan recipe. On pizza for a gourmet result.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
010525	Latta / Tin - 4/4	800 g	5

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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
006077	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
006090	Latta / Tin - 3/1	2620 g	6







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 San Marzano DOP

Peeled tomatoes San Marzano DOP

Nelle aree fertili dell'Agro-Sarnese-Nocerino viene coltivato e raccolto, rigorosamente a mano, il Pomodoro San Marzano, detto anche "Oro Rosso". Una volta raccolto, viene sottoposto solo ad una leggera scottatura con acqua calda per l'eliminazione della buccia, così rimane solo la polpa dal caratteristico sapore tipicamente agrodolce, gusto intenso ed una perfetta consistenza.

In the fertile areas of Agro-Sarnese-Nocerino, the San Marzano tomato, also known as "Red Gold", is grown and harvested by hand. Once harvested, it is passed with hot water to remove the peel, so only the pulp remains, this with a typically sweet and sour taste, intense flavors and a perfect consistency.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
003555	Latta / Tin - 4/4	800 g	6
003556	Latta / Tin - 3/1	2500 g	6

Pomodori datterini pelati rossi salsati

Red peeled datterino tomatoes in sauce

Datterini Pelati sono gustosi pomodorini dalla inconfondibile forma allungata, dolci e polposi, selezionati, pelati delicatamente e immersi integri in una salsina di pomodoro cremosa. Sono ideali nella preparazione di sughi veloci, secondi piatti a base di pesce ma anche per guarnire deliziose pizze gourmet.

The Peeled Datterini are tasty little tomatoes with an unmistakable elongated shape, they're sweet and pulpy, selected, delicately peeled and immersed intact in a creamy tomato sauce. They are ideal in the preparation of quick sauces, fish-based main courses but also to garnish delicious gourmet pizzas.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
003553	Latta / Tin - 4/4	800 g	6



Pomodori pelati gialli

Peeled yellow tomatoes

Unici pomodori che a maturazione sono di un colore giallo vivace. Hanno un sapore delicato, particolarmente fruttato e dolce. La loro consistenza polposa e soda li rende un ottimo abbinamento alla pasta e un perfetto condimento per preparare sughi a base di pesce, molluschi o crostacei. Da provare sulla pizza anche come mix ai sapori forti delle farciture.

These tomatoes are bright yellow when they're ripe. They have a delicate flavor, particularly fruity and sweet. Their pulpy and firm texture makes them an excellent combination with pasta and a perfect condiment for preparing sauces based on fish, molluscs or crustaceans. Try it on pizza also as a mix with the strong flavors of the fillings.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
003552	Latta / Tin - 3/1	2500 g	6

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
003554	Latta / Tin - 3/1	2500 g	6



PRIMA SCELTA
FIRST CHOICE

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 / Tin - 4/4	800 g	6
003577	Latta / Tin - 3/1	2500 g	6

Pomodorini datterini gialli salsati

Yellow datterino tomatoes in sauce



Teneri pomodorini datterini conservati interi nel loro succo, dal gusto morbido ed equilibrato, grazie alla loro dolcezza e al loro colore rendono speciale ogni ricetta. Ideali per piatti a base di pesce e primi piatti.

Tender datterini tomatoes preserved whole in their juice, with a soft and balanced taste, thanks to their sweetness and their color make each recipe special. Ideal for fish dishes and first courses.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
001564	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Pomodorini datterini rossi salsati

Red datterino tomatoes in sauce



Preparati con frutti teneri ma consistenti e conservati interi nel loro succo. Particolarmente dolci, gustosi e ricchi di aroma, sono l'ingrediente perfetto per dare forza e carattere ad ogni ricetta, dalla carne al pesce alle pizze gourmet.

Prepared with tender but consistent fruits and preserved whole in their juice. Particularly sweet, tasty and rich in aroma, they are the perfect ingredient to give strength and character to any recipe, from meat to fish to gourmet pizzas.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
001569	Latta / Tin - 4/4	800 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 / Tin - 3/1	2500 g	6

Polpa di pomodoro Tomato pulp



Polpa di pomodoro 100% italiano, ottenuta da pomodori sani, selezionati e raccolti a giusta maturazione. Una attenta lavorazione, fa sì che questa polpa si presenta cremosa, di alta qualità e dal color rosso vivo. Particolarmente indicata per la preparazione di sughi, salse e condimenti, oltre ad essere una base ideale per la pizza.

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.



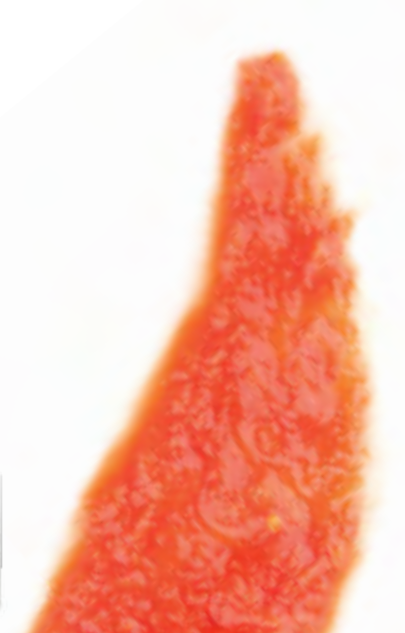
Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
003514	Latta / Tin - 3/1	2500 g	6
003521	Latta / Tin - 5/1	4050 g	3
003545	Busta / Bag in Box - 1x10 kg	10000 g	1

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 / Tin - 3/1	2500 g	6
003507	Latta / Tin - 5/1	4050 g	3
003537	Busta / Bag in Box - 2x5 kg	10000 g	1

Passata di pomodoro giallo Yellow tomato puree



I migliori pomodori gialli colti e trasformati diventano Passata Gialla, un concentrato di aroma e sapore unici, un profumo intenso unito ad un gusto delicato. Si abbina ai piatti più delicati, indicato con il pesce ma anche per pizze e focacce gourmet.

The best yellow tomatoes picked and processed become Yellow tomatoes puree, a concentrate of unique of flavors, an intense aroma combined with a delicate taste. It goes well with the most delicate dishes, indicated with fish but also for gourmet pizzas and focaccias.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
003528	Latta / Tin - 3/1	2500 g	6

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 puree 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
003530	Latta / 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 it can be used in a variety of recipes, especially for giving a rich tomato flavour to pizzas.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
003551	Latta / 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
003564	Latta / Tin - 4/4	800 g	6
003558	Latta / 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 - Tomato sauce

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
002507	Latta / Tin - 4/4	800 g	6
002514	Latta / Tin - 3/1	2500 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 unmistakable 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
002500	Latta / 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
002521	Latta / 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
002528	Latta / 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 / Tin - 4/4	800 g	6

Ragù di chianina

Chianina ragout

Questa ricetta antica, della tradizione Toscana, si prepara rigorosamente con la carne di bovino di razza Chianina, 100% Italiana. Ingredienti semplici, classici tra cui carote cipolle e pomodoro, si uniscono alla carne in una cottura lunga e lenta per sprigionare profumi e aromi indimenticabili. Ideale per condire pasta di grano duro, pasta all'uovo, lasagne e accompagnata alla polenta.

This ancient recipe, from the Tuscan tradition, is rigorously prepared with 100% Italian Chianina beef. Simple, classic ingredients including carrots, onions and tomatoes, are combined with the meat in a long and slow cooking to release unforgettable aromas and flavors. Ideal for seasoning durum wheat pasta, egg pasta, lasagna and accompanied with polenta.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
002558	Latta / Tin - 4/4	800 g	6



Ragù di lepore

Hare ragout

Preparato con polpa scelta di lepore 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 lepore.

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 / 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 perfetta per la polenta pasticcata 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 / 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 / Tin - 4/4	800 g	6

Ragù di anatra

Duck ragout

Ragù preparato con carne scelta d'anatra, verdure e aromi freschi che creano un connubio perfetto grazie ad una cottura dolce e lenta. Ideale per tutti i tipi di pasta fresca o all'uovo e per creare gustosi crostini.

Ragù prepared with selected duck meat, vegetables and fresh aromas that create a perfect combination thanks to a slow and sweet cooking. Ideal for all types of fresh or egg pasta and to create guile croutons.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
002581	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
000500	Secchiello / Bucket - 4/4	1000 g	6

Brodo in pasta Paste stock

2% CARNE
MEAT

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
000507	Secchiello / Bucket - 4/4	1000 g	6

Brodo in pasta Paste stock

7% POLLO
CHICKEN

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
000514	Secchiello / Bucket - 4/4	1000 g	6

Insaporitore granulare vegetale Vegetable granular seasoning

SPECIALE
CATERING
SPECIAL

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
000549	Barattolo / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
000535	Barattolo / Can - 4/4	1000 g	6

Insaporitore granulare vegetale

Vegetable granular seasoning

SENZA GLUTAMMATO
GLUTAMATE FREE

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
000563	Barattolo / 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 fragrance of a variety of dishes. It is ideal for preparing delicious natural flavoured broth reminiscent of former times.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
000556	Barattolo / Can - 4/4	1000 g	12

Insaporitore granulare

Granular seasoning

2% CARNE
MEAT

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
000542	Barattolo / Can - 4/4	1000 g	6

Insaporitore granulare Granular seasoning

5% CARNE
MEAT

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
000570	Barattolo / Can - 4/4	1000 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 / 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 / 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 unmistakable aroma of the sea. The recipe is obtained from dried fish and shellfish, enhancing the flavour and fragrance of any fish based recipe.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
000605	Barattolo / 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 granular 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
000612	Barattolo / Can - 4/4	800 g	6

Roux bianco

White roux

Preparazione di base originaria della cucina francese, il roux bianco è un addensante a base di burro e farina/ amidi di mais utilizzato come punto di partenza per svariate salse bianche come la besciamella.

A basic preparation originally from French cuisine, white roux is a thickener based on butter and flour / corn starch used as a starting point for various white sauces such as bechamel.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
000615	Barattolo / Can - 600 g	600 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012715	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	500 g	6
013000	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012707	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	500 g	6
012705	Latta / 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012718	Vaso vetro / Glass Jar - 1062 ml	1000 g	6

Pesto al basilico

Basil pesto

VEGANNO
VEGAN

Alternativa senza formaggio del tradizionale pesto di basilico Italiano, famoso in tutto il mondo. Preparato rigorosamente con basilico fresco, dal sapore indimenticabile è perfetto per condire la pasta, per insaporire pizze, torte salate o bruschette.

Cheese-free alternative to the traditional Italian basil pesto, famous around the world. Strictly prepared with fresh basil, with an unforgettable flavor, it is perfect for seasoning pasta, for flavoring pizzas, savory pies or bruschetta.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
VEG012700	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	500 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 croissants.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012721	Vaso vetro / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012640	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	530 g	6

Salsa di mandorla Pizzuta di Avola

Almond sauce with Pizzuta d'Avola almond

Salsa realizzata con le migliori mandorle siciliane, le mandorle di Avola qualità Pizzuta, un solo cucchiaino di questa crema porta sulla tavola tutto il sapore e il profumo dell'isola mediterranea. Mandorle macinate con cura per mantenerne intatto l'aroma, perfette per ricette dai sapori delicati, per condire la pasta, per arricchire secondi a base di carni bianche e deliziosi piatti a base di pesce e crostacei.

Sauce made with the best Sicilian almonds, Avola almonds Pizzuta quality, a single spoonful of this cream brings all the flavor and aroma of the Mediterranean island to the table. Carefully ground almonds to keep their aroma intact, perfect for recipes with delicate flavors, to flavor pasta, to enrich white meat-based main courses and delicious fish and shellfish dishes.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012602	Vaso vetro / 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 unmistakable 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012732	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	510 g	6

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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012542	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	520 g	6
013049	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012549	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	510 g	6

Crema di champignons

Champignons 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 champignons 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 / Tin - 4/4	780 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
013042	Latta / Tin - 1/2	400 g	12

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 / Tin - 4/4	800 g	6

Salsa 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 / Glass Jar - 580 ml	520 g	6
013063	Latta / Tin - 4/4	800 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 / Glass Jar - 580 ml	520 g	6
013077	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

Crema 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 delizioso, 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 / 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 / Glass Jar - 580 ml	540 g	6

Salsa 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 / Glass Jar - 580 ml	510 g	6
013091	Latta / Tin - 4/4	800 g	6



Crema di broccoli

Broccoli sauce

Preparata con broccoli raccolti in stagione e lavorati dal fresco, ideale per condire orecchiette e pasta corta in genere.

Prepared with broccoli collected in season and processed from fresh, ideal for seasoning orecchiette and short pasta.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
013093	Latta / Tin - 4/4	800 g	6



Crema di friarielli

Turnip tops sauce

Broccoli friarielli appena raccolti, sbollentati e tritati con un po' di olio e aromi per creare questa crema dell'inconfondibile gusto amarognolo e dolce allo stesso tempo. Ottima da utilizzare nelle ricette di primi piatti, per farcire pizze e tartine, ma anche nella macelleria aggiunto al macinato di carne per preparazioni gourmet.

Broccoli friarielli freshly picked, just blanched, minced with a little oil and herbs to create this cream with an unmistakable bitter and sweet taste at the same time. Excellent for use in first course recipes, to fill pizzas and canapés, but also in the butcher's shop added to minced meat for gourmet preparations.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
013098	Latta / Tin - 4/4	800 g	7



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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012563	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	540 g	6

Salsa di peperoncini piccanti

Hot chilli peppers sauce

La salsa più piccante arriva direttamente dalla Calabria Italiana, qui peperoncini vengono tritati con un filo d'olio per creare una salsa di cui basta un solo pizzico per rendere piccante qualsiasi piatto. Versatile, si può aggiungere ad ogni ricetta, per i più coraggiosi spalmata su crostini sprigiona tutto l'aroma del peperoncino.

The hottest sauce comes directly from Italian Calabria, here chillies are chopped with a drizzle of oil to create a sauce of which just a pinch is enough to spice up any dish. Versatile, it can be added to any recipe, for the more courageous, spread alone on croutons it releases all the aroma of chilli.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012565	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	530 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 / 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 / Glass Jar - 580 ml	540 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012598	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	520 g	6

Salsa di olive verdi

Green olives sauce

La polpa di olive verdi è macinata finemente con olio 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 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012570	Vaso vetro / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012577	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	530 g	6

Salsa di olive taggiasche

Taggiasche olives sauce

Olive taggiasche finemente macinate e un filo d'olio, due ingredienti che rendono questa salsa un'esplosione di sapori. Usata principalmente come condimento per la pasta calda e fredda, questa salsa densa è ottima anche spalmata su bruschette, crostini e pane abbrustolito, perfetta quindi per antipasto, o come componente di un buffet di stuzzichini.

Finely ground Taggiasca olives and a drizzle of oil, two ingredients that make this sauce an explosion of flavors. Mainly used as a condiment for hot and cold pasta, this thick sauce is also excellent spread on bruschetta, croutons and toasted bread, perfect as an appetizer, or as a component of a snack buffet.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012579	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	510 g	6

Salsa di pistacchio

Pistachio sauce



Pistacchi tritati un filo d'olio per amalgamare ed ecco pronta questa salsa inconfondibile. Ideale accompagnamento ad ogni vostro piatto, appetitosa come condimento per la pasta, rende prelibati secondi piatti a base di pesce o a base di carne bianca, ottima per farcire crostini e tartine, e come ingrediente per pizze e focacce gourmet.

Chopped pistachios a drizzle of oil to mix and this unmistakable sauce is ready. Ideal accompaniment to all your dishes, tasty as a condiment for pasta, it makes delicious second courses based on fish or white meat, excellent for filling croutons and canapés, and as an ingredient for gourmet pizzas and focaccia.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012609	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	500 g	6

Salsa di pistacchio

Pistachio sauce

RICETTA ANTICA
ANCIENT RECIPE

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 crostini 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012605	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	520 g	6

Granella di pistacchio

Raw pistachio grains

Pistacchi al naturale, sguosciati e tostati, pronti da usare in ogni ricetta alla quale si voglia dare un tocco mediterraneo.

Natural pistachios, shelled and toasted, ready to use in any recipe to which you want to give a Mediterranean touch.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
014201	Sacchetto / Bag - 1/2	500 g	6

Pesto di agrumi

Citrus pesto

Succose arance sbucciate meticolosamente, unite a mandorle, olio di extra vergine di oliva e formaggio Parmigiano creano un pesto che racchiude tutti i sapori del Mediterraneo. Ottimo condimento per primi piatti, come le famose bavette al pesto di agrumi, ideale in accompagnamento a verdure crude, e con secondi pesce.

Juicy oranges peeled meticulously, combined with almonds, extra virgin olive oil and Parmesan cheese, all together they are a pesto that contains all the flavors of the Mediterranean. Excellent seasoning for first courses, such as the famous bavette with citrus pesto, ideal as an accompaniment to raw vegetables, and with fish main courses.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012607	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	520 g	6

Crema ai 5 formaggi 5 Cheese sauce

GUSTOSA
TASTY

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
013028	Latta / Tin - 1/2	400 g	12

Crema ai formaggi Cheese sauce

CREMOSA
CREAMY

Crema morbida preparata con 4 formaggi di primissima qualità: fontal, Emmenthal, Grana Padano e Maasdammer fusi con il burro. L'equilibrio di questa crema la rende perfetta per ogni tipo di ricetta dai primi piatti, per arricchire secondi di carne per farcire deliziose pizze, focacce e bruschette.

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
013023	Latta / Tin - 1/2	400 g	12

Crema 4 formaggi 4 Cheese sauce

SPECIALE
PIZZA
SPECIAL

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
013021	Latta / Tin - 1/2	400 g	12

Salsa ai 4 formaggi 4 Cheese sauce

GRAN RESA
GREAT YIELD

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012514	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	520 g	6
013014	Latta / Tin - 4/4	800 g	6

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 / Glass Jar - 580 ml	540 g	6

Fonduta Fonduta cheese sauce

Dalla tradizione delle Alpi, una preparazione a base di formaggio Fontina fuso, irresistibilmente densa e corposa. Da portare in tavola per intingere al suo interno deliziosi crostoni di pane, perfetta per arricchire menù con note invernali.

From the tradition of the Alps, a preparation based on melted Fontina cheese, irresistibly dense and full-bodied. To be brought to the table to dip delicious croutons inside, perfect for enriching menus with winter notes.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
013016	Latta / Tin - 4/4	800 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
013050	Vaso vetro / Glass Jar - 314 ml	260 g	12

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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012507	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	540 g	6

Crema di tonno

Tuna sauce

Questa ricetta sfiziosa, delicata e saporita, racchiude tutta la bontà del pesce più amato al mondo. La crema di tonno è ideale per farcire tartine, tramezzini, perfetta per antipasti deliziosi e gustosi, da provare anche per condire la pasta.

This delicious and delicate recipe contains all the flavor of the most appreciated fish in the world. The tuna cream is ideal for filling canapes, sandwiches, perfect for delicious and tasty appetizers, to be tried also to season pasta.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
013011	Latta / Tin - 1/2	400 g	12

Crema di salmone

Salmon sauce

Preparata con salmone 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
013007	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
013009	Latta / 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 crostini 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 / Glass Jar - 1062 ml	1000 g	6

Salsa piccantissima

Spicy sauce

Verdure selezionate e del peperoncino per dare un gusto vivace a questa salsa dal sapore piccante, dal colore acceso e dalla consistenza corposa. Il preparato è ottimo in accompagnamento alle bruschette, panini caldi e piadine, gustoso in abbinamento al bollito e dalle grigliate miste.

Selected vegetables and chilli to give a lively taste to this sauce with a spicy flavor, bright color and full-bodied consistency. The preparation is excellent as an accompaniment to bruschetta, hot sandwiches and wraps, tasty in combination with boiled meat and mixed grills.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
012040	Vaso vetro / Glass Jar - 1062 ml	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
018029	Vaso vetro / Glass Jar - 1062 ml	1050 g	6

Salsa stile guacamole

Guacamole style sauce

La Guacamole è un condimento a base di avocado, in questa versione speciale è stata arricchita con verdure, come peperone, pomodori e cipolle per enfatizzare il suo gusto esotico. Oltre alle classiche patatine di mais è possibile abbinare questa salsa a gustose ricette tradizionali, a base di carne bianche, pesce magro, ma anche per condire insalate gourmet.

Guacamole is an avocado-based condiment, in this special version it has been enriched with vegetables, such as pepperone, tomatoes and onions to emphasize its exotic taste. In addition to the classic corn chips it is possible to combine this sauce with tasty traditional recipes, based on white meat, lean fish, but also to dress gourmet salads



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
018030	Vaso vetro / Glass Jar - 1062 ml	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 / Glass Jar - 1062 ml	1000 g	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 / Glass Jar - 1062 ml	1000 g	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 unmistakable aroma and flavour that bring out the best in fish dishes. This sauce is so versatile that there is no end to the dishes 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 / Glass Jar - 1062 ml	1000 g	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 / Glass Jar - 1062 ml	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 champignons 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 / 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
012064	Vaso vetro / Glass Jar - 1062 ml	1000 g	6

Salse in squeezer.

Squeezer sauces.

Ristoris vi propone una selezione speciale di salse in un esclusivo formato. Per farcire panini succulenti o guarnire piatti gli squeezer sono ideali, amati e immancabili in cucina.

Ristoris offers you a special selection of sauces in an exclusive format. To fill succulent sandwiches or garnish dishes, squeezers are ideal, loved and unmissable in the kitchen.





	Codice / Code	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
021001	Salsa di peperoni affumicati/ <i>Smoked peppers sauce</i>	500 ml	6
021005	Salsa di peperoncini tondi piccanti/ <i>Round hot peppers sauce</i>	500 ml	6
021008	Salsa di cipolle caramellate/ <i>Caramelized onions sauce</i>	500 ml	6
021011	Salsa di cipolle rosse caramellate/ <i>Caramelized red onions sauce</i>	500 ml	6
021040	Salsa di carciofi/ <i>Artichokes sauce</i>	500 ml	6
021043	Salsa di asparagi/ <i>Asparagus sauce</i>	500 ml	6
021047	Salsa di funghi Porcini/ <i>Porcini mushrooms sauce</i>	500 ml	6
021051	Salsa di funghi champignons e tartufo/ <i>Champignons mushrooms and truffles sauce</i>	500 ml	6





Il riso, la pasta e le farine

Rice, pasta and flours

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. Immancabili nella nostra selezione Ravioli e Tortellini, due versioni della pasta all'uovo ripiena, tipica italiana, ma con grande versatilità di preparazione. 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.

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.

Inevitable in our selection Ravioli and Tortellini, two versions of stuffed pasta, typical Italian, but with great versatility of preparation. Choice potato flakes, fragrant yellow cornmeal and precious saffron: indispensable in the kitchen for preparing creamy mashed potatoes, perfect quick polenta and tasty risotto.

Riso Carnaroli Invecchiato "Aged" Carnaroli rice



I chicchi grandi e consistenti del Carnaroli vengono conservati sapientemente in opportuna temperatura refrigerata per mesi, questo processo tecnologico esalta quello che è già un prodotto raffinato, rendendo ogni singolo chicco più strutturato e consistente. Resiste alla cottura e assorbe i sapori dei condimenti esaltandoli, ideale per un risotto gourmet.

The large and consistent Carnaroli grains are wisely stored in a suitable refrigerated temperature for months, this technological process enhances what is already a refined product, making each single grain more structured and consistent. It resists cooking and absorbs the flavors of condiments, enhancing them, ideal for a gourmet risotto.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
003525	Vaso vetro / Glass Jar - 500 g	500 g	12

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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
003028	Astuccio / Case - 4/4	1000 g	12

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 minestrone 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
003014	Astuccio / Case - 4/4	1000 g	12

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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
003035	Astuccio / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
003021	Astuccio / Case - 4/4	1000 g	12

Riso integrale nero Venere

Black brown "Venere" 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
003000	Astuccio / 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
003007	Astuccio / Case - 4/4	1000 g	12
003009	Sacco / Bag - 5 kg	5000 g	4

Riso per sushi

Sushi rice



Dalle note esotiche e dalla coltivazione italiana, questo riso è un vero e proprio "gioiello". Viene chiamato gioiello dai giapponesi stessi, ideatori del sushi, che paragono i chicchi piccoli, lucidi e tondeggianti a delle perle, che racchiudono note delicatamente dolci, con una lieve viscosità. Indicato per il sushi, favoloso anche nei poké-bowl.

With its exotic notes and Italian cultivation, this rice is a real "jewel". It is called a jewel by the Japanese, creators of sushi, who compare the small, shiny and rounded grains to pearls, which contain delicately sweet notes, with a slight viscosity. Suitable for sushi, also fabulous in poké-bowls.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
003037	Astuccio / Case - 4/4	1000 g	12

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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
003033	Astuccio / Case - 4/4	1000 g	12

Tortellini alla carne

Dried tortellini

Una leggera sfoglia di semola di grano duro e uova avvolge un saporito ripieno preparato con vari tipi di carne e aromi seguendo un'antica ricetta tradizionale. Ideali sia in brodo che con leggero condimento.

A light sheet of durum wheat semolina combined with eggs, wraps a tasty filling prepared with various types of meat and flavorings following an ancient traditional recipe. Ideal both in broth and with a light dressing.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
004049	Sacchetto / Bag - 4/4	1000 g	6

Ravioletti alla carne

Dried ravioli

Tipica variante delle paste ripiene, dalla classica sfoglia all'uovo e semola di grano duro che racchiude un delizioso e saporito ripieno preparato con diversi tipi di carne ed aromi. Ottimi da gustare asciutti con burro fuso e salvia.

Typical variant of stuffed pasta, from the classic durum wheat semolina and egg stuff pastry, which contains a delicious and tasty filling prepared with different types of meat and aromas. Excellent to be enjoyed dry with melted butter and sage.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
004057	Sacchetto / Bag - 4/4	1000 g	6

Gnocchi di patate

Potatoes gnocchi

Preparati secondo la tradizionale ricetta utilizzando solo patate selezionate, questi gnocchi dalla consistenza morbida ma soda sono perfetti con qualsiasi tipo di sugo per primi piatti fantasiosi.

Prepared according to the traditional recipe using only selected potatoes, these gnocchi with a soft but firm consistency are perfect with any type of sauce for imaginative first courses.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
004062	Sacchetto / Bag - 4/4	1000 g	6

Chicche di patate Potatoes Chicche

Preparate con patate di alta qualità, queste piccole "chicche" si differenziano dagli gnocchi per la forma e le dimensioni più ridotte. Ottime con qualsiasi tipo di condimento per primi piatti sfiziosi e veloci.

Prepared with high quality potatoes, these little "gems" differ from gnocchi for their smaller shape and size. Excellent with any type of condiment for quick and tasty first courses.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
004069	Sacchetto / Bag - 4/4	1000 g	6

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 / 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.

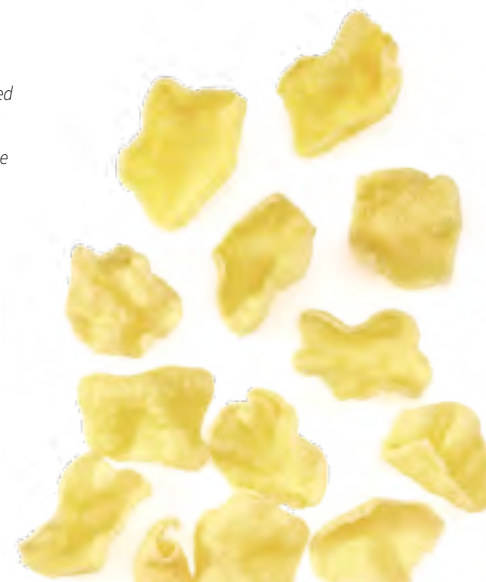


Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
004014	Sacchetto / Bag - 4/4	1000 g	20

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 / 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 / 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 / Bag - 800 g	800 g	30

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 / Bag - 1/2	500 g	20

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 / Bags Trio - 0,125 g x 3	0,125 g	75







I secondi piatti

Second courses

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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
001005	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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
001035	Busta / Bag	300 g	6

Trippa al sugo

Tripe with sauce

La Trippa è una ricetta classica del nord Italia, in cui ogni regione ha nel corso della storia sviluppato la sua personale ricetta. In questa variante si presenta nella più classica e casereccia delle ricette: ortaggi, aromi e polpa di pomodoro lavorati e cotti con trippa bovina selezionata. Pronta all'uso da scaldare a piacere e gustare accompagnata da qualche fetta di pane abbrustolito.

Trippa is a classic recipe from northern Italy, in which each region has developed its own recipe over the course of history. In this variant it is presented in the most classic and homemade of recipes: vegetables, flavors and tomato pulp processed and cooked with selected bovine tripe. Ready to use, to be heated to taste and enjoyed accompanied by a few slices of toasted bread.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
002592	Latta / Tin - 4/4	780 g	6

Lumache sgusciate

Shelled snails

Dalla consistenza morbida e dal gusto tipico che le contraddistingue, le lumache sono da sempre presenti nella cucina europea. Pulite e precotte pronte ad essere integrate nelle preparazioni dei secondi piatti.

With a soft consistency and the typical taste that distinguishes them, snails have always been present in European cuisine. Clean and pre-cooked ready to be integrated in the preparation of second courses.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
001056	Latta / Tin - 4/4	780 g	6

Gusci di lumache

Snail shells

Splendidi e lucidi gusci di lumaca a disposizione degli chef per le loro creazioni a base di lumache. Possono essere utilizzati sia al forno che sul fuoco vivo, da farcire o da integrare nell'impattamento.

Splendid and shiny snail shells, available to chefs for their snail-based creations. They can be used both in the oven and on a high flame, to be stuffed or integrated into the dish.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
001057	Busta / Bag	≈ 1000 g	1







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 carnosì, 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 / Glass Jar - 720 ml	700 g	6
005014	Bauletto / 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
005022	Bauletto / Tin Case - 720 g	720 g	6

Acciughe a filetti in olio d'oliva

Anchovies in fillets in olive oil

Corposi, succulenti e carnosì 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
005025	Bauletto / Tin Case - 50 g	46 g	15
005024	Bauletto / Tin Case - 700 g	700 g	6

**DEL MAR CANTABRICO
FROM THE CANTABRIAN SEA**

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 / Glass Jar - 1700 ml	1650 g	6



PESCATO E LAVORATO IN SICILIA
FISHED AND WORKED IN SICILY

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 salt 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 / 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 carnosì, 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
005035	Vaso vetro / Glass Jar - 720 ml	700 g	6
005042	Bauetto / Tin Case - 680 g	700 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
005090	Latta / Tin - 2/1	1750 g	8

PRIMA SCELTA
FIRST CHOICE

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 / 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 / Tin - 4/4	800 g	6

Insalata di mare

Seafood salad

Totani, gamberi, cozze polpi e polipetti in un prodotto che è una danza di sapori del mare. La marinatura al naturale esalta ancora di più la freschezza del prodotto. Pronto all'uso, è possibile servirlo aggiungendo solo un filo, oppure utilizzarlo in deliziose preparazioni estive.

Squid, shrimp, mussels, octopus and baby octopus in a product that is a dance of sea flavors. The natural marinade enhances the freshness of the product even more. Ready to use, you can serve it by adding just a bit of oil, or use it in delicious summer preparations.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
005101	Vaso vetro / Glass Jar - 1700 ml	1650 g	2

Polpa di granchio

Crabmeat

La polpa di granchio è un alimento che si ricava dalle parti più bianche del granchio, è una carne molto fresca e leggera, utilizzata soprattutto per ricette esotiche. Conservata al naturale può essere inclusa in numerosi piatti, dalla pasta, in aggiunta alle insalate o per gustose tartine gourmet.

The crabmeat is obtained from the whiter parts of the crab, it is a very fresh and light meat, always used for exotic recipes. Preserved in a natural marinade, it can be included in numerous dishes, for pasta recipe, in addition to salads or for tasty gourmet canapes.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
005081	Latta / Tin - 170 g	170 g	24

Polpa di riccio

Hedgehog

La rara eccellenza di questo prodotto, farà compiere a chiunque l'assaggi un viaggio tra i sapori di mare. Il cuore del riccio, la polpa, dal gusto pieno e delicato. Famosa e conosciuta saltata con gli spaghetti, ma anche perfetta su crostini, bruschette e anche nelle insalate.

The rare excellence of this product, will make anyone taste it a journey through the flavors of the sea. The heart of the hedgehog, the pulp, with a full and delicate taste. Famous and well-known sauteed with spaghetti, but also perfect on croutons, bruschetta and even in salads.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
005083	Latta / Tin - 90 g	90 g	24



Il tonno Tuna fish

Tenero e compatto, ricco di proteine nobili, il tonno Ristoris è garantito da rigorosi controlli e da un elevato livello di pulitura. La qualità pregiata e il gusto inconfondibile in diversi formati, adatti ad ogni uso.

Tender and compact, rich in proteins, the Ristoris tuna is guaranteed by rigorous controls and a high level of cleaning. The fine quality and the unmistakable taste in different formats, suitable for every use.

Tonno a filetti yellowfin all'olio d'oliva Yellowfin tuna fillets in olive oil

PRIMA SCELTA
FIRST CHOICE

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
005507	Latta Bassa / Low Tin - 1800 g	1800 g	8

Tonno yellowfin all'olio d'oliva Yellowfin tuna in olive oil

PRIMA SCELTA
FIRST CHOICE

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
005509	Latta Bassa / Low Tin - 523 g	523 g	12
005500	Latta / Tin - 2/1	1730 g	6

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 / 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
005557	Latta / Tin - 80 g	80 g	96
005542	Busta / Bag	1000 g	8
005535	Latta / Tin - 2/1	1730 g	6



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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
005556	Latta / Tin - 3x80 g	80 g	96
005560	Latta / Tin - 160 g	160 g	48
005514	Latta / Tin - 4/4	800 g	6
005549	Busta / Bag	1000 g	8
005528	Latta / Tin - 2/1	1730 g	6

Tonno al naturale

Natural tuna

Tonno pregiato, cotto a vapore, si presenta di un colore rosato e con il caratteristico profumo che ricorda gli oceani in cui viene pescato. L'integrità dei filetti ne preserva il gusto, che porta questo prodotto ad essere versatile per ogni preparazione, perfetto per la creazione di piatti semplici e gustosi.

Precious tuna, steamed, has a pink color and the characteristic scent that recalls the oceans in which it is caught. The integrity of the fillets preserves their taste, which makes this product versatile for every preparation, perfect for creating simple and tasty dishes.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
005530	Latta / 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
013500	Latta / 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
013507	Latta / 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
013514	Latta / 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
013517	Latta / 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 chilli 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
013521	Latta / 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
013528	Latta / Tin - 4/4	780 g	6
013529	Vaso vetro / Glass Jar - 1700 ml	1700 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 / Tin - 4/4	760 g	6
013523	Latta / 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 chilli 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 / 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 / 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 / Tin - 4/4	780 g	6







RISTORIS

PEACH HALVES
IN SYRUP

2650 g e
5 lb 13.5 oz

1460 g
3 lb 3.5 oz





La frutta *Fruit*

Scioppata 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
015000	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
015007	Vaso vetro / Glass Jar - 580 ml	580 g	6
015008	Latta / Tin - 4/4	1000 g	6

Amarene allo sciroppo *Black cherries in syrup*

Amarene con polpa di color rosso amaranto. L'intensa nota acidula del frutto sposa la dolcezza dello sciroppo, regalando a gelati, dessert al cucchiaino 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
015010	Latta / Tin - 4/4	870 g	6

Ciliegie rosse con gambo *Red cherries with stem*

Le migliori ciliegie vengono selezionate con cura per poi essere candite e conservate nello sciroppo con zucchero e aromi. Buonissime, ideali per creare splendidi dolci, per le lavorazioni di pasticceria, nei bar per cocktail, aperitivi e coppe gelato.

The best cherries are carefully selected and then candied and preserved in syrup with sugar and flavorings. Very good, ideal for creating splendid desserts, for pastry making, in bars for cocktails, aperitifs and ice cream cups.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
015003	Vaso vetro / Glass Jar - 720 ml	750 g	6

Mele intere allo sciroppo Whole apples in syrup

MIGNON
BABY

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
015035	Latta / Tin - 1/2	425 g	12

Pere intere allo sciroppo Whole pears in syrup

MIGNON
BABY

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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
015042	Latta / Tin - 1/2	420 g	12

Ananas a fette allo sciroppo Pineapples in slices in syrup

MIGNON
BABY

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 fette 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
015028	Latta / 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 particolare 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 / Tin - 3/4	565 g	24
015014	Latta / Tin - 3/1	3070 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
015050	Latta / Tin - 4/4	820 g	7
015049	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
015056	Latta / Tin - 3/1	2600 g	6

Prugne intere allo sciroppo

Whole plums in syrup

Prugne intere con nocciolo, selezionate, reidratate e riposte in un 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
015063	Latta / Tin - 3/1	2600 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
015070	Latta / Tin - 4/4	800 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
015080	Latta / Tin - 4/4	820 g	6
015084	Latta / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
015091	Latta / Tin - 3/1	2600 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / 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.

Tiramisu 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / 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 / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
015510	Busta / Bag	400 g	5

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 chocolaterie, 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

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 bigné, 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

Crème caramel pudding

Il Crem Caramel è un dessert senza tempo, da molti considerato uno dei dolci "al cucchiaino" 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

Crêpes dolci e salate

Sweet and 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

Babà al rum

Babà au rhum

Dalla tradizione Dolciaria Napoletana, questi piccoli dolcetti dalla forma a funghetto e dalla consistenza di una ciambella, vengono inzuppati nel rum, liquore dolce e avvolgente. Questa combo, crea un sapore paradisiaco concentrato in un unico boccone.

From the tradition of Neapolitan confectionery, these small cakes shaped like a mushroom and the texture of a donut, are soaked in rum, sweet and enveloping liquor. This combo creates a concentrated heavenly flavor in one bite.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
015600	Vaso vetro / Glass Jar - 1700 ml	1700 g	6

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 / 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
015585	Pistacchio/Pistachio	Flacone / Bottle	750 g	6
015589	Vaniglia/Vanilla	Flacone / Bottle	750 g	6





Gli oli e i condimenti

Oils, and seasonings

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 frittture 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'olivicultura. 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 / Bottle - 250 ml	250 ml	12
017070	Bottiglia / Bottle - 1 l	1000 ml	12
017056	PET / 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 / 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 frittiture 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 / PET - 5000 ml	5000 ml	2

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 / Bottle - 250 ml	250 ml	12

Aceto di vino bianco White 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
017051	Bottiglia / Bottle - 250ml	250 ml	12
017042	Bottiglia / Bottle - 1 l	1000 ml	12

Aceto di vino rosso Red wine vinegar

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
017053	Bottiglia / Bottle - 250ml	250 ml	12
017049	Bottiglia / Bottle - 1 l	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 / 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 / Bottle - 250 ml	250 ml	6
017007	Bottiglia / Bottle - 500 l	500 ml	12
017000	PET / 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 / Bottle - 500 l	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 e 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 / Bottle - 1 l	1000 ml	12

Staccante spray

Release spray

Staccante alimentare a base di oli nella formulazione spray, multipiego, 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.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
018501	Bomboletta / Can - 500 ml	500 g	12

Spray gel

Spray gel

Questo spray gel è l'ideale per rifinire in poco tempo e senza sprechi le creazioni culinarie. Nebulizzato preserva e dona freschezza, bellezza e lucentezza senza alterare il gusto e il colore.

This spray gel is ideal for finishing culinary creations in a short time and without waste. Nebulized preserves and gives freshness, beauty and shine without altering the taste and color.



Codice / Code	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
018504	Bomboletta / Can - 200 ml	200 g	12

Le monodosi.

Single-dose.

I condimenti non possono mai mancare sulla tavola, Ristoris sceglie di fornirli anche in pratiche confezioni monodose. Queste bustine, oltre ad essere una comodità per il cliente, garantiscono la salubrità degli ingredienti.

Condiments are not lacking on the table, Ristoris chooses to offer them also in practical single-dose packs. These sachets are a convenience for the customer, they guarantee the wholesomeness of the ingredients.

Codice / Code	Prodotto / Product	Confezione e formato / Packaging and size	Peso netto / Net weight	Pezzi per imballo / Pieces per pack
004524	Monodose olio extravergine di oliva/ Single-dose extra virgin olive oil	Cartone / Box - 150 bst	10 ml - 1500 ml	1
004549	Monodose olio extravergine di oliva/ Single-dose extra virgin olive oil	Cartone / Box - 300 bst	10 ml - 3000 ml	1
004556	Monodose dressing/ Single-dose dressing	Cartone / Box - 300 bst	15 ml - 4500 ml	1
004542	Monodose aceto balsamico/ Single-dose balsamic vinegar	Cartone / Box - 150 bst	5 ml - 750 ml	1
004570	Monodose aceto balsamico di Modena IGP senza caramello/ Single-dose balsamic vinegar of Modena IGP without caramel	Cartone / Box - 300 bst	5 ml - 1500 ml	1
004535	Monodose aceto bianco/ Single-dose white vinegar	Cartone / Box - 150 bst	5 ml - 750 ml	1
004563	Monodose aceto bianco/ Single-dose white vinegar	Cartone / Box - 300 bst	5 ml - 1500 ml	1
004572	Monodose succo di limone/ Single-dose lemon juice	Cartone / Box - 300 bst	15 ml - 4500 ml	1
004500	Monodose pepe/ Single-dose pepper	Busta / Bag - 1000 pz	400 g	2
004511	Monodose sale 2 gr non iodato/ Single-dose gr 2 not iodized salt	Busta / Bag - 500 pz	2000 g	4
004513	Monodose sale 2 gr iodato/ Single-dose gr 2 iodized salt	Busta / Bag - 500 pz	2000 g	5
004503	Monodose peperoncino in polvere/ Single-dose chilli powder	Busta / Bag - 1000 pz	400 g	2
004105	Monodose stuzzicadenti/ Single-dose toothpicks	Astuccio / Case - 1000 bst	-	1
004101	Monodose salviettine detergenti al limone/ Single-dose lemon cleansing wipes	Cartone / Box - 500 pz	-	1
004575	Kit monodose condimenti & posate/ Single-dose condiments & cutlery kit	Cartone / Box - 250 pz	-	1

Merchandising.

Merchandising.



Giacca chef Ristoris
Ristoris chef jacket



Grembiule classico Ristoris
Ristoris classic apron



Grembiule chef Ristoris
Ristoris chef apron



T-shirt Ristoris
Ristoris T-shirt



Strofinaccio cucina Ristoris
Ristoris kitchen towel



Cappellino Ristoris
Ristoris cap



Bandana Ristoris
Ristoris Bandana



Penna Ristoris
Ristoris Pen



OGGI SI GUSTA

È l'Italia che si gusta,
finalmente anche a casa tua.

The Italy you can taste, finally at home too.

Ristoris è la scelta dei migliori chef.
Crea, inventa, cucina anche tu con
un mondo di gusto tutto italiano.

*Ristoris is the best chefs' choice.
Create, invent, cook you too with
a world of all-Italian flavors.*



I Pomodori / Tomatoes



RT0001 - 314 ml



RT0005 - 314 ml



RT0101 - 314 ml



RT0104 - 314 ml



RT0107 - 314 ml

I Funghi / Mushrooms

I Carciofi / Artichokes



RT0201 - 314 ml



RT0207 - 314 ml



RT0301 - 314 ml



RT0304 - 314 ml

Le Cipolle / Onions



RT0401 - 314 ml



RT0404 - 314 ml

Le Olive / Olives

I Grigliati / Grilled



RT0604 - 314 ml



RT0607 - 314 ml

I Capperi / Capers



RT0504 - 314 ml



RT0501 - 212 ml

OGGI SI GUSTA

I Sughì / Condiments



RT0701 - 314 ml



RT0704 - 314 ml



RT0707 - 314 ml



RT0715 - 212 ml



RT0716 - 212 ml



RT0717 - 212 ml

I Ragù / Ragout



RT0751 - 212 ml



RT0755 - 212 ml



RT0759 - 212 ml



RT0763 - 212 ml



RT0769 - 212 ml

Le Salse / Sauces



RT0801 - 212 ml



RT0804 - 212 ml



RT0807 - 212 ml



RT0811 - 212 ml



RT0815 - 212 ml



RT0819 - 212 ml



RT0822 - 212 ml



RT0826 - 212 ml



RT0830 - 212 ml



RT0833 - 212 ml



RT0837 - 212 ml

I Dolci / Sweet creams



RT1001 - 212 ml



RT1004 - 212 ml



RT1007 - 212 ml

La Frutta / Fruit



RT0901 - 314 ml



RT0905 - 580 ml



RT0907 - 580 ml



RT0912 - 580 ml

www.ristoris.it



Grazie
Thanks

Indice / Index



03 Introduzione
Intro



18 Selezione Bio
Organic selection



22 Linea Halal
Halal product



26 I pomodori gourmet
Gourmet tomatoes



32 I funghi
Mushrooms



44 Il tartufo
Truffle



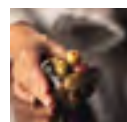
50 I carciofi
Artichokes



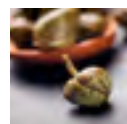
58 Le cipolle
Onions



64 I peperoni
Peppers



70 Le olive
Olives



80 I capperi
Capers



84 I grigliati
Grilled vegetables



90 Le verdure gourmet
Gourmet vegetables



98 Le verdure tradizionali
Traditional vegetables



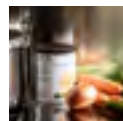
104 I legumi
Legumes



110 I pomodori tradizionali
Traditional tomatoes



116 Il sughi e i ragù
Sauces and ragouts



122 I brodi, i fondi e le zuppe
Stocks, blends and soups



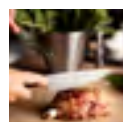
128 Le creme e i condimenti
Creams and dressings



142 Le salse
Sauces



148 Il riso, la pasta e le farine
Rice, pasta and flours



156 I secondi piatti
Second courses



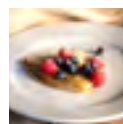
160 Il pesce
Fish



168 Il gran buffet
Buffet food



174 La frutta
Fruit



180 I dolci
Desserts



186 Gli oli e i condimenti
Oils and seasonings



192 Merchandising
Merchandising



194 Linea Retail
Retail product



ristoris.it