

conservas
Bonetto



I buoni sapori italiani

CATALOGO 2020/2021

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.

Indice

-  **08** BIO
-  **10** ANTIPASTI
-  **13** CAPPERI
-  **15** CARCIOFI
-  **20** CREME E CONDIMENTI
-  **26** FUNGHI
-  **35** GRIGLIATI
-  **39** OLIVE
-  **44** POMODORI
-  **47** SOTTACETI
-  **50** VERDURE E LEGUMI
-  **53** SUGHI
-  **55** PRODOTTI ITTICI
-  **57** I FRESCHI

conservas
Bonetto



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 con SGS Italia S.p.A.



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: 580 - 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° IT20/0088) le cui procedure sono attentamente seguite da personale qualificato in tutte le fasi di produzione.



È stata conseguita la certificazione per la produzione con metodo biologico per una selezione di prodotti. L'azienda è registrata con codice TB74 e controllata da Bios s.r.l (autorizzato MiPAAFT - codice IT BIO 005). La produzione secondo il metodo biologico è controllata da personale qualificato.



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



conservas
Bonetto

I nostri prodotti

Linea Bio



Linea Bio



FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI *Bio*

Funghi prataioli freschi selezionati e affettati, con una leggera trifolatura e conservati in olio di girasole; cucinati secondo una ricetta tradizionale, con pochi e semplici ingredienti. Si prestano a molteplici utilizzi in cucina: preparare primi piatti, accompagnare secondi, farcire pizze, tramezzini, panini, focacce e bruschette. **Prodotto con certificazione biologica.**

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
BIOFNGT40B08	Latta - 4/4	800 g	6



CAPPERI IN ACETO *Bio*

Capperi selezionati di piccolo calibro, conservati in aceto di vino. Insaporiscono piatti di carne e pesce, deliziosi nelle insalate e nei contorni in agrodolce. **Prodotto con certificazione biologica.**

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
BIOCPR1AVB08	Latta - 4/4	800 g	6



SPICCHI DI CARCIOFO IN OLIO *Bio*

Deliziosi carciofi tagliati a spicchi e conservati in olio di girasole. Ideali per tutti gli utilizzi in cucina e in pizzeria. **Prodotto con certificazione biologica.**

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
BIOCARS10B08	Latta - 4/4	800 g	6



POMODORI SECCHI IN OLIO *Bio*

Pomodori essiccati e conservati in olio di girasole e spezie, gustosi e aromatici. Indicati per tutte le preparazioni in cucina: in pizzeria, pasticceria salata, accompagnare antipasti o fantasiosi aperitivi. **Prodotto con certificazione biologica.**

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
BIOPMDS10B08	Latta - 4/4	800 g	6



Antipasti



Antipasti



ANTIPASTO ALLA ZINGARA IN OLIO

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	2400 g	6
ANTZ10S17	Busta - 1700 ml	1700 g	6



CAPRICCIO ALLA ZINGARA IN OLIO

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
ANTZ20S17	Busta - 1700 ml	1700 g	6
ANTZ20S10	Busta Trasp. - 1000 ml	1000 g	6



ANTIPASTO TOSCANO IN OLIO

Sfizioso mix di funghi, carciofi, olive, peperoni e cetriolini, in olio di girasole. Da utilizzare come antipasto o per accompagnare salumi.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
ANT510V17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6



PEPERONI ROSSI E GIALLI IN OLIO

Delizioso mix di peperoni rossi e gialli a filetti in olio di girasole. Da utilizzare per accompagnare salumi e formaggi o farcire panini e tramezzini.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
PPRF10V17	Vaso vetro - 1700 ml	1550 g	6





ANTIPASTO DI LUSSO IN OLIO

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
ANTL10V10	Vaso vetro - 1062 ml	950 g	6
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
ORTORNV10	Vaso vetro - 1062 ml	1000 g	6
ORTORNB30	Latta - 3/1	2500 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
ORTOR10V10	Vaso vetro - 1062 ml	960 g	6
ORTOR10B30	Latta - 3/1	2450 g	6



MELANZANE A FILETTI IN OLIO

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	1550 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
CPRPSSV10	Vaso plastica - 1062 ml	1000 g	6



CAPPERI CON GAMBO IN ACETO

Fruito 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
CPRP1AV17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6
CPRP1AV31	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4



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
CARM10V10	Vaso vetro - 1062 ml	950 g	6
CARM10V17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6



CARCIOFI INTERI AL NATURALE

Accuratamente selezionati, 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	2550 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 e 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
CARS50V031	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4
CARS50S17	Busta - 1700 ml	1700 g	6



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	6
CARS30S10	Busta trasp. - 1000 ml	1000 g	6
CARS20V10	Vaso vetro - 1062 ml	950 g	6
CARS20V17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6



SPICCHI DI CARCIOFO AL NATURALE

Carciofi tagliati a spicchi governati al naturale, ideali per la farcitura della pizza e pasticceria salata. Condoti 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	6



SPICCHI DI CARCIOFO CAMPAGNOLA IN OLIO

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

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CARS3COB30	Latta - 2650 ml	2400 g	6





SPICCHI DI CARCIOFO PIANURA 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
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
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
CARS10V31	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4



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	2500 g	6
CARF4NS17	Busta - 1700 ml	1700 g	6



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
CARF4OS17	Busta - 1700 ml	1700 g	6



CARCIOFI ALLA ROMANA CON GAMBO IN OLIO

Carciofi selezionati con gambo, raccolti e lavorati in giornata per preservare tutti i caratteri organolettici, aromatizzati sapientemente con prezzemolo, basilico e aglio secondo la tradizione romana. Ottimo per antipasti e per guarnire buffet freddi.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CARR10B30	Latta - 2650 ml	2400 g	6
CARR10V31	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4



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	6



CARCIOFO RUSTICO IN OLIO

Carnosi cuori di carciofo, lavorati con una ricetta tradizionale che li rende leggermente imbruniti. Da utilizzare come antipasto o contorno.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CARRUST1031	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4



Creme e condimenti



Creme e condimenti



CREMA AI 4 FORMAGGI

Deliziosa e fresca crema ottenuta dalla sapiente miscelazione di 4 diversi formaggi. Può essere utilizzata calda sui primi piatti, oppure fredda per farcire panini, guarnire crostini e pizza.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CMA4FOB04	Latta - 425 ml	400 g	12
CMA4FOB08	Latta - 850 ml	800 g	6



CREMA AGLI ASPARAGI

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

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CMAA1OV05	Vaso vetro - 580 ml	510 g	6
CMAA1OB08	Latta - 850 ml	800 g	6



CREMA AI CARCIOFI

Crema preparata con carciofi selezionati e olio di girasole. 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
CMAC1OV05	Vaso vetro - 580 ml	510 g	6
CMAC1OB08	Latta - 850 ml	800 g	6



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
CMAF1OV05	Vaso vetro - 580 ml	510 g	6
CMAF1OB08	Latta - 850 ml	800 g	6





CREMA AL RADICCHIO

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

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CMAR10V05	Vaso vetro - 580 ml	510 g	6
CMAR10B08	Latta - 850 ml	800 g	6



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	6



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, e per guarnire la pizza.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CMAZ10V05	Vaso vetro - 580 ml	510 g	6
CMAZ10B04	Latta - 425 ml	400 g	12



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	6



CREMA DI NOCI

Tipico condimento ligure, ottenuto da noci macinate, olio di 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	6



CREMA DI PORCINI CON TARTUFO

Crema a base di funghi porcini 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
CMAPT10B04	Latta - 425 ml	400 g	12



PESTO ALLA GENOVESE

Tipico condimento ligure, ottenuto da basilico macinato, olio di 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
SUGGEN10V05	Vaso vetro - 580 ml	500 g	6
SUGGEN10B08	Latta - 850 ml	800 g	6



CREMA TARTUFATA ELITE CON OLIO DI OLIVA

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

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CMAT100V05	Vaso vetro - 580 ml	510 g	6





CREMA DI PISTACCHIO

Gustosa salsa dall'aroma intenso. Ideale in abbinamento a primi piatti, accompagnare pesce, o per guarnire tartine e crostini fantasiosi.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CMAPIV05	Vaso vetro - 580 ml	520 ml	6



CREMA DI FINOCCHIETTO SELVATICO

Tradizionale salsa ottenuta dalle foglie e dai fiori del finocchietto selvatico. Da utilizzare per insaporire zuppe di verdure e primi piatti o come base per la pasta con le sarde.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CMAFIN10V05	Vaso vetro - 580 ml	520 g	6



CREMA DI ORTICHE

Tradizionale salsa dal sapore delicato e fresco, ottenuta dalle cime più giovani delle piante di ortiche. Da utilizzare per condire pasta o gnocchi, farcire paste ripiene, accompagnare contorni e secondi a base di pesce.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CMAORT10V05	Vaso vetro - 580 ml	540 g	6



CREMA DI POMODORI SECCHI

Gustosa salsa dal profumo intenso e dal colore rosso brillante. Ideale per condire primi piatti e per insaporire cotture in umido ed esaltare piatti di mare.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CMAPS10V05	Vaso vetro - 580 ml	500 g	6



CREMA DI PEPERONI

Gustosa salsa dal sapore dolce e consistenza vellutata. Da utilizzare abbinata con carne o pesce, ideale per accompagnare bolliti e grigliate miste, guarnire crostini e insaporire sughi.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CMAPEP10V05	Vaso vetro - 580 ml	540 ml	6



CREMA PICCANTISSIMA

Sfiziosa salsa a base di verdure selezionate e peperoncino piccante. Ottima per accompagnare bruschette, panini caldi e piadine, gustosa se abbinata al bollito o grigliate miste.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CMAPIC10V10	Vaso vetro - 1062 ml	980 g	6



PESTO ROSSO

Salsa a base di basilico e pomodori secchi, una sfiziosa variante al classico pesto. Ideale per condire pasta e gnocchi, guarnire crostini e insaporire sughi.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
SUGROS10V05	Vaso vetro - 580 ml	500 g	6



PATÈ DI OLIVE VERDI / NERE

Crema a base di olive macinate finemente. Pronta all'uso, è indicata per preparare secondi piatti, crostini, pizze e pasticceria salata.

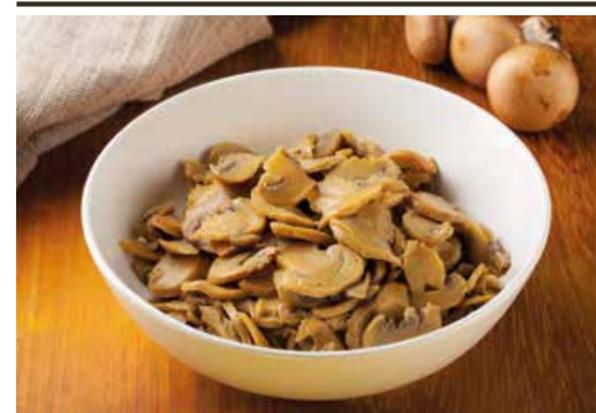
CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
PATOLV10V05	Vaso vetro - 580 ml	510 g	6
PATOLN10V05	Vaso vetro - 580 ml	510 g	6



Funghi



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
FNGCNNS17	Busta - 1700 ml	1700 g	12



FUNGHI CHAMPIGNONS AL NATURALE ELITE

Funghi prataioli selezionati, fette regolari, di colore chiaro e di piccolo calibro. Ideali nella preparazione di primi piatti di alto livello e contorni alla scaloppina.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGCNES17	Busta - 1700 ml	1700 g	12



FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI AL VEGETALE

Funghi champignons freschi, 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	6



FUNGHI CHAMPIGNONS TRIF. ALL'OLIO IL BIANCO

Gustose fettine di funghi prataioli, chiari e di taglio regolare. Ideali per guarnire pizze, bruschette e focacce o in qualsiasi preparazione.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGTB20S14	Busta - 1450 ml	1200 g	8



FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI ALL'OLIO

Funghi champignons freschi, 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
FNGT30B030	Latta - 2650 ml	2400 g	6
FNGT20S17	Busta - 1700 ml	1700 g	12
FNGT20S25	Busta - 2500 ml	2500 g	4
FNGT20S10	Busta trasp. - 1000 ml	1000 g	6



FUNGHI CHAMP. TRIF. ALL' OLIO COMMERCIALE

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

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGTOC0S17	Busta - 1700 ml	1700 g	6



FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI AL TARTUFO

Funghi champignons freschi di prima scelta, calibrati, affettati, speziati, arricchiti con scaglie di tartufo nero estivo e conservati con olio aromatizzato al tartufo. Ottimi per condire primi piatti, contorni, e per farcire pizze e tramezzini.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGTT10B08	Latta - 850 ml	800 g	12



FUNGHI PLEUROTUS TRIFOLATI

Funghi Pleurotus (Sbrisa) coltivati, selezionati, trifolati con prezzemolo e spezie, conservati in olio di girasole. 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 CHIODINI NAMEKO AL NATURALE

Funghi Nameko selezionati per calibro e pezzatura, la cottura al naturale li rende versatili in cucina. Ottimi per condire primi e secondi piatti, per la farcitura di tutta la pasticceria salata, guarnire pizze e bruschette.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGC3NB08	Latta - 850 ml	800 g	24



FUNGHI CHIODINI NAMEKO TRIFOLATI

Funghi chiodini Nameko (o famigliola gialla) cucinati, speziati e conservati in olio di girasole. 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 ARMILLARIA MELLEA TRIFOLATI

Funghi chiodini Armillaria Mellea, selezionati, trifolati e conservati in olio di girasole. Dal gusto raffinato, sono ideali per il condimento di primi piatti, come contorno di carni, polenta o per farcire pizze e tramezzini.

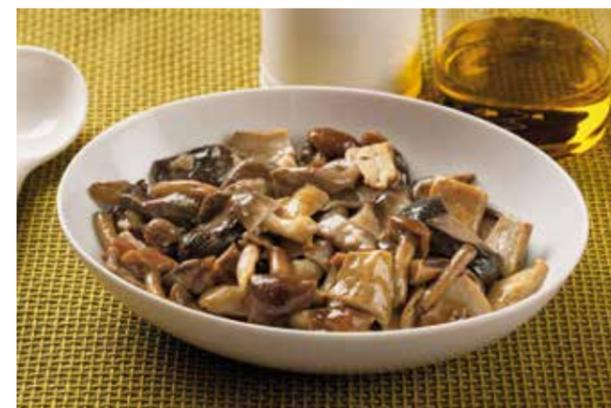
CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGC40B08	Latta - 850 ml	800 g	24



MISTO BOSCO 5 GUSTI 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
FNGM20S14	Busta - 1450 ml	1450 g	8
FNGM20S17	Busta - 1700 ml	1700 g	6



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.

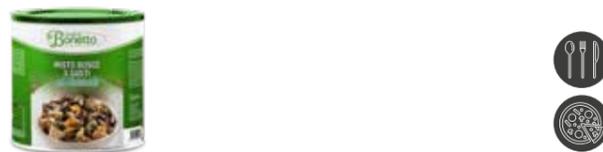
CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGM02GOV10	Vaso vetro - 1062 ml	950 g	6
FNGM02GOB08	Latta - 850 ml	800 g	6
FNGM02GOB30	Latta - 2650 ml	2500 g	6



MISTO BOSCO 5 GUSTI 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



FUNGHI PORCINI TRIFOLATI ANTICA RICETTA

Funghi porcini accuratamente selezionati, cubettati e preparati con una tradizionale ricetta, che ne esalta l'aroma e il sapore inconfondibili. Ideali per molteplici utilizzi sia in cucina per primi piatti sia in pizzeria per farcire pizze e bruschette.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGP50B08	Latta - 850 ml	790 g	24



FUNGHI PORCINI TRIFOLATI ALTOPIANO

Funghi porcini accuratamente selezionati, tagliati a fette piccole, trifolati con una selezione di spezie e confezionati in olio di girasole. Ideali per farcire pizze e bruschette.

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



FUNGHI PORCINI TRIFOLATI EXTRA

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
FNGP60B08	Latta - 850 ml	800 g	24

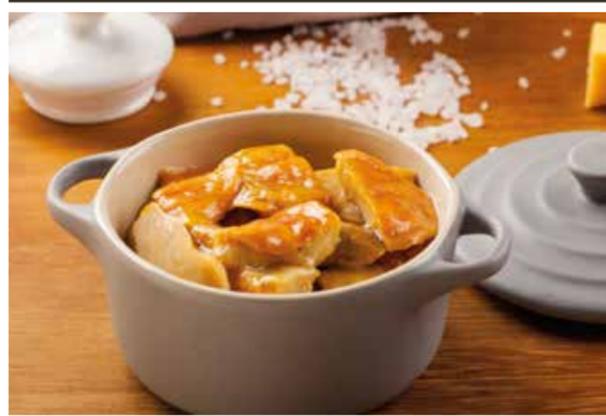


FUNGHI PORCINI TRIF. ALTOPIANO IN CREMA

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
FNGPTAC0B08	Latta - 850 ml	800 g	24
FNGPTAC0B30	Latta - 2650 ml	2500 g	6





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	8
FNGPTEOS17	Busta - 1700 ml	1700 g	6



FUNGHI TRIFOLATI IL PREALPINO

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

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGIPOB08	Latta - 850 ml	800 g	24
FNGIPOS07	Busta - 650 ml	650 g	24



FUNGHI PORCINI TRIFOLATI GNOMOLI

Funghi porcini accuratamente selezionati, tagliate a fettine molto sottili. Pronti all'uso, ideali per la farcitura di tramezzini e di tutta la pasticceria salata.

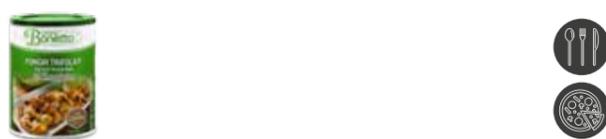
CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGPTGOB08	Latta - 850 ml	800 g	24



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



FUNGHI PORCINI TRIFOLATI CASERECCI

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, contorni e farciture.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGPTCOB08	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



FUNGHI TRIFOLATI GRAN FETTA

Miscela di funghi porcini e funghi castagnoli trifolati in olio di girasole. Pronti all'uso, ideali per farcire pizze, bruschette e pasticceria salata o come contorno di secondi piatti.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGGF0B08	Latta - 850 ml	800 g	24



FUNGHI CHAMPIGNONS TAGLIATI IN OLIO

Funghi prataioli chiari tagliati a fette, conservati in olio di girasole. Ideali per antipasti, fresche insalate o per fantasiosi buffet freddi.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGC20V31	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4





FUNGHI CHAMP. TAGLIATI ALLA CONTADINA

Gustosi prataioli tagliati a fette, conditi e arricchiti con pezzi di peperoncino rosso piccante. Ottimi per preparare sfiziosi aperitivi e buffet freddi.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGT10V31	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4



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 FINFERLI TRIFOLATI

Funghi gallinacci cucinati, speziati e conservati in olio di girasole. 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	12



FUNGHI MISTO BOSCO 6 GUSTI IN OLIO

Delizioso mix di funghi selezionati in olio di girasole. Ideale per antipasti freddi, nelle insalate o per fantasiose preparazioni.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGM02GOV31	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4



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	6



ZUCCHINE A RONDELLE GRIGLIATE 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	6



ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE 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
ZUCG20B08	Latta - 850 ml	780 g	6
ZUCG20S17	Busta - 1700 ml	1700 g	6



MELANZANE A PEZZI GRIGLIATE 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	6



MELANZANE A FETTE GRIGLIATE 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
MLZG20B08	Latta - 850 ml	750 g	6



PEPERONI ROSSI E GIALLI A PEZZI GRIGLIATI 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	6



Grigliati



FUNGHI CHAMPIGNONS INTERI GRIGLIATI IN OLIO

Gustosi funghetti interi selezionati, preparati dal fresco e grigliati. Ottimi come contorno, buffet e antipasti freddi, o in abbinamento ai carpacci di carne.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNCIGOB08	Latta - 850 ml	800 g	6



PEPERONI GRIGLIATI AL NATURALE

Peperoni freschi selezionati e tagliati a pezzi, grigliati e conservati al naturale. Ideale come contorno o per la farcitura di panini e tramezzini, guarnire pizze, focacce e bruschette.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
PPRG1NB08	Latta - 850 ml	800 g	6



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
CARSG10B08	Latta - 850 ml	750 g	6
CARSG30S17	Busta - 1700 ml	1700 g	6



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
OLV1SV17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6
OLV1SV31	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4
OLVSVSB50	Latta - 5/1	4100 g	3



OLIVE VERDI GROSSE

Olive verdi di grossa pezzatura, selezionate e calibrate, governate al naturale. Ideali per l'uso nei bar 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
OLV2SV17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6
OLV2SV31	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
OLV3SV17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6
OLV3SVB50	Latta - 5/1	4100 g	3



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
OLV3SV31	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4



OLIVE VERDI A 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
OLVR1SV17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6
OLVRSRB50	Latta - 5/1	4100 g	3



OLIVE VERDI FARCITE AL PEPERONE

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
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	950 g	6



OLIVELLE RIVIERA DENOCCIOLATE

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
OLVN2SV17	Vaso vetro - 1700 ml	1600 g	6
OLVN2SV31	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4
OLVGN3SB30	Latta - 2650 ml	2500 g	6



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
OLVNDV22	Vaso vetro - 1966 ml	1850 g	6
OLVSNSB50	Latta - 5/1	4100 g	3



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



COCKTAIL DI OLIVE CONDITE IN OLIO

Vivace miscela di olive da tavola (olive verdi farcite e intere calibro Mammoth e olive nere intere calibro Colossal) conservate sott'olio e leggermente trifolate. Ottime per aperitivi e antipasti sfiziosi.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
OLVCK10B08	Latta - 850 ml	780 g	6



OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Pregiate olive taggiasche, raccolte nella Riviera Ligure, denocciolate e conservate in olio extra vergine di oliva. Buonissime per guarnire bruschette e crostini, o per accompagnare la cottura di pesce e carne al forno.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
OLVNT0E0V10	Vaso vetro - 1062 ml	900 g	6



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
PMDP0NB30	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	4050 g	3
PMDP3NS50	Busta - 2 x 5 Kg	10000 g	1



POMODORI SECCHI IN OLIO

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
PMDS10V17	Vaso vetro - 1700 ml	1500 g	6
PMDS10V31	Vaso vetro - 3100 ml	2900 g	4
PMDS10B08	Latta - 850 ml	800 g	6
PMDS10B30	Latta - 2650 ml	2400 g	6
PMDS10S17	Busta - 1700 ml	1700 g	6
PMDS10S10	Busta trasp. - 1000 ml	1000 g	6



POMODORI SEMI-DRY ROSSI A SPICCHI IN OLIO

Gustosi pomodorini leggermente essiccati, dall'aroma intenso, in olio di girasole. Ideali per numerose preparazioni, come contorno o condimento di primi piatti, ottimi sia freddi che riscaldati.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
PMDSSR10B08	Latta - 850 ml	750 g	6



POMODORI SEMI-DRY GIALLI CILIEGINI IN OLIO

Pomodorini gialli tagliati a metà, leggermente essiccati, dal sapore dolce e delicato. Ideali per accompagnare primi e secondi piatti a base di pesce.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
PMDSSG10B08	Latta - 850 ml	750 g	6



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
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
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
CIPB2AB30	Latta - 2650 ml	2500 g	6



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



PEPERONI A 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
PPRF1AV17	Vaso vetro - 1700 ml	1550 g	6
PPRF10S17	Busta - 1700 ml	1700 g	6



GIARDINIERA

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

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
GRD00AV17	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 nei bar per sfiziosi aperitivi.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
BANDER1AV22	Vaso vetro - 1966 ml	1900 g	6



Verdure e legumi

Verdure e legumi



CIPOLLE CAMELLATE

Cipolle accuratamente selezionate e tagliate a fette, dal gusto agrodolce, ideali per farcire panini o guarnire pasticceria salata, ottime anche in abbinamento a secondi piatti di carne.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
CIPCARB08	Latta - 850 ml	800 g	6



MACEDONIA DI VERDURE AL NATURALE

Vivace mix di piselli, carote e patate a dadini. Pronto all'uso, ideale per insalate di riso, pasta e minestrone, contorni freddi o come base per l'insalata russa.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
MACEDNB30	Latta - 2650 ml	2500 g	6



FRIARIELLI IN OLIO

Preparati 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
FRL10V10	Vaso vetro - 1062 ml	950 g	6
FRL10B08	Latta - 850 ml	800 g	6



INSALATINA IN AGRODOLCE

Mix fresco e fantasioso di verdure selezionate tagliate alla Julienne e conservate in una delicata miscela di acqua e aceto. Perfette da aggiungere a freschi contorni estivi o come base per l'insalata capricciosa.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
INSAL10B30	Latta - 2650 ml	2500 g	6





ASPARAGI BIANCHI EXTRA AL NATURALE

Punte di asparagi selezionati, dal gusto dolce e delicato. Utilizzabili in svariate preparazioni gastronomiche, ideali per risotti, farcire paste ripiene o in abbinamento al pesce.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
ASPE1NB04	Latta - 444 ml	425 g	12



BARBABIETOLE ROSSE IN ACETO

Barbabietole tagliate a fette, ottenute con materia prima fresca. Croccanti e pronte all'uso, ideali come antipasto freddo, contorno e in fantasiosi buffet.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
BARBARB30	Latta - 2650 ml	2500 g	6



MAIS AL NATURALE

Selezionata qualità di mais dolce, con grani teneri e croccanti. Perfetti in abbinamento con insalate, freschi contorni estivi o per originali primi piatti.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
MAISNB30	Latta - 2650 ml	1870 g	3



FAGIOLI BORLOTTI AL NATURALE

Saporiti fagioli lessati, dalla consistenza corposa. Particolarmente indicati per la preparazione di insalate miste, fantasiosi antipasti o per arricchire zuppe e minestrone.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FAGIOLINB30	Latta - 2650 ml	2500 g	6



Sughi



SUGO POMODORINA

Il sugo della tradizione Italiana, una deliziosa salsa di pomodoro arricchita con l'aggiunta di carote, basilico, sedano e cipolla. Una perfetta base per la preparazione di qualsiasi pietanza.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
SUGPOM10B30	Latta - 2650 ml	2600 g	6



SUGO ALLA SICILIANA

Gustoso condimento che nasce dall'unione di pomodoro, capperi e acciughe. Un sapore avvolgente e un profumo che ricorda il mediterraneo. Ideale per condire primi piatti o insaporire cotture in umido e intingoli.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
SUGSIC10B08	Latta - 850 ml	800 g	6



SUGO ALL' ARRABBIATA

Gustoso condimento che nasce dall'unione di pomodoro, sedano e carote e una spolverata di peperoncino piccante. Ideale per condire i primi piatti.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
SUGARR10B08	Latta - 850 ml	800 g	6



Prodotti Ittici



TONNO IN OLIO DI OLIVA

Tonno in tranci governato in olio di oliva, ideale per tutti gli utilizzi sia in cucina che in pizzeria.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
TNN000B08	Latta - 850 ml	800 g	6



TONNO IN OLIO DI GIRASOLE

Trancetti di tonno, dalla carne rosata e tenera. Ottimi per accompagnare primi e secondi piatti.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
TNN00S0B20	Latta - 1730 ml	1730 g	6
TNN01S0S10	Busta trasp. - 1000 ml	1000 g	8



ALICI A FILETTI IN OLIO

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

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
ALCFB0B07	Bauletto - 700 ml	600 g	12



FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI

Gustosi funghi prataioli lavorati freschi, con semplici e pochi ingredienti come vuole la tradizione. Studiati per offrire un'alta resa, adatti ai professionisti della pizza e per guarnire antipasti, primi e secondi piatti.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
FNGT20S50	Secchiello - 5000 ml	4000 g	1



PATATE NOVELLE

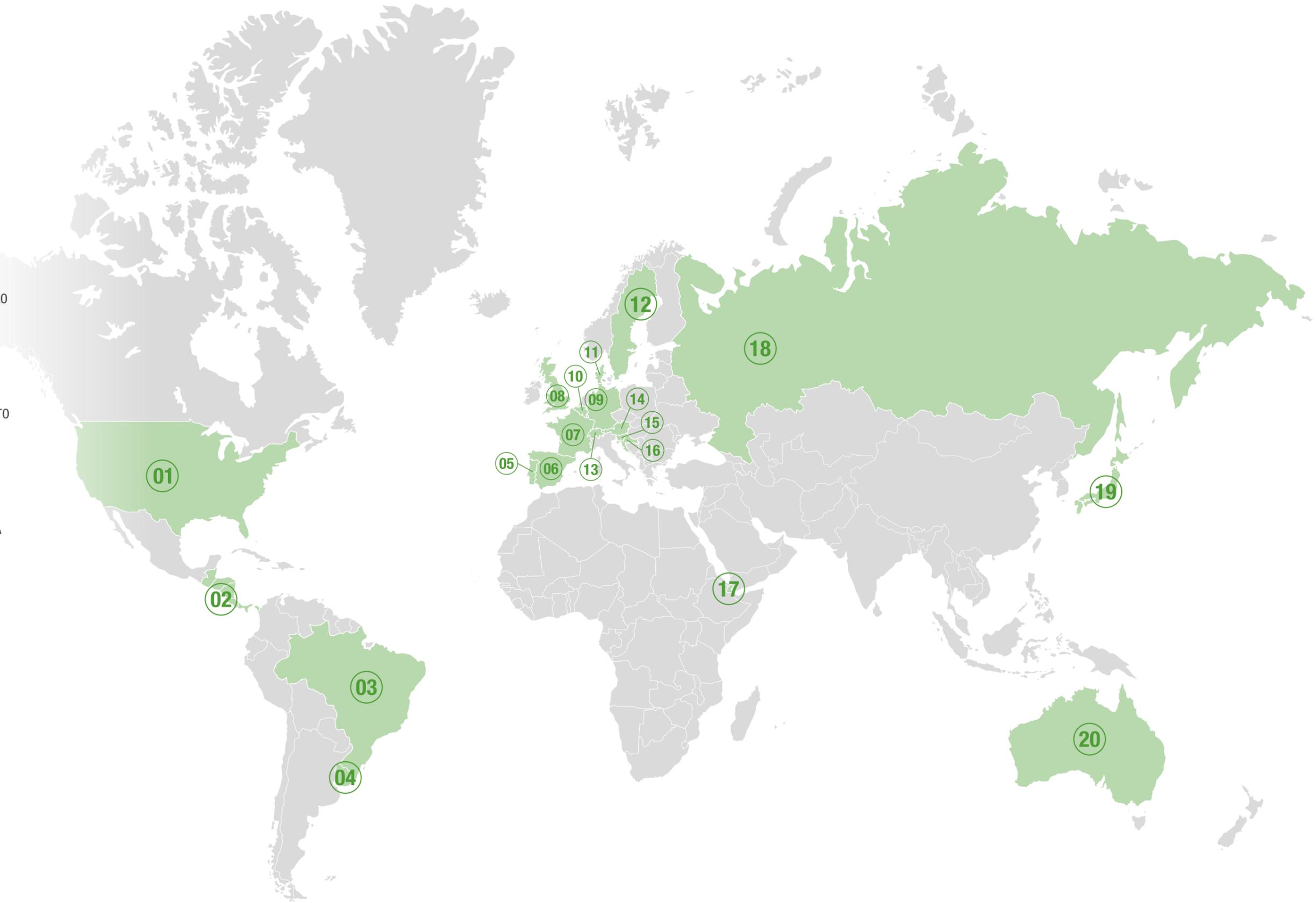
Patate novelle intere selezionate, pratiche e versatili, già parzialmente cotte e pronte in pochi minuti, si prestano a tutti i tipi di cottura e ai più svariati utilizzi.

CODICE	CONFEZIONE	PESO NETTO	PEZZI PER IMBALLO
PATANS50	Busta - 5000 ml	4500 g	4



Esportiamo in più di 20 Paesi nel mondo

-  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



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>Linea Bio</i>									
BIOCPR1AVB08	CAPPERI IN ACETO BIO	latta	g	850	800	400	6	12	144
BIOCARS10B08	SPICCHI DI CARCIOFO IN OLIO BIO	latta	g	850	800	400	6	12	144
BIOPMDS10B08	POMODORI SECCHI IN OLIO BIO	latta	g	850	800	400	6	12	144
BIOFNGT40B08	FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI BIO	latta	g	850	800	500	6	12	144
<i>Antipasti</i>									
ANTZ10S17	ANTIPASTO ALLA ZINGARA IN OLIO	busta	g.		1700	1400	6	10	60
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	6	7	63
ANTZ20S17	CAPRICCIO ALLA ZINGARA IN OLIO	busta	g.		1700	1400	6	10	60
ANTL10V10	ANTIPASTO DI LUSSO IN OLIO	vaso vetro	g.	1062	950	620	6	11	77
ANTL10V17	ANTIPASTO DI LUSSO IN OLIO	vaso vetro	g.	1700	1600	1000	6	10	50
ANT510V17	ANTIPASTO TOSCANO IN OLIO	vaso vetro	g.	1700	1600	1000	6	10	50
MLZF10V17	MELANZANE A FILETTI IN OLIO	vaso vetro	g.	1700	1550	980	6	10	50
PPRF10V17	PEPERONI ROSSI E GIALLI A FILETTI IN OLIO	vaso vetro	g.	1700	1550	980	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	10	50
ORTOR10B30	ORTORISO IN OLIO	latta	g.	2650	2450	1450	6	10	50
<i>Capperi</i>									
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
CPRP1AV07	CAPPERI PUNTINA MM.9 ACETO	vaso vetro	g.	720	680	400	6	16	128
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>									
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
CARN1NB30	CARCIOFI INTERI AL NATURALE 30/40	latta	g.	2650	2550	1350	6	5	50
CARC10B30	COROLLE (CUORI) DI CARCIOFO DAL FRESCO IN OLIO	latta	g.	2650	2400	1400	6	5	50
CARS10V17	CARCIOFINI SPACCATELLI STIVATI IN OLIO	vaso vetro	g.	1700	1600	1000	6	10	50
CARS10V31	CARCIOFINI SPACCATELLI STIVATI IN OLIO	vaso vetro	g.	3100	2900	1900	4	8	32
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
CARS50V031	SPICCHI DI CARCIOFO ALLA PAESANA IN OLIO	vaso vetro	g.	3100	2900	1900	4	8	32
CARS3NS17	SPICCHI DI CARCIOFO AL NATURALE	busta	g.		1700	1200	6	10	60
CARSP3SNB30	SPICCHI DI CARCIOFO AL NATURALE S.P.	latta	g.	2650	2500	1200	6	5	50
CARS3SNB30	SPICCHI DI CARCIOFO AL NATURALE	latta	g.	2650	2550	1200	6	5	50

CODICE	DESCRIZIONE MERCE	CONFEZIONE	U.M.	FORMATO CEE ML.	PESO NETTO	PESO SGOCC.	PZ PER COLLO	COLLI PER STRATO	COLLI PER PALLET
<i>Carciofi</i>									
CARS30S10	SPICCHI DI CARCIOFO IN OLIO	busta trasp.	g.		1000	800	6	7	63
CARS30S17	SPICCHI DI CARCIOFO NAZIONALI IN OLIO	busta	g.		1700	1200	6	10	60
CARS30S17	SPICCHI DI CARCIOFO IN OLIO	busta	g.		1700	1400	6	10	60
CARS50S17	SPICCHI DI CARCIOFO ALLA PAESANA IN OLIO	busta	g.		1700	1400	6	10	60
CARS3COB30	SPICCHI DI CARCIOFO "CAMPAGNOLA" IN OLIO	latta	g.	2650	2400	1500	6	5	50
CARS3POB30	SPICCHI DI CARCIOFO "PIANURA" IN OLIO	latta	g.	2650	2400	1500	6	5	50
CARF4NS17	FETTINE DI CARCIOFO AL NATURALE	busta	g.		1700	1200	6	10	60
CARFSP4SNB30	FETTINE DI CARCIOFO AL NATURALE S.P.	latta	g.	2650	2500	1200	6	5	50
CARF4SNB30	FETTINE DI CARCIOFO AL NATURALE	latta	g.	2650	2500	1200	6	5	50
CARF40S17	FETTINE DI CARCIOFO IN OLIO	busta	g.		1700	1400	6	10	60
CARF4V0S17	FETTINE DI CARCIOFO ALLA VILLANELLA IN OLIO	busta	g.		1700	1400	6	10	60
CARF4I0B30	FETTINE DI CARCIOFO DAL FRESCO IN OLIO	latta	g.	2650	2400	1400	6	5	50
CARF10V31	FOGLIE DI CARCIOFO IN OLIO	vaso vetro	g.	3100	2900	1900	4	8	32
CARR10B30	CARCIOFI ALLA ROMANA CON GAMBO IN OLIO	latta	g.	2650	2400	1400	6	5	50
CARR10V31	CARCIOFI ALLA ROMANA CON GAMBO IN OLIO	vaso vetro	g.	3100	2900	1850	4	8	32
CARRUST1031	CARCIOFI RUSTICO IN OLIO	vaso vetro	g.	3100	2900	1900	4	8	32
<i>Creme e condimenti</i>									
CMA4F0B04	CREMA AI 4 FORMAGGI	latta	g.	425	400		12	12	120
CMA4F0B08	CREMA AI 4 FORMAGGI	latta	g.	850	800		6	12	144
CMAA10V05	CREMA AGLI ASPARAGI	vaso vetro	g.	580	510		6	16	160
CMAA10B08	CREMA AGLI ASPARAGI	latta	g.	850	800		6	12	144
CMAC10V05	CREMA AI CARCIOFI	vaso vetro	g.	580	510		6	16	160
CMAC10B08	CREMA AI CARCIOFI	latta	g.	850	800		6	12	144
CMAF10B08	CREMA AI FUNGHI PORCINI	latta	g.	850	800		6	12	144
CMAF10V05	CREMA AI FUNGHI PORCINI	vaso vetro	g.	580	510		6	16	160
CMAN10V05	CREMA DI NOCI	vaso vetro	g.	580	510		6	16	160
CMAPT10B04	CREMA DI PORCINI CON TARTUFO	latta	g.	425	400		12	12	120
CMAR10V05	CREMA AL RADICCHIO	vaso vetro	g.	580	510		6	16	160
CMAR10B08	CREMA AL RADICCHIO	latta	g.	850	800		6	12	144
CMAT10V05	CREMA TARTUFATA NERA	vaso vetro	g.	580	510		6	16	160
CMAT10V05	CREMA TARTUFATA "ELITE" CON OLIO DI OLIVA	vaso vetro	g.	580	510		6	16	160
CMATB10V05	CREMA TARTUFATA BIANCA	vaso vetro	g.	580	510		6	16	160
CMAPIC10V10	CREMA PICCANTISSIMA	vaso vetro	g.	1062	980		6	11	77
CMAPISV05	CREMA DI PISTACCHIO	vaso vetro	g.	580	520		6	16	160
CMAZ10B04	CREMA DI ZUCCA	latta	g.	425	400		12	12	120
CMAZ10V05	CREMA DI ZUCCA	vaso vetro	g.	580	510		6	16	160
CMAORT10V05	CREMA ORTICHE	vaso vetro	g.	580	540		6	16	160
CMAPEP10V05	CREMA DI PEPERONI	vaso	g.	580	540		6	16	160
CMAF10V05	CREMA DI POMODORI SECCHI	vaso	g.	580	500		6	16	160
CMAFIN10V05	CREMA DI FINOCCHIETTO SELVATICO	vaso vetro	g.	580	520		6	16	160
PATOLV10V05	PATE' DI OLIVE VERDI	vaso vetro	g.	580	510		6	16	160
PATOLN10V05	PATE' DI OLIVE NERE	vaso vetro	g.	580	510		6	16	160
SUGGEN10V05	PESTO ALLA GENOVESE	vaso vetro	g.	580	500		6	16	160
SUGGEN10B08	PESTO ALLA GENOVESE	latta	g.	850	800		6	12	144
SUGROS10V05	PESTO ROSSO	vaso vetro	g.	580	500		6	16	160
<i>Funghi</i>									
FNGCNS17	FUNGHI CHAMPIGNONS AL NATURALE	busta	g.		1700	1200	12	6	30
FNGCNS17	FUNGHI CHAMPIGNONS AL NATURALE ELITE'	busta	g.		1700	1200	12	6	30
FNGCINB30	FUNGHI CHAMPIGNONS AL NATURALE	latta	g.	2650	2500	1200	6	5	50
FNGT10S17	FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI AL VEGETALE	busta	g.		1700	1200	6	10	60

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>									
FNGT10B30	FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI AL VEGETALE	latta	g.	2650	2500	1500	6	5	50
FNGT20S10	FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI ALL'OLIO	busta trasp.	g.		1000	800	6	7	63
FNGTSP120S17	FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI ALL'OLIO S.P.	busta	g.		1700	1200	12	6	30
FNGTP20S17	FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI ALL'OLIO	busta	g.		1700	1400	12	6	30
FNGT20S17	FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI ALL'OLIO	busta	g.		1700	1400	12	6	30
FNGT20S25	FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI ALL'OLIO	busta	g.		2500	2000	4	6	72
FNGTB20S14	FUNGHI CHAMP. TRIFOLATI ALL'OLIO "IL BIANCO"	busta	g.		1450	1200	8	10	60
FNGTOCOS17	FUNGHI CHAMP. TRIF. ALL'OLIO COMMERCIALE "CHIARI"	busta	g.		1700	1200	6	10	60
FNGTT10B08	FUNGHI CHAMP. TRIFOLATI ALL'OLIO AL TARTUFO	latta	g.	850	800	500	12	6	72
FNGT40B08	FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI ALL'OLIO	latta	g.	850	800	500	24	6	36
FNGT20B30	FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI ALL'OLIO	latta	g.	2650	2400	1500	6	5	50
FNGT30B30	FUNGHI CHAMP. TRIFOLATI ALL'OLIO TUTTO FUNGO	latta	g.	2650	2400	1800	6	5	50
FNGC3NB08	FUNGHI CHIODINI NAMEKO AL NATURALE	latta	g.	850	800	460	24	6	36
FNGC30S07	FUNGHI CHIODINI NAMEKO TRIFOLATI	busta	g.		650	600	24	6	36
FNGC30B08	FUNGHI CHIODINI NAMEKO TRIFOLATI	latta	g.	850	800	600	24	6	36
FNGC40B08	FUNGHI CHIODINI ARMILLARIA MELLEA TRIFOLATI	latta	g.	850	800	600	24	6	36
FNGF10B08	FUNGHI FINFERLI TRIFOLATI (GALLINACCI)	latta	g.	850	800	560	12	6	72
FNGM20S07	FUNGHI MISTO BOSCO 5 GUSTI TRIFOLATI	busta	g.		650	600	24	6	36
FNGM20S14	FUNGHI MISTO BOSCO 5 GUSTI TRIFOLATI	busta	g.		1450	1200	8	10	60
FNGM20S17	FUNGHI MISTO BOSCO 5 GUSTI TRIFOLATI	busta	g.		1700	1400	6	10	60
FNGM20B08	FUNGHI MISTO BOSCO 5 GUSTI TRIFOLATI	latta	g.	850	800	600	24	6	36
FNGM20B30	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
FNGM02GOV31	FUNGHI MISTO BOSCO 6 GUSTI IN OLIO	vaso vetro	g.	3100	2900	1900	4	8	32
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	2500	1600	6	5	50
FNGPTE0S07	FUNGHI PORCINI TRIFOLATI TAGLIATI	busta	g.		650	600	24	6	36
FNGPTE0S14	FUNGHI PORCINI TRIFOLATI TAGLIATI	busta	g.		1450	1200	8	10	60
FNGPTE0S17	FUNGHI PORCINI TRIFOLATI TAGLIATI	busta	g.		1700	1400	6	10	60
FNGP50B08	FUNGHI PORCINI TRIFOLATI "ANTICA RICETTA"	latta	g.	850	790	500	24	6	36
FNGP60B08	FUNGHI PORCINI TRIFOLATI "EXTRA" (PEZZI)	latta	g.	850	800	600	24	6	36
FNGP70B08	FUNGHI PORCINI TRIFOLATI COMMERCIALE (PEZZI)	latta	g.	850	800	600	24	6	36
FNGPTE0B08	FUNGHI PORCINI TRIFOLATI "ELFI" (TAGLIATI GROSSI)	latta	g.	850	800	600	24	6	36
FNGPTA0B08	FUNGHI PORCINI TRIFOLATI "ALTOPIANO" (TAGLIATI)	latta	g.	850	800	600	24	6	36
FNGPTAC0B08	FUNGHI PORCINI TRIF. "ALTOPIANO" IN CREMA (TAGLIATI)	latta	g.	850	800	560	24	6	36
FNGPTG0B08	FUNGHI PORCINI TRIFOLATI "GNOMOLI"	latta	g.	850	800	600	24	6	36
FNGPTC0B08	FUNGHI PORCINI TRIFOLATI "CASERECCI" IN CREMA	latta	g.	850	800	600	24	6	36
FNGPTE0B30	FUNGHI PORCINI TRIFOLATI "ELFI" (TAGLIATI GROSSI)	latta	g.	2650	2400	1650	6	5	50
FNGPTAC0B30	FUNGHI PORCINI TRIF. "ALTOPIANO" IN CREMA (TAGLIATI)	latta	g.	2650	2500	1700	6	5	50
FNGIPOB08	FUNGHI TRIFOLATI "IL PREALPINO"	latta	g.	850	800	500	24	6	36
FNGIP0S07	FUNGHI TRIFOLATI "IL PREALPINO"	busta	g.		650	500	24	6	36
FNGIPCOB08	FUNGHI TRIFOLATI "IL PREALPINO" IN CREMA	latta	g.	850	800	500	24	6	36
FNGGFOB08	FUNGHI TRIFOLATI "GRAN FETTA"	latta	g.	850	800	500	24	6	36
FNGP20B08	FUNGHI PLEUROTUS TRIFOLATI	latta	g.	850	800	600	12	6	72
FNGC20V31	FUNGHI CHAMPIGNONS TAGLIATI IN OLIO	vaso vetro	g.	3100	2900	1900	4	8	32
FNGT10V31	FUNGHI CHAMP. TAGLIATI ALLA CONTADINA IN OLIO	vaso vetro	g.	3100	2900	1900	4	8	32
FNGC10V10	FUNGHETTI CHAMPIGNONS INTERI IN OLIO	vaso vetro	g.	1062	950	670	6	11	77
FNGC10V17	FUNGHETTI CHAMPIGNONS INTERI IN OLIO	vaso vetro	g.	1700	1600	1000	6	10	50
FNGC10V31	FUNGHETTI CHAMPIGNONS INTERI IN OLIO	vaso vetro	g.	3100	2900	1900	4	8	32

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>									
FNGM10V10	FUNGHI DI MUSCHIO IN OLIO	vaso vetro	g.	1062	950	670	6	11	77
FNGM10V17	FUNGHI DI MUSCHIO IN OLIO	vaso vetro	g.	1700	1600	1000	6	10	50
FNGM10V31	FUNGHI DI MUSCHIO IN OLIO	vaso vetro	g.	3100	2900	1900	4	8	32
<i>Grigliati</i>									
FNGCIG0B08	FUNGHI CHAMPIGNONS INTERI GRIGLIATI IN OLIO	latta	g.	850	800	400	6	12	144
VERDG10S17	MIX DI VERDURE GRIGLIATE IN OLIO	busta	g.		1700	1400	6	10	60
MLZG20B08	MELANZANE GRIGLIATE A FETTE IN OLIO	latta	g.	850	750	430	6	12	144
PPRG10S17	PEPERONI ROSSI E GIALLI A PEZZI GRIGLIATI IN OLIO	busta	g.		1700	1400	6	10	60
PPRG1NB08	PEPERONI GRIGLIATI AL NATURALE	latta	g.	850	800	750	6	12	144
CARSG30S17	SPICCHI DI CARCIOFO GRIGLIATI IN OLIO	busta	g.		1700	1400	6	10	60
CARSG10B08	SPICCHI DI CARCIOFO GRIGLIATI IN OLIO	latta	g.	850	750	450	6	12	144
ZUCG20B08	ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE IN OLIO	latta	g.	850	780	500	6	12	144
ZUCG20S17	ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE IN OLIO	busta	g.		1700	1400	6	10	60
ZUCGR10S17	ZUCCHINE A RONDELLE GRIGLIATE IN OLIO	busta	g.		1700	1400	6	10	60
<i>Olive</i>									
OLV11SV17	OLIVE VERDI MEDIE	vaso vetro	g.	1700	1600	1000	6	10	50
OLV11SV31	OLIVE VERDI MEDIE	vaso vetro	g.	3100	2900	1900	4	8	32
OLV22SV17	OLIVE VERDI GROSSE	vaso vetro	g.	1700	1600	1000	6	10	50
OLV22SV31	OLIVE VERDI GROSSE	vaso vetro	g.	3100	2900	1900	4	8	32
OLV33SV17	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE	vaso vetro	g.	1700	1600	800	6	10	50
OLV33SV31	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
OLVCK10B08	COCKTAIL DI OLIVE IN OLIO CONDITE IN OLIO	latta	g.	850	780	400	6	12	144
OLVF10V17	OLIVE VERDI FARCITE AL PEPERONE	vaso vetro	g.	1700	1600	1000	6	10	50
OLVNLIGOV10	OLIVELLE RIVIERA NERE DENOCCIOLATE IN OLIO	vaso vetro	g.	1062	950	485	6	11	77
OLVNLIGSV10	OLIVELLE RIVIERA NERE DENOC.E IN SALAMOIA	vaso vetro	g.	1062	1000	485	6	11	77
OLVNT0E0V10	OLIVE TAGGIASCHE O.EX.DENOCCIOLATE	vaso vetro	g.	1062	900	600	6	11	77
OLVNSV22	OLIVE NERE DENOCCIOLATE 28/32	vaso vetro	g.	1966	1850	1000	6	9	54
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
OLVSNISB50	OLIVE SPAGNA NERE INTERE 28/32	latta	g.		4100	2500	3	11	55
OLVNSDSB50	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
<i>Pomodori</i>									
PMDS10S10	POMODORI SECCHI IN OLIO	busta trasp.	g.		1000	800	6	7	63
PMDS10S17	POMODORI SECCHI IN OLIO	busta	g.		1700	1400	6	10	60
PMDS10B08	POMODORI SECCHI IN OLIO	latta	g.	850	800	400	6	12	144
PMDS10B30	POMODORI SECCHI IN OLIO	latta	g.	2650	2400	1300	6	5	50
PMDS10V17	POMODORI SECCHI IN OLIO	vaso vetro	g.	1700	1500	800	6	10	50
PMDS10V31	POMODORI SECCHI IN OLIO	vaso vetro	g.	3100	2900	1600	4	8	32
PMSSR10B08	POMODORO SEMI DRY ROSSO A SPICCHI IN OLIO	latta	g.	850	750	430	6	12	144
PMSSG10B08	POMODORO SEMI DRY GIALLO CILIEGINO IN OLIO	latta	g.	850	750	430	6	12	144

CODICE	DESCRIZIONE MERCE	CONFEZIONE	U.M.	FORMATO CEE ML.	PESO NETTO	PESO SGOCC.	PZ PER COLLO	COLLI PER STRATO	COLLI PER PALLET
<i>Pomodori</i>									
PMDP0NB30	POMODORI PELATI	latta	g.	2650	2500	1500	6	5	50
PMDP3NB50	POLPA DI POMODORO	latta	g.	4250	4050		3	11	66
PMDP3NS50	POLPA DI POMODORO	busta	g.	10000	10000		1	10	80
<i>Sottaceti</i>									
BANDER1AV22	BANDERILLAS - SPIEDINI PICCANTI	vaso vetro	g.	1966	1900	1000	6	9	54
CIP01AV17	CIPOLLINE 0. 21/23 (MEDIE)	vaso vetro	g.	1700	1550	1000	6	10	50
CIPP1AV17	CIPOLLINE PERLINA 14/16	vaso vetro	g.	1700	1550	1000	6	10	50
CIPB1AV17	CIPOLLE BORETTANE aceto bianco	vaso vetro	g.	1700	1550	1000	6	10	50
CIPB2AB30	CIPOLLE BORETTANE aceto balsamico	latta	g.	2650	2500	1500	6	10	50
GRD00AV17	GIARDINIERA	vaso vetro	g.	1700	1550	1000	6	10	50
PPRF1AV17	PEPERONI A FILETTI rossi e gialli	vaso vetro	g.	1700	1550	1000	6	10	50
PPRF1OS17	PEPERONI A FILETTI rossi e gialli	busta	g.		1700	1400	6	10	60
<i>Verdure e legumi</i>									
ASPE1NB04	ASPARAGI BIANCHI EXTRA AL NATURALE	latta	g.	444	425	230	12	12	144
FRL10B08	FRIARIELLI IN OLIO	latta	g.	850	800	700	6	12	144
CIPCARB08	CIPOLLE CARAMELLATE	latta	g.	850	800	600	6	12	144
FRL10V10	FRIARIELLI IN OLIO	vaso vetro		1062	950	650	6	11	77
BARBARB30	BARBABIETOLE ROSSE IN ACETO	latta	g.	2650	2500	1550	6	10	50
INSAL10B30	INSALATINA IN AGRODOLCE	latta	g.	2650	2500	1300	6	10	50
MACEDNB30	MACEDONIA DI VERDURE AL NATURALE	latta	g.	2650	2500	1450	6	10	50
MAISNB30	MAIS AL NATURALE	latta	g.		1870	1775	3	11	99
FAGIOLNB30	FAGIOLI BORLOTTI AL NATURALE	latta	g.	2650	2500	1500	6	5	50
<i>Sughi</i>									
SUGPOM10B30	SUGO POMODORINA	latta	g	2650	2600		6	5	50
SUGSIC10B08	SUGO ALLA SICILIANA	latta	g	850	800		6	12	144
SUGARR10B08	SUGO ALL'ARRABBIATA	latta	g	850	800		6	12	144
<i>Prodotti Ittici</i>									
ALCFB0B07	ALICI FILETTI IN BAULETTO	bauletto	g.	700	600	360	12	12	120
TNN01S0S10	TONNO OLIO GIRASOLE	busta	g.		1000	950	8	6	72
TNN00S0B20	TONNO OLIO GIRASOLE	latta	g.		1730	1250	6	5	60
TNN000B08	TONNO OLIO OLIVA	latta	g.	850	800	600	6	12	144
<i>I Freschi</i>									
FNGT20S05	FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI	secchiello	g.		5000	4000	1	18	108
PATANS50	PATATE	busta	g.		5000	4500	4	6	30

Note



conserva
Bonetto

Grazie



conservebonetto.com

CONSERVE BONETTO

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

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

info@conservebonetto.com / conservebonettosas@postacert.eu