



Belotti
CONSERVE 1967 ALIMENTARI



DAL 1967 CONSERVIAMO
PASSIONE
PRESERVING PASSION SINCE 1967



CI TROVI QUI
TRA LE NOSTRE MONTAGNE

WE ARE HERE IN OUR MOUNTAINS

“Conserviamo per
tramandare sogni
e sapori in un
abbraccio di vetro.”

“We preserve to pass on dreams and flavours in hugs of glass.”

f. Baldi



LA NOSTRA STORIA

OUR HISTORY

1973



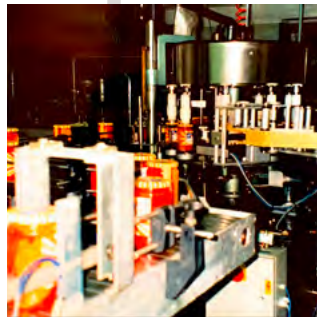
Introduzione dell'etichetta autoadesiva
Use of self-adhesive label

1967



Fondazione della Società F.Ili Belotti
Foundation of the Company F.Ili Belotti

1990



Investimento in macchinari avanzati per la produzione
Investment in advanced production machinery

2000



Ampliamento della Sede e creazione di un negozio interno
Expansion of the Head-quarter and creation of an in-house shop

2023



Rebranding aziendale
Corporate rebranding

2010



Sviluppo di una nuova etichetta
Development of a new label

.SOSTENIBILITÀ

SUSTAINABILITY



48.000 = **12.7** MILIONI

Litri di acqua riutilizzata al giorno. Liters of reused water per day.

Litri di acqua riutilizzata all'anno. Liters of reused water per year.

75% Litri di acqua riutilizzata nei processi produttivi. Liters of reused water in production process.

.SICUREZZA ALIMENTARE

FOOD SAFETY



CERTIFICAZIONE



Garantiamo la sicurezza alimentare dei nostri prodotti, grazie alla certificazione IFS conseguita su tutti i flussi di prodotto, incluso quelli esterni. We ensure the food safety of our products, thanks to the IFS certification achieved on all product streams, including external ones.

8
CARCIOFI
ARTICHOKES

17
FUNGHI
MUSHROOMS

75
PEPERONI
PEPPERS

86
POMODORI
TOMATOES

30
OLIVE
OLIVES

88
MELANZANE
AUBERGINES

43
FORMAGGIO
CHEESE

91
CAROTE
CARROTS

49
CIPOLLE
ONIONS

93
AGLIO
GARLIC

56
CAPPERI
CAPERS

96
MARE
SEAFOOD

63
I MISTI
THE MIXED

105
BATTUTI E
SALSE
BATTUTI AND CREAMS

72
CETRIOLI
GHERKINS

112
ORCIO
ORCIO JAR



CARCIOFI

CARCIOFI TAGLIATI

CUT ARTICHOKE



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La lavorazione dal fresco e il taglio a metà permettono di esaltare il sapore e l'affascinante geometria del carciofo. Ottimi come contorno di piatti a base di carne. Processing from fresh and cutting in half enhances the flavour and fascinating geometry of the artichoke. Excellent as a side dish for meat plates.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Carciofi (65%), olio di semi di girasole, sale. Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttore di acidità: acido citrico. Artichokes (65%), sunflower oil, salt. Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity corrector: citric acid.

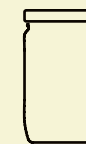
FORMATI / SIZES



VASO / JAR
212 ml
COD. 0039



VASO / JAR
314 ml
COD. 0046



VASO / JAR
720 ml
COD. 0053



VASO / JAR
1700 ml
COD. 0879

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
212 ml	12	14	9	126
314 ml	12	14	8	112
720 ml	6	19	6	114
1700 ml	6	9	5	45

CARCIOFI INTERI

WHOLE ARTICHOKE



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Crocanti fuori e teneri all'interno, i carciofi interi rappresentano il perfetto connubio tra ricercatezza e sfiziosità. La lavorazione dal fresco consente di assaporare i carciofi come se fossero appena stati raccolti. Crispy on the outside and tender on the inside, whole artichokes represent the perfect combination of refinement and delicacy. Processing them fresh allows the artichokes to taste as if they have just been harvested.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Carciofi (65%), olio di semi di girasole, sale. Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttore di acidità: acido citrico. Artichokes (65%), sunflower oil, salt. Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity corrector: citric acid.

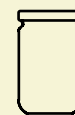
FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

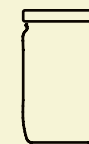
COD. 2651



VASO / JAR

314 ml

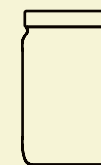
COD. 0114



VASO / JAR

720 ml

COD. 0121



VASO / JAR

1700 ml

COD. 0138

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133
314 ml	12	14	8	112
720 ml	6	19	6	114
1700 ml	6	9	5	45

CARCIOFI PICCOLI

SMALL ARTICHOKES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

I carciofi piccoli sono l'ultimo frutto della pianta, vengono raccolti a fine stagione e la loro dimensione ridotta è un concentrato di tenerezza e gusto! La lavorazione dal fresco consente di assaporare i carciofi come se fossero appena stati raccolti. Small artichokes are the last fruit of the plant, they are harvested at the end of the season and their small size is a concentrate of tenderness and taste! Processing them fresh allows the artichokes to taste as if they have just been harvested.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Carciofi (62%), olio di oliva (38%), sale. Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttore di acidità: acido citrico. Artichokes (62%), olive oil (38%), salt. Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

212 ml

COD. 0091

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

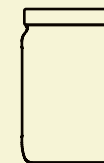


ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 1401

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL



VASO / JAR

1700 ml

COD. 2750

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
212 ml	12	14	9	126
314 ml - Orcio	6	19	7	133
1700 ml	6	9	5	45

CARCIOFI CON GAMBO ALLA ROMANA

ROMAN STYLE ARTICHOKE WITH STALK



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

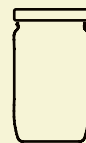
Essendo ancora piccolo e tenero consente di essere gustato tutto, dal cuore al gambo! La ricetta “alla romana”, con le sue note di prezzemolo e aglio, dona al carciofo un carattere unico e distintivo. As it is still small and tender, it can be eaten whole, from the heart to the stalk! The ‘Roman style’ recipe with its notes of parsley and garlic gives the artichoke a unique and distinctive character.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Carciofi (62%), olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, aglio, spezie.
Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttore di acidità: acido citrico.

Artichokes (62%), sunflower oil, salt, parsley, garlic, spices. Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

720 ml

COD. 1500

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
720 ml	6	19	6	114

CARCIOFI TAGLIATI ALLA VILLANELLA

VILLANELLA STYLE CUT ARTICHOKE



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Deliziosi carciofi tagliati a metà e aromatizzati con prezzemolo e aglio. “Alla Villanella” è una ricetta studiata e perfezionata dalla Famiglia Belotti, conferendo un sapore più deciso e stuzzicante alle verdure conservate nel vaso. Delicious artichokes cut in half and flavoured with parsley and garlic. ‘Alla Villanella’ is a recipe studied and perfected by the Belotti family, giving a stronger and more appetising flavour to the vegetables stored in the jar.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Carciofi (65%), olio di semi di girasole, prezzemolo, aglio, sale, spezie. Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttore di acidità: acido citrico. .
Artichokes (65%), sunflower oil, parsley, garlic, salt, spices. Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity corrector: citric acid.

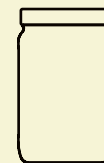
FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 0060



VASO / JAR

1700 ml

COD. 0954

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
1700 ml	6	9	4	45

CARCIOFI A SPICCHI ALLA VILLANELLA

VILLANELLA STYLE ARTICHOKE SEGMENTS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Teneri spicchi di carciofo aromatizzati con prezzemolo e aglio. “Alla Villanella” è una ricetta studiata e perfezionata dalla Famiglia Belotti, conferendo un sapore più deciso e stuzzicante alle verdure conservate nel vaso. Tender artichoke segments flavoured with parsley and garlic. ‘Alla Villanella’ is a recipe studied and perfected by the Belotti family, giving a stronger and more appetising flavour to the vegetables stored in the jar.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Carciofi a spicchi(59%), olio di semi di girasole, prezzemolo, aglio, sale, zucchero, spezie. Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttore di acidità: acido citrico. Artichokes segments (59%), sunflower oil, parsley, garlic, salt, sugar, spices. Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 3559



VASO / JAR

1700 ml

COD. 3290

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
1700 ml	6	9	5	45

CARCIOFI A SPICCHI

ARTICHOKES SEGMENTS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Lo spicchio del carciofo permette di apprezzare tutti gli strati di questo magnifico prodotto: dal cuore tenero alle foglie croccanti, tutto è meticolosamente calibrato per esaltarne gusto e qualità. The segment of the artichoke allows to appreciate all the layers of this magnificent product: from the soft heart to the crunchy leaves, everything is meticulously calibrated to enhance its taste and quality.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Carciofi a spicchi (59%), olio di semi di girasole, sale, zucchero. Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttore di acidità: acido citrico.
Artichokes segments (59%), sunflower oil, salt, sugar. Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity corrector: citric acid.

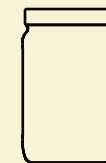
FORMATI / SIZES



VASO / JAR
314 ml
COD. 3542



VASO / JAR
720 ml
COD. 4723



VASO / JAR
1700 ml
COD. 2712

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
720 ml	6	19	6	114
1700 ml	6	9	5	45

CARCIOFI FONDI E FOGLIE

ARTICHOKE BOTTOMS AND LEAVES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La morbida consistenza dei fondi si unisce al sapore delicato delle foglie, creando un condimento gustoso. Perfetti come antipasto, condimento per pasta o pizza, o per arricchire insalate e contorni. The soft texture of the hearts combines with the delicate flavor of the leaves, creating a tasty condiment. Perfect as an appetizer, pasta or pizza topping, or to enhance salads and side dishes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Fondi e foglie di carciofo (65%) , olio di semi di girasole, sale.
Antiossidante: acido L - ascorbico. Correttore di acidità: acido citrico.
Artichokes bottoms and leaves (65%), sunflower oil, salt. Antioxidant:
L-ascorbic acid. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

1700 ml

COD. 1425

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
1700 ml	6	9	5	45



FUNGHI

FUNGHI MISTI CON PORCINI

MIXED MUSHROOMS WITH PORCINI



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Un mix di funghi accuratamente selezionato ed impreziosito dal porcino. Questo prodotto trova la sua massima esaltazione se abbinato a taglieri di salumi e formaggi semi stagionati. A carefully selected mix of mushrooms enhanced by porcini. This product finds its greatest exaltation when paired with charcuterie boards and semi-mature cheeses.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Funghi misti (67%) (Pholiota nameko, Lentinula edodes, Pleurotus ostreatus, Boletus edulis e relativo gruppo 9,7%), olio di semi di girasole, sale, aromi naturali. Antiossidante: acido L-ascorbico. Contiene solfiti.
Mixed mushrooms (67%) (Pholiota nameko, Lentinula edodes, Pleurotus ostreatus, Boletus edulis and its group 9,7%), sunflower oil, salt, natural flavourings. Antioxidant: L-ascorbic acid. Contains sulphites.

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

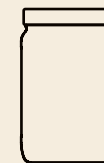
COD. 2675



VASO / JAR

314 ml

COD. 1241



VASO / JAR

1700 ml

COD. 2507

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133
314 ml	12	14	8	112
1700 ml	6	9	5	45

FUNGHI DI MUSCHIO

STRAW MUSHROOMS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Molto rari in natura, crescono in ambienti erbosi, da cui il nome “muschio”. Ottimo per accompagnare piatti a base di carne. Una rarità da non farsi scappare! Very rare in nature, they grow in grassy environments, hence the name ‘straw’. Excellent with meat dishes. A rarity not to be missed!

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Funghi di muschio (70%) “Volvariella volvacea”, olio di oliva (30%), sale, aromi naturali. Antiossidante: acido L-ascorbico. Contiene solfiti. “Volvariella volvacea” straw mushrooms (70%), olive oil (30%), salt, natural flavourings. Antioxidant: L-ascorbic acid. Contains sulphites.

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 2682

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL



VASO / JAR

1700 ml

COD. 4037

PALLETIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133
1700 ml	6	9	5	45

FUNGHI ALLA PIZZAIOLA

PIZZAIOLA STYLE MUSHROOMS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il concentrato di pomodoro, i capperi e una selezione di erbe aromatiche rendono i funghi champignon a fette tanto sfiziosi quanto prelibati. Tomato concentrate, capers and a selection of aromatic herbs make these sliced champignon mushrooms as yummy as delicious.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Funghi coltivati (65%) "Agaricus bisporus", olio di semi di girasole, concentrato di pomodoro, capperi, erbe aromatiche, sale, zucchero. Antiossidanti: acido L-ascorbico, anidride solforosa. Correttore di acidità: acido citrico. "Agaricus bisporus" cultivated mushrooms (65%), sunflower oil, tomato concentrate, capers, aromatic herbs, salt, sugar. Antioxidants: L-ascorbic acid, sulphur dioxide. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 2996

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112

FUNGHI A FETTE ALLA VILLANELLA

VILLANELLA STYLE MUSHROOMS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

I funghi a fette alla villanella uniscono la delicatezza tipica degli champignon al gusto intenso e ricercato ottenuto grazie alla ricetta segreta della famiglia Belotti. Ottimi come topping su crostini o bruschette o se assaporati con formaggi freschi e stagionati. Sliced mushrooms “alla villanella” combine the typical delicacy of champignons with the intense and refined taste obtained thanks to the Belotti family’s secret recipe. Excellent as a topping on crostini and bruschette or savoured with fresh and mature cheeses.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Funghi coltivati (65%) “Agaricus bisporus”, olio di semi di girasole, sale, zucchero, aglio, prezzemolo, spezie. Antiossidanti: acido L-ascorbico, anidride solforosa. Correttore di acidità: acido citrico. “Agaricus bisporus” cultivated mushrooms (65%), sunflower oil, salt, sugar, garlic, parsley, spices. Antioxidants: L-ascorbic acid, sulphur dioxide. Acidity corrector: citric acid.

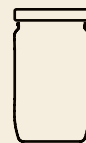
FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 0763



VASO / JAR

720 ml

COD. 4938



VASO / JAR

1700 ml

COD. 0947

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
720 ml	6	19	6	114
1700 ml	6	9	5	45

FUNGHI TRIFOLATI

TRIFOLATI MUSHROOMS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La delicatezza dei funghi champignon intensificata dalla lavorazione con erbe aromatiche. Un prodotto unico, pronto per arricchire i tuoi piatti.
The delicacy of the mushrooms is intensified by aromatic herbs. A unique product, ready to enrich your dishes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Funghi coltivati (62%) "Agaricus hortensis var: bispora" olio di semi di girasole, sale, spezie e piante aromatiche. "Agaricus hortensis var: bispora" cultivated mushrooms (62%), sunflower oil, salt, spices and aromatic herbs.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 0206

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112

FUNGHI COLTIVATI “LE ITALIANE”

CULTIVATED MUSHROOMS “LE ITALIANE”



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Coltivati nel nord Italia e lavorati dal fresco, questa tipologia di funghi champignon spicca per il suo gusto autentico e irresistibile. Grown in northern Italy and worked fresh, this type of champignon mushroom stands out for its authentic and irresistible taste.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Funghi coltivati (67%) “Agaricus bisporus”, olio di semi di girasole, sale, zucchero. Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttore di acidità: acido citrico. “Agaricus bisporus” cultivated mushrooms (67%), sunflower oil, salt, sugar. Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 3917

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112

FUNGHI COLTIVATI

CULTIVATED MUSHROOMS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Funghi champignon coltivati in cave. Piccoli, croccanti e saporiti questa tipologia di fungo è la più gustosa. Ottima per insaporire insalate o piatti freddi. Champignon mushrooms grown in quarries. Small, crunchy and savoury, this type of mushroom is the tastiest. Excellent for flavouring salads or cold dishes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Funghi coltivati (65%) "Agaricus bisporus", olio di semi di girasole, sale, zucchero. Antiossidanti: acido L- ascorbico, anidride solforosa. Correttore di acidità: acido citrico. "Agaricus bisporus" cultivated mushrooms (65%), sunflower oil, salt, sugar. Antioxidants: L-ascorbic acid, sulphur dioxide. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR
212 ml
COD. 0169



ORCIO / ORCIO JAR
314 ml
COD. 2668

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL



VASO / JAR
314 ml
COD. 0176



VASO / JAR
720 ml
COD. 0183



VASO / JAR
1700 ml
COD. 0190

PALLETIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
212 ml	12	14	9	126
314 ml - Orcio	6	19	7	133
314 ml	12	14	8	112
720 ml	6	19	6	114
1700 ml	6	9	5	45

FUNGHI PORCINI INTERI

WHOLE PORCINI MUSHROOMS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

I funghi porcini interi in olio d'oliva sono raccolti freschi e torniti a mano per garantire un'altissima qualità. Perfetti con formaggi stagionati e vini rossi strutturati, rappresentano un prodotto prelibato che conserva il gusto e l'aroma della natura. Whole porcini mushrooms in olive oil are harvested fresh and turned by hand to ensure the highest quality. Perfect with mature cheeses and structured red wines, they are a delicious product that preserves the taste and aroma of nature.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Funghi porcini (70%) "Boletus edulis e relativo gruppo", olio di oliva (30%), sale, aromi naturali. Antiossidante: acido L-ascorbico. Contiene solfiti. "Boletus edulis and its group" porcini mushrooms (70%), olive oil (30%), salt, natural flavourings. Antioxidant: L-ascorbic acid. Contains sulphites.

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 4127

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL



VASO / JAR

1700 ml

COD. 2606

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

PALLETIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133
1700 ml	6	9	5	45

FUNGHI PORCINI TAGLIATI

SLICED PORCINI MUSHROOMS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

I funghi porcini sono raccolti freschi e tagliati a mano per garantire un'altissima qualità. Perfetti con formaggi stagionati e vini rossi strutturati, rappresentano un prodotto prelibato che conserva il gusto e l'aroma della natura. Porcini mushrooms are harvested fresh and cut by hand to ensure the highest quality. Perfect with mature cheeses and structured red wines, they are a delicious product that preserves the taste and aroma of nature.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Funghi porcini (70%) "Boletus edulis e relativo gruppo", olio di oliva (30%), sale, aromi naturali. Antiossidante: acido L-ascorbico. Contiene solfiti. "Boletus edulis and its group" porcini mushrooms (70%), olive oil (30%), salt, flavourings. Antioxidant: L-ascorbic acid. Contains sulphites

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 4141

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL



VASO / JAR

1700 ml

COD. 2781

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133
1700 ml	6	9	5	45

FUNGHI CHIODINI "NAMEKO"

"NAMEKO" CHIODINI MUSHROOMS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Conservati senza l'aggiunta di olio i funghi chiodini "nameko" sono un ottimo alleato per la preparazione di pasta, lasagne e risotti. Preserved without the addition of oil, 'nameko' chiodini mushrooms are an excellent ally for preparing pasta, lasagne and risotti.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Funghi chiodini "Pholiota nameko mutabilis", acqua, sale, alloro. Contiene solfiti. "Pholiota nameko mutabilis" mushrooms, water, salt, laurel. Contains sulphites.

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 2699

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL



VASO / JAR

314 ml

COD. 4419

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133
314 ml	12	14	8	112

FUNGHI A FETTE

SLICED MUSHROOMS



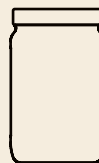
DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Le fette di funghi champignon, dal gusto delicato e la consistenza tenera, si conservano perfettamente nell'olio, mantenendo intatto il loro sapore naturale. Ideali per insalate, pizze, pasta o per arricchire piatti di carne e contorni. The delicate slices of champignon mushrooms, with their tender texture, are perfectly preserved in oil, maintaining their natural taste. Ideal for salads, pizza, pasta, or to enhance meat and side dishes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Funghi coltivati (65%) "Agaricus bisporus", olio di semi di girasole, sale, zucchero. Antiossidanti: acido L- ascorbico, anidride solforosa. Correttore di acidità: acido citrico. "Agaricus bisporus" cultivated mushrooms (65%), sunflower oil, salt, sugar. Antioxidant: L-ascorbic acid, sulphure dioxide. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

1700 ml

COD. 0930

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
1700 ml	6	9	5	45

FUNGHI COLTIVATI GRIGLIATI

GRILLED CULTIVATED MUSHROOMS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Questa variante di funghi coltivati rappresenta una prelibatezza per gli amanti di prodotti dal gusto deciso e definito. La grigliatura intensifica il sapore dei funghi e li rende perfetti per arricchire pizze, bruschette e taglieri di salumi. This variant of cultivated mushrooms is a delight for lovers of products with a distinctive and definite flavour. The grilling process intensifies the flavour of the mushrooms and makes them perfect for enriching pizza, bruschetta and charcuterie boards.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Funghi coltivati (62%) "Agaricus bisporus", olio di semi di girasole, sale, aglio, prezzemolo, spezie. Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttore di acidità: acido citrico. "Agaricus bisporus" cultivated mushrooms (62%), sunflower oil, salt, garlic, parsley, spices. Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

1062 ml

COD. 9024

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
1062 ml	6	11	6	66



OLIVE

OLIVE VERDI

GREEN OLIVES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il più classico, ma mai banale dei prodotti. L'oliva verde se di ottima qualità è un must have in tutte le case, bar o ristoranti! The most classic but never banal of products. The green olive if of excellent quality is a must-have in every home, bar or restaurant!

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olive, acqua, sale. Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttore di acidità: acido citrico. Olives, water, salt. Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

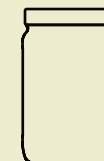
COD. 0572



VASO / JAR

720 ml

COD. 0589



VASO / JAR

1700 ml

COD. 0596

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
720 ml	6	19	6	114
1700 ml	6	9	5	45

OLIVE VERDI GIGANTI

GIANT GREEN OLIVES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Grazie alla polpa croccante e al nocciolo piccolo, le olive giganti conquistano ogni palato. La scrupolosa selezione manuale delle olive, consente di proporre un prodotto di altissima qualità. With their crispy flesh and small stone, giant olives win over every palate. The scrupulous manual selection of the olives makes it possible to offer a product of the highest quality.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olive, acqua, sale. Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttore di acidità: acido citrico. Olives, water, salt. Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

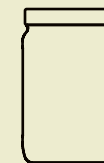
COD. 0602



VASO / JAR

720 ml

COD. 0619



VASO / JAR

1700 ml

COD. 0886

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
720 ml	6	19	6	114
1700 ml	6	9	5	45

OLIVE VERDI SNOCCIOLATE

PITTED GREEN OLIVES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Le olive verdi snocciolate sono un'opzione comoda e pratica per chi ama gustare il sapore delle olive senza il fastidio del nocciolo. Pronte da gustare, si abbinano perfettamente agli aperitivi, insalate e piatti di pasta. Pitted green olives are a convenient and practical option for those who love the taste of olives without the hassle of pits. Ready to enjoy, they pair perfectly with appetizers, salads, and pasta dishes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olive, acqua, sale. Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttore di acidità: acido citrico. Olives, water, salt. Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. **0640**



VASO / JAR

720 ml

COD. **0657**



VASO / JAR

1700 ml

COD. **0664**

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
720 ml	6	19	6	114
1700 ml	6	9	5	45

OLIVE VERDI FARCITE SENZA OLIO

STUFFED GREEN OLIVES WITHOUT OIL



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Le olive verdi farcite sono un'esplosione di sapori. Il gusto delle olive si combina armoniosamente con la dolcezza del peperone, creando un equilibrio perfetto. La conservazione in acqua rende più leggere le olive, che si rivelano ottimi ingredienti per antipasti e insalate. Green olives stuffed are an explosion of flavours. The taste of the olives combines harmoniously with the sweetness of the pepper, creating a perfect balance. Preservation in water makes the olives lighter, which turns out to be an excellent ingredient for appetisers and salads

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olive verdi, acqua, sale, pasta di peperone (acqua, peperoni, addensanti: alginato sodico, gomma guar, cloruro di calcio). Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttori di acidità: acido lattico, acido citrico. Green olives, water, salt, pepper paste (water, peppers, thickeners: sodium alginate, guar gum, calcium chloride). Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity correctors: lactic acid, citric acid.

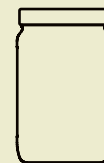
FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 0633



VASO / JAR

1700 ml

COD. 1982

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
1700 ml	6	9	5	45

OLIVE VERDI FARCITE IN OLIO

STUFFED GREEN OLIVES IN OIL



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Le olive verdi farcite con peperone sono un'esplosione di sapori. Il gusto delle olive si combina armoniosamente con la dolcezza del peperone, creando un equilibrio perfetto. Ideali come antipasto o aggiunte a insalate e piatti di pasta. Green olives stuffed with pepper are an explosion of flavours. The taste of the olives combines harmoniously with the sweetness of the pepper, creating a perfect balance. Ideal as an appetiser or added to salads and pasta dishes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olive verdi (58%), olio di semi di girasole, sale, pasta di peperone (acqua, peperoni, addensanti: alginato sodico, gomma guar, cloruro di calcio). Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttori di acidità: acido lattico, acido citrico. Green olives (58%), sunflower oil, salt, pepper paste (water, peppers, thickeners: sodium alginate, guar gum, calcium chloride). Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity correctors: lactic acid, citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

1700 ml

COD. 1524

PALLETIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
1700 ml	6	9	5	45

OLIVE VERDI CONDITE

SEASONED GREEN OLIVES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Ispirandosi a una ricetta della tradizione montana, le olive verdi si mescolano con spezie ed erbe aromatiche. Il risultato è un coinvolgente vortice di sapori. Inspired by a traditional mountain recipe, green olives are mixed with spices and herbs. The result is an engaging vortex of flavours.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olive (60%), olio di semi di girasole, sale, aglio, spezie, erbe aromatiche. Correttore di acidità: acido citrico. Olives (60%), sunflower oil, salt, garlic, spices, aromatic herbs. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 2231



VASO / JAR

1700 ml

COD. 2408

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
1700 ml	6	9	5	45

OLIVE VERDI PICCANTI

SPICY GREEN OLIVES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Le olive verdi piccanti rappresentano un'ottima soluzione per chi è alla ricerca di sapori forti e decisi. Spicy green olives are an excellent solution for anyone in search of strong and distinct flavours.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olive, olio di semi di girasole, peperoncino, sale, aglio, spezie, erbe aromatiche. Correttore di acidità: acido citrico. Olives, sunflower oil, chilli pepper, salt, garlic, spices, aromatic herbs. Acidity corrector: citric acid.

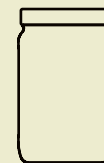
FORMATI / SIZES



VASO / JAR

212 ml

COD. 4914



VASO / JAR

1700 ml

COD. 3429

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
212 ml	12	14	9	126
1700 ml	6	9	5	45

OLIVE NERE NOSTRANELLE

SMALL ITALIAN OLIVES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Questa varietà di oliva nera nasce sotto il sole delle campagne italiane. Non appena raccolte le olive sono sottoposte ad un accurato processo di regolazione della fermentazione che durerà diversi mesi. Solo in questo modo si potrà infatti assicurare un prodotto dal gusto deciso e al tempo stesso equilibrato. This variety of black olive grows under the sun of the Italian countryside. As soon as they are harvested, the olives are subjected to a carefully controlled fermentation process that lasts several months. This is the only way to ensure a product with a strong and at the same time balanced flavour.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olive, acqua, sale. Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttore di acidità: acido citrico. Olives, water, salt. Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 0671



VASO / JAR

1700 ml

COD. 2866

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
1700 ml	6	9	5	45

OLIVE NERE TOSTATE

TOASTED BLACK OLIVES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Le olive nere tostate rappresentano una prelibata scelta per gli amanti dei sapori intensi. L'abbinamento a salumi o formaggi semi stagionati esalta il gusto di questa tipologia di oliva. Toasted black olives are a delicious choice for lovers of intense flavours. Pairing them with charcuterie or semi-mature cheeses enhances the taste of this type of olive.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olive, sale, olio di semi di girasole. Olives, salt, sunflower oil.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 0695



VASO / JAR

1700 ml

COD. 0862

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
1700 ml	6	9	5	45

OLIVE NERE

BLACK OLIVES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Con il loro sapore intenso e fruttato, le olive nere sono perfette da gustare come antipasto, aggiunte a insale, oppure come accompagnamento a formaggi e vini bianchi mossi. With their intense, fruity flavour, black olives are perfect to enjoy as an appetiser, added to salads, or as an accompaniment to cheeses and sparkling white wines.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olive nere, acqua, sale, aceto balsamico di Modena [aceto di vino (vino, acqua, antiossidante: solfiti), mosto d'uva, colorante: caramello E 150d (contiene solfiti)] olio di oliva. Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttore di acidità: acido citrico. Black olives, water, salt, balsamic vinegar of Modena [wine vinegar (wine, water, antioxidant: sulphites), grape must, colouring: caramel E 150d (contains sulphites)] olive oil. Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 2453



VASO / JAR

1700 ml

COD. 3412

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
1700 ml	6	9	5	45

OLIVE NERE SNOCCIOALTE

PITTED BLACK OLIVES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Con il loro sapore intenso e fruttato, le olive nere sono perfette da gustare come antipasto, aggiunte a insale, oppure come accompagnamento a formaggi e vini bianchi mossi. With their intense, fruity flavour, black olives are perfect to enjoy as an appetiser, added to salads, or as an accompaniment to cheeses and sparkling white wines.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olive, acqua, sale. Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttore di acidità: acido citrico. Olives, water, salt. Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 1654



VASO / JAR

1700 ml

COD. 3061

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
1700 ml	6	9	5	45

OLIVE NERE CONDITE

SEASONED BLACK OLIVES



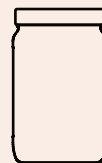
DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Le nostre olive nere condite sono un'autentica delizia mediterranea. Il loro gusto intenso e la consistenza carnosa si fondono perfettamente con l'olio, creando un condimento ricco e aromatico. Perfette per antipasti, insalate, piatti di pasta o come spuntino gustoso. Our black olives marinated in oil are an authentic Mediterranean delight. Their intense flavor and meaty texture blend perfectly with the oil, creating a rich and aromatic condiment. Perfect for appetizers, salads, pasta dishes, or as a tasty snack.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olive (63%), olio di semi di girasole, sale, aglio, spezie, erbe aromatiche. Correttore di acidità: acido citrico. Olives (63%), sunflower oil, salt, garlic, spices, aromatic herbs. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

1700 ml

COD. 2392

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
1700 ml	6	9	5	45



FORMAGGIO

FORMAGGIO AL PEPERONCINO

CHEESE WITH CHILI PEPPER



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Nato dalla collaborazione con alcuni caseifici bergamaschi, questa tipologia di formaggio incorpora note aromatiche che si fondono perfettamente con il peperoncino. La lunga shelf-life (24 mesi) e la conservazione a temperatura ambiente rappresentano un notevole vantaggio per il trasporto e lo stoccaggio. Developed in collaboration with a few dairies from Bergamo area, this type of cheese incorporates aromatic notes that blend perfectly with the chili pepper. The long shelf-life (24 months) and the storage at ambient temperature are important advantages for the transport and warehousing.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Formaggio (57%) [latte (origine: Italia), peperoncino (3%), sale, caglio], olio di oliva (43%). Cheese (57%) [milk (origin: Italy), chili pepper (3%), salt, rennet], olive oil (43%).

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 3597

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL



VASO / JAR

1062 ml

COD. 3627

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133
1062 ml	6	11	6	66

FORMAGGIO ALL'ERBA CIPOLLINA

CHEESE WITH CHIVES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Nato dalla collaborazione con alcuni caseifici bergamaschi, questa tipologia di formaggio incorpora note aromatiche che si fondono perfettamente con l'erba cipollina. La lunga shelf-life (24 mesi) e la conservazione a temperatura ambiente rappresentano un notevole vantaggio per il trasporto e lo stoccaggio. Developed in collaboration with a few dairies from Bergamo area, this type of cheese incorporates aromatic notes that blend perfectly with the chives. The long shelf-life (24 months) and the storage at ambient temperature are important advantages for the transport and warehousing.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Formaggio (57%) [latte (origine: Italia), erba cipollina (3%), sale, caglio], olio di oliva (43%). Cheese (57%), [milk (origin: Italy), chives (3%), salt, rennet] olive oil (43%).

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 4303

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133

FORMAGGIO AL PEPE

CHEESE WITH PEPPER



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Nato dalla collaborazione con alcuni caseifici bergamaschi, questa tipologia di formaggio incorpora note aromatiche che si fondono perfettamente con il pepe nero. La lunga shelf-life (24 mesi) e la conservazione a temperatura ambiente rappresentano un notevole vantaggio per il trasporto e lo stoccaggio. Developed in collaboration with a few dairies from Bergamo area, this type of cheese incorporates aromatic notes that blend perfectly with black pepper. The long shelf-life (24 months) and the storage at ambient temperature are important advantages for the transport and warehousing.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Formaggio (57%) [latte (origine: Italia), pepe (3%), sale, caglio], olio di oliva (43%). Cheese (57%), [milk (origin: Italy), pepper (3%), salt, rennet] olive oil (43%).

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

1062 ml

COD. 3610

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
1062 ml	6	11	6	66

FORMAGGIO IN OLIO DI GIRASOLE

CHEESE IN SUNFLOWER OIL



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Nato dalla collaborazione con alcuni caseifici bergamaschi, il formaggio in olio è uno dei prodotti di cui andiamo più fieri. La lunga shelf-life (24 mesi) e la conservazione a temperatura ambiente rappresentano un notevole vantaggio per il trasporto e lo stoccaggio. Developed in collaboration with a few dairies from Bergamo area, cheese in oil is one of the products we are most proud of. The long shelf-life (24 months) and the storage at ambient temperature are important advantages for the transport and warehousing.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Formaggio (58%) [latte (origine: Italia), sale, caglio], olio di semi di girasole (42%). Cheese (58%), [milk (origin: Italy), salt, rennet] sunflower oil (42%).

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

1062 ml

COD. 3603

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
1062 ml	6	11	6	66

FORMAGGIO CON OLIVE NERE SNOCCIOLATE

CHEESE WITH PITTED BLACK OLIVES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Nato dalla collaborazione con alcuni caseifici bergamaschi, questa tipologia di formaggio incorpora note aromatiche che si fondono perfettamente con il peperoncino e le olive nere. La lunga shelf-life (24 mesi) e la conservazione a temperatura ambiente rappresentano un notevole vantaggio per il trasporto e lo stoccaggio. Developed in collaboration with a few dairies from Bergamo area, this type of cheese incorporates aromatic notes that blend perfectly with the chili pepper and the black olives. The long shelf-life (24 months) and the storage at ambient temperature are important advantages for the transport and warehousing.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olio di semi di girasole, olive (31%), formaggio (31%) [latte (origine: Italia), peperoncino, sale, caglio]. Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttore di acidità: acido citrico. Sunflower oil, olives (31%), cheese (31%) [milk (origin: Italy), chili pepper, salt, rennet]. Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

1062 ml

COD. 3894

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
1062 ml	6	11	6	66



CIPOLLE

CIPOLLINE

SMALL PICKLED ONIONS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La variante di cipolla più piccola, le cipolline sono simbolo di croccantezza e di dolcezza. Il piccolo calibro sublima il gusto rendendo il prodotto ideale per aperitivi e stuzzichini. The smallest variant, these onions are a symbol of crunchiness and sweetness. The small size sublimates the taste, making it ideal for aperitifs and appetisers.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Cipolle, acqua, aceto di vino (vino, solfiti), sale, zucchero. Antiossidante: anidride solforosa. Onions, water, wine vinegar (wine, sulphites), salt, sugar. Antioxidant: sulphur dioxide.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 0329



VASO / JAR

720 ml

COD. 0336



VASO / JAR

1700 ml

COD. 0343

PALLETIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
720 ml	6	19	6	114
1700 ml	6	9	5	45

CIPOLLINE IN ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

SMALL ONIONS IN BALSAMIC VINEGAR OF MODENA P.G.I.



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La variante di cipolla più piccola, le cipolline sono simbolo di croccantezza e di dolcezza, mentre l'Aceto Balsamico di Modena aggiunge un tocco di sfiziosità. Il piccolo calibro sublima il gusto rendendo il prodotto ideale per aperitivi e stuzzichini. The smaller variant, these onions are a symbol of crunchiness and sweetness, while the Balsamic Vinegar of Modena adds a touch of deliciousness. The small size sublimates the taste, making it ideal for aperitifs and appetisers.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Cipolle, acqua, Aceto Balsamico di Modena IGP (10%) [aceto di vino (vino, acqua, antiossidante: solfiti), mosto d'uva, colorante: caramello E 150d (contiene solfiti)], zucchero, sale, olio d'oliva. Antiossidante: anidride solforosa. Onions, water, Balsamic Vinegar of Modena (10%) [wine vinegar (wine, water, antioxidant: sulphites), grape must, colouring: caramel E 150d (contains sulphites)], sugar, salt, olive oil. Antioxidant: sulphur dioxide.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

1700 ml

COD. 4297

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
1700 ml	6	9	5	45

CIPOLLE BORETTANE IN AGRODOLCE

SWEET PICKLED BORETTANE ONIONS



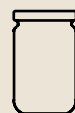
DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Cipolle Borettane italiane lavorate dal fresco e conservate in agrodolce. Le note dolci e acide si fondono perfettamente con il sapore croccante delle cipolle. Ottime per antipasti, insalate, panini gourmet o per arricchire piatti di carne e formaggi. Italian Borettane onions processed from fresh and preserved in sweet and sour. The sweet and sour feeling blends perfectly with the crispy flavour of the onions. Ideal for appetizers, salads, gourmet sandwiches, or to enhance meat and cheese dishes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Cipolle, acqua, aceto di vino (vino, solfiti), zucchero, sale, olio di oliva. Antiossidante: anidride solforosa. Onions, water, wine vinegar (wine, sulphites), sugar, salt, olive oil. Antioxidant: sulphur dioxide.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 0374



VASO / JAR

720 ml

COD. 2071



VASO / JAR

1700 ml

COD. 2705

PALLETIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
720 ml	6	19	6	114
1700 ml	6	9	5	45

CIPOLLE GRIGLIATE

GRILLED ONIONS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Le Cipolle Borettane sono una tipologia di cipolla tipica del nord Italia. Dopo la raccolta vengono lavorate e grigliate dal fresco. Ideali come contorno per carne alla griglia, nelle insalate o per arricchire panini e hamburger. Borettane onions are a typical northern Italian type of onion. After harvesting, they are processed and grilled fresh. Perfect as a side dish for grilled meats, in salads, or to enhance sandwiches and burgers.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Cipolle (60%), olio di oliva (40%), zucchero, sale, aglio, prezzemolo, spezie. Antiossidanti: acido L-ascorbico, anidride solforosa. Correttore di acidità: acido citrico. Onions (60%), olive oil (40%), sugar, salt, garlic, parsley, spices. Antioxidant: L-ascorbic acid, sulphur dioxide. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 2828

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL



VASO / JAR

1062 ml

COD. 1623

PALLETIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133
1062 ml	6	11	6	66

CIPOLLE BORETTANE

BORETTANE ONIONS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Le Cipolle Borettane sono una tipologia di cipolla tipica Italiana. Dopo la raccolta vengono lavorate dal fresco e conservate in aceto di vino rosso che dona loro un colorito rosato e un gusto incredibile! Perfette per insalate, hamburger gourmet e piatti di carne. Borettane onions are a typical Italian type of onion. After harvesting, they are processed fresh and preserved in red wine vinegar, which gives them a rosy colour and an incredible taste! Perfect for salads, gourmet burgers and meat dishes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Cipolle, acqua, aceto di vino (vino, solfiti), sale, zucchero. Antiossidante: anidride solforosa. Onions, water, wine vinegar (wine, sulphites), salt, sugar. Antioxidant: sulphur dioxide.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

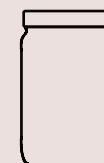
COD. 0350



VASO / JAR

720 ml

COD. 0367



VASO / JAR

1700 ml

COD. 2217

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
720 ml	6	19	6	114
1700 ml	6	9	5	45

CIPOLLE BORETTANE IN ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

BORETTANE ONIONS IN BALSAMIC VINEGAR OF
MODENA P.G.I.



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Le Cipolle Borettane sono una tipologia di cipolla tipica Italiana. Dopo la raccolta vengono lavorate dal fresco e conservate in Aceto Balsamico di Modena I.G.P. che gli dona un colorito rosato e un gusto incredibile!

Borettane onions are a typical Italian type of onion. After harvesting, they are processed fresh and preserved in Balsamic Vinegar of Modena P.G.I., which gives them a rosy colour and an incredible taste!

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Cipolle borettane, acqua, Aceto Balsamico di Modena IGP (10%) [aceto di vino (vino, acqua, antiossidante: solfiti), mosto d'uva, colorante: caramello E 150d (contiene solfiti)] zucchero, sale, olio di oliva.

Antiossidante: anidride solforosa. Borettane onions, water, Balsamic Vinegar of Modena 10% [wine vinegar (wine, water, antioxidant: sulphites), grape must concentrate, colorant: caramel E 150d (contains sulphites)] sugar, salt, olive oil. Antioxidant: sulphur dioxide.

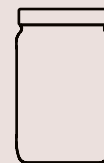
FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 0787



VASO / JAR

1700 ml

COD. 3948

PALLETIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133
1700 ml	6	9	5	45



CAPPERI

CAPPERI CON GAMBO

CAPERS WITH STALKS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il vero frutto della pianta del capero coltivato in roccia. Dopo la fioritura tutto il gusto delicato si conserva in questi boccioli ricchi di sapore. La lavorazione in aceto permette di preservarne la caratteristica croccantezza. The real fruit of the caper plant grown in the rock. After blossoming all the delicate flavour is preserved in these buds rich in flavour. Processing in vinegar preserves the characteristic crunchiness.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Capperi, aceto di vino (vino, solfiti), acqua, sale. Capers, wine vinegar (wine, sulphites), water, salt.

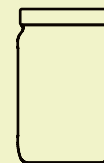
FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 2545



VASO / JAR

1700 ml

COD. 1920

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
1700 ml	6	9	5	45

CAPPERI AL SALE MARINO

CAPERS IN SEA SALT



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Per tutti i sostenitori del “si mangia con gli occhi” i capperi al sale marino, con il loro calibro piccolo, sono perfetti per la preparazione di piatti caldi e gourmet. For all supporters of ‘eating with the eyes’, capers in sea salt, with their small size, are perfect for the preparation of hot, gourmet dishes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Capperi (70%), sale (30%). Capers (70%), salt (30%).

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

106 ml

COD. 0010

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
106 ml	12	21	12	273

CAPPERI "MEZZANELLA" AL SALE MARINO

"MEZZANELLA" CAPERS IN SEA SALT



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

I capperi Mezzanella sono la tipologia di capperi più profumati, perfetti per ogni occasione! Il loro sapore marcato sarà un utile alleato per valorizzare il gusto di piatti caldi. Mezzanella capers are the most fragrant type of capers, perfect for any occasion! Their pronounced flavour will be a useful ally in enhancing the taste of hot dishes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Capperi (70%), sale (30%). Capers (70%), salt (30%).

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

1062 ml

COD. 1029

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
1062 ml	6	11	6	66

CAPPERI "LILLIPUT" AL SALE MARINO

"LILLIPUT" CAPERS IN SEA SALT



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Per tutti i sostenitori del "si mangia con gli occhi" i capperi al sale marino, con il loro calibro piccolo, sono perfetti per la preparazione di piatti caldi e gourmet. For all supporters of 'eating with the eyes', capers in sea salt, with their small size, are perfect for the preparation of hot, gourmet dishes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Capperi (70%), sale (30%). Capers (70%), salt (30%).

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

1062 ml

COD. 1005

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
1062 ml	6	11	6	66

CAPPERI IN ACETO

CAPERS IN VINEGAR



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La tipologia di capperi più diffusa, quelli in aceto sono ideali per dare un tocco di gusto in più ad ogni piatto freddo. The most popular type of capers, those in vinegar are ideal for adding an extra touch of flavour to any cold dish.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Capperi, acqua, aceto di vino (vino, solfiti), sale. Capers, water, wine vinegar (wine, sulphites), salt.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

106 ml

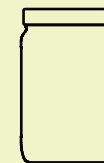
COD. 0034



VASO / JAR

212 ml

COD. 0701



VASO / JAR

1700 ml

COD. 0718

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
106 ml	12	21	12	273
212 ml	12	14	9	126
1700 ml	6	9	5	45

CAPPERI IN ACETO M

MEDIUM CAPERS IN VINEGAR



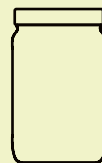
DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La tipologia di capperi più diffusa, quelli in aceto sono ideali per dare un tocco di gusto in più ad ogni piatto freddo. The most popular type of capers, those in vinegar are ideal for adding an extra touch of flavour to any cold dish.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Capperi, acqua, aceto di vino (vino, solfiti), sale. Capers, water, wine vinegar (wine, sulphites), salt.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

1700 ml

COD. 3023

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
1700 ml	6	9	5	45



IMISTI

FARCITURA

STUFFING VEGETABLES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Un mix di dieci verdure conservate in olio per rendere i tuoi toast e sandwich letteralmente unici! Il taglio più spesso delle verdure conferisce maggiore croccantezza e garantisce un gusto delicato e piacevole. A mix of ten vegetables preserved in oil to make your toasts and sandwiches literally unique! The thicker cut of the vegetables gives more crunchiness and guarantees a delicate and pleasant taste.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Verdure miste (64%) (carciofi, peperoni, cetrioli, cipolle, funghi coltivati "Agaricus bisporus", carote, rape, sedano, finocchi, cavolfiori), olio di semi di girasole, sale, zucchero. Antiossidanti: acido L-ascorbico, anidride solforosa. Correttore di acidità: acido citrico. Mixed vegetables (64%) (artichokes, peppers, cucumbers, onions, "Agaricus bisporus" cultivated mushrooms, carrots, turnips, celery, fennels, cauliflowers), sunflower oil, salt, sugar. Antioxidants: L-ascorbic acid, sulphur dioxide. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

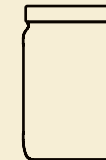
COD. 0282



VASO / JAR

720 ml

COD. 0299



VASO / JAR

1700 ml

COD. 0305

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
720 ml	6	19	6	114
1700 ml	6	9	5	45

ANTIPASTO DI VERDURE

VEGETABLES APPETISER



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Dai carciofi alle olive, dai funghi coltivati ai peperoni, la presenza di ogni ingrediente è meticolosamente studiata per creare un antipasto di verdure dal gusto ricco e travolgente. From artichokes to olives, from cultivated mushrooms to peppers, the presence of each ingredient is meticulously designed to create a rich and overwhelmingly flavoured vegetable appetiser.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Verdure miste (62%) [carciofi, peperoni, funghi coltivati "Agaricus bisporus", cipolle, olive, olive farcite (olive, acqua, pasta di peperone)], olio di semi di girasole, sale, zucchero. Antiossidanti: acido L-ascorbico, anidride solforosa. Correttore di acidità: acido citrico. Mixed vegetables (62%) [artichokes, peppers, "Agaricus bisporus" cultivated mushrooms, onions, olives, stuffed olives (olives, water, pimento paste)], sunflower oil, salt, sugar. Antioxidants: L-ascorbic acid, sulphur dioxide. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 0244



VASO / JAR

314 ml

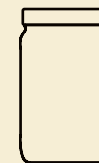
COD. 0268



VASO / JAR

720 ml

COD. 0275



VASO / JAR

1700 ml

COD. 0926

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133
314 ml	12	14	8	112
720 ml	6	19	6	114
1700 ml	6	9	5	45

INSALATINA

MIXED SALAD



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Carote, rape e peperoni tagliati finemente alla julienne e conservati in aceto di vino. Un prodotto di grande utilità per la preparazione di piatti gustosi come la famosissima insalata capricciosa. Carrots, turnips and peppers finely julienned and preserved in wine vinegar. A product of great utility for the preparation of tasty dishes such as the world-famous capricciosa salad.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Verdure miste (carote, rape, peperoni), acqua, aceto di vino (vino, solfiti), sale, zucchero. Correttore di acidità: acido citrico. Mixed vegetables (carrots, turnips, peppers) water, wine vinegar (wine, sulphites), salt, sugar. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 0541



VASO / JAR

720 ml

COD. 0558

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
720 ml	6	19	6	114

GIARDINIERA CROCCANTE

GARDEN VEGETABLES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Verdure miste croccanti e accuratamente selezionate. La classica lavorazione in aceto di vino rende la giardiniera il simbolo per antonomasia della tradizione conserviera. Tutta la genuinità e la freschezza della natura conservate in un vasetto... proprio come faceva la nonna! Crunchy and carefully selected mixed vegetables. The classic processing in wine vinegar makes giardiniera the quintessential symbol of the preserving tradition. All the authenticity and freshness of nature preserved in a jar... just like grandma used to make!

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Verdure miste (carote, rape, cetrioli, finocchio, sedano, peperoni, cavolfiori, cipolle), acqua, aceto di vino (vino, solfiti), zucchero, sale. Antiossidante: anidride solforosa. Mixed vegetables (carrots, turnips, cucumbers, fennel, celery, peppers, cauliflowers, onions), water, wine vinegar (wine, sulphites), sugar, salt. Antioxidant: sulphur dioxide.

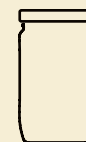
FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 0435



VASO / JAR

720 ml

COD. 0442



VASO / JAR

1700 ml

COD. 0459

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
720 ml	6	19	6	114
1700 ml	6	9	5	45

SPIEDINI DI VERDURE PICCANTI

SPICY VEGETABLES SKEWERS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Cetrioli croccanti, cipolle dolci, peperoni succosi, olive saporite e peperoncini piccanti si uniscono in un mix esplosivo di sapori. Perfette per antipasti, buffet e come sfizioso accompagnamento a piatti di carne e formaggi. Crunchy cucumbers, sweet onions, juicy peppers, flavorful olives, and spicy chili peppers come together in an explosive mix of flavors. Perfect for appetizers, buffets, and as a tasty accompaniment to meat and cheese dishes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Cetrioli, cipolle, peperoni, olive, peperoncini, acqua, aceto di vino (vino, solfiti), sale. Antiossidante: E300. Cucumbers, onions, peppers, olives, chilli peppers, water, wine vinegar (wine, sulphites), salt. Antioxidant: E300.

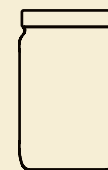
FORMATI / SIZES



VASO / JAR

370 ml

COD. 3474



VASO / JAR

2020 ml

COD. 2958

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
370 ml	12	12	11	132
2020 ml	6	9	6	54

PREPARATO PER INSALATA DI RISO SENZA OLIO

MIX FOR RICE SALAD WITHOUT OIL



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La versione più delicata e totalmente vegetariana grazie alla presenza di mais! The most delicate and totally vegetarian version thanks to the presence of corn!

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Verdure miste (peperoni, carciofi, olive, carote, rape, cetrioli, mais, capperi, funghi coltivati "Agaricus bisporus"), acqua, aceto di vino (vino, solfiti), sale, zucchero. Correttore di acidità: acido citrico. Mixed vegetables (peppers, artichokes, olives, carrots, turnips, cucumbers, corn, capers, "Agaricus bisporus" cultivated mushrooms), water, wine vinegar (wine, sulphites), salt, sugar. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 1845

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112

PREPARATO PER INSALATA DI RISO CON WURSTEL

MIX FOR RICE SALAD WITH FRANKFURTER



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Carciofi, carote, capperi, cetrioli, funghi, olive, rape e peperoni: un incredibile mix di gusto per guarnire le tue insalate o piatti freddi.
Artichokes, carrots, capers, cucumbers, mushrooms, olives, turnips and peppers: an incredible mix of flavour to garnish your salads or cold dishes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Verdure miste (peperoni, carciofi, olive, carote, rape, cetrioli, funghi coltivati "Agaricus bisporus", capperi) olio di semi di girasole, wurstel (6%) (carne di suino, cotenna di suino, sale, destrosio, aromi, antiossidante: sodio ascorbato, conservante: sodio nitrito), sale, zucchero. Contiene solfiti. Mixed vegetables (peppers, artichokes, olives, carrots, turnips, cucumbers, "Agaricus bisporus" cultivated mushrooms, capers), sunflower oil, frankfurter (6%) (pork meat, pork rind, salt, dextrose, flavorings, antioxidant: sodium ascorbate, preservative: sodium nitrite), salt, sugar. Contains sulphites.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 1456

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112

TRIS DI VERDURE GRIGLIATE

GRILLED TRIO OF VEGETABLES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il tris di verdure grigliate in olio è un'esplosione di sapori e colori. Le verdure, accuratamente selezionate, sono deliziose e leggermente arrostitite. Perfetto come antipasto, contorno o per arricchire piatti di pasta e insalate. The tris of grilled vegetables in oil is an explosion of flavors and colors. The carefully selected vegetables have a delicious, slightly roasted taste. Perfect as an appetizer, side dish, or to enhance pasta dishes and salads.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Verdure miste (65%) (melanzane, peperoni, zucchine), olio di semi di girasole, sale, zucchero, aglio, prezzemolo, spezie. Correttore di acidità: acido citrico. Contiene solfiti. Mixed vegetables (65%) (aubergines, peppers, courgettes), sunflower oil, salt, sugar, garlic, parsley, spices. Acidity corrector: citric acid. Contains sulphites.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

1062 ml

COD. 3016

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
1062 ml	6	11	6	66



CETRIOLI

CETRIOLI VERDI

GREEN GHERKINS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Crocanti e aciduli, i nostri cetrioli verdi sott'aceto sono lavorati dal fresco e conservati in aceto per preservare il vero gusto di questo meraviglioso ortaggio. Crisp and tart, our pickled green gherkins are processed from fresh and preserved in vinegar to ensure the true taste of this marvellous vegetable.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Cetrioli, acqua, aceto di vino (vino, solfiti), zucchero, sale. Antiossidante: anidride solforosa. Gherkins, water, wine vinegar (wine, sulphites), sugar, salt. Antioxidant: sulphur dioxide.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

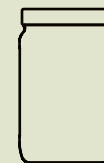
COD. 0381



VASO / JAR

720 ml

COD. 0398



VASO / JAR

1700 ml

COD. 0404

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
720 ml	6	19	6	114
1700 ml	6	9	5	45

CETRIOLI MOSCATELLI

MOSCATELLI GHERKINS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

I moscatelli sono una tipologia di cetrioli tipici dell'area di Bergamo, hanno una dimensione leggermente superiore e un colore più tenue rispetto ai tradizionali cetrioli verdi. Sono fantastici se assaggiati seguendo la loro ricetta tradizionale: tagliati a rondelle e coperti con un filo di olio extra vergine di oliva e scaglie di Parmigiano Reggiano.

Moscatelli are a type of gherkins typical of the Bergamo area. They have a slightly larger size and a softer colour than traditional green cucumbers. They are fantastic when tasted according to their local recipe: cut into rounds and covered with a drizzle of extra virgin olive oil and flakes of Parmigiano Reggiano cheese.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Cetrioli, acqua, aceto di vino (vino, solfiti), sale, zucchero. Antiossidante: anidride solforosa. Gherkins, water, wine vinegar (wine, sulphites), salt, sugar. Antioxidant: sulphur dioxide.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

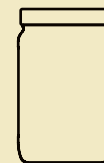
COD. 0411



VASO / JAR

720 ml

COD. 0428



VASO / JAR

1700 ml

COD. 0015

SCOPRI DI PIÙ
LEARN MORE

PALLETIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
720 ml	6	19	6	114
1700 ml	6	9	5	45



PEPERONI

PEPERONI ROSSI E GIALLI

RED AND YELLOW PEPPERS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Crocanti falde di peperoni rossi e gialli conservate in aceto di vino. La lavorazione dal fresco permette di assaporare il vero gusto del peperone come appena raccolto. Perfetti come antipasto, in insalate o come condimento per piatti di carne e formaggi. Crispy slices of red and yellow peppers preserved in wine vinegar. The processing from fresh makes it possible to savour the true taste of peppers as if they had just been harvested. Perfect as an appetizer, in salads, or as a condiment for meat and cheese dishes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Peperoni, aceto di vino (vino, solfiti), acqua, sale, zucchero. Antiossidante: anidride solforosa. Peppers, wine vinegar (wine, sulphites), water, salt, sugar. Antioxidant: sulphur dioxide.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 0466



VASO / JAR

720 ml

COD. 0473

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
720 ml	6	19	6	114

PEPERONI A FILETTI

PEPPERS SLICES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Filetti di peperoni tagliati alla julienne e conservati in aceto di vino, perfetti per i tuoi piatti o per uno stuzzichino al volo! Peppers cut into julienne strips and preserved in wine vinegar, perfect for your dishes or for a quick snack!

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Peperoni, aceto di vino (vino, solfiti), acqua, sale, zucchero. Antiossidante: anidride solforosa. Peppers, wine vinegar (wine, sulphites), water, salt, sugar. Antioxidant: sulphur dioxide.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 0497



VASO / JAR

720 ml

COD. 0503



VASO / JAR

1700 ml

COD. 0510

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
720 ml	6	19	6	114
1700 ml	6	9	5	45

PEPERONI IN AGRODOLCE

SWEET PICKLED PEPPERS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

I peperoni rossi e gialli in agrodolce sono una combinazione perfetta di dolcezza e acidità. La marinatura a cui i peperoni sono sottoposti esalta intensamente il loro sapore. Ideali come antipasto, in insalate, panini o per dare un tocco speciale a piatti di carne e formaggi. Red and yellow peppers in sweet and sour are a perfect combination of sweetness and acidity. The peppers are marinated to enhance their flavors. They are perfect as an appetizer, in salads, sandwiches, or to add a special touch to meat and cheese dishes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Peperoni, acqua, aceto di vino (vino, solfiti), zucchero, sale, olio di oliva. Antiossidante: anidride solforosa. Peppers, water, wine vinegar (wine, sulphites), sugar, salt, olive oil. Antioxidant: sulphur dioxide.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 0480



VASO / JAR

720 ml

COD. 1722

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
720 ml	6	19	6	114

PEPERONI ARROSTITI

GRILLED PEPPERS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

I peperoni arrostiti grazie al processo di lavorazione che ne rimuove la pelle esterna sono gli unici peperoni tanto gustosi quanto leggeri.

Roasted peppers, thanks to the process that removes their external skin, are the only peppers that are as delicious as light.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Peperoni (60%), olio di oliva (40%), zucchero, sale, aglio, prezzemolo, spezie. Correttore di acidità: acido citrico. Peppers (60%), olive oil (40%), sugar, salt, garlic, parsley, spices. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

COD. 2798



VASO / JAR

1062 ml

COD. 1791

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133
1062 ml	6	11	6	66

PEPERONCINI VERDI

GREEN CHILI PEPPERS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Realizzati con materia prima italiana, questi tradizionali peperoncini verdi sono una varietà lunga e sottile di peperone. Il sapore non piccante raggiunge il picco del proprio gusto grazie alla conservazione in aceto di vino. Made from Italian raw material, these traditional green chillies are a long and thin variety of pepper. The non-spicy flavour reaches its peak when preserved in wine vinegar.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Peperoncini, acqua, aceto di vino (vino, solfiti), zucchero, sale. Antiossidante: anidride solforosa. Chili peppers, water, wine vinegar (wine, sulphites), sugar, salt. Antioxidant: sulphur dioxide.

FORMATI / SIZES



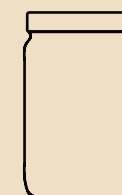
VASO / JAR
314 ml
COD. 0527



VASO / JAR
720 ml
COD. 0534



VASO / JAR
1700 ml
COD. 1432



VASO / JAR
3100 ml
COD. 3962

PALLETIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
720 ml	6	19	6	114
1700 ml	6	9	5	45
3100 ml	3	13	4	52

PEPERONCINI VERDI AD ANELLI

RINGS OF GREEN CHILI PEPPERS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Già tagliati ad anelli e conservati in olio, i peperoncini verdi, anche noti come “peperoncini lombardi”, rappresentano una soluzione ideale e comoda per arricchire antipasti, salumi e formaggi. Already cut into rings and preserved in oil, green chillies also known as ‘Lombardi chillies’, are an ideal and cozy solution for enriching appetisers, charcuterie and cheeses.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Peperoncini (50%), olio di semi di girasole, sale, zucchero. Antiossidante: anidride solforosa. Chili peppers (50%), sunflower oil, salt, sugar. Antioxidant: sulphur dioxide.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 3030

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112

PEPERONCINI PICCANTI

SPICY CHILI PEPPERS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Uno dei nostri principali best-seller, i peperoncini piccanti tondi sono il perfetto connubio tra piccantezza, caratteristica proprio del peperoncino, e dolcezza, tipica invece del peperone. Numerosi anni di ricerca ci hanno portato alla scoperta di un seme in grado di assicurare frutti dalla moderata piccantezza e dall'equilibrata sapidità. One of our leading best sellers, round chili peppers are the perfect combination of spiciness, characteristic of hot peppers, and sweetness, typical of red and yellow peppers. Numerous years of research have led us to the discovery of a seed capable of providing fruit with moderate spiciness and balanced flavour.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Peperoncini (50%), olio di semi di girasole, sale. Correttore di acidità: acido citrico. Chili peppers (50%), sunflower oil, salt. Acidity corrector: citric acid.

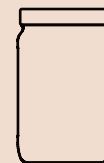
FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 3665



VASO / JAR

1700 ml

COD. 3191

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
1700 ml	6	9	5	45

PEPERONCINI RIPIENI CON ACCIUGHE E CAPPERI

STUFFED CHILI PEPPERS WITH CAPERS
AND ANCHOVIES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

I peperoncini farciti con acciughe e capperi sono un'ottima soluzione per gli amanti di sottoli dal gusto deciso e marcato. Chillies stuffed with anchovies and capers are an excellent solution for lovers of strong and pronounced flavours.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Peperoncini (40%), olio di semi di girasole (30%), acciughe (20%), capperi (8%), olive, fibra di patate. Acidificante: acido acetico, zucchero e sale. Può contenere tracce di latte, soia e sedano. Chillies (40%), sunflower oil (30%), anchovies (20%), capers (8%), olives, potato fibre. Acidifier: acetic acid, sugar, salt. May contain traces of milk, soy and celery.

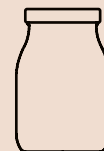
FORMATI / SIZES



VASO / JAR

212 ml

COD. 4457



VASO / JAR

1062 ml

COD. 3313

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
212 ml	12	14	9	126
1062 ml	6	11	6	66

PEPERONCINI RIPIENI CON TONNO

STUFFED CHILI PEPPERS WITH TUNA



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

I peperoncini farciti con tonno sono un'ottima soluzione per gli amanti di sottoli dal gusto classico e saporito. Peppers stuffed with tuna are an excellent solution for lovers of classic and tasty flavours.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Peperoncini (40%), olio di semi di girasole (30%), tonno (23%), capperi, olive, acciughe, prezzemolo, fibra di patate. Acidificante: acido acetico, zucchero e sale. Può contenere tracce di latte, soia e sedano. Chillies (40%), sunflower oil (30%), tuna (23%), capers, olives, anchovies, parsley, potato fibre. Acidifier: acetic acid, sugar, salt. May contain traces of milk, soy and celery.

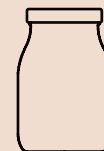
FORMATI / SIZES



VASO / JAR

212 ml

COD. 4433



VASO / JAR

1062 ml

COD. 3092

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
212 ml	12	14	9	126
1062 ml	6	11	6	66

PEPERONCINI RIPIENI CON RICOTTA E CAPPERI

STUFFED CHILI PEPPERS WITH RICOTTA
CHEESE AND CAPERS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

I peperoncini farciti con ricotta e capperi sono un'ottima soluzione per gli amanti di sottoli dal gusto delicato e ricercato. Chillies stuffed with ricotta cheese and capers are an excellent solution for lovers of delicate and refined flavours.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Peperoncini (40%), olio di semi di girasole (30%), ricotta (24%) (latte caprino, caglio, sale), capperi (6%), fibra di patate. Acidificante: acido acetico, zucchero e sale. Può contenere tracce di pesce, soia e sedano. Chillies (40%), sunflower oil (30%), ricotta cheese (24%) (goat milk, rennet, salt), capers (6%), potato fibre. Acidifier: acetic acid, sugar, salt. May contain traces of fish, soy and celery.

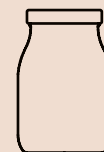
FORMATI / SIZES



VASO / JAR

212 ml

COD. 4440



VASO / JAR

1062 ml

COD. 3306

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
212 ml	12	14	9	126
1062 ml	6	11	6	66



POMODORI

POMODORI SECCHI

DEHYDRATED TOMATOES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il pomodoro dopo essere raccolto è fatto essiccare sotto al sole per circa 3 giorni. Viene successivamente selezionato, lavato e conservato in olio di oliva. I pomodori secchi sono strepitosi se aggiunti a sandwich gourmet o per impreziosire piatti di salumi e formaggi stagionati. After harvesting, the tomatoes are dried in the sun for about 3 days. Then they are selected, washed and preserved in olive oil. Dried tomatoes are great when added to gourmet sandwiches and to enrich charcuterie and mature cheese dishes

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pomodori essiccati (60%), olio di oliva (40%), sale, aglio, spezie, erbe aromatiche. Correttore di acidità: acido citrico. Dehydrated tomatoes (60%), olive oil (40%), salt, garlic, spices, aromatic herbs. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES

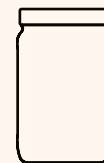


VASO / JAR

212 ml

COD. 0978

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL



VASO / JAR

1700 ml

COD. 3245

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
212 ml	12	14	9	126
1700 ml	6	11	6	66



MELANZANE

MELANZANE

AUBERGINES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Teneri filetti di melanzane conservati in olio con peperoni, aglio ed erbe aromatiche. Perfette come antipasto, in insalate, panini o per arricchire pasta e piatti di carne. Tender aubergine fillets preserved in oil with peppers, garlic and herbs. Perfect as an appetizer, in salads, sandwiches, or to enhance pasta and meat dishes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Melanzane (64%), olio di semi di girasole, peperoni, sale, zucchero, aglio, spezie, erbe aromatiche. Antiossidante: anidride solforosa. Aubergines (64%), sunflower oil, peppers, salt, sugar, garlic, spices, aromatic herbs. Antioxidant: sulphur dioxide.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 0312



VASO / JAR

1700 ml

COD. 0923

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
1700 ml	6	9	5	45

MELANZANE GRIGLIATE

GRILLED AUBERGINES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La consistenza croccante ed il gusto robusto delle melanzane grigliate si sposano perfettamente con la delicatezza dell'olio di oliva. Aromi e spezie contribuiscono poi a creare un'esperienza gustativa unica. The crunchy texture and robust flavour of the grilled aubergines are perfectly combined with the delicacy of the olive oil. Aromas and spices then help create a unique tasting experience.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Melanzane (60%), olio di oliva (40%), sale, zucchero, aglio, prezzemolo, spezie. Correttore di acidità: acido citrico. Contiene solfiti. Aubergines (60%), olive oil (40%), salt, sugar, garlic, parsley, spices. Acidity corrector: citric acid. Contains sulphites.

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 2804

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL



VASO / JAR

1062 ml

COD. 0925

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133
1062 ml	6	11	6	66



CAROTE

CAROTE CROCCANTI IN AGRODOLCE

SWEET PICKLED CARROTS



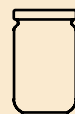
DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La peculiarità che rende le nostre carote così gustose è il loro taglio: grossolano e rustico; proprio come se fossero fatte in casa. Le carote, dopo essere state pelate dalla buccia esterna, vengono tagliate e conservate nella nostra salamoia agrodolce. E' proprio questo gusto agrodolce, unito alla croccantezza della carota, a rendere il prodotto così sfizioso. The peculiarity that makes our carrots so tasty is their cut: gross and rustic; just as if they were homemade. The carrots, after being peeled of their skin, are cut and preserved in our sweet-and-sour brine. It is precisely this sweet-and-sour taste, combined with the crunchiness of the carrot, that makes the product so delicious.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Carote, acqua, aceto di vino (vino, solfiti), zucchero, sale. Carrots, water, wine vinegar (wine, sulphites), sugar, salt.

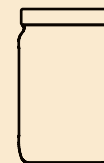
FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 3641



VASO / JAR

1700 ml

COD. 4693

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
1700 ml	6	9	5	45



AGLIO

AGLIO INTERO AL CHILLY

CHILLY WHOLE GARLIC CLOVES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Teneri spicchi di aglio a cui si aggiunge del peperoncino piccante. La speciale lavorazione e la conseguente cottura dell'aglio permettono di proporre un prodotto facilmente digeribile e, importantissimo, che non provoca il fastidioso "alito cattivo". Tender cloves of garlic enriched with chilli pepper. The special processing and subsequent cooking of the garlic make it possible to offer a product that is easily digestible and (very important) that does not cause the annoying "bad breath".

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Aglio (68%), olio di semi di girasole, peperoncino (2%), pasta di olive nere, sale, erbe aromatiche, spezie. Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttore di acidità: acido citrico, cloruro di calcio. Garlic (68%), sunflower oil, chilli (2%), black olive paste, salt, herbs, spices. Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity corrector: citric acid, calcium chloride.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 9030



VASO / JAR

1062 ml

COD. 2941

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
1062 ml	6	11	6	66

AGLIO INTERO ALLE ERBE AROMATICHE

FLAVOURED WHOLE GARLIC CLOVES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Teneri spicchi di aglio arricchiti con un mix di prezzemolo ed erbe aromatiche. La speciale lavorazione e la conseguente cottura dell'aglio permettono di proporre un prodotto facilmente digeribile e, importantissimo, che non provoca il fastidioso "alito cattivo". Tender garlic cloves enriched with a mix of parsley and herbs. The special processing and subsequent cooking of the garlic make it possible to offer a product that is easily digestible and, most importantly, that does not cause the annoying "bad breath".

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Aglio (66%), olio di semi di girasole, prezzemolo, basilico, erbe aromatiche, sale, zucchero. Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttori di acidità: acido citrico, cloruro di calcio. Può contenere tracce di sedano. Garlic (66%), sunflower oil, parsley, basil, aromatic herbs, salt, sugar. Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity correctors: citric acid, calcium chloride. May contain traces of celery.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 1838



VASO / JAR

1062 ml

COD. 2934

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
1062 ml	6	11	6	66



MARE

INSALATA DI MARE

SEAFOOD SALAD



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Cinque varietà di pesce, pescato e conservato secondo la ricetta della tradizione! Five varieties of fish, caught and preserved according to traditional recipes!

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Totani (23%), trancetti a base di surimi (16%) [polpa di pesce, amidi (glutine), olio di colza, zucchero, sale, aroma di granchio (contiene soia), albume d'uova in polvere, proteine di soia, esaltatore di sapidità: E631, colorante: E160c, sale, aromi, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico], seppie (5%), polpo (5%), gamberi (2%), olio di semi di girasole, aglio, prezzemolo. Squids (23%), surimi based slices (16%) [fish pulp, starches (gluten), rapeseed oil, sugar, salt, crab flavouring (contains soy), powdered egg white, soy proteins, flavor enhancer: E631, colouring: E160c, salt, flavorings, acidity corrector: citric acid, antioxidant: L-ascorbic acid], cuttlefish (5%), octopus (5%), shrimps (2%), sunflower oil, garlic, parsley.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 1807



VASO / JAR

1700 ml

COD. 0848

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
1700 ml	6	9	5	45

TRANCETTI A BASE DI SURIMI

SURIMI BASED SLICES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La sua consistenza morbida e il gusto delicato si sposano perfettamente con l'olio, creando un'esperienza gustativa unica. Ideale come antipasto, ingrediente per insalate o per arricchire piatti di riso e pasta. Its soft texture and delicate flavor blend perfectly with the oil, creating a unique tasting experience. Ideal as an appetizer, ingredient for salads, or to enhance rice and pasta dishes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Surimi (62%) [polpa di pesce, amidi (glutine), olio di colza, zucchero, sale, aroma di granchio (contiene soia), albume d'uova in polvere, proteine di soia, esaltatore di sapidità: E631, colorante: E160c], acqua, olio di semi di girasole, sale, aromi. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido L-ascorbico. Surimi (62%) [fish pulp, starches (gluten), rapeseed oil, sugar, salt, crab flavouring (contains soy), powdered egg white, soy proteins, flavor enhancer: E631, colouring: E160c], water, sunflower oil, salt, flavorings. Acidity corrector: citric acid. Antioxidant: L-ascorbic acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 2286



VASO / JAR

1700 ml

COD. 2484

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
1700 ml	6	9	5	45

FILETTI DI SARDE

SARDINE FILLETS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Teneri filetti di sarde, pescate e lavorate secondo la ricetta della tradizione bergamasca. Prezzemolo, aglio e sale rendono questo incredibile pesce ancora più delizioso. Ottimo per la preparazione di primi piatti o gustate singolarmente. Tender fillets of sardines, caught and processed according to the traditional Bergamo recipe. Parsley, garlic and salt make this incredible fish even more delicious. Excellent for the preparation of first courses or enjoyed individually.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Filetti di sarde (62%), olio di semi di girasole, prezzemolo, aglio, sale.
Sardine fillets (62%), sunflower oil, parsley, garlic, salt.

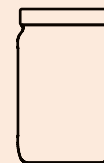
FORMATI / SIZES



VASO / JAR

314 ml

COD. 1050



VASO / JAR

1700 ml

COD. 2156

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml	12	14	8	112
1700 ml	6	9	5	45

FILETTI DI ACCIUGHE

UNROLLED ANCHOVIES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Dopo essere state pescate le acciughe vengono filettate e conservare in olio. Perfette in cucina o su bruschette. After being fished, anchovies are filleted and preserved in oil. Perfect for cooking or on bruschetta.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acciughe, olio di semi di girasole, sale. Anchovies, sunflower seeds oil, salt.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR
80 ml
COD. 0058



VASO / JAR
140 ml
COD. 0065



VASO / JAR
720 ml
COD. 2095

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
80 ml	12	30	5	150
140 ml	12	24	5	120
720 ml	6	19	6	114

PEZZETTI DI ACCIUGHE

ANCHOVIES IN PIECES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Dopo essere state pescate le acciughe vengono filettate e conservare in olio. Perfette in cucina o su bruschette. After being fished, anchovies are filleted and preserved in oil. Perfect for cooking or on bruschetta.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acciughe, olio di semi di girasole, sale. Anchovies, sunflower oil, salt.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

720 ml

COD. 2729

PALLETIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
720 ml	6	19	6	114

VONGOLE AL NATURALE

PLAIN CLAMS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Le vongole sono conservate senza olio per mettere in risalto il loro gusto autentico e tradizionale. Il prodotto è ideale per la preparazione di spaghetti con olio, prezzemolo e aglio. The clams are preserved without oil to bring out their authentic and traditional taste. The product is ideal for cooking spaghetti in oil with parsley and garlic.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Vongole sgusciate, acqua, sale. Correttore di acidità: acido citrico. Contiene molluschi, può contenere tracce di crostacei e pesce. Shelled clams, water, salt. Acidity corrector: citric acid. May contain traces of crustaceans and fish.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

130 ml

COD. 0794

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
130 ml	12	24	4	96

VONGOLE AL SUGO CLASSICO

CLAMS WITH CLASSIC SAUCE



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Le vongole sono conservate in un delicato sugo al pomodoro per conferire un sapore sfizioso e appagante. Il prodotto è ideale per la preparazione di spaghetti con prezzemolo e aglio. Clams are preserved in a delicate tomato sauce to impart a delicious and satisfying flavor. The product is ideal for preparing spaghetti with parsley and garlic.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Polpa di pomodoro (40%), vongole sgusciate (30%), semiconcentrato di pomodoro, olio di oliva, zucchero, sale, vino bianco, pasta di acciughe, aglio, cipolla, addensanti: E412, E415, prezzemolo, peperoncino. Tomatoes pulp (40%), clams (30%), tomatoes semiconcentrate, olive oil, sugar, salt, white wine, anchovies paste, garlic, onion, thickener: E412, E415, parsley, chilli pepper.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

130 ml

COD. 0800

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
130 ml	12	24	4	96

TONNO

TUNA



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Pregiati filetti di tonno conservati in olio di oliva. Fine tuna fillets preserved in olive oil.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Tonno, olio d'oliva, sale. Tuna, olive oil, salt.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

190 ml

COD. 2927

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
190 ml	6	29	8	232



BATTUTIE SALSE

BATTUTO DI PEPERONCINO ROSSO

BATTUTO OF RED CHILI PEPPER



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Dopo essere detorsolati a mano, i peperoncini piccanti sono battuti e ricoperti da un filo d'olio di oliva. Questa lavorazione consente di ottenere un prodotto corposo che si sposa perfettamente con carne alla griglia, pasta fresca e bruschette. After being hand-detorsed, the hot peppers are chopped and covered with a drizzle of olive oil. This process results in a full-bodied product that goes perfectly with grilled meat, fresh pasta and bruschetta.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Peperoncino (98%), acqua, sale, olio di oliva. Correttori di acidità: acido citrico, cloruro di calcio. Conservanti: sorbato di potassio, benzoato di sodio. Chilli pepper (98%), water, salt, olive oil. Acidity correctors: citric acid, calcium chloride. Preservatives: potassium sorbate, sodium benzoate.

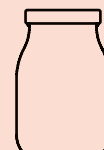
FORMATI / SIZES



VASO / JAR

156 ml

COD. 4259



VASO / JAR

1062 ml

COD. 4228

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
156 ml	12	21	8	168
1062 ml	6	11	6	66

BATTUTO DI CUORE DI CARCIOFO

BATTUTO OF ARTICHOKE HEART



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il cuore tenero del carciofo è tagliato in piccoli parti ed esaltato da prezzemolo, aglio e spezie. Questo battuto è strepitoso per condire pasta, risotti e bruschette oppure in accompagnamento a salumi e formaggi. The tender heart of the artichoke is cut into small pieces and enhanced with parsley, garlic and spices. This chopped artichoke is great for seasoning pasta, risotto and bruschetta or as an accompaniment to charcuterie and cheeses.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Carciofi (77%), olio di semi di girasole, olio di oliva, prezzemolo, aglio, sale, spezie. Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttore di acidità: acido citrico. Artichokes (77%), sunflower oil, olive oil, parsley, garlic, salt, spices. Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

156 ml

COD. 4273



VASO / JAR

1062 ml

COD. 4242

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
156 ml	12	21	8	168
1062 ml	6	11	6	66

BATTUTO DI POMODORI SECCHI E CAPPERI

BATTUTO OF DEHYDRATED TOMATOES AND CAPERS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il dolce gusto del pomodoro secco bilanciato con la sapidità del cappero e il carattere deciso del peperoncino. Questo è il segreto per creare un prodotto unico e squisito come il battuto di pomodoro secco e capperi. Questo battuto è sublime se abbinato a pasta fresca e a piatti di carne o pesce. The sweet flavour of sun-dried tomatoes balanced with the sapidity of capers and the strong character of chilli peppers. This is the secret to create a product as unique and exquisite as battuto of dehydrate tomatoes and capers. This battuto is sublime when combined with fresh pasta and meat or fish dishes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Pomodori essiccati (37%), olio di semi di girasole, peperoncini piccanti, capperi (2%), olio di oliva, sale, aglio, spezie, erbe aromatiche. Correttore di acidità: acido citrico. Dehydrated tomatoes (37%), sunflower oil, chili peppers, capers (2%), olive oil, salt, garlic, spices, aromatic herbs. Acidity corrector: citric acid.

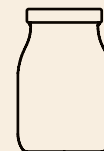
FORMATI / SIZES



VASO / JAR

156 ml

COD. 4266



VASO / JAR

1062 ml

COD. 4235

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
156 ml	12	21	8	168
1062 ml	6	11	6	66

PESTO ALLA LIGURE

PESTO LIGURE



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il vero pesto ligure prodotto unicamente con basilico fresco. True Ligurian pesto made only with fresh basil.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olio di oliva, basilico fresco (23%), anacardi, latte in polvere, lattosio, amido di mais, formaggio fuso in polvere (latte, siero di latte), sale, aglio, Pecorino Romano (latte di pecora, sale, caglio), Parmigiano Reggiano (latte di mucca, caglio, sale), pinoli (0,06%). Olive oil, fresh basil (23%), cashews, milk powder, lactose, maize starch, melted cheese powder (milk, whey), salt, garlic, Pecorino Romano (sheep milk, salt, rennet), Parmigiano Reggiano (cow milk, rennet, salt), pine nuts (0.06%).

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

156 ml

COD. 2019

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
156 ml	12	21	8	168

PATÈ DI OLIVE VERDI

GREEN OLIVES CREAM



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il patè di olive verdi è una crema vellutata e saporita. L'intenso gusto delle olive verdi si sposa con note leggere di olio extra vergine di oliva, creando un condimento versatile. Perfetto su crostini, bruschette, pasta o come accompagnamento per formaggi e antipasti. Green olive pate is a smooth and flavorful cream. The intense taste of green olives combines with light hints of extra virgin olive oil, creating a versatile condiment. Perfect on toasted bread, bruschetta, pasta, or as a accompaniment to cheeses and appetizers.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

olive verdi (92%), sale, olio extra vergine di oliva, olio di oliva. Green olives (92%), salt, extra virgin olive oil, olive oil.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

156 ml

COD. 9045

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
156 ml	12	21	8	168

PATÈ DI OLIVE NERE

BLACK OLIVES CREAM



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il patè di olive nere è una crema ricca e dal sapore intenso. Le olive nere, dal gusto caratteristico, si trasformano in una prelibatezza morbida e gustosa. Perfetto per bruschette, panini, condire pasta o come accompagnamento per formaggi e antipasti. Black olive pate is a rich and intensely flavored cream. The distinctive taste of black olives transforms into a smooth and delicious delicacy. Perfect for bruschetta, sandwiches, pasta seasoning, or as an accompaniment to cheeses and appetizers.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olive nere (95%), sale, olio di oliva. Black olives (95%), salt, olive oil.

FORMATI / SIZES



VASO / JAR

156 ml

COD. 3405

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
156 ml	12	21	8	168

Two glass jars of Belotti preserves are shown on a mossy surface. The jar on the left contains a thick, orange-colored spread, likely a jam or marmalade. The jar on the right contains a lighter-colored spread, possibly a butter or cream-based preserve. Both jars have labels with the Belotti brand name and some product details. The background is a blurred green, suggesting an outdoor setting.

ORCIO

CARCIOFI INTERI

WHOLE ARTICHOKEs



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Crocanti fuori e teneri all'interno, i carciofi interi rappresentano il perfetto connubio tra ricercatezza e sfiziosità. La lavorazione dal fresco consente di assaporare i carciofi come se fossero appena stati raccolti. Crispy on the outside and tender on the inside, whole artichokes represent the perfect combination of refinement and delicacy. Processing them fresh allows the artichokes to taste as if they have just been harvested.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Carciofi (63%), olio di oliva (37%), sale. Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttore di acidità: acido citrico. Artichokes (65%), sunflower oil, salt. Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 2651

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133

CARCIOFI PICCOLI

CUT ARTICHOKEs



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

I carciofi piccoli sono l'ultimo frutto della pianta, vengono raccolti a fine stagione e la loro dimensione ridotta è un concentrato di tenerezza e gusto! La lavorazione dal fresco consente di assaporare i carciofi come se fossero appena stati raccolti. Small artichokes are the last fruit of the plant, they are harvested at the end of the season and their small size is a concentrate of tenderness and taste! Processing them fresh allows the artichokes to taste as if they have just been harvested.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Carciofi (62%), olio di oliva (38%), sale. Antiossidante: acido L-ascorbico. Correttore di acidità: acido citrico. Artichokes (62%), olive oil (38%), salt. Antioxidant: L-ascorbic acid. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 1401

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133

FUNGHI COLTIVATI

CULTIVATED MUSHROOMS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Funghi champignon coltivati in cave. Piccoli, croccanti e saporiti questa tipologia di fungo è la più gustosa. Ottima per insaporire insalate o piatti freddi. Champignon mushrooms grown in quarries. Small, crunchy and savoury, this type of mushroom is the tastiest. Excellent for flavouring salads or cold dishes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Funghi coltivati (68%) "Agaricus bisporus", olio di oliva (32%), sale, zucchero. Antiossidanti: acido L-ascorbico, anidride solforosa. Correttore di acidità: acido citrico. "Agaricus bisporus" cultivated mushrooms (68%), olive oil (32%), salt, sugar. Antioxidant: L-ascorbic acid, sulphur dioxide. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 2668

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133

FUNGHI DI MUSCHIO

STRAW MUSHROOMS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Molto rari in natura, crescono in ambienti erbosi, da cui il nome “muschio”. Ottimo per accompagnare piatti a base di carne. Una rarità da non farsi scappare! Very rare in nature, they grow in grassy environments, hence the name ‘straw’. Excellent with meat dishes. A rarity not to be missed!

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Funghi di muschio (70%) “Volvariella volvacea”, olio di oliva (30%), sale, aromi naturali. Antiossidante: acido L-ascorbico. Contiene solfiti. “Volvariella volvacea” straw mushrooms (70%), olive oil (30%), salt, natural flavourings. Antioxidant: L-ascorbic acid. Contains sulphites.

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 2682

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133

FUNGHI CHIODINI "NAMEKO"

"NAMEKO" CHIODINI MUSHROOMS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

I funghi chiodini "Nameko" sono un'autentica prelibatezza. La loro consistenza morbida e il sapore delicato si sposano perfettamente con l'olio di oliva, creando un condimento gustoso. Ideali come antipasto, condimento per risotti, pizze o per arricchire piatti di carne e pasta.

"Nameko" mushrooms are a true delicacy. Their soft texture and delicate flavor pair perfectly with the olive oil, creating a tasty condiment. Perfect as an appetizer, seasoning for risotto, pizza, or to enhance meat and pasta dishes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Funghi chiodini (70%) "Pholiota Nameko", olio di oliva (30%), sale, aromi naturali. Antiossidante: acido L-ascorbico. Contiene solfiti. "Pholiota Nameko" mushrooms (70%), olive oil (30%), salt, natural flavouring. Antioxidant: L-ascorbic acid. Contains sulphites.

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 2699

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133

FUNGHI PORCINI TAGLIATI

SLICED PORCINI MUSHROOMS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

I funghi porcini sono raccolti freschi e tagliati a mano per garantire un altissima qualità. Perfetti con formaggi stagionati e vini rossi strutturati, rappresentano un prodotto prelibato che conserva il gusto e l'aroma della natura. Porcini mushrooms are harvested fresh and cut by hand to ensure the highest quality. Perfect with mature cheeses and structured red wines, they are a delicious product that preserves the taste and aroma of nature.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Funghi porcini (70%) "Boletus edulis e relativo gruppo", olio di oliva (30%), sale, aromi naturali. Antiossidante: acido L-ascorbico. Contiene solfiti. "Boletus edulis and its group" porcini mushrooms (70%), olive oil (30%), salt, flavourings. Antioxidant: L-ascorbic acid. Contains sulphites.

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 4141

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133

FUNGHI PORCINI INTERI

WHOLE PORCINI MUSHROOMS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

I funghi porcini interi in olio d'oliva sono raccolti freschi e torniti a mano per garantire un'altissima qualità. Perfetti con formaggi stagionati e vini rossi strutturati, rappresentano un prodotto prelibato che conserva il gusto e l'aroma della natura. Whole porcini mushrooms in olive oil are harvested fresh and turned by hand to ensure the highest quality. Perfect with mature cheeses and structured red wines, they are a delicious product that preserves the taste and aroma of nature.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Funghi porcini (70%) "Boletus edulis e relativo gruppo", olio di oliva (30%), sale, aromi naturali. Antiossidante: acido L-ascorbico. Contiene solfiti. "Boletus edulis and its group" porcini mushrooms (70%), olive oil (30%), salt, natural flavourings. Antioxidant: L-ascorbic acid. Contains sulphites.

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 4127

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133

FUNGHI MISTI CON PORCINI

MIXED MUSHROOMS WITH PORCINI



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Un mix di funghi accuratamente selezionato ed impreziosito dal porcino. Questo prodotto trova la sua massima esaltazione se abbinato a taglieri di salumi e formaggi semi stagionati. A carefully selected mix of mushrooms enhanced by porcini. This product finds its greatest exaltation when paired with charcuterie boards and semi-mature cheeses.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Funghi misti (70%) (Pholiota nameko, Lentinula edodes, Pleurotus ostreatus, Boletus edulis e relativo gruppo 10%), olio di oliva (30%), sale, aromi. Antiossidante: acido L ascorbico. Contiene solfiti. Mixed mushrooms (70%) (Pholiota nameko, Lentinula edodes, V Pleurotus ostreatus, Boletus edulis and its group 10%), olive oil (30%), salt, flavours. Antioxidant: L-ascorbic acid. Contains sulphites.

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 2675

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133

MELANZANE GRIGLIATE

GRILLED AUBERGINES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Consistenza croccante e il gusto affumicato delle melanzane si uniscono alla delicatezza dell'olio di oliva, creando un'esperienza gustativa unica. Ideali come antipasto, condimento per insalate, topping per pizza o per arricchire piatti di pasta e carne. Crispy texture and the smoky flavour of aubergines combine with the delicacy of olive oil to create a unique taste experience. Ideal as an appetiser, salad topping, pizza topping or to enrich pasta and meat dishes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Melanzane (60%), olio di oliva (40%), sale, zucchero, aglio, prezzemolo, spezie. Correttore di acidità: acido citrico. Contiene solfiti. Aubergines (60%), olive oil (40%), salt, sugar, garlic, parsley, spices. Acidity corrector: citric acid. Contains sulphites.

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 2804

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133

CIPOLLE GRIGLIATE

GRILLED ONIONS



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Le Cipolle Borettane sono una tipologia di cipolla tipica Italiana. Dopo la raccolta vengono lavorate e grigliate dal fresco. Ideali come contorno per carne alla griglia, nelle insalate o per arricchire panini e hamburger. Borettane onions are a typical Italian type of onion. After harvesting, they are processed and grilled fresh. Perfect as a side dish for grilled meats, in salads, or to enhance sandwiches and burgers.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Le Cipolle Borettane sono una tipologia di cipolla tipica Italiana. Dopo la raccolta vengono lavorate e grigliate dal fresco. Ideali come contorno per carne alla griglia, nelle insalate o per arricchire panini e hamburger. Borettane onions are a typical Italian type of onion. After harvesting, they are processed and grilled fresh. Perfect as a side dish for grilled meats, in salads, or to enhance sandwiches and burgers.

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 2828

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133

CIPOLLE BORETTANE IN ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

BORETTANE ONIONS IN BALSAMIC VINEGAR OF
MODENA P.G.I.



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Le Cipolle Borettane sono una tipologia di cipolla tipica Italiana. Dopo la raccolta vengono lavorate dal fresco e conservate in Aceto Balsamico di Modena I.G.P. che gli dona un colorito rosato e un gusto incredibile!
Borettane onions are a typical Italian type of onion. After harvesting, they are processed fresh and preserved in Balsamic Vinegar of Modena P.G.I., which gives them a rosy colour and an incredible taste!

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Cipolle borettane, acqua, Aceto Balsamico di Modena IGP (10%) [aceto di vino (vino, acqua, antiossidante: solfiti), mosto d'uva, colorante: caramello E 150d (contiene solfiti)] zucchero, sale, olio di oliva. Antiossidante: anidride solforosa. borettane onions, water, Balsamic Vinegar of Modena 10%[wine vinegar (wine, water, antioxidant: sulphites), grape must concentrate, colorant: caramel E 150d (contains sulphites)] sugar, salt, olive oil. Antioxidant: sulphur dioxide.

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 0787

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133

ZUCCHINE GRIGLIATE

GRILLED ZUCCHINI



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Filetti di zucchine grigliate conservate in olio di oliva, una prelibatezza per il palato! Ideali come contorno, in insalate o come topping per pizza e focacce. Grilled courgette fillets preserved in olive oil, a delicacy for the palate! Perfect as a side dish, in salads, or as a topping for pizza and focaccia.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Zucchine (60%), olio di oliva (40%), sale, zucchero, aglio, prezzemolo, spezie. Correttore di acidità: acido citrico. Contiene solfiti. Zucchini (60%), olive oil (40%), salt, sugar, garlic, parsley, spices. Acidity corrector: citric acid. Contain sulphites.

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 2811



VASO / JAR

1062 ml

COD. 1784

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133
1062 ml	6	11	6	66

FORMAGGIO AL PEPERONCINO

CHEESE WITH CHILI PEPPER



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Nato dalla collaborazione con alcuni caseifici bergamaschi, questa tipologia di formaggio incorpora note aromatiche che si fondono perfettamente con il peperoncino. La lunga shelf-life (24 mesi) e la conservazione a temperatura ambiente rappresentano un notevole vantaggio per il trasporto e lo stoccaggio. Developed in collaboration with a few dairies from Bergamo area, this type of cheese incorporates aromatic notes that blend perfectly with the chili pepper. The long shelf-life (24 months) and the storage at ambient temperature are important advantages for the transport and warehousing.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Formaggio (57%) [latte (origine: Italia), peperoncino (3%), sale, caglio], olio di oliva (43%). Cheese (57%) [milk (origin: Italy), chili pepper (3%), salt, rennet], olive oil (43%).

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 3597

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133

FORMAGGIO ALL'ERBA CIPOLLINA

CHEESE WITH CHIVES



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Nato dalla collaborazione con alcuni caseifici bergamaschi, questa tipologia di formaggio incorpora note aromatiche che si fondono perfettamente con l'erba cipollina. La lunga shelf-life (24 mesi) e la conservazione a temperatura ambiente rappresentano un notevole vantaggio per il trasporto e lo stoccaggio. Developed in collaboration with a few dairies from Bergamo area, this type of cheese incorporates aromatic notes that blend perfectly with the chives. The long shelf-life (24 months) and the storage at ambient temperature are important advantages for the transport and warehousing.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Formaggio (57%) [latte (origine: Italia), erba cipollina (3%), sale, caglio], olio di oliva (43%). Cheese (57%), [milk (origin: Italy), chives (3%), salt, rennet] olive oil (43%).

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 4303

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133

ANTIPASTO DI VERDURE

VEGETABLES APPETISER



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Dai carciofi alle olive, dai funghi coltivati ai peperoni, la presenza di ogni ingrediente è meticolosamente studiata per creare un'antipasto di verdure dal gusto ricco e travolgente. From artichokes to olives, from cultivated mushrooms to peppers, the presence of each ingredient is meticulously designed to create a rich and overwhelmingly flavoured vegetable appetiser.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Verdure miste (65%) [carciofi, peperoni, funghi coltivati "Agaricus bisporus", cipolle, olive, olive farcite (olive, acqua, pasta di peperone)], olio di oliva (35%), sale, zucchero. Antiossidanti: acido L ascorbico, anidride solforosa. Correttore di acidità: acido citrico. Mixed vegetables (65%) [artichokes, peppers, cultivated mushrooms 'Agaricus bisporus', onions, olives, stuffed olives (olives, water, pepper paste)], olive oil (35%), salt, sugar. Antioxidants: L-ascorbic acid, sulphur dioxide. Acidity corrector: citric acid.

FORMATI / SIZES



ORCIO / ORCIO JAR

314 ml

COD. 0244

IN OLIO D'OLIVA
IN OLIVE OIL

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
314 ml - Orcio	6	19	7	133



LATTA 4250 ml

CAN 4250 ml



PALLETIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
4250 ml	3	11	4	44

- **CARCIOFI / ARTICHOKE**
Carciofi tagliati - Carciofi alla romana con gambo - Carciofi fondi e foglie - Carciofi fondi tagliati / Cut artichokes - Roman style artichokes with stalk - Artichoke bottoms and leaves - Cut artichoke bottoms
- **FUNGHI / MUSHROOMS**
Funghi coltivati - Funghi affettati / Cultivated mushrooms - Sliced mushrooms
- **OLIVE / OLIVES**
Olive verdi giganti - Olive verdi snocciolate - Olive verdi 16/18 - Olive nere - Olive nere nostranelle / Giant green olives - Pitted green olives - Green olives 16/18 - Black olives - Small Italian olives
- **CIPOLLE / ONIONS**
Cipolle Borettane - Cipolle maggioline 14/16 - Cipolle maggioline 21/23 / Borettane onions - Small pickled onions 14/16 - Small pickled onions 21/23
- **I MISTI / THE MIXED**
Antipasto - Farcitura - Farcitura "B" - Giardiniera / Vegetable appetiser - Stuffing vegetables - Stuffing vegetables "B" - Garden vegetables
- **CETRIOLI / GHERKINS**
Cetrioli verdi - Cetrioli moscatelli - Cetrioli per savoiarda / Green gherkins - Moscatelli gherkins - Savoiarda gherkins
- **PEPERONI / PEPPERS**
Peperoni rossi e gialli - Peperoni a filetti - Anelli di peperoncini verdi / Red and yellow peppers - Peppers slices - Rings of green chili peppers

LATTA 2650 ml

CAN 2650 ml



- **CARCIOFI / ARTICHOKEs**
Carciofi alla romana con gambo - Spicchi di carciofi al naturale / Roman style artichokes with stalk - Artichokes segments in brine
- **FUNGHI / MUSHROOMS**
Funghi coltivati affettati al naturale / Sliced cultivated mushrooms in brine
- **CIPOLLE / ONIONS**
Cipolle Borettane in Aceto Balsamico di Modena I.G.P. - Cipolle in agrodolce / Borettane onions in Balsamic Vinegar Of Modena P.G.I. - Sweet pickled onions
- **I MISTI / THE MIXED**
Antipasto super zingara - Insalatina - Macedonia di legumi / Super garden style vegetable appetiser - Mixed salad - Legumes mix
- **PEPERONI / PEPPERS**
Peperoni in agrodolce / Sweet pickled peppers

PALLETTIZZAZIONE / PALLET COMPOSITION

	PEZZI PER COLLO PIECES PER TRAY	COLLI PER STRATO TRAYS PER LAYER	STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	COLLI PER PALLET TRAYS PER PALLET
2650 ml	3	11	7	77



ACCESSORI

COFANETTI REGALO

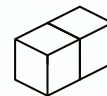
GIFT BOXES

FORMATI / SIZES



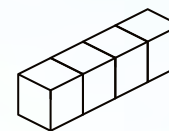
BOX

1 pz.



BOX

2 pz.



BOX

4 pz.

POSSIBILITÀ DI INSERIRE VASI CON FORMATO FINO AL 314 ml / CAPABILITY TO INSERT JARS UP TO 314 ml



ESPOSITORE IN LEGNO

WOODEN EXPOSITOR

DIMENSIONI / DIMENSIONS



ALTEZZA / HEIGHT

179 cm

LARGHEZZA / LENGTH

75 cm

PROFONDITÀ / DEPTH

30 cm



italia

SOSTENIBILITÀ

.PERCHÈ SIAMO SOSTENIBILI

La sostenibilità rappresenta un valore fondamentale per la nostra attività. Giorno dopo giorno, ci troviamo ad operare in stretto contatto con la natura e ad essere testimoni diretti dei danni provocati dal cambiamento climatico.

La nostra visione aziendale si focalizza sulla conservazione, al fine di garantire la perpetuazione dell'arte conserviera. Per raggiungere questo obiettivo, riteniamo imprescindibile preservare l'ecosistema che ci fornisce la materia prima, la quale ci consente di produrre i nostri manufatti tramandando il nostro know-how e la nostra conoscenza di generazione in generazione.

.IL RIUTILIZZO DELL'ACQUA

L'obiettivo 12.2 dell'Agenda 2030 in tema di consumo e produzione responsabili prevede di raggiungere, entro il 2030, la gestione sostenibile e l'uso efficiente delle risorse naturali.

Al fine di garantire processi produttivi eco-sostenibili, abbiamo ideato un metodo di lavorazione che ci consente di riutilizzare quasi la totalità dell'acqua impiegata nel ciclo produttivo. Una volta terminata la fase di pastorizzazione del prodotto, i vasi devono essere raffreddati, impiegando una considerevole quantità di acqua.

Tale acqua, ormai surriscaldata, viene convogliata attraverso le torri di raffreddamento, che la portano a temperatura ambiente, pronta per essere riutilizzata. Grazie a questo processo, siamo in grado di risparmiare circa il 75% dell'acqua utilizzata quotidianamente, pari a circa 48 mila litri al giorno e 12,7 milioni di litri annui.

.PRODURRE MENO RIFIUTI

L'obiettivo 12.5 dell'agenda 2030 in tema di consumo e produzione responsabili dice: "Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo".

A partire dal 2020, abbiamo instaurato una collaborazione con un'azienda locale specializzata nel recupero del cellophane degli imballaggi, raccolto direttamente presso la nostra struttura. Questo materiale viene poi trasformato in nuove bobine di cellophane, pronte per essere utilizzate. Grazie a questa iniziativa, siamo in grado non solo di evitare la produzione di nuovi rifiuti, impiegando bobine di cellophane non riciclato, ma soprattutto di riciclare il materiale proveniente da altre aziende, sotto forma di imballaggi.

Inoltre, per ridurre l'utilizzo di materiali e volumi, impieghiamo cushion Paper, una particolare tipologia di cartone ondulato, per l'imballaggio degli ordini. Tale soluzione ci consente di proteggere ogni singolo vaso, riducendo del 50% il volume del pacco finale rispetto all'impiego di polistirolo, precedentemente utilizzato.

SICUREZZA ALIMENTARE

Ci impegniamo costantemente nella realizzazione di azioni finalizzate a garantire un'eccellente sicurezza alimentare e un profilo organolettico di altissima qualità.

.LA CERTIFICAZIONE IFS

Oltre alla necessaria adozione del manuale di autocontrollo dell'igiene e della sicurezza alimentare imposto dalla normativa, ci impegnamo annualmente ad ottenere la certificazione IFS con il massimo punteggio.

Siamo orgogliosi di aver conseguito la certificazione IFS su tutti i flussi di

prodotto, incluso quelli esternalizzati, con un punteggio del 96,42% per l'anno 2022.

La certificazione IFS prevede severi protocolli di controllo. Effettuiamo costantemente verifiche di livello 2 sulla linea di produzione, ovvero ogni controllo viene ulteriormente verificato da un secondo operatore.

La materia prima, previo accertamento da parte del nostro personale interno e dei nostri consulenti esterni attraverso analisi microbiologiche e organolettiche, viene selezionata tramite due distinti processi utilizzando tappeti scorrevoli di colore blu e bianco, che consentono di evidenziare eventuali corpi estranei o difettosità del prodotto.

La linea di produzione è strutturata in modo da impedire il contatto con agenti esterni potenzialmente inquinanti e viene costantemente monitorata da diversi responsabili e macchinari in linea, come il metal detector.

La certificazione IFS prevede anche un sistema di sicurezza progettato per difendere il prodotto da possibili attacchi o boicottaggi interni ed esterni, noto come "food defense", cui aderiamo scrupolosamente seguendo le linee guida indicate.

LA CONSULENZA

Con passione svolgiamo questo mestiere da oltre 55 anni e ci avvaliamo costantemente di esperti esterni per garantire un controllo qualitativo accurato e una formazione continua del nostro team. A tal fine, ci affidiamo a un micologo che effettua scrupolosi controlli su tutti i nostri funghi porcini per definirne la qualità organolettica e il profilo microbiologico.

Inoltre, forniamo al nostro personale una formazione periodica per acquisire la capacità di riconoscere e selezionare i funghi porcini in base alla loro qualità.

Mensilmente vengono svolte analisi chimiche e microbiologiche su materie prime e prodotti finiti per garantire la sicurezza alimentare delle nostre conserve. Infine, annualmente svogliamo analisi sensoriali e microbiologiche sui prodotti a fine vita per studiare il comportamento degli stessi col passare degli anni.

55 ANNI DI KNOW-HOW

.L'IMPORTANZA DEL KNOW-HOW

F.lli Belotti è un'azienda che nasce e cresce sotto la guida della famiglia Belotti, che da generazioni tramanda il proprio know-how ed esperienza nel settore.

L'esperienza consolidata e l'utilizzo di tecnologie all'avanguardia per l'analisi alimentare consentono di garantire un prodotto di elevata qualità e unicità nel suo genere, anno dopo anno. Ogni singolo vasetto è il risultato di anni di ricerca, test e sperimentazioni, che vengono documentati scrupolosamente per arricchire continuamente il nostro know-how.

Fin dai primi ricettari storici, la famiglia Belotti ha sempre avuto cura di registrare con meticolosità il proprio sapere, con l'obiettivo di preservarlo, arricchirlo e trasmetterlo di generazione in generazione.

.SICUREZZA INDUSTRIALE E QUALITÀ ARTIGIANALE

Le certificazioni, le analisi da laboratori e la consulenza periodica rendono il nostro prodotto impeccabile dal punto di vista della sicurezza alimentare.

Tuttavia, non ci limitiamo a questo. Per noi, un prodotto non deve solo essere sicuro, ma anche eccezionale sotto il profilo organolettico.

Pertanto, nelle nostre produzioni, seguiamo scrupolosamente la ricetta della tradizione e, nonostante l'impiego di macchine di ultima

generazione, ogni fase del processo è attentamente seguita dal nostro personale altamente formato ed esperto.

Solo grazie a questo approccio artigianale, insieme ai più rigorosi standard di sicurezza alimentare, siamo in grado di garantire un prodotto di elevatissima qualità.

.L'ACADEMY

Il nostro impegno quotidiano nella selezione della materia prima rappresenta la premessa fondamentale per la creazione di un prodotto di eccellenza.

Pertanto, dedichiamo particolare attenzione alla scelta dei fornitori e alla selezione della verdura, consapevoli che solo una materia prima di qualità può garantire un prodotto finale eccellente.

In particolare, abbiamo stabilito una stretta collaborazione con i contadini locali specializzati nella coltivazione del cetriolo moscatello, con i quali sperimentiamo nuovi metodi di semina e formiamo nuovi agricoltori, al fine di garantire la coltivazione sostenibile di questo prodotto storico di Bergamo.

Pur essendo sempre più difficili da coltivare i cetrioli moscatelli sono per noi di grande importanza e, pertanto, ci impegniamo anche dal punto di vista economico per la loro salvaguardia cercando di far conoscere in tutto il mondo questa specificità.

SUSTAINABILITY

.WHY WE ARE SUSTAINABLE

Sustainability is a core value for our business. Day after day, we find ourselves operating in close contact with nature and witnessing the damage caused by climate change.

Our corporate vision focuses on conservation, in order to ensure the perpetuation of the art of preserving. To achieve this, we consider it imperative to maintain the ecosystem that provides us with the raw material, which allows us to create our products by passing on our know-how and knowledge from generation to generation.

.THE REUSE OF WATER

Goal 12.2 of the 2030 Agenda for Responsible Consumption and Production calls for the sustainable management and efficient use of natural resources by 2030.

In order to ensure environmentally sustainable production processes, we have devised a working method that allows us to reuse almost all of the water used in the production cycle. Once the pasteurisation phase of the product is complete, the jars have to be cooled, using a considerable amount of water.

This water, now overheated, is channelled through cooling towers, which bring it to room temperature, ready to be reused. Thanks to this process, we are able to save about 75% of the water used daily, that is about 48,000 litres per day and 12.7 million litres per year.

.PRODUCING LESS WASTE

Goal 12.5 of the 2030 Agenda for Responsible Consumption and Production says: “By 2030, substantially reduce waste generation through

eng

prevention, reduction, recycling and reuse”.

Starting in 2020, we have established a partnership with a local company specialising in the recovery of packaging cellophane, collected directly at our facility. The material is then processed into new reels of cellophane, ready to be used. Thanks to this initiative, we are able not only to avoid the production of new waste by using non-recycled cellophane reels, but above all to recycle material from other companies in the form of packaging.

Furthermore, to reduce the use of materials and volumes, we use Cushion Paper, a special type of corrugated cardboard, for order packaging. This solution allows us to protect each individual pot, reducing the volume of the final package by 50% compared to the previously used polystyrene.

FOOD SAFETY

We are constantly striving to implement actions to ensure excellent food safety and an organoleptic profile of the highest quality.

.IFS CERTIFICATION

In addition to the necessary adoption of the food safety and hygiene self-monitoring manual required by legislation, we strive annually to achieve IFS certification with the highest rating.

We are proud to have achieved IFS certification on all product streams, including outsourced ones, with a score of 96.42% for the year 2022.

IFS certification involves strict control protocols. We constantly carry out level 2 checks on the production line, i.e. each check is further verified by a second operator.

The raw material, after being checked by our in-house staff and our external consultants by means of microbiological and organoleptic

analyses, is sorted through two separate processes using blue and white sliding mats, which make it possible to highlight any foreign bodies or defects in the product.

The production line is structured in such a way as to prevent contact with potentially polluting external agents and is constantly monitored by various managers and machines in the line, such as a metal detector.

The IFS certification also includes a security system designed to defend the product from possible internal and external attacks or boycotts, known as ‘food defence’, which we adhere to scrupulously following the guidelines indicated.

CONSULTING

We have been in this business for over 55 years, and we constantly call on external experts to ensure accurate quality control and continuous training of our team.

To this end, we rely on a mycologist who carries out thorough checks on all our porcini mushrooms to define their organoleptic quality and microbiological profile.

In addition, we provide our staff with regular training to acquire the ability to recognise and select porcini mushrooms according to their quality.

Monthly chemical and microbiological analyses are carried out on raw materials and finished products to ensure the food safety of our preserves.

Finally, we perform annual sensory and microbiological analyses on end-of-life products to study their behaviour over the years.

55 YEARS OF KNOW-HOW

.THE IMPORTANCE OF KNOW-HOW

F.lli Belotti is a company that was founded and has grown under the leadership of the Belotti family, which has been handing down its know-how and experience in the sector for generations.

Consolidated experience and the use of state-of-the-art technology for food analysis allow us to guarantee a high quality and unique product year after year. Every single jar is the result of years of research, testing and experimentation, which are painstakingly documented to continuously enrich our know-how.

Since the earliest historical recipe books, the Belotti family has always taken care to meticulously record its knowledge, with the aim of preserving it, enriching it and passing it on from generation to generation.

.INDUSTRIAL SAFETY AND ARTISAN QUALITY

Certifications, laboratory analyses and regular consultancy make our product impeccable from a food safety point of view.

However, we do not limit ourselves to this. For us, a product must not only be safe, but also organoleptically outstanding.

Therefore, we scrupulously follow traditional recipes in our production and, despite the use of state-of-the-art machines, each step of the process is carefully monitored by our highly trained and experienced staff.

It is only thanks to this artisanal approach, together with the strictest food safety standards, that we are able to guarantee a product of the highest quality.

.THE ACADEMY

Our daily commitment to the selection of raw materials is the fundamental prerequisite for creating a product of excellence.

Therefore, we pay special attention to the choice of suppliers and the selection of vegetables, aware that only quality raw material can guarantee an excellent product.

In detail, we have established close cooperation with local farmers specialising in the cultivation of the moscatelli gherkins, with whom we are experimenting new sowing methods and training new farmers, in order to ensure more and more sustainable cultivation of this historic local product.

Although it is becoming increasingly difficult to cultivate, the moscatelli gherkins are of great importance for the region, and we are therefore also committed economically to their preservation by trying to make this speciality known worldwide.

• **F.LLI BELOTTI S.R.L.** •

Abbazia di Albino - 24021
Via Tribulina, 12 (BG) - Italy

Tel. + 39 035 770006
commerciale@belotticonsERVE.it
www.belotticonsERVE.it