

conservas
Bonetto[®]



I buoni sapori italiani

CATALOGO PRODOTTI

Indice



07 ANTIPASTI



09 CAPPERI



11 CARCIOFI



16 CREME



20 FUNGHI



27 GRIGLIATI



30 OLIVE



35 POMODORI



37 SOTTACETI



40 VERDURE



41 PRODOTTI ITTICI

Azienda

La CONSERVE BONETTO nasce nel 1983, grazie alla capacità, alla passione e all'esperienza pluriennale del titolare e dei suoi collaboratori nel settore agroalimentare.

Con competenza e responsabilità si è rapidamente affermata nel mercato italiano ed estero, offrendo ai propri clienti prodotti di alta qualità. La scelta della materia prima avviene direttamente dal produttore, scegliendo filiere controllate e certificate privilegiando il prodotto italiano.

La storia ed il futuro dell'azienda sono inscindibilmente legati al continuo miglioramento degli standard qualitativi e di produzione, all'innovazione e alla risposta alle esigenze del mercato.



Produzione

L'azienda si distingue per la produzione di conserve vegetali alimentari, in busta sterilizzabile e pastorizzabile, latta in banda stagnata e vasi in vetro che, grazie ad efficienti impianti di nuova generazione, permettono di raggiungere un'elevata produttività.

I prodotti sono adatti a tutte le realtà come bar, ristoranti, pizzerie, panifici e pasticcerie. Funghi champignons e funghi di bosco trifolati, carciofi, olive, antipasti, capperi, creme e specialità per la ristorazione caratterizzano la produzione assieme a molti altri prodotti sott'olio, sott'aceto e al naturale che completano una vasta gamma di offerta.



Punti di forza



PRODUTTIVITÀ

Impianti di nuova generazione con elevata capacità produttiva. Flessibilità della produzione per quantità e tipologia.



INNOVAZIONE

I prodotti sono personalizzabili secondo ricette esclusive a seconda delle richieste dei clienti.



QUALITÀ

Certificazione di qualità ISO 9001:2000 con SGS Italia S.p.A. attestato di conformità al Reg. CEE n° 2092/91.



ESPERIENZA

La pluriennale esperienza del titolare e dei suoi collaboratori garantisce una qualità costante del prodotto e del servizio offerto.



COMPETENZA

Personale qualificato, conoscenza della materia prima e inserimento nel mercato internazionale rendono l'azienda completamente affidabile.

Confezionamento

Per rispondere al meglio alle esigenze dei suoi clienti, CONSERVE BONETTO confeziona i suoi prodotti in tre diverse modalità.

Busta

Questa tipologia di confezionamento offre molteplici vantaggi:

- *Riduzione dello spazio di imballaggio e di conseguenza, minore costo di trasporto*
- *Minore costo pezzo*
- *Facilità di smaltimento*
- *Minore quantità di liquido di governo a vantaggio del prodotto*

È particolarmente adatto all'utilizzo nelle pizzerie, panetterie e bruschetterie.

Nei formati: 650 - 1000 - 1700 - 1900 - 2500 g

Vaso in vetro

Solo i pezzi più selezionati per i pratici vasetti aperti e chiusi, adatti ai bar e alla piccola ristorazione.

Nei formati: 720 - 1062 - 1700 - 3100 g

Latta in banda stagnata

Adatta al segmento della ristorazione, è caratterizzata da una pratica apertura a strappo, interno smaltato bianco per la ottimale conservazione del prodotto. Il prodotto al suo interno rimane integro, per un utilizzo in cucina anche nei piatti più raffinati.

Nei formati: 1/2 - 4/4 - 3/1 - 5/1



Certificazioni

A garanzia della qualità dei prodotti, oltre ad un sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) presente da anni, è stata ottenuta la certificazione di qualità ISO 9001 da SGS Italia S.p.A. (con certificato n° IT04/1032) le cui procedure sono attentamente seguite da personale qualificato in tutte le fasi di produzione.



Magazzino

Moderno ed efficiente, il nostro impianto di stoccaggio e movimentazione merce permette di soddisfare tutti i clienti, rispondendo in modo efficace a qualsiasi specifica condizione, anche quando si tratta di ordinativi numericamente importanti.

La distribuzione è integrata al magazzino garantendo la perfetta tracciabilità dei lotti in tutta la filiera ed assicurando la massima precisione e rispetto di ogni specifica condizione di consegna richiesta dai nostri clienti.



Legenda icone



BAR &
PANINOTECHE



RISTORAZIONE



PIZZERIE



PANIFICI &
PASTICCERIE

Antipasti



ANTIPASTO ALLA ZINGARA

Gustoso mix di peperoni rossi e gialli a filetti, champignons a fette, olive verdi e nere e capperi in olio di girasole. Prodotto di estrema versatilità adatto a tutti gli utilizzi freddi e caldi in cucina o in pizzeria o come antipasto.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
ANTZ10B30	Latta - 3/1	2500 g	6
ANTZ10S17	Busta - 1700 ml	1700 g	12



CAPRICCIO ALLA ZINGARA

Gustoso mix di peperoni rossi e gialli a cubetti, olive nere e verdi, capperi impreziosito da funghi di muschio e champignons. Prodotto di estrema versatilità adatto a tutti gli utilizzi freddi e caldi in cucina o in pizzeria o come antipasto.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
ANTZ20B30	Latta - 3/1	2400 g	6
ANTZ20S17	Busta - 1700 ml	1700 g	12
ANTZ20S10	Busta Trasp. - 1000 ml	1000 g	8





ANTIPASTO DI LUSSO

Fantastico mix di pomodori secchi, funghi, olive, carciofi a spicchi in olio di girasole. Da utilizzare come antipasto o per accompagnare salumi.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
ANTL10V17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6



ORTORISO AL NATURALE

Dieci verdure, selezionate, tagliate a piccoli pezzi, al naturale. Indicate per insalate e piatti freddi.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
ORTORNB30	Latta - 3/1	2500 g	6
ORTORNV10	Vaso vetro - 1062 ml	1000 g	6



ORTORISO IN OLIO

Dieci verdure selezionate, tagliate a piccoli pezzi, in olio. Ottime per la preparazione di insalate e piatti freddi.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
ORTOR10B30	Latta - 3/1	2450 g	6
ORTOR10V10	Vaso vetro - 1062 ml	960 g	6



MELANZANE A FILETTI

Polposi filetti di melanzane insaporiti con spezie. Ideali per buffet freddi, contorni, o per farcire pizze e panini.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
MLZF10V17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6



Capperi



CAPPERI PUNTINA MM.9 AL SALE

Capperi selezionati, di pezzatura media, conservati sotto sale. Indicati per guarnire pizze, e nella preparazione di tutti i piatti.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CPRSSV10	Vaso plastica - 1062 ml	1000 g	6



CAPPERI CON GAMBO IN ACETO

Frutto del capero governati in aceto di vino. Ideali per aperitivi, buffet freddi e antipasti.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CPRG1AV07	Vaso vetro - 720 ml	680 g	6



CAPPERI O.PERNICE MM.7 IN ACETO

Capperi selezionati, di piccola pezzatura, governati in aceto di vino. Indicati per guarnire pizze, e nella preparazione di tutti i piatti.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CPROPAV07	Vaso vetro - 720 ml	680 g	6
CPROPAV17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6
CPROPAV31	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4



CAPPERI PUNTINA MM.9 IN ACETO

Capperi selezionati, di pezzatura media, governati in aceto di vino. Indicati per guarnire pizze, e nella preparazione di tutti i piatti.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CPRP1AV07	Vaso vetro - 720 ml	680 g	6
CPRP1AV10	Vaso vetro - 1062 ml	1080 g	6
CPRP1AV17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6
CPRP1AV31	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4



Carciofi



Carciofi



CARCIOFINI MEDI IN OLIO

Confezionati a mano in olio di girasole, sono un ottimo antipasto o protagonisti di buffet freddi.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CARM10V07	Vaso vetro - 720 ml	680 g	6
CARM10V10	Vaso vetro - 1062 ml	950 g	6
CARM10V17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6



CARCIOFI INTERI AL NATURALE

Accuratamente selezionati e calibrati e governati al naturale, si adattano a qualsiasi uso in cucina e in pizzeria.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CARN1NB30	Latta - 2650 ml	2400 g	6



COROLLE DI CARCIOFO IN OLIO

Carciofini interi accuratamente selezionati e calibrati, privati del fondo e governati in olio di girasole. Ideali per guarnire piatti freddi o caldi o per farcire pizze.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CARC10B30	Latta - 2650 ml	2400 g	6



SPICCHI DI CARCIOFO ALLA PAESANA

Carciofi tagliati a spicchi e trifolati in olio di girasole. Ideali per insalate e per la farcitura di pizze.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CARS50S17	Busta - 1700 ml	1700 g	12



SPICCHI DI CARCIOFO IN OLIO

Carciofi tagliati a spicchi governati in olio di girasole ideali per tutti gli utilizzi in cucina e in pizzeria.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CARS30S17	Busta - 1700 ml	1700 g	12
CARS30S10	Busta trasp. - 1000 ml	1000 g	8
CARS20V07	Vaso vetro - 720 ml	680 g	6
CARS20V10	Vaso vetro - 1062 ml	950 g	6
CARS20V17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6
CARS20V31	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4



SPICCHI DI CARCIOFO AL NATURALE

Carciofi tagliati a spicchi governati al naturale, ideali per farcitura della pizza e pasticceria salata. Conditi con olio extravergine, prezzemolo e aglio sono un prelibato antipasto.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CARS3SNB30	Latta - 2650 ml	2550 g	6
CARS3NS17	Busta - 1700 ml	1700 g	12



SPICCHI DI CARC. IN OLIO CAMPAGNOLA

Carciofi tagliati a spicchi e trifolati in olio di girasole. Ideali per insalate e farcire le pizze.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CARS10B08	Latta - 850 ml	750 g	12
CARS3COB30	Latta - 2650 ml	2400 g	6





SPICCHI DI CARCIOFO IN OLIO PIANURA

Carciofi tagliati a spicchi governati in olio di girasole, ideali per tutti gli utilizzi in cucina e in pizzeria.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CARS3POB30	Latta - 2650 ml	2400 g	6



FOGLIE DI CARCIOFO IN OLIO

Foglie e fondi di carciofo leggermente acetati governati in olio di girasole. Ideali per la pasticceria salata e per farcire pizze.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CARF3OB30	Latta - 2650 ml	2400 g	6
CARF10V31	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4



CARCIOFINI SPACCATELLI STIVATI IN OLIO

Carciofini tagliati a metà confezionati a mano in olio di girasole. Sono ottimi come antipasto o per accompagnare buffet freddi.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CARS10V17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6



FETTINE DI CARCIOFO AL NATURALE

Carciofi tagliati a fettine governati al naturale, ideali per farcitura della pizza e pasticceria salata. Conditi con olio extravergine, prezzemolo e aglio sono un prelibato antipasto.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CARF4SNB30	Latta - 2650 ml	2550 g	6
CARF4NS17	Busta - 1700 ml	1700 g	12



Carciofi



FETTINE DI CARCIOFO IN OLIO

Carciofi tagliati a fettine governati in olio di girasole, ideali per tutti gli utilizzi in cucina e in pizzeria.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CARF4IOB30	Latta - 2650 ml	2400 g	6
CARF40S17	Busta - 1700 ml	1700 g	12



FETTINE DI CARCIOFO ALLA VILLANELLA

Carciofi tagliati a fettine dall'intero, accuratamente selezionati e trifolati con aromi e spezie. Ideali per piatti freddi, sulla pizza o come contorno.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CARF4VOS17	Busta - 1700 ml	1700 g	12



Crème





CREMA AI 4 FORMAGGI

Crema a base di Grana Padano, Fontal, Emmenthal, Massdamer fusi con burro. Ideale per primi piatti, contorni, pasticceria salata e per farcitura della pizza.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CMA4FOB08	Latta - 850 ml	800 g	24
CMA4FOB04	Latta - 425 ml	400 g	24



CREMA AGLI ASPARAGI

Crema preparata con punte di asparagi, olio e aromi. Ideale per condire pasta, mantecare risotti, per ripieni e zuppe, per farcire pizze e bruschette e per la pasticceria salata.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CMAA10B08	Latta - 850 ml	800 g	24



CREMA AI CARCIOFI

Crema preparata con carciofi selezionati, olio e aromi. Ideale per condire pasta, mantecare risotti, per ripieni e zuppe, per farcire pizze e bruschette e per la pasticceria salata.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CMAC10B08	Latta - 850 ml	800 g	24



CREMA AI FUNGHI PORCINI

Crema preparata con porcini, olio e aromi. Ideale per condire pasta, mantecare risotti, per ripieni e zuppe, per farcire pizze e bruschette e per la pasticceria salata.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CMAP10B08	Latta - 850 ml	800 g	24





CREMA AL RADICCHIO

Crema preparata con radicchio fresco selezionato, olio, vino rosso e aromi. Ideale per condire risotti, per ripieni, per farcire pizze e bruschette e per la pasticceria salata.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CMAR10B08	Latta - 850 ml	800 g	24



CREMA TARTUFATA NERA

Crema a base di funghi champignons macinati finemente, arricchita con tartufo nero. Pronta all'uso, è indicata per preparare primi e secondi piatti, crostini, pizze e pasticceria salata.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CMAT10V05	Vaso vetro - 580 ml	510 g	12



CREMA DI ZUCCA

Crema a base di zucca preparata secondo la vera ricetta mantovana. Ideale per condire risotti e pasta, per ripieni, per realizzare zuppe e vellutate.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CMAZ10B04	Latta - 425 ml	400 g	24



CREMA TARTUFATA BIANCA

Crema a base di funghi champignons macinati finemente, arricchita con tartufo bianco. Pronta all'uso, è indicata per preparare primi e secondi piatti, crostini, pizze e pasticceria salata.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CMATB10V05	Vaso vetro - 580 ml	510 g	12





CREMA DI NOCI

Tipico condimento ligure, ottenuto da noci macinate, olio oliva e grana. Ideale per primi piatti, per la farcitura di crostini e bruschette e per la pasticceria salata.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CMAN10V05	Vaso vetro - 580 ml	510 ml	12



CREMA DI PORCINI CON TARTUFO

Crema a base di funghi porcini macinati finemente, arricchita con tartufo nero. Pronta all'uso, è indicata per preparare primi e secondi piatti, crostini, pizze e pasticceria salata.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CMAPT10B04	Vaso vetro - 425 ml	400 g	24



PESTO ALLA GENOVESE

Tipico condimento ligure, ottenuto da basilico macinato, olio oliva e grana. Ideale per primi piatti, per la farcitura di crostini e bruschette e per la pasticceria salata.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
SUGGEN10B08	Latta - 850 ml	800 g	24
SUGGEN10V05	Vaso vetro - 580 ml	510 g	12



Funghi





FUNGHI CHAMPIGNONS AL NATURALE

Funghi champignons freschi, selezionati e tagliati a fette, governati al naturale. Per tutti gli utilizzi sia in cucina che in pizzeria.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGCINB30	Latta - 2650 ml	2500 g	6
FNGCNS17	Busta - 1700 ml	1700 g	12



FUNGHI CHAMPIGNONS AL VEGETALE

Funghi champignons freschi di origine italiana, selezionati e affettati; confezionati in un brodo vegetale acqua e olio, senza aggiunta di amidi. Dal caratteristico colore dei funghi freschi e dal sapore intenso. Ottimi per primi piatti, contorni, e per farcire pizze, tramezzini, panini bruschette.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGT10B30	Latta - 2650 ml	2500 g	6
FNGT10S17	Busta - 1700 ml	1700 g	12



FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI ALL'OLIO

Funghi champignons freschi di origine italiana, selezionati e affettati; cucinati con una leggera trifolatura e confezionati in olio di girasole, senza aggiunta di amidi. Dal caratteristico colore leggermente scuro e dal sapore intenso, sono ideali per preparare primi piatti, contorni, e per farcire pizze, tramezzini, panini bruschette.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGT40B08	Latta - 850 ml	800 g	24
FNGT20B30	Latta - 2650 ml	2400 g	6
FNGT30B30	Latta - 2650 ml	2400 g	6
FNGT20S17	Busta - 1700 ml	1700 g	12
FNGT20S25	Busta - 2500 ml	2500 g	4
FNGT20S10	Busta trasparen. - 1000 ml	1000 g	8



Funghi



FUNGHI TRIFOLATI ALL' OLIO COMMERCIALE

Funghi champignons freschi di origine italiana di prima scelta, calibrati, affettati e trifolati con olio e prezzemolo. Dal colore chiaro sono ideali per farcire pizze, bruschette, tramezzini e panini.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGT0C0S17	Busta - 1700 ml	1700 g	12



FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI AL TARTUFO

Funghi champignons freschi di origine italiana di prima scelta, calibrati, affettati e trifolati con olio al tartufo, arricchiti con scaglie di tartufo nero estivo. Ottimo per condire primi piatti, contorni, e per farcire pizze e tramezzini.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGTT10B08	Latta - 850 ml	800 g	24



FUNGHI PLEUROTUS TRIFOLATI

Funghi pleurotus (Sbrisa) coltivati, selezionati e trifolati con olio e prezzemolo. Dal gusto delicato, si presta alla fantasia dello chef per la preparazione dei primi piatti, contorni o per la farcitura della pizza.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGP20B08	Latta - 850 ml	800 g	12



FUNGHI FINFERLI TRIFOLATI

Funghi gallinacci cucinati e conservati in olio e aromi. Dal gusto raffinato, sono ideali per il condimento di primi piatti e come contorno di carni o polenta.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGF10B08	Latta - 850 ml	800 g	24





FUNGHI CHIODINI NAMEKO TRIFOLATI

Funghi chiodini Nameko (o famigliola gialla) cucinati e conservati in olio e aromi. Dal gusto raffinato, sono ideali per il condimento di primi piatti, come contorno di carni o polenta o per farcire pizze e tramezzini.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGC30B08	Latta - 850 ml	800 g	24
FNGC30S07	Busta - 650 ml	650 g	24



FUNGHI CHIODINI ARMILLAREA MELLEA

Funghi chiodini Armillarea mellea, selezionati, trifolati e conservati con olio e aromi. Dal gusto raffinato, sono ideali per il condimento di primi piatti, come contorno di carni o polenta o per farcire pizze e tramezzini.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGC40B08	Latta - 850 ml	800 g	24



MISTO BOSCO 5 GUSTI IN OLIO

Miscela di cinque tipologie di funghi di bosco accuratamente selezionati leggermente acetati e governati in olio. Dal gusto delicato adatto come antipasto o contorno freddo o per accompagnare salumi e formaggi.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGM02GOB08	Latta - 850 ml	800 g	24
FNGM02GOB30	Latta - 2650 ml	2500 g	6
FNGM02GOV10	Vaso vetro - 1062 ml	950 g	6



MISTO BOSCO AL NATURALE

Miscela di cinque tipologie di funghi di bosco accuratamente selezionati e governati al naturale. Dal gusto delicato è adatto a tutti gli usi in cucina.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGMBNB30	Latta - 2650 ml	2500 g	6



MISTO BOSCO 5 GUSTI TRIFOLATI

Miscela di cinque tipologie di funghi di bosco accuratamente selezionati e trifolati, confezionati in olio di girasole. Adatti a qualsiasi uso di cucina, sono ideali per il condimento di primi piatti, contorno di carni o polenta, o per la farcitura di pizze e tramezzini.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGM20B08	Latta - 850 ml	800 g	24
FNGM20B30	Latta - 2650 ml	2400 g	6
FNGM20S07	Busta - 650 ml	650 g	24
FNGM20S17	Busta - 1700 ml	1700 g	12



FUNGHI PORCINI TRIFOLATI "EXTRA" E COMM.

Funghi porcini di primissima scelta accuratamente selezionati tagliati a cubetti grossi, molto gustosi e conservati in olio. È un prodotto adatto alla preparazione di primi piatti, contorni o per accompagnare carne.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGP70B08	Latta - 850 ml	800 g	24
FNGP60B08	Latta - 850 ml	800 g	24



FUNGHI PORCINI TRIFOLATI "ALTOPIANO"

Funghi porcini accuratamente selezionati, tagliati a fette piccole trifolati con olio e aromi, ideali per farcire pizze e bruschette.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGPTA0B08	Latta - 850 ml	800 g	24



FUNGHI PORCINI TRIFOLATI "ELFI"

Funghi porcini di primissima scelta accuratamente selezionati tagliati a fette piccole trifolati con olio e aromi ideali per farcire pizze e bruschette.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGPTEOB08	Latta - 850 ml	800 g	24
FNGPTEOB30	Latta - 2650 ml	2400 g	6
FNGPTEOS07	Busta - 650 ml	650 g	24
FNGPTEOS14	Busta - 1450 ml	1450 g	12
FNGPTEOS17	Busta - 1700 ml	1700 g	12



FUNGHI PORCINI TRIF. "ALTOPIANO" IN CREMA

Funghi porcini accuratamente selezionati tagliati a fette piccole, avvolti in una crema di porcino. È un prodotto ad alta resa, per molteplici utilizzi sia in cucina per primi piatti, sia in pizzeria per farcire pizze e bruschette.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGPTACOB08	Latta - 850 ml	800 g	24
FNGPTACOB30	Latta - 2650 ml	2500 g	6



FUNGHI PORCINI TRIFOLATI "CASARECCI"

Funghi porcini di primissima scelta accuratamente selezionati tagliati a cubetti grossi, avvolti in una crema di porcino. È un prodotto ad alta resa per molteplici utilizzi in particolare in cucina per primi piatti, contorno, farciture.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGPTCOB08	Latta - 850 ml	800 g	24





FUNGHI TRIFOLATI "IL PREALPINO"

Miscela di funghi porcini e funghi castagnoli trifolati conservati in olio con un ottimo rapporto qualità/prezzo tagliati a fette. Ideali per farcire pizze e bruschette o tale e quale come contorno di secondi piatti.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGIPOB08	Latta - 850 ml	800 g	24



FUNGHI DI MUSCHIO IN OLIO

Deliziosi funghetti di muschio selezionati sodi e carnosì dalla caratteristica forma conservati in olio di girasole. Ideali come antipasto.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGM10V10	Vaso vetro - 1062 ml	950 g	6
FNGM10V17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6
FNGM10V31	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4



FUNGHI TRIFOLATI "IL PREALPINO" IN CREMA

Miscela di funghi porcini e funghi castagnoli trifolati cucinati in crema di porcino con un ottimo rapporto qualità/prezzo tagliati a fette. Ideali per farcire pizze e bruschette o tale e quale come contorno di secondi piatti.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGIPC0B08	Latta - 850 ml	800 g	24



FUNGHETTI CHAMPIGNONS INTERI IN OLIO

Deliziosi funghi champignons interi di piccola pezzatura, leggermente acetati e aromatizzati, governati in olio di girasole. Ideali per antipasti freddi, insalate o fantasiose decorazioni.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGC10V10	Vaso vetro - 1062 ml	950 g	6
FNGC10V17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6
FNGC10V31	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4



Grigliati



Grigliati



MIX DI VERDURE GRIGLIATE IN OLIO

Misto di melanzane a pezzi, zucchine a rondelle, peperoni rossi e gialli a cubetti, grigliate e governate in olio di girasole. Ideali come antipasto freddo, contorno o per farcire panini, tramezzini e guarnire pizze e focacce.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
VERDG10S17	Busta - 1700 ml	1700 g	12



SPICCHI DI CARCIOFO GRIGLIATI IN OLIO

Carciofi selezionati e tagliati a spicchi, grigliati e governati in olio di girasole. Ideali per insalate e farcire le pizze.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CARSG30S17	Busta - 1700 ml	1700 g	12



ZUCCHINE GRIGLIATE A RONDELLE IN OLIO

Zucchine fresche selezionate e tagliate a rondelle, grigliate e governate in olio di girasole. Ideali come antipasto freddo, contorno o per farcire panini, tramezzini o guarnire pizze e focacce.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
ZUCGR10S17	Busta - 1700 ml	1700 g	12



ZUCCHINE GRIGLIATE A FETTE IN OLIO

Zucchine fresche selezionate e tagliate a fette, grigliate e governate in olio di girasole. Ideali come antipasto freddo, contorno o per farcire panini, tramezzini o guarnire pizze e focacce.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
ZUCG20S17	Busta - 1700 ml	1700 g	12





MELANZANE GRIGLIATE A PEZZI IN OLIO

Melanzane fresche selezionate e tagliate a pezzi, grigliate e governate in olio di girasole. Ideali come antipasto freddo, contorno o per farcire panini, tramezzini o guarnire pizze e focacce.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
MLZG10S17	Busta - 1700 ml	1700 g	12



MELANZANE GRIGLIATE A FETTE IN OLIO

Melanzane fresche selezionate e tagliate a fette, grigliate e governate in olio di girasole. Ideali come antipasto freddo, contorno o per farcire panini, tramezzini o guarnire pizze e focacce.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
MLZG20S17	Busta - 1700 ml	1700 g	12



PEPERONI ROSSI E GIALLI A PEZZI GRIGL. IN OLIO

Peperoni freschi selezionati tagliati a pezzi, grigliati e governati in olio di girasole. Ideali come antipasto freddo, contorno o per farcire panini, tramezzini e guarnire pizze e focacce.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
PPRG10S17	Busta - 1700 ml	1700 g	12



Olive



OLIVE VERDI MEDIE

Olive verdi di piccola pezzatura, selezionate, calibrate e governate al naturale. Ideali per la preparazione di aperitivi e per la farcitura di pizze e insalate.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
OLVSVISB50	Latta - 5/1	4100 g	3
OLVV1SV07	Vaso vetro - 720 ml	680 g	6
OLVV1SV17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6
OLVV1SV31	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4



OLIVE VERDI GROSSE

Olive verdi di grossa pezzatura, selezionate e calibrate, governate al naturale. Ideali per l' utilizzo nei bar come per la preparazione di aperitivi e insalate o in pasticceria per decorazione di tartine o per la pasticceria salata.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
OLVV2SV07	Vaso vetro - 720 ml	680 g	6
OLVV2SV10	Vaso vetro - 1062 ml	1000 g	6
OLVV2SV17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6
OLVV2SV31	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4





OLIVE VERDI DENOCCIOLATE

Olive verdi di piccola pezzatura private dell'osso, selezionate e calibrate, governate al naturale. Ideali per la preparazione di aperitivi, sughi e per la farcitura di pizze e insalate.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
OLVSVDSB50	Latta - 5/1	4100 g	3
OLVV3SV07	Vaso vetro - 720 ml	680 g	6
OLVV3SV17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6



OLIVE VERDI GROSSE DENOCCIOLATE

Olive verdi di grossa pezzatura, private dell'osso, selezionate e calibrate. Ideali per aperitivi e per la preparazione di primi e secondi piatti.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
OLVW3SV31	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4



OLIVE VERDI RONDELLE

Olive verdi di piccola pezzatura tagliate a rondelle e governate al naturale. Ideali per tutte le preparazioni in cucina, primi e secondi piatti, e per la farcitura di pizze, insalate e tutta la pasticceria salata.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
OLVSVRSB50	Latta - 5/1	4100 g	3
OLVR1SV17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6



OLIVE VERDI FARCITE

Olive verdi di piccola pezzatura selezionate e calibrate farcite con peperone rosso, governate al naturale. Ideali per la preparazione di aperitivi, per piatti freddi o insalate e tutta la pasticceria salata.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
OLVF10V07	Vaso vetro - 720 ml	680 g	6
OLVF10V17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6





OLIVELLE RIVIERA DENOCCIOLATE IN OLIO

Olive nere naturali di piccola pezzatura denocciolate, selezionate e calibrate, governate in olio. Ottime per aperitivi e per la preparazione di primi e secondi piatti.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
OLVNLIGOV10	Vaso vetro - 1062 ml	960 g	6



OLIVELLE RIVIERA DENOCC. AL NATURALE

Olive nere naturali di piccola pezzatura denocciolate, selezionate e calibrate, governate al naturale. Ottime per aperitivi, per preparazione di sughi e secondi piatti.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
OLVNLIGSV10	Vaso vetro - 1062 ml	1000 g	6



OLIVE NERE COLOSSAL

Olive nere naturali di pezzatura grossa, selezionate e calibrate, governate al naturale. Ideali per la preparazione di aperitivi e insalate, per la farcitura di pizze e per tutta la pasticceria salata.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
OLVGN3SB30	Latta - 2650 ml	2500 g	6
OLVN2SV17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6
OLVN2SV31	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4



OLIVE NERE DENOCCIOLATE

Olive nere di piccola pezzatura private dell' osso, selezionate e calibrate, governate al naturale. Ideali per la preparazione di aperitivi, sughi e per la farcitura delle pizze.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
OLVSNDSB50	Latta - 5/1	4100 g	3
OLVNDSV22	Vaso vetro - 1966 ml	1850 g	6





OLIVE SPAGNA NERE RONDELLE

Olive nere di piccola pezzatura tagliate a rondelle e governate al naturale. Ideali per tutte le preparazioni in cucina, primi e secondi piatti e insalate, per la farcitura di pizze e per tutta la pasticceria salata.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
OLVSNRSB50	Latta - 5/1	4100 g	3



Pomodori



Pomodori



POMODORI PELATI

Pomodori pelati italiani preparati con frutti perfettamente maturi e selezionati. Ideali per preparare primi e secondi piatti, per la pizza e per tutti gli utilizzi in cucina.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
PMDPONB30	Latta - 2650 ml	2500 g	6



POLPA DI POMODORO

Polpa di pomodori italiani a grana fine adatta a tutti gli utilizzi sia in cucina che in pizzeria.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
PMDP3NB50	Latta - 4250 ml	4100 g	3
PMDP3NS50	Busta - 2 x 5 Kg	10000 g	1



POMODORI SECCHI

Pomodori essiccati governati in olio e spezie per conferire al prodotto gusto e fragranza. Indicati per tutte le preparazioni in cucina, in pizzeria e pasticceria salata. Al naturale come antipasto e aperitivo.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
PMDS10B08	Latta - 850 ml	800 g	6
PMDS10B30	Latta - 2650 ml	2500 g	6
PMDS10S17	Busta - 1700 ml	1700 g	12
PMDS10S10	Busta trasp. - 1000 ml	1000 g	8
PMDS10V17	Vaso vetro - 1700 ml	1500 g	6
PMDS10V31	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4



Sottaceti





CIPOLLINE MEDIE

Cipolline di calibro medio, selezionate e governate in agrodolce. Ideali per aperitivi, contorni e per insalate fredde.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CIP01AV05	Vaso vetro - 580 ml	540 g	12
CIP01AV17	Vaso vetro - 1700 ml	1550 g	6



CIPOLLINE PERLINA

Cipolline di piccolo calibro, selezionate e governate in agrodolce. Ideali per aperitivi, contorni e per la farcitura di panini e tramezzini.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CIPP1AV05	Vaso vetro - 580 ml	540 g	12
CIPP1AV17	Vaso vetro - 1700 ml	1550 g	6



CIPOLLE BORETTANE IN ACETO BALSAMICO

Cipolle borettane fresche governate in agrodolce con aceto balsamico. Ideali come antipasto freddo o come contorno di secondi piatti.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CIPB2AV05	Vaso vetro - 580 ml	540 g	12



CIPOLLE BORETTANE IN ACETO BIANCO

Cipolle borettane fresche governate in agrodolce con aceto bianco. Ideali come antipasto freddo o come contorno di secondi piatti.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CIPB1AV17	Vaso vetro - 1700 ml	1550 g	6





GIARDINIERA

Classica miscela di verdure (rape, carote, cetrioli, cavolfiori, finocchio, peperoni, cipolle, sedano) conservati in agrodolce. Ideali per buffet freddi o per accompagnare salumi e formaggi.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
GRD00AV05	Vaso vetro - 580 ml	540 g	12
GRD00AV17	Vaso vetro - 1700 ml	1550 g	6



PEPERONI LOMBARDI

Peperoni verdi di forma affusolata, selezionati e governati in agrodolce. Ideali per buffet freddi o per accompagnare salumi e formaggi.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
PPRL1AV05	Vaso vetro - 580 ml	500 g	12
PPRL1AV17	Vaso vetro - 1700 ml	1400 g	6



PEPERONI VENETI PICCANTI

Peperoncini verdi piccanti, selezionati e governati in agrodolce. Ideali per buffet freddi o per accompagnare salumi e formaggi.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
PPRV1AV05	Vaso vetro - 580 ml	540 g	12



PEPERONI FILETTI ROSSI E GIALLI

Peperoni rossi e gialli tagliati a filetti governati in agrodolce. Ideali per buffet freddi, per accompagnare salumi e formaggi o per farcire pizze e tramezzini.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
PPRF10S17	Busta - 1700 ml	1700 g	12
PPRF1AV17	Vaso vetro - 1700 ml	1550 g	6





CETRIOLI MEDI

Cetriolini di calibro medio, selezionati e governati in agrodolce. Ideali per buffet freddi e per accompagnare salumi e formaggi.

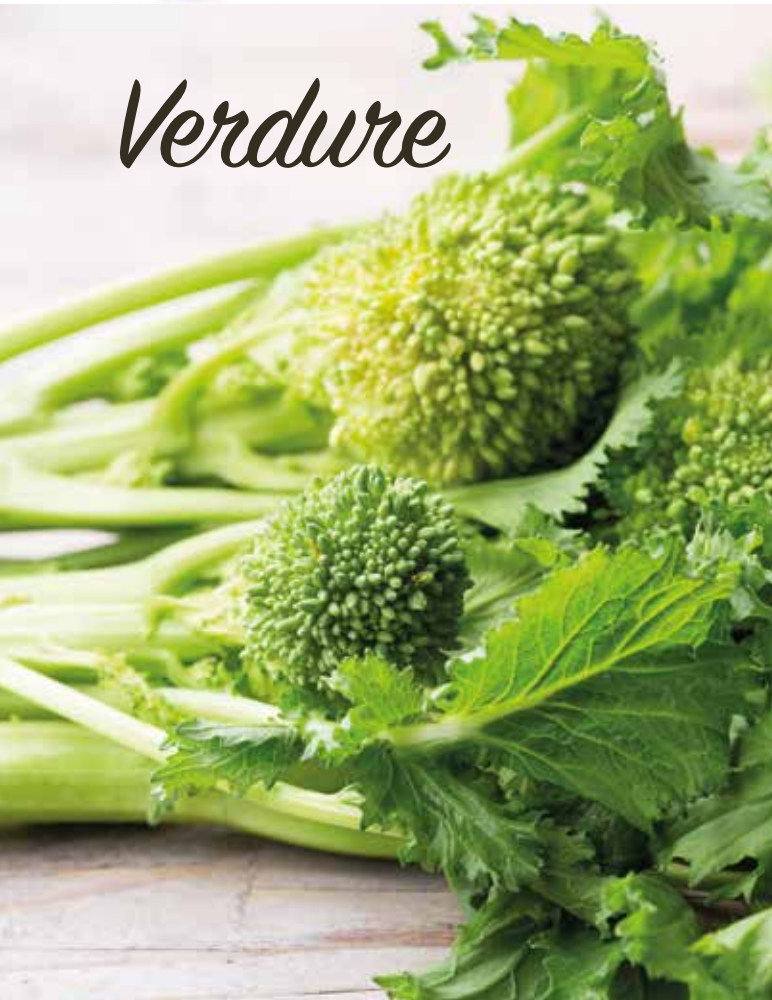
CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CTRM1AV17	Vaso vetro - 1700 ml	1550 g	6



BANDERILLAS

Spiedini piccanti di verdure governati al naturale. Ideali per buffet freddi, per accompagnare salumi e formaggi o nel bar per aperitivo.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
BANDER1AV22	Vaso vetro - 2260 ml	2020 g	6



FRIARIELLI

Preparate secondo la tradizionale ricetta napoletana con olio, aglio, sale e peperoncino. Ottimi come ingrediente di primi piatti o per la farcitura di pizze e bruschette.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FRL10B08	Latta - 850 ml	800 g	6



Prodotti Ittici



ALICI A FILETTI

Filetti di alici governate in olio di girasole.
Ideali per tutti gli utilizzi sia in cucina che in pizzeria.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
ALCFBOB07	Bauletto - 700 ml	600 g	12
ALCF10V07	Vaso vetro - 720 ml	680 g	6

ALACCE A PEZZI

Pezzetti di alacce governate in olio di girasole.
Ideali per tutti gli utilizzi sia in cucina che in pizzeria.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
ALAP10V17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6

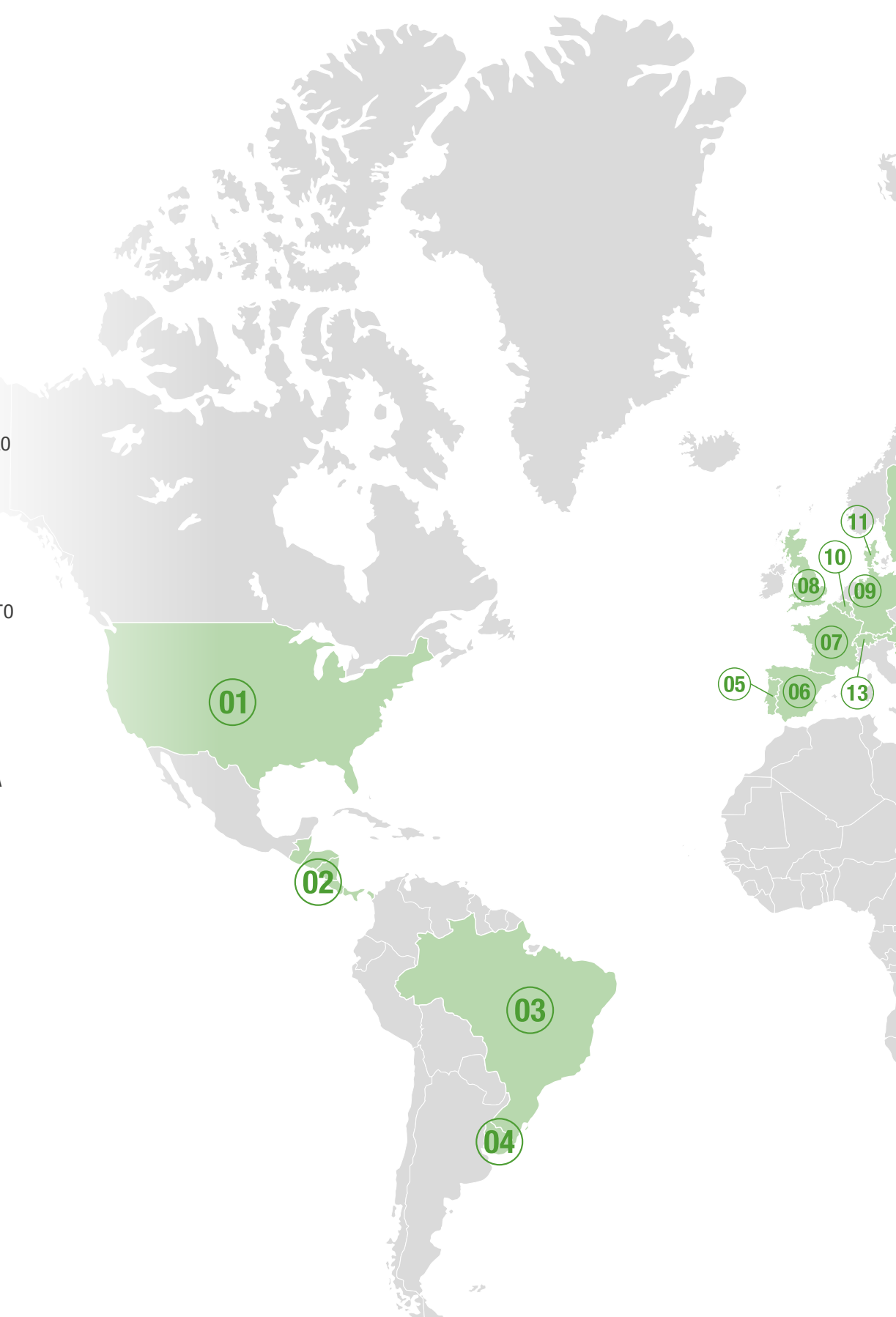




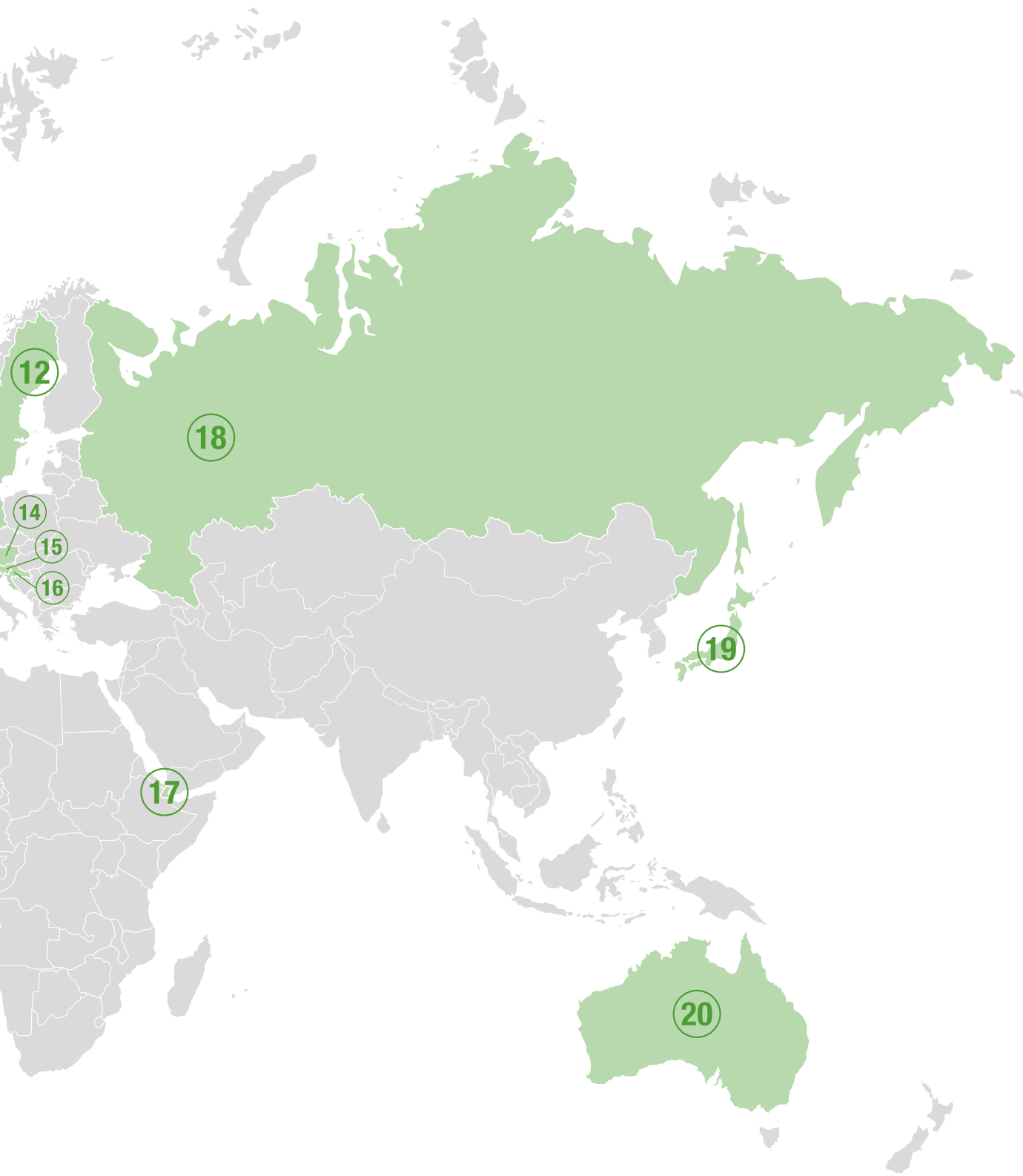
I buoni sapori italiani

Esportiamo in più di

- 01 USA
- 02 AMERICA CENTRALE
- 03 BRASILE
- 04 URUGUAY
- 05 PORTOGALLO
- 06 SPAGNA
- 07 FRANCIA
- 08 REGNO UNITO
- 09 GERMANIA
- 10 BELGIO
- 11 DANIMARCA
- 12 SVEZIA
- 13 SVIZZERA
- 14 AUSTRIA
- 15 SLOVENIA
- 16 CROAZIA
- 17 GIBUTI
- 18 RUSSIA
- 19 GIAPPONE
- 20 AUSTRALIA



20 paesi nel mondo



Elenco Prodotti

CODICE	DESCRIZIONE MERCE	CONFEZIONE	U.M.	FORMATO CEE ML.	PESO NETTO	PESO SGOCC.	PZ PER COLLO	COLLI PER STRATO	COLLI PER PALLET
<i>Antipasti</i>									
ANTZ10S17	ANTIPASTO ALLA ZINGARA IN OLIO	busta	g.		1700	1400	12	6	30
ANTZ10B30	ANTIPASTO ALLA ZINGARA IN OLIO	latta	g.	2650	2400	1500	6	5	50
ANTZ20S10	CAPRICCIO ALLA ZINGARA IN OLIO	busta trasp.	g.		1000	800	8	7	63
ANTZ20S17	CAPRICCIO ALLA ZINGARA IN OLIO	busta	g.		1700	1400	12	6	30
ANTZ20B30	CAPRICCIO ALLA ZINGARA IN OLIO	latta	g.	2650	2400	1500	6	5	50
ANTL10V17	ANTIPASTO DI LUSO IN OLIO	vaso vetro	g.	1700	1600	1000	6	10	50
PPRF10V17	PEPERONI ROSSI E GIALLI A FILETTI IN OLIO	vaso	g.	1700	1600	1000	6	10	50
MLZF10V17	MELANZANE A FILETTI IN OLIO	vaso vetro	g.	1700	1600	1000	6	10	50
ORTORNV10	ORTORISO AL NATURALE	vaso vetro	g.	1062	1000	650	6	11	77
ORTOR10V10	ORTORISO IN OLIO	vaso vetro	g.	1062	960	650	6	11	77
ORTORNB30	ORTORISO AL NATURALE	latta	g.	2650	2500	1450	6	5	50
ORTOR10B30	ORTORISO IN OLIO	latta	g.	2650	2450	1450	6	5	50
<i>Capperi</i>									
CPROPAV01	CAPPERI O.PERNICE MM.7 ACETO	vaso vetro	g.	106	95	55	24	20	100
CPROPAV02	CAPPERI O.PERNICE MM.7 ACETO	vaso vetro	g.	156	145	80	24	20	100
CPROPAV03	CAPPERI O.PERNICE MM.7 ACETO	vaso vetro	g.	314	285	180	24	14	70
CPROPAV07	CAPPERI O.PERNICE MM.7 ACETO	vaso vetro	g.	720	680	400	6	16	128
CPROPAV17	CAPPERI O.PERNICE MM.7 ACETO	vaso vetro	g.	1700	1600	1000	6	10	50
CPROPAV31	CAPPERI O.PERNICE MM.7 ACETO	vaso vetro	g.	3100	2900	1900	4	8	32
CPRP1AV01	CAPPERI PUNTINA MM.9 ACETO	vaso vetro	g.	105	95	55	24	20	100
CPRP1AV02	CAPPERI PUNTINA MM.9 ACETO	vaso vetro	g.	156	145	80	24	20	100
CPRP1AV03	CAPPERI PUNTINA MM.9 ACETO	vaso vetro	g.	314	285	180	24	14	70
CPRP1AV07	CAPPERI PUNTINA MM.9 ACETO	vaso vetro	g.	720	680	400	6	16	128
CPRP1AV10	CAPPERI PUNTINA MM.9 ACETO	vaso vetro	g.	1062	1080	700	6	11	77
CPRP1AV17	CAPPERI PUNTINA MM.9 ACETO	vaso vetro	g.	1700	1600	1000	6	10	50
CPRP1AV31	CAPPERI PUNTINA MM.9 ACETO	vaso vetro	g.	3100	2900	1900	4	8	32
CPRPSSV10	CAPPERI PUNTINA MM.9 AL SALE	vaso plas.	g.	1062	1000		6	12	108
CPRG1AV07	CAPPERI CON GAMBO ACETO	vaso vetro	g.	720	680	320	6	16	128
<i>Carciofi</i>									
CARM10V03	CARCIOFINI MEDI 50/60 IN OLIO	vaso vetro	g.	314	280	180	24	14	70
CARM10V07	CARCIOFINI MEDI 50/60 IN OLIO	vaso vetro	g.	720	680	380	6	16	128
CARM10V10	CARCIOFINI MEDI 50/60 IN OLIO	vaso vetro	g.	1062	950	560	6	11	77
CARM10V17	CARCIOFINI MEDI 50/60 STIVATI IN OLIO	vaso vetro	g.	1700	1600	1000	6	10	50
CARP20V03	SPICCHI DI CARCIOFO ALLA PAESANA IN OLIO	vaso vetro	g.	314	280	180	24	14	70
CARS20V03	SPICCHI DI CARCIOFO IN OLIO	vaso vetro	g.	314	280	180	24	14	70
CARS20V07	SPICCHI DI CARCIOFO IN OLIO	vaso vetro	g.	720	680	380	6	16	128
CARS20V10	SPICCHI DI CARCIOFO IN OLIO	vaso vetro	g.	1062	950	560	6	11	77
CARS20V17	SPICCHI DI CARCIOFO IN OLIO	vaso vetro	g.	1700	1600	1000	6	10	50
CARS20V31	SPICCHI DI CARCIOFO IN OLIO	vaso vetro	g.	3100	2900	1900	4	8	32
CARS10V17	CARCIOFINI SPACCATELLI STIVATI IN OLIO	vaso vetro	g.	1700	1600	1000	6	10	50

CODICE	DESCRIZIONE MERCE	CONFEZIONE	U.M.	FORMATO CEE ML.	PESO NETTO	PESO SGOCC.	PZ PER COLLO	COLLI PER STRATO	COLLI PER PALLET
<i>Funghi</i>									
FNGC3NB08	FUNGHI CHIODINI NAMEKO AL NATURALE	latta	g.	850	800	460	24	6	36
FNGC3NB30	FUNGHI CHIODINI NAMEKO AL NATURALE	latta	g.	2650	2500	1380	6	5	50
FNGC3OS07	FUNGHI CHIODINI NAMEKO TRIFOLATI	busta	g.		650	600	24	6	36
FNGC3OB08	FUNGHI CHIODINI NAMEKO TRIFOLATI	latta	g.	850	800	600	24	6	36
FNGC4OB08	FUNGHI CHIODINI ARMILLAREA MELLEA TRIFOLATI	latta	g.	850	800	600	24	6	36
FNGM2OS07	FUNGHI MISTO BOSCO 5 GUSTI TRIFOLATI	busta	g.		650	600	24	6	36
FNGM2OS14	FUNGHI MISTO BOSCO 5 GUSTI TRIFOLATI	busta	g.		1450	1200	12	6	36
FNGM2OS17	FUNGHI MISTO BOSCO 5 GUSTI TRIFOLATI	busta	g.		1700	1400	12	6	30
FNGM2OB08	FUNGHI MISTO BOSCO 5 GUSTI TRIFOLATI	latta	g.	850	800	600	24	6	36
FNGM2OB30	FUNGHI MISTO BOSCO 5 GUSTI TRIFOLATI	latta	g.	2650	2400	1800	6	5	50
FNGMBNB30	FUNGHI MISTO BOSCO 5 GUSTI AL NATURALE	latta	g.	2650	2500	1500	6	5	50
FNGM02GOV10	FUNGHI MISTO BOSCO 5 GUSTI IN OLIO	vaso vetro	g.	1062	950	670	6	11	77
FNGM02GOB08	FUNGHI MISTO BOSCO 5 GUSTI IN OLIO	latta	g.	850	800	600	6	12	144
FNGM02GOB30	FUNGHI MISTO BOSCO 5 GUSTI IN OLIO	latta	g.	2650	2400	1800	6	5	50
FNGPTEOS07	FUNGHI PORCINI TRIF. "ELFI" (TAGLIATI A FETTE)	busta	g.		650	600	24	6	36
FNGPTEOS14	FUNGHI PORCINI TRIF. "ELFI" (TAGLIATI A FETTE)	busta	g.		1450	1200	12	6	36
FNGPTEOS17	FUNGHI PORCINI TRIF. "ELFI" (TAGLIATI A FETTE)	busta	g.		1700	1400	12	6	30
FNGPNNB08	FUNGHI PORCINI AL NATURALE -EXTRA-	latta	g.	850	800	460	24	6	36
FNGP6OB08	FUNGHI PORCINI TRIFOLATI EXTRA (PEZZI)	latta	g.	850	800	600	24	6	36
FNGP7OB08	FUNGHI PORCINI TRIFOLATI COMMERCIALE (PEZZI)	latta	g.	850	800	600	24	6	36
FNGPTEOB08	FUNGHI PORCINI TRIF. "ELFI" (TAGLIATI A FETTE)	latta	g.	850	800	600	24	6	36
FNGPTAOB08	FUNGHI PORCINI TRIFOLATI "ALTOPIANO" (TAGLIATI)	latta	g.	850	800	600	24	6	36
FNGPTACOB08	FUNGHI PORCINI TRIF. "ALTOPIANO" IN CREMA (TAGLIATI)	latta	g.	850	800	560	24	6	36
FNGPTCOB08	FUNGHI PORCINI TRIFOLATI "CASERECCI" IN CREMA	latta	g.	850	800	600	24	6	36
FNGPTEOB30	FUNGHI PORCINI TRIF. "ELFI" (TAGLIATI A FETTE)	latta	g.	2650	2400	1650	6	5	50
FNGPTACOB30	FUNGHI PORCINI TRIF. "ALTOPIANO" IN CREMA (TAGLIATI)	latta	g.	2650	2500	1600	6	5	50
FNGPNNB30	FUNGHI PORCINI AL NATURALE -EXTRA-	latta	g.	2650	2500	1380	6	5	50
FNGIPOB08	FUNGHI TRIFOLATI "IL PREALPINO"	latta	g.	850	800	500	24	6	36
FNGIPCOB08	FUNGHI TRIFOLATI "IL PREALPINO" IN CREMA	latta	g.	850	800	500	24	6	36
FNGC2OV31	FUNGHI CHAMPIGNONS TAGLIATI IN OLIO	vaso vetro	g.	3100	2900	1900	4	8	32
FNGC1OV03	FUNGHETTI CHAMPIGNONS INTERI IN OLIO	vaso vetro	g.	314	280	180	24	14	70
FNGC1OV07	FUNGHETTI CHAMPIGNONS INTERI IN OLIO	vaso vetro	g.	720	680	380	6	16	128
FNGC1OV10	FUNGHETTI CHAMPIGNONS INTERI IN OLIO	vaso vetro	g.	1062	950	670	6	11	77
FNGC1OV17	FUNGHETTI CHAMPIGNONS INTERI IN OLIO	vaso vetro	g.	1700	1600	1000	6	10	50
FNGC1OV31	FUNGHETTI CHAMPIGNONS INTERI IN OLIO	vaso vetro	g.	3100	2900	1900	4	8	32
FNGM1OV10	FUNGHI DI MUSCHIO IN OLIO	vaso vetro	g.	1062	950	670	6	11	77
FNGM1OV17	FUNGHI DI MUSCHIO IN OLIO	vaso vetro	g.	1700	1600	1000	6	10	50
FNGM1OV31	FUNGHI DI MUSCHIO IN OLIO	vaso vetro	g.	3100	2900	1900	4	8	32
<i>Grigliati</i>									
VERDG10S17	MIX DI VERDURE GRIGLIATE IN OLIO	busta	g.		1700	1400	12	6	30
MLZG10S17	MELANZANE GRIGLIATE A PEZZI IN OLIO	busta	g.		1700	1400	12	6	30
MLZG20S17	MELANZANE GRIGLIATE A FETTE IN OLIO	busta	g.		1700	1400	12	6	30
PPRG10S17	PEPERONI ROSSI E GIALLI A PEZZI GRIGLIATI IN OLIO	busta	g.		1700	1400	12	6	30
PPRFG10S17	PEPERONI ROSSI A FILETTI GRIGLIATI IN OLIO	busta	g.		1700	1400	12	6	30
CARSG30S17	SPICCHI DI CARCIOFO GRIGLIATI IN OLIO	busta	g.		1700	1400	12	6	30
ZUCG20S17	ZUCCHINE GRIGLIATE A FETTE IN OLIO	busta	g.		1700	1400	12	6	30
ZUCGR10S17	ZUCCHINE GRIGLIATE A RONDELLE IN OLIO	busta	g.		1700	1400	12	6	30

CODICE	DESCRIZIONE MERCE	CONFEZIONE	U.M.	FORMATO CEE ML.	PESO NETTO	PESO SGOCC.	PZ PER COLLO	COLLI PER STRATO	COLLI PER PALLET
<i>Legumi</i>									
MJAMA1NB04	MAIS DOLCE	latta	g.	425	410	285	12	9	90
MJAPIFNB04	PISELLI MEDIO-FINI	latta	g.	425	410	270	12	12	144
MJAFABNB04	FAGIOLI BORLOTTI	latta	g.	425	410	250	12	12	144
MJAFABNB30	FAGIOLI BORLOTTI	latta	g.	2650	2600	1500	6	5	50
<i>Olive</i>									
OLVV1SV03	OLIVE VERDI MEDIE	vaso vetro	g.	314	285	160	24	14	70
OLVV1SV07	OLIVE VERDI MEDIE	vaso vetro	g.	720	680	380	6	16	128
OLVV1SV17	OLIVE VERDI MEDIE	vaso vetro	g.	1700	1600	1000	6	10	50
OLVV1SV31	OLIVE VERDI MEDIE	vaso vetro	g.	3100	2900	1900	4	8	32
OLVV2SV03	OLIVE VERDI GROSSE	vaso vetro	g.	314	285	160	24	14	70
OLVV2SV07	OLIVE VERDI GROSSE	vaso vetro	g.	720	680	380	6	16	128
OLVV2SV10	OLIVE VERDI GROSSE	vaso vetro	g.	1062	1000	650	6	11	77
OLVV2SV17	OLIVE VERDI GROSSE	vaso vetro	g.	1700	1600	1000	6	10	50
OLVV2SV31	OLIVE VERDI GROSSE	vaso vetro	g.	3100	2900	1900	4	8	32
OLVV3SV03	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE	vaso vetro	g.	314	285	130	24	14	70
OLVV3SV07	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE	vaso vetro	g.	720	680	360	6	16	128
OLVV3SV17	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE	vaso vetro	g.	1700	1600	800	6	10	50
OLVV3SV31	OLIVE VERDI GROSSE DENOCCIOLATE	vaso vetro	g.	3100	2900	1600	4	8	32
OLVR1SV17	OLIVE VERDI RONDELLE	vaso vetro	g.	1700	1600	800	6	10	50
OLVF1OV03	OLIVE VERDI FARCITE AL PEPERONE	vaso vetro	g.	314	285	160	24	14	70
OLVF1OV07	OLIVE VERDI FARCITE AL PEPERONE	vaso vetro	g.	720	680	380	6	16	128
OLVF1OV17	OLIVE VERDI FARCITE AL PEPERONE	vaso vetro	g.	1700	1600	1000	6	10	50
OLVNLIGOV10	OLIVELLE RIVIERA DENOCCIOLATE IN OLIO	vaso vetro	g.	1062	960	650	6	11	77
OLVNLIGSV10	OLIVELLE RIVIERA DENOCCIOLATE AL NATURALE	vaso vetro	g.	1062	1000	650	6	11	77
OLVN2SV17	OLIVE NERE COLOSSAL	vaso vetro	g.	1700	1600	1000	6	10	50
OLVN2SV31	OLIVE NERE COLOSSAL	vaso vetro	g.	3100	2900	1900	4	8	32
OLVGN3SB30	OLIVE NERE COLOSSAL	latta	g.	2650	2500	1400	6	10	50
OLVNSV22	OLIVE NERE DENOCCIOLATE	vaso vetro	g.	1966	1850	1000	6	9	45
OLVNSB04	OLIVE NERE DENOCCIOLATE A STRAPPO	latta	g.	425	350	150	12	12	144
OLVSNISB50	OLIVE SPAGNA NERE INTERE 28/32	latta	g.		4100	2500	3	11	55
OLVSNDSB50	OLIVE SPAGNA NERE DENOCCIOLATE 28/32	latta	g.		4100	2000	3	11	55
OLVSNRSB50	OLIVE SPAGNA NERE RONDELLE	latta	g.		4100	2000	3	11	55
OLVSVISB50	OLIVE SPAGNA VERDI INTERE 28/32	latta	g.		4100	2500	3	11	55
OLVSVDSB50	OLIVE SPAGNA VERDI DENOCCIOLATE 28/32	latta	g.		4100	2000	3	11	55
OLVSVRSB50	OLIVE SPAGNA VERDI RONDELLE	latta	g.		4100	2000	3	11	55
OLVG1SB80	OLIVE GRECIA VERDI INTERE 7/9 (S.S. MAMMOUTH)	latta	g.		8000	5000	2	15	60
OLVG3SB80	OLIVE GRECIA VERDI INTERE 10/11 (MAMMOUTH)	latta	g.		8000	5000	2	15	60
<i>Pomodori</i>									
PMDS10S10	POMODORI SECCHI IN OLIO	busta trasp.	g.		1000	800	8	7	63
PMDS10S17	POMODORI SECCHI IN OLIO	busta	g.		1700	1400	12	6	30
PMDS10B08	POMODORI SECCHI IN OLIO	latta	g.	850	800	400	24	6	36
PMDS10B30	POMODORI SECCHI IN OLIO	latta	g.	2650	2500	1300	6	5	50
PMDS10V03	POMODORI SECCHI IN OLIO	vaso vetro	g.	314	285	180	24	14	70
PMDS10V07	POMODORI SECCHI IN OLIO	vaso vetro	g.	720	680	380	6	16	128
PMDS10V10	POMODORI SECCHI IN OLIO	vaso vetro	g.	1062	960	480	6	11	77
PMDS10V17	POMODORI SECCHI IN OLIO	vaso vetro	g.	1700	1500	800	6	10	50
PMDS10V31	POMODORI SECCHI IN OLIO	vaso vetro	g.	3100	2900	1400	4	8	32
PMDP0NB30	POMODORI PELATI	latta	g.	2650	2500		6	5	50
PMDP3NB50	POLPA DI POMODORO	latta	g.	4250	4100		3	11	66
PMDP3NS50	POLPA DI POMODORO	busta	g.	10000	10000		1	16	64

CODICE	DESCRIZIONE MERCE	CONFEZIONE	U.M.	FORMATO CEE ML.	PESO NETTO	PESO SGOCC.	PZ PER COLLO	COLLI PER STRATO	COLLI PER PALLET
<i>Sottaceti</i>									
CIP01AV05	CIPOLLINE 0. 21/23 (MEDIE)	vaso vetro	g.	580	540	320	12	16	64
CIP01AV17	CIPOLLINE 0. 21/23 (MEDIE)	vaso vetro	g.	1700	1550	1000	6	10	50
CIPP1AV05	CIPOLLINE PERLINA 14/16	vaso vetro	g.	580	540	320	12	16	64
CIPP1AV17	CIPOLLINE PERLINA 14/16	vaso vetro	g.	1700	1550	1000	6	10	50
CIPB2AV05	CIPOLLE BORETTANE ACETO ROSSO BALSAMICO	vaso vetro	g.	580	540	320	12	16	64
CIPB1AV17	CIPOLLE BORETTANE ACETO BIANCO	vaso vetro	g.	1700	1550	1000	6	10	50
GRD00AV05	GIARDINIERA	vaso vetro	g.	580	540	320	12	16	64
GRD00AV17	GIARDINIERA	vaso vetro	g.	1700	1550	1000	6	10	50
PPRV1AV05	PEPERONI VENETI PICCANTI	vaso vetro	g.	580	500	240	12	16	64
PPRL1AV05	PEPERONI LOMBARDI	vaso vetro	g.	580	500	240	12	16	64
PPRL1AV17	PEPERONI LOMBARDI	vaso vetro	g.	1700	1400	900	6	10	50
PPRF1AV05	PEPERONI A FILETTI ROSSI E GIALLI	vaso vetro	g.	580	540	320	12	16	64
PPRF1AV17	PEPERONI A FILETTI ROSSI E GIALLI	vaso vetro	g.	1700	1550	1000	6	10	50
PPRF10S17	PEPERONI A FILETTI ROSSI E GIALLI IN AGRODOLCE	busta	g.		1700	1400	12	6	30
CTRM1AV17	CETRIOLI MEDI	vaso vetro	g.	1700	1550	1000	6	10	50
BANDER1AV22	BANDERILLAS - SPIEDINI PICCANTI	vaso vetro	g.	2260	2020	1000	6	9	45
<i>Verdure</i>									
ASPE1NB04	ASPARAGI BIANCHI EXTRA	latta	g.	444	425	230	24	12	72
FRL10B08	FRIARIELLI IN OLIO	latta	g.	850	800	600	6	12	144
<i>Prodotti Ittici</i>									
ALAF10V03	ALACCE FILETTI (ACCIUGHE)	vaso vetro	g.	314	285	155	24	14	70
ALAF10V07	ALACCE FILETTI (ACCIUGHE)	vaso vetro	g.	720	680	380	6	16	128
ALAF10V17	ALACCE FILETTI (ACCIUGHE)	vaso vetro	g.	1700	1600	880	6	10	50
ALAA10V07	ALACCE ARROTOLATE (ACCIUGHE)	vaso vetro	g.	720	680	380	6	16	128
ALAP10V17	ALACCE A PEZZI (ACCIUGHE)	vaso vetro	g.	1700	1600	880	6	10	50
ALCF10V07	ALICI FILETTI	vaso vetro	g.	720	680	380	6	16	128
ALCF10V17	ALICI FILETTI	vaso vetro	g.	1700	1600	880	6	10	50
ALCFB0B07	ALICI FILETTI IN BAULETTO	baul.	g.	700	600	400	12	11	99
TNN01SOB10	TONNO SKIPJACK OLIO DI GIRASOLE	Latta	g.	1000	1000	650	12	6	54
TNN00SOB20	TONNO SKIPJACK OLIO DI GIRASOLE	Latta	g.		1730	1250	6	10	60
TNN01SOS10	TONNO OLIO DI GIRASOLE	Busta	g.		1000	950	16	6	42
TNN000B09	TONNO OLIO DI OLIVA	Latta	g.		900	650	12	6	72
TNN1Y0OB20	TONNO OLIO DI OLIVA YELLOWFIN	Latta	g.	2050	1730	1350	6	10	60
<i>Sughi</i>									
SUGGEN10V05	PESTO ALLA GENOVESE	vaso vetro	g.	580	510		12	6	72
SUGGEN10B08	PESTO ALLA GENOVESE	latta	g.	850	800		6	12	144
SUGPOM10B30	SUGO POMODORINA	latta	g.	2650	2600		6	5	50
SUGBOL10B08	SUGO ALLA BOLOGNESE	latta	g.	850	800		24	6	36
SUGBOL10B30	SUGO ALLA BOLOGNESE	latta	g.	2650	2600		6	5	50
SUGSIC10B08	SUGO ALLA SICILIANA	latta	g.	850	800		24	6	36
SUGSIC10B30	SUGO ALLA SICILIANA	latta	g.	2650	2600		6	5	50
SUGAMAT10B08	SUGO AMATRICIANA	latta	g.	850	800		24	6	36

A rustic still life composition on a weathered wooden surface. In the center, a black ceramic bowl holds several bright red, glossy tomatoes with their green stems. To the right, a small white ceramic bowl is filled with a mix of black, white, and red peppercorns. In the foreground, a wooden-handled knife with a metal blade lies on a piece of coarse burlap fabric. To the right of the knife, several long, thin slices of orange carrot are arranged. In the background, two more white ceramic bowls contain different types of spices or seeds. The overall scene is lit with soft, natural light, creating a warm and inviting atmosphere.

conserve
Bonetto[®]

**CONSERVE BONETTO
di SPEROTTO MARIA PIA**

Domicilio Fiscale:
Via G. Carducci, 14 - 35010
Carmignano di Brenta (PD)

Sede Operativa:
Via dell'Artigianato, 22 - 36050
Bressanvido (VI)

T. +39 0444 660805
F. +39 0444 660886

info@conservebonetto.com
conservebonettopec@postait.it

www.conservebonetto.com

