



*Noi dall'Italia
conserviamo sapori
e tradizioni*

From Italy taste and tradition

catalogo prodotti *product catalog*

*Noi dall'Italia
conserviamo sapori
e tradizioni*



conserviamo sapori e tradizioni





Da tre generazioni conserviamo sapori e tradizioni

We have been preserving flavours and traditions for three generations

L'Ortoconserviera Cameranesa è un'azienda agroalimentare che produce, conserva e commercializza prodotti sott'olio da ormai tre generazioni.

Con passione ed esperienza, preserva e tramanda ricette e sapori legati al territorio marchigiano e alle sue tradizioni.

Già nei lontani anni '30, nella campagna anconetana, nel cuore d'Italia, la Famiglia Giacchetti commerciava e mediava prodotti agricoli tra i quali le olive. Successivamente Marino Giacchetti, figlio del cav Enrico iniziò a confezionare e commercializzare olive verdi e nere. Dal 1984, con l'entrata in azienda del figlio Maurizio, inizia la vera e propria evoluzione della Ortoconserviera, che diventa un'azienda di produzione e trasformazione di moltissimi prodotti agricoli, per conservare sott'olio i deliziosi frutti della terra: pomodori, carciofi antipasti, olive, l'oliva alla marchigiana.

Oggi è possibile gustare ogni varietà di ortaggi, consumati anche fuori stagione e portati sulla tavola nelle più svariate occasioni. In breve tempo l'Ortoconserviera Cameranesa si è affermata a livello nazionale per la qualità dei suoi prodotti, espressione delle nostre migliori tradizioni. E così da ormai tre generazioni questa azienda tramanda ricette e sapori legati soprattutto al territorio marchigiano dove il sapere contadino si riscopre anche nella cucina. Le diverse linee produttive dell'Ortoconserviera Cameranesa sono introdotte nel territorio nazionale attraverso diversi canali di distribuzione della GD, DO e HO.RE.CA nei reparti della gastronomia, scatolame e ortofrutta. Grazie al riscontro positivo del mercato italiano l'azienda da anni ha portato i propri prodotti in decine di paesi europei e mondiali, in America, dove da anni ha una sede distributiva, fino all'estremo oriente. Questo anche grazie ad una sempre maggiore richiesta di un prodotto che rispecchia al meglio il connubio tra qualità, innovazione e conservazione delle tradizioni.



Ortoconserviera Cameranesa is an agri-food company that has been producing, preserving and selling in oil products for three generations.

Grounding on its longstanding passion and experience, Ortoconserviera Cameranesa preserves and passes on typical recipes and flavours of Marche region.

The Giacchetti family started trading agricultural products since the late 1930s. Green and black olives were their most important product: they were packed and sold especially in the countryside around Ancona.

The company underwent evolution in 1984, when Maurizio Giacchetti renewed the whole process of production and transformation of agricultural products in order to preserve the delicious fruits of Marche's earth (tomatoes, artichokes, and naturally olives) with a modern "in oil technique".

In such a way it was finally possible to satisfy consumers' needs anytime, selling every variety of vegetables even out season.

Ortoconserviera Cameranesa established itself at national level

for the quality of its products, and it has maintained its high standards to date. The company continues nowadays to pass on recipes and flavours purely connected to Marche Region, where traditional farming knowledge can be tasted in any genuine and healthy fruit of the earth. The various production lines of Cameranesa Ortoconserviera are introduced in Italy through various distribution channels (organized mass distribution and HORECA) in the sectors of gastronomy, canned goods, fruit and vegetables.

Thanks to the positive response of the Italian market, the company has decided to expand its market presence abroad, with particular attention to Europe, America and the Far East.

This new strategy stems from a growing demand of products reflecting the combination of quality, innovation and retention of cultural traditions.





Una scelta di qualità, dal campo alla tavola

A quality choice, from farm to table

L'Ortoconserviera Cameranesa segue tutta la filiera produttiva con un approccio "dal campo alla tavola": si inizia con la selezione della materia prima direttamente nelle zone di origine al fine di valutare accuratamente i fornitori. Le materie prime vengono successivamente sottoposte ad accurati controlli interni atti a verificare la conformità agli standard qualitativi aziendali e alle esigenze produttive. Solo dopo aver valutato l'idoneità e conformità, i prodotti vengono avviati alle successive fasi di lavorazione e confezionamento.



L'Ortoconserviera Cameranesa ha come obiettivo principale quello di inserire sul mercato prodotti di alta qualità e allo stesso tempo attenti alla sicurezza del consumatore finale. Per questo motivo l'azienda si avvale di un piano HACCP, ovvero un insieme di procedure di controllo preventivo volto ad individuare i possibili punti critici (di natura fisica, chimica e microbiologica) per evitare la contaminazione degli alimenti; una volta individuati, i punti critici vanno monitorati costantemente e vengono congiuntamente attuate delle azioni preventive affinché il prodotto finale risulti garantito e sicuro per essere consumato.

Ortoconserviera Cameranesa monitors the whole production process with a "from farm to table" approach: firstly raw materials are directly selected in the place of origin to carefully assess the suppliers. Raw materials are then subjected to careful internal controls to check whether they are compliant with the company qualitative standards and productive needs. Only after their compliance and suitability have been assessed, the products are moved to the following processing and packaging phases.



The main goal of Ortoconserviera Cameranesa is to place on the market high quality products, which are also safe for consumers.

For this reason, the company has an HACCP plan, namely uses a series of preventive control procedures, aimed at identifying possible critical points (of physical, chemical and microbiological nature) to prevent food contamination; after having been identified, critical points shall be constantly monitored and preventive actions shall be taken to ensure that the final product is guaranteed as safe for consumption.



Abbracciando questa filosofia l'azienda negli ultimi anni ha conseguito le certificazioni BRC ed IFS, importanti nel campo della sicurezza alimentare, rintracciabilità, gestione della qualità, rispetto dell'ambiente e nella filiera di fornitura di prodotti alla Grande Distribuzione Organizzata (GDO), riconosciute ed utilizzate a livello internazionale e, per l'oliva in salamoia, la certificazione KOSHER.

Inoltre ha ottenuto dal MIPAAF AGRICOLTURA ITALIA la CERTIFICAZIONE BIOLOGICA per l'Oliva alla Marchigiana. L'Ortoconserviera Cameranesa, da sempre attenta alle esigenze dei consumatori, sta sviluppando una cultura BIO con nuovi prodotti biologici, per garantire prodotti agricoli sani, coltivati senza trattamenti chimici. Per garantire un controllo continuo sul prodotto, l'azienda ha un laboratorio interno dove vengono controllate al microscopio le materie prime, registrate analisi chimiche, microbiologiche e nutrizionali, effettuate prove di conservazione e provate nuove ricette. Ci si avvale comunque anche di laboratori esterni certificati ACCREDIA per le analisi chimico-fisiche, di shelf-life, microbiologiche e nutrizionali.

Thanks to this philosophy, the company has recently achieved two important certifications regarding food safety, traceability, quality management, environmental protection and the product supply chain in the organized mass distribution channel (GDO): BRC and IFS and KOSHER.

Furthermore, it has obtained from the MIPAAF AGRICULTURE ITALY the BIOLOGICAL CERTIFICATION for Marche style Olives. The Cameranesa Ortoconserviera, always attentive to the needs of consumers, is also developing a BIO culture with new organic products, aimed at guaranteeing healthy agricultural products cultivated without chemical treatments.

In addition, in order to ensure a constant product control, the company has a corporate laboratory where analyses on the salinity and ph of raw materials are carried out and where chemical, microbiological and nutritional analyses are recorded, as well as new recipes testing.

ACCREDIA-certified external laboratories are also used for chemical-physical, of shelf-life type, microbiological and nutritional analyses.







Nuovi progetti, ricerca e certificazioni

New projects, research and certifications

Ortoconserviera vuol dire anche innovazione e ricerca di prodotti unici nel loro genere che si distinguono sul mercato perché attenti alle richieste ed esigenze salutistiche del consumatore finale.

Ortoconserviera vuol dire anche innovazione e ricerca di prodotti unici nel loro genere che si distinguono sul mercato perché attenti alle richieste ed esigenze salutistiche del consumatore finale.

Dalla collaborazione con l'Università di Camerino, nasce ad esempio l'idea del CURCUMAGLIO, ovvero spicchi di aglio "che non sa di aglio" con aggiunta di curcuma e semi di lino. Lo studio dell'Università ha dimostrato che il processo di marinatura brevettato dall'azienda mantiene inalterata l'allina e dona al prodotto un sapore molto delicato. Il CURCUMAGLIO è il punto di incontro tra un prodotto che non sia soltanto buono a tavola, ma che sia considerato anche un functional food ovvero cibo che presenta proprietà funzionali e certificate.

L'Ortoconserviera ha intrapreso anche l'iter per il disciplinare QM e per il biologico. QM è un marchio di qualità collettivo istituito dalla Regione Marche ed approvato dalla Commissione Europea, e rappresenta uno strumento di valorizzazione del sistema agroalimentare marchigiano. Con l'applicazione del marchio QM, viene promossa e favorita la produzione e la diffusione dei prodotti agricoli ed alimentari, basandosi sui principi di regolamentazione in materia di sicurezza alimentare. La Regione Marche, titolare del marchio, svolge la funzione di garante. A partire dal 2018 Ortoconserviera proporrà anche una linea di articoli CERTIFICATI BIO come sinonimo di garanzia di prodotti più sani e naturali per il consumatore finale, poiché privi di fitofarmaci, pesticidi, anticriptogamici e OGM. Tutto ciò a vantaggio di un cibo più naturale ed ecosostenibile che risponda alle reali esigenze biologiche del nostro organismo rispetto agli alimenti sofisticati. In questo tipo di progetto rientra l'Oliva alla Marchigiana, la cui ricetta ogni anno viene prodotta con piccoli affinamenti, in modo da renderla sempre più simile a quella che tradizionalmente si faceva una volta nelle case.

Ortoconserviera also focuses on innovation and on the research of products, which are unique on the market, consumers' demand and healthy needs are indeed of the utmost importance.

The cooperation with the University of Camerino led, for example, to the CURCUMAGLIO idea, namely garlic cloves "not tasting like garlic" with the addition of turmeric and flaxseed.

The study made by the University showed that the marination process, patented by the company, keeps alline unaltered and gives the product a very delicate flavour. CURCUMAGLIO is a product, which is not only good, but also a functional food, a kind of food with certified functional properties.

Ortoconserviera has also started the process to get the QM and organic certification.

QM is a collective regional mark of quality, created by the Marche region and approved by the European Commission, and is an instrument to enhance the regional agricultural and food system. The application of the QM mark promotes the production and diffusion of agricultural and food products, based on the regulatory principles regarding food safety. The Marche region, as mark holder, works as guarantor. Starting from 2018, Ortoconserviera will also offer a line of ORGANIC CERTIFIED products, thus ensuring healthier and more natural products for consumers, without phytopharmaceuticals, pesticides, fungicides and GMOs. The result is more natural and environmentally friendly food meeting the real biological needs of our body, unlike sophisticated food.

The Oliva alla Marchigiana (Marchigian-recipe olive) is also part of this project, its recipe was modified over the last years to make it closest to the traditional one, as it was made in houses.



Olive sceltissime di varietà leccino o raggia, da coltivazioni tradizionali, prodotte da Agricoltura Biologica.

Tutti gli ingredienti compreso l'Olio Extra Vergine di Oliva sono rigorosamente Bio.

Processo garantito e certificato dal marchio QM Qualità Marchigiana

PRODOTTO BIOLOGICO

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA



OPERATORE CONTROLLATO
N. 47189



100%
italian
product



Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
termopacco vaso Kg 0,16	8000788116018	0,16	6	2,115	20,4x13x8,5	34	10	340	40	12	480
espositore vaso Kg 0,16	8000788116018	0,16	12	2,315	27,5x26,5x9	14	10	140	18	10	180
vaschetta Kg 1,90	8000788115981	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160
secchiello Kg 0,28	8000788116063	0,28	12	3,36	36,5x 24x11,5	9	9	81	12	9	108

L'Oliva alla Marchigiana® Bio

Seasoned black "Olives alla Marchigiana" Bio

L'Oliva alla marchigiana di nostra produzione ripropone la gustosa ricetta della tradizione marchigiana, esattamente come si faceva una volta nelle case. Si scelgono le olive di varietà leccino per calibro e colore da coltivazioni tradizionali con un processo esperto e accurato. Successivamente vengono marinate con sale fino, finocchio selvatico e aglio a spicchi e poste in barili che vengono girati giornalmente fino alla loro naturale maturazione. Al momento della lavorazione viene aggiunto solamente il peperoncino frantumato.

Possono essere servite come aperitivo insieme a taglieri di salumi e formaggi o essere utilizzate come condimento per la preparazione di piatti di carne e pesce. È tradizione servire questo frutto in un piatto decorato con fette di arancio disposte a formare un cerchio, con al centro le olive.

The Marchigian recipe olive, which we produce, repropose the ancient and tasty recipe of the Marche tradition, just like once upon a time in houses. Olives of Leccino variety come from organic farming, with a process which is guaranteed and certified by the QM (Quality Marche) mark. They are rigorously selected by size and colour, marinated with salt, wild fennel and garlic cloves. They are later stored in hermetically sealed barrels, which are rotated daily until their natural maturation. During the processing, only smashed chilli pepper is added. They may be served as appetizer together with cured meat and cheese or be used as seasoning when preparing meat or fish dishes. Alternatively, it is traditional to serve this fruit in a plate decorated with slices of orange arranged in a circle, and the olives in the center.



vaso Kg 0,16



espositore vaso Kg 0,16



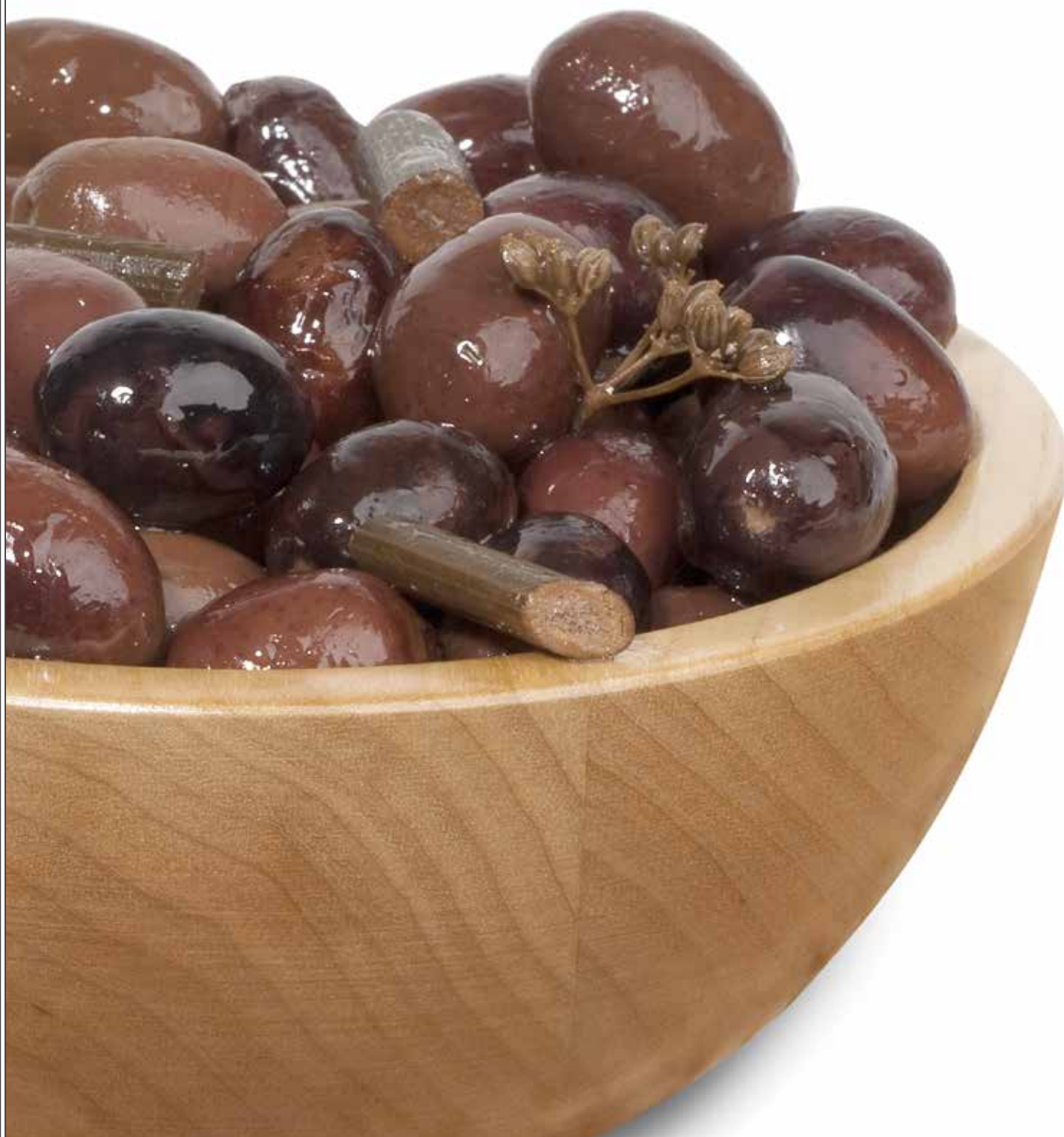
vaschetta Kg 1,90



secchiello Kg 0,28



espositore secchiello Kg 0,28





L'oliva alla marchigiana

Seasoned black olives "alla marchigiana"

L'Oliva alla marchigiana di nostra produzione ripropone la gustosa ricetta della tradizione marchigiana, esattamente come si faceva una volta nelle case.

Si scelgono le olive di varietà leccino per calibro e colore da coltivazioni tradizionali con un processo esperto e accurato. Successivamente vengono marinate con sale fino, finocchio selvatico e aglio a spicchi e poste in barili che vengono girati giornalmente fino alla loro naturale maturazione.

Al momento della lavorazione viene aggiunto solamente il peperoncino frantumato.

Possono essere servite come aperitivo insieme a taglieri di salumi e formaggi o essere utilizzate come condimento per la preparazione di piatti di carne e pesce.

The Marchigian recipe olive, which we produce, repropose the ancient and tasty recipe of the Marche tradition, just like once upon a time in houses.

Olives of Leccino variety are chosen by size and colour from traditional cultivations with an accurate and expert process. Later they are marinated with fine salt, wild fennel and garlic cloves and are stored in barrels which are rotated daily until their natural maturation.

During the processing, only smashed chilli pepper is added.

They may be served as appetizer together with cured meat and cheese or as a side dish when preparing meat or fish.



vaso Kg 2,55



vaso Kg 1,36



vaschetta Kg 1,90

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaso Kg 2,55	8000788003035	2,55	2	8,365	27x13,5x25,5	20	4	80	28	5	140
vaso Kg 1,36	8000788105036	1,36	4	8,915	23x23x19,5	15	6	90	20	6	120
vaschetta Kg 1,90	80368343	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160



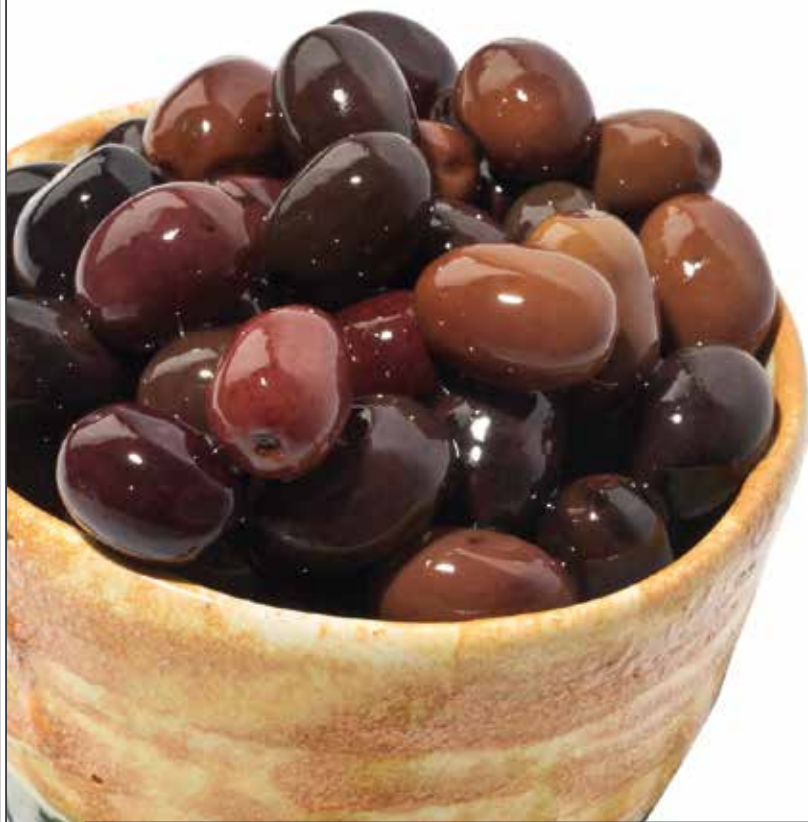
Olive nere Taggiasca

Taggiasca olives

Originarie della provincia di Imperia e in particolare della città di Taggia da cui prendono il nome. Hanno un sapore leggermente amaro e si prestano agli utilizzi più disparati in cucina, da gustare da sole come aperitivo o come prezioso condimento di primi e secondi piatti.

Questa oliva viene utilizzata come ingrediente per primi e secondi piatti, in particolare per quelli a base di pesce.

Originating from the province of imperia and, particularly, from the city of Taggia, from which they take their name. They have a slightly bitter taste and can be used in the most varied ways. They can be served alone as appetizer or as a precious seasoning for first or second courses. This olive is used as an ingredient for first and second courses, especially for those based on fish.



vaschetta Kg 1,90

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaschetta Kg 1,90	8000788106965	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160



Olive nere Taggiasca denocciolate

Black pitted Taggiasca olives

Sono olive taggiasca nella versione denocciata dal sapore leggermente amaro. Si prestano ad essere gustate da sole come aperitivo o come prezioso condimento di primi e secondi piatti, in particolare per quelli a base di pesce.

These olives, of taggiasca variety, are pitted and have a slightly bitter taste. They can be served alone as appetizer or as a precious seasoning for first or second courses, in particular for those based on fish.



secchiello Kg 0,90



vaschetta Kg 1,90

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaschetta Kg 1,90	8000788115448	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160
secchiello Kg 0,90	8000788116094	0,90	6	6,62	39x25x15	9	7	63	12	12	144



Olive nere "Nostraline"

Nostraline olives

Olive dalla forma affusolata e dal colore violaceo. Vengono proposte al naturale per mantenere il loro sapore asprigno e leggermente vinoso. Sono ideali in cucina come condimento di primi piatti di pesce e carne.

Olives with tapered shape and violet colour. They are served with no seasoning, so that their sour and slightly wine-like taste is left intact. Perfect to enrich first courses of meat or fish.



secchiello Kg 2,90

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
secchiello Kg 2,90	8000788110771	2,90	2	6,66	38x25x15	7	8	56	10	12	120



Olive nere Gaeta D.O.P

Black Gaeta olives

Provenienti dalle campagne intorno Gaeta, sono caratterizzate da una forma leggermente affusolata, dal colore violaceo e dal sapore asprigno e leggermente vinoso. Vengono proposte al naturale così da mantenere intatto il loro gusto. Sono ideali in cucina come ingrediente per primi e secondi piatti, in particolare per quelli a base di pesce.

These olives originate from the countryside around Gaeta and are characterized by a slightly tapered shape, a violet colour and a sour and slightly wine-like taste. They are served with no seasoning, so that their taste is left intact. Perfect to enrich first courses of meat or fish.



secchiello Kg 2,90 - prodotto non pastorizzato

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
secchiello Kg 2,90	8000788111617	2,90	2	6,66	38x25x15	7	8	56	10	12	120



Olive nere "alla casereccia"

Black seasoned olives "alla casereccia"

Dopo un processo di essiccazione al forno queste olive vengono condite con rosmarino. Il prodotto conserva il sapore amarognolo delle olive fresche. Sono ideali come "apericena".

After being dried in the oven, these olives are seasoned with rosemary. The product preserves the slightly bitter taste of fresh olives. Perfect as starter.



vaschetta Kg 1,90

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaschetta Kg 1,90	8000788100055	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160



Olive nere al forno

Black oven roasted olives

Sono olive essicate al forno condite con una miscela di spezie. Hanno un sapore deciso e molto saporito, possono essere gustate da sole o abbinate a piatti di carne.

These olives are dried in the oven and seasoned with a mixture of spices. They have a strong and very savoury taste and may be served alone or combined with meat.



secchiello Kg 2,90 - prodotto non pastorizzato

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
secchiello Kg 2,90	8000788111457	2,90	2	6,66	38x25x15	7	8	56	10	12	120



Mix di olive con curcuma

Mixed olives with turmeric



vaschetta Kg 1,90

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaschetta Kg 1,90	8000788115035	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160

È un mix formato da olive nere e olive verdi farcite con pasta di peperone e successivamente condito con spezie, pepe nero e curcuma. Una proposta perfetta per gli aperitivi.

It is a perfect mix of black and green olives, stuffed with pepper paste and then seasoned with spices, black pepper and turmeric. A perfect proposal for aperitifs.





Olive nere Leccino denocciolate

Black pitted "Leccino" olives



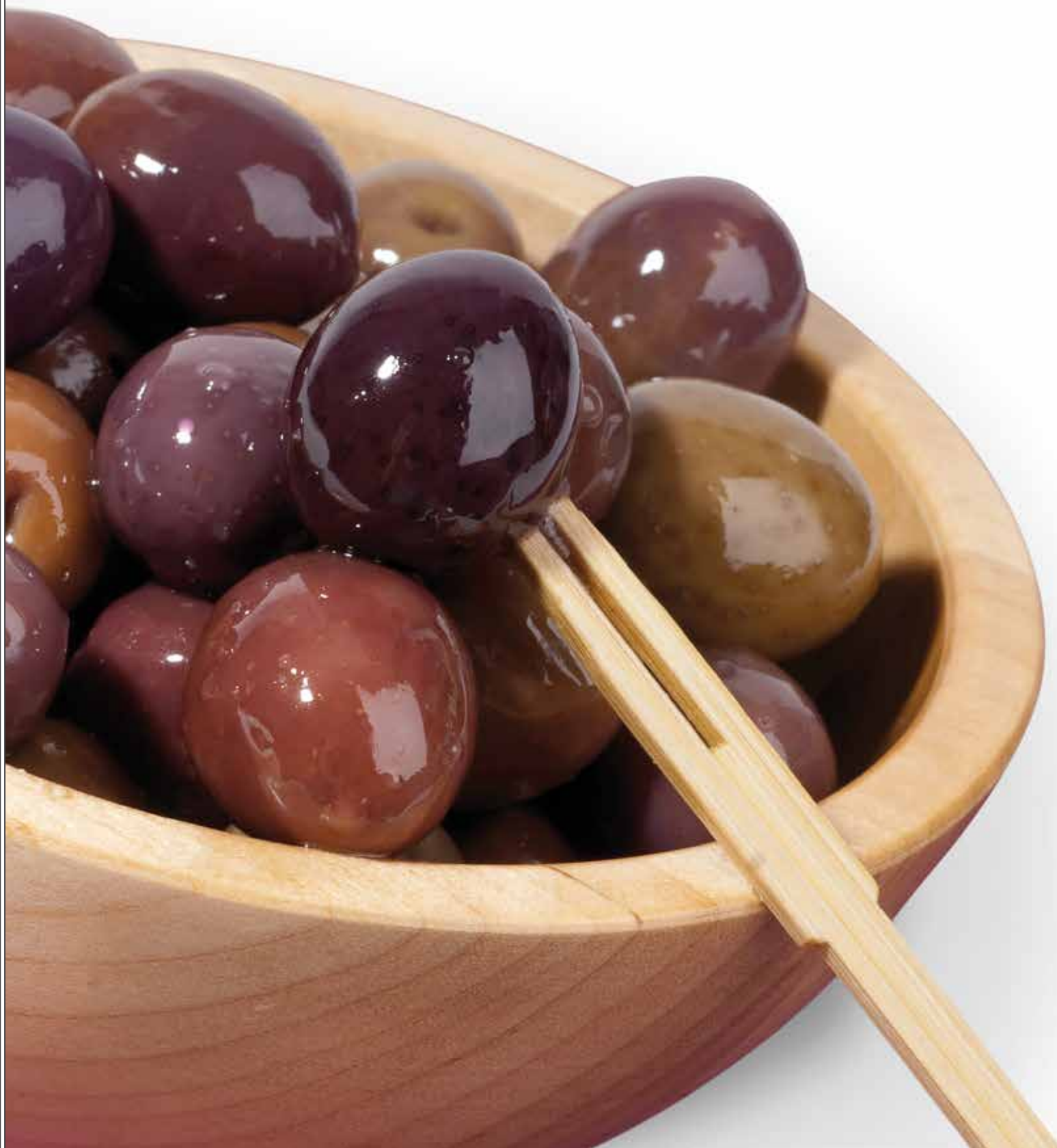
secchiello Kg 2,70

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
secchiello Kg 2,70	8000788112843	2,90	2	6,66	38x25x15	7	8	56	10	12	120

Sono olive di piccole dimensioni caratterizzate da un sapore delicato e fruttato. In quanto denocciolate, esse si usano come ingrediente principe in cucina.

These olives are small-sized and have a delicate and fruity flavour. As they are pitted, they can be served and used as principal ingredient.







Olive nere "Morate"

Black olives "Morate"

Importate direttamente dai luoghi di produzione e successivamente da noi lavorate, queste olive si caratterizzano per un gusto leggermente amarognolo. Possono essere usate per la preparazione di insalate greche o come accompagnamento a secondi piatti.

Directly imported from their place of origin and processed here, these olives have a slightly bitter taste.

They may be used to prepare greek salads or as a side dish with meat.



vaschetta Kg 1,90

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaschetta Kg 1,90	80368397	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160





Olive nere "La bella di Cerignola"

Black olives "La bella di Cerignola"

Grazie ad un lungo processo di lavorazione queste olive hanno un gusto caratteristico e una leggera profumazione. Sono ideali come antipasto.

Thanks to a long processing, these olives of the variety "la bella di cerignola" become darker and sweeter. They have a very peculiar taste and a light fragrance. They are perfect, if combined with salads, they can also be used to prepare appetizers and snacks.



latta Kg 4,00

Confezione	EAN	Peso netto Net weight Kg	Pezzi per collo Units per case	Peso collo Case weight Kg	Dim. Collo Case Dim. cm LxLxH	Composizione Pallet - Pallet composition					
						EUR			US		
						Colli/strato Cases/layer	Nr.strati Nr. layers	Tot. colli Tot. cases	Colli/strato Cases/layer	Nr.strati Nr. layers	Tot. colli Tot. cases
latta Kg 4,00	8000788101717 size 7/8 80368434 size 11/12	4,00	2	9,10	31x13,5x24,5	17	5	85	21	5	105



Sono olive d'importazione proposte nelle tre versioni con nocciolo, senza nocciolo e tagliate a rondelle.

Le olive intere e denocciolate possono essere utilizzate come condimento di insalate e paste fredde, mentre le olive a rondelle possono essere impiegate per farcire pizze e tramezzini.

.....
These olives are imported and are available in the three versions: with pit, without pit and round-sliced.

Whole and pitted olives may be used to enrich salads and cold pasta, while round-sliced olives may be used on pizza and tramezzino sandwiches.





Olive nere denocciolate

Black pitted olives

latta
Kg 4,10



latta
Kg 0,35



Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
latta Kg 4,10	8000788106088 size 28/32	4,10	3	14,70	31x13,5x24,5	11	5	55	14	5	70
latta Kg 0,35	8000788106538 size 28/32	0,35	12	4,90	28 x 21 x 13	14	10	140	22	10	220



Olive nere a rondelle

Black slices olives

latta
Kg 4,10



Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
latta Kg 4,10	8000788101779	4,10	3	14,70	31x13,5x24,5	11	5	55	14	5	70



Olive nere intere

Black olives

latta
Kg 4,10



Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
latta Kg 4,10	8000788053030 size 28/32	4,10	3	14,70	31x13,5x24,5	11	5	55	14	5	70





Olive verdi schiacciate condite

Green spicy sicilian cracked olives

Tipiche della regione Sicilia, queste olive riprendono un'antica ricetta della tradizione sicula avendo come caratteristica un sapore corposo e leggermente piccante.

Sono molto gustose e stuzzicanti e si accompagnano molto bene a salumi e formaggi.

Typical of Sicily, these olives are prepared according to an ancient recipe of sicilian tradition, their peculiar feature is a full-bodied and slightly spicy flavour.

They are very tasty and appetizing and combine very well with cured meat and cheese.



secchiello Kg 2,90

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
secchiello Kg 2,90	8000788111198	2,90	2	6,66	38x25x15	7	8	56	10	12	120





Olive verdi denocciolate piccanti al limone

Green spicy pitted olives with lemon

Sono caratterizzate dal gusto forte e piccante dovuto alla presenza dei peperoni rossi a rondelle. L'aggiunta di bucce di limone ne dà un sapore agrumato e fresco. Ideali come antipasto e come contorno.

They are characterized by the strong and spicy taste of red pepper rings. The presence of lemon peel makes their flavour fresh and lime-like. Perfect as starter or side dish.



secchiello Kg 2,90

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
secchiello Kg 2,90	8000788110733	2,90	2	6,66	38x25x15	7	8	56	10	12	120





Olive verdi "Castelvetrano" intere

Green olives "Castelvetrano"

Sono olive provenienti dal territorio siciliano e in particolare dal territorio circostante la città di Castelvetrano da cui prendono il nome; hanno una tipica forma tondeggiante e un colore verde intenso.

La polpa morbida e densa conferisce un sapore fruttato e molto delicato. Usata in cucina o da gustare al naturale.

These olives originate from sicily and, in particular, from the area around the city of Castelvetrano, which they are named after; they have a typical round shape and an intense green colour.

The soft and dense flesh gives them a fruity and very delicate flavour. It may be used as a seasoning or served alone.



latta Kg 4,00 - Solo per mercato US - for US market only

Confezione	UPC	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
latta Kg 4,00	605656002288	4,00	2	9,10	31x13,5x24,5	17	5	85	21	5	105





Olive verdi farcite giganti condite

Seasoned giant stuffed green olives

Sono olive denocciolate e farcite con pasta di peperone che conferisce loro un sapore gradevole ed un aspetto invitante. Vengono apprezzate come completamento di aperitivi

They are pitted olives, stuffed with pepper paste, which gives them a pleasant flavour and makes them appealing. Perfect as side dish appetizer.



vaschetta Kg 1,90

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaschetta Kg 1,90	8000788104978	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160





Olive verdi "La bella di Cerignola"

Green Olives "La bella di Cerignola"

Grazie ad un lungo processo di lavorazione queste olive della varietà "la bella di Cerignola" acquistano una colorazione scura e un gusto dolce. Hanno un gusto caratteristico e una leggera profumazione.

Sono ottime in abbinamento ad insalate, o possono essere usate per preparare aperitivi e stuzzichini.

They are a product of excellence of Italian cuisine, they originate from Apulia and, particularly, from the area of Cerignola, which they are named after. They can be recognized thanks to their big size and juicy flavour of the flesh, which make them famous in Italy and abroad.

They may be served alone as an appetizer or as a side dish with starters or meat second courses.



vaso Kg 2,90



vaso Kg 0,97



latta Kg 4,00

Confezione	EAN	Peso netto Net weight Kg	Pezzi per collo Units per case	Peso collo Case weight Kg	Dim. Collo Case Dim. cm LxLxH	Composizione Pallet - Pallet composition					
						EUR			US		
						Colli/strato Cases/layer	Nr.strati Nr. layers	Tot. colli Tot. cases	Colli/strato Cases/layer	Nr.strati Nr. layers	Tot. colli Tot. cases
vaso Kg 2,90	8000788001017 size 7/8 8000788001215 size 10/11	2,90	2	8,365	27x13,5x25,5	20	4	80	28	5	140
vaso Kg 0,97	8000788102882	0,97	6	8,7	31,5x21x16	12	7	84	16	7	112
latta Kg 4,00	8000788102066 size 7/8 8000788036040 size 11/12	4,00	2	9,10	31x13,5x24,5	17	5	85	21	5	105



Sono olive d'importazione proposte nelle tre versioni con nocciolo, senza nocciolo e tagliate a rondelle.

Le olive intere e denocciolate possono essere utilizzate come condimento di insalate e paste fredde, mentre le olive a rondelle possono essere impiegate per farcire pizze e tramezzini.

These olives are imported and are available in the three versions: with pit, without pit and round-sliced.

Whole and pitted olives may be used to enrich salads and cold pasta, while round-sliced olives may be used on pizza and tramezzino sandwiches.





Olive verdi intere

Green olives



latta
Kg 4,10

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
latta Kg 4,10	8000788101793 size 28/32	4,10	3	14,70	31x13,5x24,5	11	5	55	14	5	70



Olive verdi rondelle

Green sliced olives



latta
Kg 4,10

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
latta Kg 4,10	8000788100451	4,10	3	14,70	31x13,5x24,5	11	5	55	14	5	70



Olive verdi denocciolate

Green pitted olives



latta
Kg 4,10

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
latta Kg 4,10	8000788104657 size 28/32	4,10	3	14,70	31x13,5x24,5	11	5	55	14	5	70



Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
termopacco vaso Kg 0,19	8000788115240	0,19	6	2,115	20,4x13x8,5	34	10	340	40	12	480
espositore vaso Kg 0,19	8000788115240	0,19	12	2,315	27,5x26,5x9	14	10	140	18	10	180
vaso Kg 0,97	8000788115738	0,97	6	8,7	31,5x21x16	12	7	84	16	7	112
secchiello Kg 0,35	8000788116070	0,35	12	3,36	36,5x24x11,5	9	9	81	12	9	108

Curcumaglio

A PROVA DI BACIO

l'aglio che non sa di aglio

"Curcumaglio" aglio con curcuma e semi di lino

Mild marinated garlic with turmeric

Sono spicchi di aglio marinati e conditi con curcuma e semi di lino. Il nostro processo brevettato di marinatura, rende questo "aglio che non sa di aglio" un prodotto dal gusto dolce e delicato, altamente digeribile ed elimina il problema di alitosi. Sono queste caratteristiche a rendere il curcumaglio un alimento funzionale che può essere utilizzato per accompagnare un aperitivo, nelle insalate, nei secondi piatti di carne e di pesce, come condimento della pasta, per arricchire uno spuntino. È un prodotto adatto a vegetariani e vegani.

These slices of marinated garlic are seasoned with turmeric and flaxseed oil.

Our patented marination process makes this "garlic not tasting like garlic" a sweet and delicate tasting product, which is highly digestible and removes the problem of halitosis.

These features make Curcumaglio a functional food which may be used as appetizer, to enrich salads, fish and meat second courses, pasta, or a snack.

Suitable for vegetarians and vegans.



vaso Kg 0,97



vaso Kg 0,19



espositore vaso Kg 0,19



secchiello kg 0,35



espositore secchiello Kg 0,35



Aglio marinato

Mild marinated garlic



vaso Kg 0,97



vaso Kg 0,19

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaso Kg 0,97	8000788103148	0,97	6	8,7	31,5x21x16	12	7	84	16	7	112
vaso Kg 0,19	80007881028444	0,19	6	4,23	26x19,5x8,5	16	10	160	22	12	264

Sono spicchi di aglio marinati e conditi con spezie e pomodori secchi che ne conferiscono un gusto saporito. La nostra particolare lavorazione elimina il sapore forte tipico dell'aglio, creando un prodotto gustoso e croccante. Per tali motivi, questo "aglio che non sa di aglio" può benissimo essere gustato così com'è.

.....
These slices of marinated garlic are seasoned with spices and dried tomatoes, the result is a savoury taste. Our peculiar processing removes the typical strong taste of garlic, so the product is tasty and crunchy. For these reasons, this kind of "garlic not tasting like garlic" is also perfect alone.





Piccaglio, aglio marinato piccante

Spicy marinated garlic "Piccaglio"



vaso Kg 0,97

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaso Kg 0,97	8000788103216	0,97	6	8,7	31,5x21x16	12	7	84	16	7	112

È un aglio croccante dal gusto deciso e leggermente piccante dovuto all'aggiunta di spezie, capperi e concentrato di pomodoro che conferisce al prodotto la colorazione rossastra. Ideale da gustare da solo come aperitivo.

This crunchy garlic has a strong and slightly spicy taste, as spices, capers and concentrate of tomato (giving the product a reddish colour) are added. Perfect alone as appetizer.







Carciofi con gambo

Artichoke with stem

Attentamente selezionati fin dalle terre di origine, questi carciofi interi con gambo conservano la loro consistenza e il loro sapore naturale.

La semplice aggiunta di prezzemolo e aglio li rendono ideali da gustare come antipasto o contorno di piatti di carne.

Carefully selected already in their land of origin, these whole artichokes with stem still preserve their consistency and their natural flavour.

The addition of parsley and garlic makes them perfect as starter or side dish for meat courses.



vaso Kg 0,97



latta Kg 2,40



vaschetta Kg 1,90

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaso Kg 0,97	8011953500556	0,97	6	8,7	31,5x21x16	12	7	84	16	7	112
latta Kg 2,40	8000788106804	2,40	6	16,20	46,5x31x15	5	10	50	7	10	70
vaschetta Kg 1,90	80368359	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160





Carciobuono

Artichokes hearts "Carciobuono"

Sono carciofi attentamente selezionati che arrivano dai luoghi di origine ancora crudi per mantenere la fragranza originaria. Nel nostro stabilimento vengono leggermente scottati e conditi con olio. La scelta di non aggiungere spezie o aromi ne lascia inalterato il sapore naturale e delicato. Sono ideali come accompagnamento o da gustare da soli.

These carefully selected artichokes arrive still raw to keep their original fragrance. In our plant, they are just slightly browned and dressed with oil.

No spices nor aromas are added so that their natural and delicate taste is kept unaltered.

Perfect combined or alone.



vaso Kg 0,97

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaso Kg 0,97	8000788102790	0,97	6	8,7	31,5x21x16	12	7	84	16	7	112



Carciofi fini

Baby artichoke hearts



vaso Kg 2,90



vaschetta Kg 1,90

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaso Kg 2,90	8000788006142	2,90	2	8,365	27x13,5x25,5	20	4	80	28	5	140
vaschetta Kg 1,90	80368328	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160

Di piccolo calibro. Vengono cotti con tutta la buccia e poi puliti, in modo da mantenere una colorazione piuttosto chiara, subito dopo vengono confezionati e conservati direttamente in vaso, senza l'aggiunta di spezie, per mantenere inalterato il gusto del carciofo fresco. Ideali come antipasto o contorno.

Small artichokes. They are cooked with all the peel and then cleaned in order to maintain a rather clear color. After the harvesting and the careful selection, these artichokes are packaged and stored directly in pot, so that their taste is preserved without the use of spices. Perfect as appetizer or side dish.





Carciofi Candini

Wild baby artichokes



prodotto in olio extravergine di oliva - vaso Kg 0,97

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaso Kg 0,97	8000788115455	0,97	6	8,7	31,5x21x16	12	7	84	16	7	112

Sono carciofi di origine italiana, di piccolo calibro, molto prelibati. È una varietà che nasce a maggio/ giugno, a fine campagna, perché in questo periodo il carciofo a causa del caldo non cresce e mantenendo piccole dimensioni, resta particolarmente tenero. Per esaltarne il sapore e la qualità, Ortoconserviera Cameranesa li produce in olio extravergine di oliva.

Delicati, teneri e gustosi sono ottimi come antipasto, o per condire riso e insalate di pasta.

Small artichokes of Italian origin, very delicious. It is a variety that grows in May / June, when artichokes cannot grow due to the warm season, thereby keeping small dimensions and softness. It is a really delicious variety for its size, taste and quality, indeed Ortoconserviera Cameranesa produces them in extra virgin olive oil. Delicate, soft and tasty, they are perfect as appetizer, or as seasoning for rice and pasta salads.





Carciofi interi

Artichoke hearts



vaso Kg 2,90

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaso Kg 2,90	8000788006043	2,90	2	8,365	27x13,5x25,5	20	4	80	28	5	140

Di calibro maggiore. Vengono cotti con tutta la buccia e poi puliti, in modo da mantenere una colorazione piuttosto chiara, subito dopo vengono confezionati e conservati direttamente in vaso, senza l'aggiunta di spezie, per mantenere inalterato il gusto del carciofo fresco. Ideali come antipasto o contorno.

They are cooked with all the peel and then cleaned in order to maintain a rather clear color. After the harvesting and the careful selection, these artichokes are packaged and stored directly in pot, so that their taste is preserved without the use of spices. Perfect as appetizer or side dish.





Carciofi conditi

Seasoned artichoke heart



vaso Kg 2,90

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaso Kg 2,90	8000788021046	2,90	2	8,365	27x13,5x25,5	20	4	80	28	5	140

Dopo la lavorazione del prodotto fresco, questi carciofi interi vengono conditi con una miscela di aromi. Sono particolarmente indicati come contorno di secondi piatti..

After the fresh product has been processed, these whole artichokes are seasoned with a mixture of aromas. Perfect as side dish of second courses.





Carciofi tagliati a quartini

Quarter Artichoke



vaso Kg 2,90



vaso Kg 1,60

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaso Kg 2,90	8000788008047	2,90	2	8,365	27x13,5x25,5	20	4	80	28	5	140
vaso Kg 1,60	8000788105074	1,60	4	8,915	23x23x19,5	15	6	90	20	6	120

Sono carciofi selezionati e tagliati a quartini conditi in olio di girasole. Sono pratici per essere utilizzati come ingrediente nelle insalate, ottimi anche come base per essere conditi a proprio piacere e nei piatti freddi o nella preparazione di primi e secondi piatti.

These artichokes are carefully selected, cut into quarters and seasoned with sunflower oil. They can be easily used as ingredients in salads and cold dishes or to enrich first and second courses.





Carciofi alla "contadina" a quartini

Seasoned artichoke
quarters "alla contadina"



vaso Kg 2,90



vaso Kg 1,60



vaso Kg 0,97



vaso Kg 0,19

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaso Kg 2,90	8000788007040	2,90	2	8,365	27x13,5x25,5	20	4	80	28	5	140
vaso Kg 1,60	8000788105050	1,60	4	8,915	23x23x19,5	15	6	90	20	6	120
vaso Kg 0,97	8000788102837	0,97	6	8,7	31,5x21x16	12	7	84	16	7	112
vaso Kg 0,19	8000788113048	0,19	12	4,23	26x19,5x8,5	16	10	160	22	12	264

Attentamente selezionati e tagliati in pratici quartini, proposti con una ricetta più saporita e gustosa, conditi con spezie così da renderli ideali come antipasto, contorno o da gustare con un aperitivo.

Carefully selected, cut into practical quarters and seasoned with spices, they are perfect as starter, side dish or appetizer.





Carpaccio di carciofi

Sliced Artichoke "Carpaccio"



vaso Kg 1,60

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaso Kg 1,60	8000788110054	1,60	4	8,915	23x23x19,5	15	6	90	20	6	120

Sono fettine di carciofo condite con aromi e spezie che possono essere utilizzate per la farcitura di panini, piatti pronti e antipasti freddi.

These slices of artichokes are seasoned with aromas and spices and may be used to enrich sandwiches, ready meals and cold starters.





Foglie di carciofo a filetti

Artichoke leaves (filets)



vaso Kg 2,90

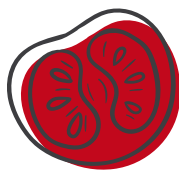
Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaso Kg 2,90	8000788010019	2,90	2	8,365	27x13,5x25,5	20	4	80	28	5	140

Sono le classiche foglie di carciofo usate principalmente per la farcitura di panini e tramezzini o come condimento sulla pizza. *These artichokes leaves are normally used to stuff sandwiches and tramezzini or on pizza.*





Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaso Kg 2,90	8000788015045	2,90	2	8,365	27x13,5x25,5	20	4	80	28	5	140
vaso Kg 1,60	800788105128	1,60	4	8,915	23x22x19,5	15	16	90	20	6	120
vaso Kg 0,97	8011953500563	0,97	6	8,7	31,5x21x16	12	7	84	16	7	112
vaso Kg 0,19	8000788113055	0,19	12	4,23	26x19,5x8,5	16	10	160	22	12	264
vaschetta Kg 1,90	8000788033049	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160
secchiello Kg 1,00	8000788110924	1	6	6,62	39x25x15	9	7	63	12	12	144



Pomodori secchi

Sundried tomatoes

Il prodotto viene raccolto, tagliato a metà e lasciato essiccare al sole. Successivamente reidratati in acqua e aceto e conditi con una miscela di spezie che ne conferisce un gusto deciso e saporito. Si prestano a molteplici utilizzi in cucina, come antipasto o contorno, in quanto hanno un sapore piuttosto dolce e si presentano più morbidi in bocca.

Tomatoes are harvested, halved and sundried. Later they are re-hydrated in water and vinegar and are seasoned with a mixture of spices, the result is a savoury and strong taste. They can be used in different ways, as starter, side dish, or to enrich salads and cold dishes, or first and second courses. These tomatoes are softer with a sweetish flavor.



vaso Kg 2,90



vaso Kg 1,60



vaso Kg 0,97



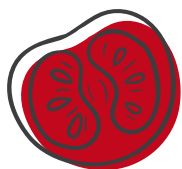
vaso Kg 0,19



vaschetta Kg 1,90



secchiello Kg 1,00



Pomodori semi secchi

Semi dried tomatoes



secchiello Kg 1,00



vaschetta Kg 1,90

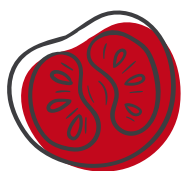
Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaschetta Kg 1,90	8000788104787	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160
secchiello Kg 1,00	8000788110931	1,00	6	6,62	39x25x15	9	7	63	12	12	144

Sono pomodori a spicchi essiccati al forno per un tempo tale da mantenere ancora una polpa succosa.

Hanno un gusto dolce e delicato che li rende adatti per primi piatti, contorni e antipasti o per la farcitura di pizze e panini.

These tomatoes, cut into slices, are dried in the oven in such a way that they still preserve their juicy flesh. They have a sweet and delicate taste which makes them perfect for first courses, side dishes and starters or to enrich pizza and sandwiches





Pomodori semi secchi ciliegino

Semi dried cherry tomatoes



vaso Kg 0,97



vaschetta Kg 1,90

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaso Kg 0,97	8000788104718	0,97	6	8,7	31,5x21x16	12	7	84	16	7	112
vaschetta Kg 1,90	8000788113994	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160

Un'eccellenza di provenienza siciliana, questi pomodori ciliegino vengono essiccati con forni solari in modo ancora artigianale e conditi con spezie e aglio a fette. Il loro sapore dolce e nello stesso tempo intenso, rende questo prodotto unico, ideale per accompagnare antipasti di ogni tipo, da quelli di salumi a quelli di pesce, per arricchire e condire pasta, primi e secondi piatti, pizza, ogni tipo di ricetta.

From Sicily, these cherry tomatoes are dried in the oven and seasoned with spices and slices of garlic.

Their sweet and, at the same time, intense flavour makes them perfect to enrich pasta, pizza or as a starter or combined with second courses.







Antipasto quattro prodotti

Four products hors d'oeuvre

È un antipasto dal sapore delicato composto da un mix di prodotti scelti e selezionati: funghi champignon, carciofi, olive verdi farcite, olive nere con l'aggiunta di peperoni dolci rossi e gialli.

This delicate tasting starter is composed of a mix of products: champignon mushrooms, artichokes, stuffed green olives, black olives with the addition of red and yellow sweet peppers.



vaschetta Kg 1,90

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaschetta Kg 1,90	80368335	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160





Misto funghi con porcini

Mixed mushrooms with porcini

Mix di funghi conditi con spezie, dal sapore deciso, ottimi come contorno, se leggermente scaldati, per accompagnare con secondi dal gusto intenso, oppure usati per accompagnare antipasti di salumi.

Mix of mushrooms seasoned with spices, with a strong flavor. They can be served alone or used to enrich first or second meat courses such as charcuterie.



vaso Kg 0,97

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaso Kg 0,97	8000788102448	0,97	6	8,7	31,5x21x16	12	7	84	16	7	112





Cipolle borettane con aceto balsamico di Modena I.G.P. (borettane in agrodolce)

*Borettane onions with balsamic vinegar
of Modena I.G.P. (sweet and sour borettane onion)*



vaschetta Kg 1,9

Dalla tipica forma tondeggiante schiacciata e dalle piccole dimensioni, le cipolle borettane vengono selezionate per consistenza, qualità e sapore. La loro consistenza croccante viene esaltata dall'aceto balsamico di Modena IGP. Ideali in abbinamento ai piatti di affettati oppure come contorno nei bolliti di carne.

Typically round-shaped and small-sized, these onions are selected for their consistency, quality and flavour. Their taste is intensified by the IGP vinegar of Modena, which, with its sweet taste, gives them a sweet and sour flavour, thus making them perfect as starter or side dish (in particular for charcuterie or stewed meat).

Cipolle al balsamico (borettane in agrodolce)

Onions in balsamic



vaso Kg 0,19

Cipolle borettane di piccole dimensioni, dalla forma tondeggiante schiacciata e dal sapore delicato e croccante. Vengono proposte con l'aggiunta di aceto balsamico tradizionale che le rende un contorno sfizioso o un semplice antipasto. Si usano nei piatti di affettati oppure come contorno a bolliti di carne.

Round-shaped and small-sized borettane onions with a delicate taste and crunchy. They are seasoned with traditional balsamic vinegar which makes them an appetizing side dish or a nice simple starter.

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaschetta Kg 1,9	8000788105326	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160
vaso Kg 0,19	8000788113031	0,19	12	4,23	26x19,5x8,5	16	10	160	22	12	264





Cipolle rosse in agrodolce a base di cipolla rossa di Tropea IGP

Sweet and sour red onions made with Calabrian Tropea Red Onion

Le Cipolle rosse di Tropea dalla tipica forma ovale, prendono il nome dalla loro zona di origine.

Hanno un colore rosso, da noi esaltato attraverso l'aggiunta di aceto di vino rosso e zucchero, per esaltarne ancora di più il gusto molto dolce e croccante.

Possono essere gustate crude, per accompagnare antipasti di pesce e secondi, servite in abbinamento a bolliti di carne o come ingrediente nobile della cucina mediterranea.

These onions typically have an ovale shape with a wine-red shell, and they take their name from their zone of origin.

They have a red color, whose sweet and crunchy taste is exalted through the addition of red wine vinegar and sugar.

They can be left natural and used with fish-based appetizers and second dishes, or served with stewed meat as noble ingredient in Mediterranean cuisine.



vaschetta Kg 1,90

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaschetta Kg 1,90	8000788114748	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160





Melanzane condite a filetti

Seasoned eggplant filets

Sono filetti di melanzane condite con spezie e aromi che ne conferiscono un sapore deciso e stuzzicante.
Ottime come antipasto o per condire panini e tramezzini.

These aubergine fillets are seasoned with spices and aromas, the result is a strong and appetizing taste.
Perfect as starter or to fill sandwiches and tramezzini.



vaso Kg 0,97

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaso Kg 0,97	8000788103070	0,97	6	8,7	31,5x21x16	12	7	84	16	7	112





Frutti di cappero

Caper berries

Frutti di cappero con picciolo, dal sapore deciso. Ottimi, insieme alle olive, per accompagnare aperitivi, ingrediente saporito e sfizioso per affettati e carpacci di pesce.

These caper berries with stalk may be used to enrich appetizers together with olives, as tasty and delicious ingredient for charcuterie and fish carpaccio.



vaso Kg 0,97

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaso Kg 0,97	8000788104466	0,97	6	8,7	31,5x21x16	12	7	84	16	7	112





"Farciguastosi"

peperoni farciti al tonno e capperi

Hand stuffed peppers with tuna and capers "Farciguastosi"

Peperoncini detorsolati farciti con tonno e capperi. Gustosissimi per aperitivi e apericena ; serviti negli antipasti di pesce, hanno un sapore molto invitante.

These peppers, whose core has been removed, are filled with tuna and capers. Perfect for aperitifs: when served in seafood appetizers, they have a very inviting flavor.



vaschetta Kg 1,90

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaschetta Kg 1,90	8000788103834	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160





Peperoni grigliati

Grilled peppers

Appena raccolti vengono grigliati e pelati in cilindri fatti di mattoni refrattari incandescenti, che servono a portare via la pelle; il sapore è molto dolce e delicato, la nostra ricetta con aglio pepe e niente altro rende più gustoso anche il più semplice dei secondi piatti.

The grill cooking technique and the addition of spices and slices of garlic highlight the sweet taste of these peeled peppers. This product can make tastier even the simplest second course.



vaschetta Kg 1,90



secchiello Kg 1,00

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaschetta Kg 1,90	8000788100567	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160
secchiello Kg 1,00	8000788110979	1,00	6	6,62	39x25x15	9	7	63	12	12	144





Melanzane grigliate

Grilled eggplants

Melanzane carnose cotte alla griglia, condite con prezzemolo, un pizzico di pepe e uno spicchio di aglio. Ed ecco un prodotto genuino, naturale e gustosissimo.

These grilled eggplants seasoned with spices, garlic and a pinch of spicy pepper are perfect for a fast and tasty side dish.



vaschetta Kg 1,90



secchiello Kg 1,00

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaschetta Kg 1,90	8000788100550	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160
secchiello Kg 1,00	8000788110962	1,00	6	6,62	39x25x15	9	7	63	12	12	144





Zucchine grigliate

Grilled zucchini

Antipasto veloce e saporito con l'intenso sapore della grigliatura, pepe, aglio e un pizzico di peperone piccante sono il suo semplice condimento.

These grilled zucchini seasoned with spices, garlic and a pinch of pepper are perfect for a fast and tasty side dish.



vaschetta Kg 1,90



secchiello Kg 1,00

Confezione	EAN	Peso netto Net weight Kg	Pezzi per collo Units per case	Peso collo Case weight Kg	Dim. Collo Case Dim. cm LxLxH	Composizione Pallet - Pallet composition					
						EUR			US		
						Colli/strato Cases/layer	Nr.strati Nr. layers	Tot. colli Tot. cases	Colli/strato Cases/layer	Nr.strati Nr. layers	Tot. colli Tot. cases
vaschetta Kg 1,90	8000788100727	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160
secchiello Kg 1,00	8000788110986	1,00	6	6,62	39x25x15	9	7	63	12	12	144





Carciofi con gambo grigliati (tagliati a metà)

Grilled artichokes halves with stem

Sono carciofi con gambo tagliati a metà grigliati che mantengono la loro croccantezza.
Ideali come antipasto o contorno.

These artichokes with stem are halved and grilled and perfectly preserve their crunchiness.
Perfect as starter or side dish.



vaschetta Kg 1,90

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaschetta Kg 1,90	8000788103186	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160





Cipolle grigliate

Grilled onions

Cipolle borettane grigliate e aromatizzate con un pò di agrodolce e un semplice condimento.

Sono ottime per aperitivi, apericene a base di salumi e come contorno.

Borettane onions grilled and flavored with a bit of sweet and sour sauce.

They are excellent both for appetizers with charcuterie, and as side dish.



vaschetta Kg 1,90

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaschetta Kg 1,90	8000788100543	1,90	2	4,256	28,5x 9,5x14,5	16	6	96	20	8	160



Crema di carciofi
Artichoke spread

vaso Kg 0,13 - EAN 8000788112041



Crema di olive verdi
Green olives spread

vaso Kg 0,13 - EAN 8000788112997



Crema di olive nere
Black olives spread

vaso Kg 0,13 - EAN 8000788113000



Crema di olive e pomodori
Olives and tomato spread

vaso Kg 0,13 - EAN 8000788113017



Crema di olive e peperoni
Olives and peppers spread

vaso Kg 0,13 - EAN 8000788113024



Crema di "Curcumaglio"
"Curcumaglio" spread
(Mild Marinated garlic with turmeric spread)

vaso Kg 0,13 - EAN 8000788115967



Le creme dell'orto

Orto spreads

Confezione	EAN	Peso netto <i>Net weight</i> Kg	Pezzi per collo <i>Units per case</i>	Peso collo <i>Case weight</i> Kg	Dim. Collo <i>Case Dim.</i> cm LxLxH	Composizione Pallet - <i>Pallet composition</i>					
						EUR			US		
						Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>	Colli/strato <i>Cases/layer</i>	Nr.strati <i>Nr. layers</i>	Tot. colli <i>Tot. cases</i>
vaso Kg 0,13	-	0,13	12	3,124	24,5 x 17 x 9	24	12	288	28	12	336

Le nostre creme, ottime da spalmare su crostini e bruschette e per farcire i panini. Tante proposte per tanti gusti, tutti gradevolissimi, anche in versione piccante. Ora è disponibile in versione spalmabile anche il nostro Curcumaglio..

Our spreads can be used as dressing for first courses or on toasted bread, bruschetta, canapés and sandwiches. There are many proposals for many tastes, all very pleasant, even in spicy version. Curcumaglio is now available also in a spreadable version.





Come arrivare

How to get

A 14 USCITA ANCONA SUD (Osimo Castelfidardo)

Girare a destra in SS16 per 2,5 km, superare il cavalcavia in prossimità del centro commerciale CARGOPIER, girare a destra, attraversare il ponte e alla rotatoria girare a destra.

STAZIONE DI ANCONA

Prendere un autobus di linea per raggiungere la zona commerciale di Camerano

AEROPORTO RAFFAELLO SANZIO FALCONARA MARITTIMA (AN)

Prendere l'Autostrada A14 direzione Pescara, dopo 17 km prendere l'uscita ANCONA SUD (Osimo Castelfidardo), girare a destra in SS16 per 2,5 km, superare il cavalcavia in prossimità del centro commerciale CARGOPIER, girare a destra, alla rotatoria uscire verso il ponte, attraversarlo e alla rotatoria girare a destra.

MOTORWAY A14 ANCONA SUD (Osimo Castelfidardo)

Turn right toward SS16. After 2,5 Km, pass the bridge and turn right. At the roundabout take the 1st exit, cross the bridge, and at the second roundabout take the 1st exit and follow the main street.

ANCONA TRAIN STATION (the closest).

Daily bus connections to/from Camerano industrial area. (bus stop is located 2 min. walking distance from our offices)

AIRPORT RAFFAELLO SANZIO FALCONARA MARITTIMA (AN)

Enter MOTORWAY A14 direction Pescara. After 17 km exit ANCONA SUD (Osimo Castelfidardo) Turn right toward SS16. After 2,5 Km, pass the bridge and turn right. At the roundabout take the 1st exit, cross the bridge, and at the second roundabout take the 1st exit and follow the main street.



conserviamo sapori e tradizioni

ORTOCONSERVIERA CAMERANESE srl

P.zza IV Novembre, 6/7/8 - 60021 Camerano (AN) - Italy

Tel. +39 071 732254 Fax +39 071 7302196

commerciale@ortoconserviera.com - commerciale2@ortoconserviera.com

www.ortoconserviera.com



Piaceri dall'orto

BRC logo: trademark of British Retail Consortium



