



il tuo talento in cucina



catalogo generale

Robo nasce nel 1938 per volere del cavaliere Roberto Bonanni, che inizia la sua attività nell'Oltrepò Pavese con la produzione di dadi per brodi e zuppe.

Nel tempo la gamma di prodotti in assortimento, destinati al mercato dell'Ho.Re.Ca, si amplia e abbraccia referenze come funghi, carciofi, pomodori, sughi, pesti, creme e legumi.

A 80 anni dalla sua nascita Robo vanta più di 600 prodotti e si attesta tra i marchi più richiesti del comparto con una distribuzione su tutto il territorio nazionale.

Nel 2018 il brand è stato acquisito dal Gruppo D'Amico, specializzato nella produzione di conserve alimentari, leader nel mercato italiano del retail e presente in più di 70 paesi nel mondo, già titolare dei marchi D'Amico, Logrò e Montello.

La mission di Robo è scoprire e selezionare i migliori ingredienti del mondo, perché ristoratori e Chef possano trasformarli in autentici capolavori.

Grazie alla selezione di eccellenti materie prime, alla continua ricerca di proposte innovative, alla disponibilità di prodotti in ogni stagione e alla comodità di utilizzo, il brand è un prezioso e affidabile alleato in cucina per i professionisti della ristorazione.

Nel 2020 nasce la Robo Academy, scuola di alta formazione gastronomica, un vero e proprio club per i professionisti del food.

Robo was founded in 1938 by the cavalier Roberto Bonanni who started the business in the Oltrepo' Pavese area producing stock cubes for soups and broths.

Over time, the range of products allocated to the Ho.Re.Ca sector expands up to include mushrooms, artichokes, tomatoes, sauces, pestos, cream sauces and legumes.

80 years later, Robo boasts over 600 different products being considered one of the most sought after brands in the sector, distributing their products nationwide.

In 2018, the brand was bought over by Gruppo D'Amico, owner of brands D'amico, Logro' and Montello, specialists in the production of canned foods and leaders in the Italian retail market, selling their products to over 70 countries worldwide.

Robo's mission is to discover and select the very best ingredients the world has to offer so that restaurateurs and Chefs can transform them into authentic works of art.

Thanks to the excellent selection of raw materials, the continuous search for into innovative ideas, the availability of seasonal products and the convenience of use of their products, Robo is a much loved, ethical kitchen companion to professionals in the hospitality industry.

2020 inaugurated the Robo Academy culinary school, a true club for food professionals.



**Il nostro talento è scoprire
i migliori ingredienti nel mondo,
il tuo è cucinarli.**

*Our talent is discovering
the best ingredients in the world,
yours is cooking them.*





Robo
1938
Funghi Champigno
TRIFOLATI

Robo
1938
Pesto alla
Genovese

Robo
1938

Suggerimenti d'uso / *Suggestions for use*



Primi Piatti / *Pasta Courses and Risottos*



Secondi Piatti / *Main Courses*



Pizze / *Pizzas*



Aperitivi / *Aperitifs*



Panini / *Sandwiches*



Insalate / *Salads*

Caratteristiche / *Features*



Naturalmente Senza Glutine / *Naturally Gluten Free*



Senza Glutine / *Gluten Free*



Vegetariano / *Vegetarian*



Naturalmente Senza Lattosio / *Naturally Lactose Free*



Senza Glutammato aggiunto / *Without added Glutamate*

Indice

Index

Linea Funghi <i>Mushrooms Line</i>	6 - 15	Linea Olive <i>Olives Line</i>	92 - 99	Linea Hotel <i>Hotel Line</i>	146 - 159
Funghi Champignon <i>Champignon Mushrooms</i>	6 - 9	Olive Specialità <i>Olives Specialities</i>	92 - 95	Confetture <i>Jams</i>	146 - 147
Funghi Porcini <i>Porcini Mushrooms</i>	10 - 13	Olive Classiche <i>Classic Olives</i>	96 - 99	Miele e Crema alla Nocciola <i>Honey and Hazelnut Spread</i>	148 - 149
altri Funghi <i>other Mushrooms</i>	14 - 15	Linea Legumi <i>Legumes Line</i>	100 - 103	Polpe/Passate di frutta <i>Fruit pulp</i>	150 - 151
Linea Carciofi <i>Artichokes Line</i>	16 - 23	Linea Ittica <i>Seafood Line</i>	104 - 113	Bevande calde <i>Warm Drinks</i>	152 - 153
Linea Pomodori <i>Tomatoes Line</i>	24 - 43	Acciughe <i>Anchovies</i>	104 - 107	Dolcificanti <i>Sweeteners</i>	154 - 155
Pomodori Specialità <i>Tomatoes Specialities</i>	24 - 27	Tonno <i>Tuna</i>	108 - 111	Frutta sciroppata <i>Fruit in syrup</i>	156 - 157
Pomodori Electum D'Amico <i>Electum D'Amico Tomatoes</i>	28 - 31	altri Prodotti Ittici <i>other Sea Products</i>	112 - 113	Frutta secca <i>Dried Fruit</i>	158 - 159
Pomodori al Naturale <i>Tomatoes natural preserved</i>	32 - 37	Linea Brodi e Fondi <i>Stock and Base Line</i>	114 - 119	Linea Dolci <i>Dessert Line</i>	160 - 161
Sughi e Ragù <i>Tomato Sauces and Ragout</i>	38 - 43	Linea Riso <i>Rice Line</i>	120 - 125	Linea Servizio <i>Utilities Line</i>	162 - 167
Linea Pesti e Creme <i>Pesto and Sauces Line</i>	44 - 59	Linea Condimenti <i>Condiments Line</i>	126 - 138	Snack	162 - 163
Pesti <i>Pesto</i>	44 - 47	Condimenti <i>Condiments</i>	126 - 129	Prodotti da forno <i>Bakery products</i>	164 - 165
Creme <i>Sauces</i>	48 - 59	Oli <i>Oils</i>	130 - 133	Pasta, Gnocchi e Preparati <i>Pasta, Gnocchi and Powder Mix</i>	166 - 167
Linea Verdure Grigliate <i>Grilled Vegetables Line</i>	60 - 65	Aceti <i>Vinegars</i>	134 - 137		
Linea Cipolle <i>Onions Line</i>	66 - 69	Spezie <i>Spices</i>	138		
Linea Peperoni <i>Peppers Line</i>	70 - 75	Linea Antiaderenti <i>Releasing Oil Line</i>	139		
Linea Capperi <i>Capers Line</i>	76 - 77	Linea Tex Mex Manuelito <i>Tex Mex Line Manuelito</i>	140 - 143		
Linea altri Ortaggi <i>other Vegetables Line</i>	78 - 91	Linea Secondi <i>Main Courses Line</i>	144 - 145		

Linea Funghi | *Mushrooms Line* > Funghi Champignon | *Champignon Mushrooms*



Petto di pollo al timo con funghi porcini, mele e noci *Chicken breast with thyme, porcini mushrooms, apples and walnuts*

Ingredienti per una porzione / *Ingredients for one portion:*

- 90 gr Petto di pollo / *Chicken Breast*
- 50 gr "Gran Pezzi" Funghi Porcini in olio ROBO / "*Gran Pezzi*"
Porcini mushrooms in oil Robo
- 40 gr Mele Golden / *Golden Delicious Apples*
- 10 gr Vino bianco / *White wine*
- 5 gr Olio EVO / *EVO Oil*
- 4 gr Noci / *Walnuts*
- 4 gr Succo di limone / *Lemon juice*
- 3 gr Miele di acacia / *Acacia Honey*
- 1 gr Timo / *Thyme*
- 1 gr Aglio / *Garlic*
- 1 gr Prezzemolo / *Parsley*
- 1 gr Chiodi di garofano / *Cloves*
- q.b. Sale e Pepe / *Salt and Pepper*

Preparazione

Tagliare le mele pelate a spicchi. Condire il petto di pollo con olio, timo e chiodi di garofano. Caramellare in una padella antiaderente e ultimare la cottura in forno a 145°C raggiungendo gli 85°C al cuore. Scottare in Funghi Porcini in padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio; aggiungere le mele, il vino bianco e il succo di limone e scaloppare il petto di pollo.

Preparation

Cut the peeled apples into slices. Dress the chicken breast with oil, thyme and cloves. Caramelize in a non-stick pan and finish cooking in the oven at 145°C, reaching a temperature of 85°C in the centre. Scald the Porcini mushrooms in a pan with a drizzle of oil and a clove of garlic; add the apples, white wine and lemon juice and cut the chicken breast into escalopes.



Funghetti Prataioli interi in olio *Whole Meadow Mushrooms in oil*

Funghetti interi in olio, ideali da servire come antipasti e per arricchire insalate; ottimi da stuzzicare in sfiziosi aperitivi.

Whole mushrooms in oil, ideal to serve as appetizer and to enrich salads; perfect to tease in delicious appetizer.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032100	Latta/Tin	780g	560g	6



Funghi Prataioli Trifolati Tartufati in olio
Sautéed Meadow Mushrooms with Truffles in oil

Funghi prataioli tagliati trifolati con l'aggiunta di scaglie di tartufo nero, che ne arricchisce il profumo e il sapore. Ideali come contorno per secondi piatti di carne; ottimi per condire pizze, bruschette e per farcire panini gourmet.

Cut Meadow sautéed mushrooms with the addition of black truffle flakes, that enriches the smell and the flavor. Ideal as side dish for second meat courses; perfect to dress pizzas, bruschette and to fill gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032005	Latta/Tin	780g	550g	6



Funghi Prataioli Spadellati in olio
Pan-cooked Meadow Mushrooms in oil

Funghi accuratamente selezionati e leggermente trifolati in olio, aglio e spezie. Ideali per risotti e ripieni di paste gratinate; ottimi per farcire panini, focacce e calzoni/panzerotti.

Carefully selected and lightly sautéed in oil, garlic and spices Mushrooms. Ideal for risotti and for fillings of gratin pastas; perfect to fill sandwiches, focaccia and calzoni/panzerotti.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0132016	Busta/Bag	1450g	1200g	6

Linea Funghi | *Mushrooms Line* > Funghi Champignon | *Champignon Mushrooms*



Funghi Champignon Trifolati "lavorati dal fresco" in olio *Sautéed Champignon Mushrooms "Freshly packed" in oil*

Funghi di media grandezza, trifolati in olio, aglio e prezzemolo. Ideali per condire pizze, bruschette e risotti; perfetti anche come contorno e ottimi per farcire panini e omelette.

Medium-sized mushrooms, sautéed in oil, garlic and parsley. Ideal for garnishing pizzas, bruschettas and risottos; perfect as a side dish and excellent as a filling for sandwiches and omelettes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032010	Latta/Tin	780g	520g	6
R0132018	Busta/Bag	1700g	1200g	6
R030037	Latta/Tin	2400g	1500g	6



Funghi Champignon Trifolati "lavorati dal fresco" al vegetale *Sautéed Champignon Mushrooms "Freshly packed" in vegetable stock*

Funghi trifolati con aglio e spezie. Ideali per risotti e ripieni di paste gratinate; perfetti per condire pizze, farcire piadine e torte salate.

Sautéed mushrooms with garlic and spices. Ideal for risotti and for fillings of gratin pastas; perfect to dress pizzas, to fill wraps and quiche.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0132015	Busta/Bag	1700g	1300g	6



Funghi Champignon tagliati "lavorati dal fresco" al naturale
Champignon Mushrooms "Freshly packed" natural preserved

Funghi tagliati al naturale da saltare in padella personalizzandoli con spezie. Ideali per condire pizze, farcire focacce e torte salate; ottimi da cucinare e da servire come contorno.

Cut mushrooms natural preserved to toss in the pan by personalising them with spices. Ideal to dress pizzas, to fill focaccia and quiche; perfect to cook and to serve as a side dish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032001	Latta/Tin	2400g	1200g	6

Linea Funghi | *Mushrooms Line* > Funghi Porcini | *Porcini Mushrooms*



Funghi Porcini tagliati "Ideale Antipasto" in olio Cut Porcini Mushrooms "Ideal Appetizer" in oil

Porcini tagliati a metà e cappelle intere conservati in olio, ideali da gustare tal quali e per arricchire antipasti di terra; ottimi anche nelle insalate.

Mushrooms cut into halves and whole caps preserved in oil, ideal to taste as they are and to enrich appetizer; excellent also in salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032128	Latta/Tin	750g	500g	6



"Gran Pezzi" Funghi Porcini Trifolati in olio "Gran Pezzi" Sautéed Porcini Mushrooms in oil

Porcini tagliati in grandi pezzi, sodi e carnosì, ideali per primi piatti e risotti; ottimi per condire pizze e come contorno per carne e polenta.

Porcini mushrooms cut into large pieces, firm and fleshy, ideal for first courses and risottos, excellent for garnishing pizzas and side dish for meat and polenta.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032000	Latta/Tin	780g	520g	6



"Gran Pezzi" Funghi Porcini Trifolati con Crema "Gran Pezzi" Creamy Sautéed Porcini Mushrooms

Porcini legati da una delicata crema che ne migliora la resa ed esalta ogni piatto. Ottimi per primi piatti e risotti, ma anche per arricchire focacce e torte salate.

Porcini mushrooms tied by a delicate cream sauce that improves the yield of the product and enhances their taste. Excellent for first courses and risottos, for focaccia bread and savoury pies.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032002	Latta/Tin	780g	-	6



Funghi Porcini Trifolati in olio Sautéed Porcini Mushrooms in oil

Porcini affettati, ideali per primi piatti e risotti; ottimi anche per condire pizze e come contorno per carne e polenta.

Sliced Porcini mushrooms, ideal for first courses and risottos; excellent to garnish pizzas and as side dish for meat and polenta dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032014	Busta/Bag	700g	500g	6
R094083	Latta/Tin	780g	550g	6



Funghi Porcini Trifolati con crema "Ricetta Giò" Creamy Sautéed Porcini "Ricetta Giò"

Porcini legati da una delicata crema che ne migliora la resa ed esalta ogni piatto. Ottimi per primi piatti e risotti, ma anche per arricchire focacce e torte salate.

Porcini mushrooms tied by a delicate cream sauce that improves the yield of the product and enhances their taste. Excellent for first courses and risottos, for focaccia bread and savoury pies.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032105	Latta/Tin	800g	-	6

Linea Funghi | *Mushrooms Line* > Funghi Porcini | *Porcini Mushrooms*



"PorcinoPizza" Funghi Porcini e Castagnoli Trifolati in olio
"PorcinoPizza" Sautéed Porcini and Stropharia in oil

Funghi Porcini e Funghi Castagnoli trifolati in olio, aglio e prezzemolo. Ideali per primi piatti e risotti; ottimi per condire pizze e come contorno per carne e polenta.

Porcini and Castagnoli mushrooms sautéed in oil, garlic and parsley. Ideal for first courses and risottos; excellent to garnish pizzas and as side dish for meat and polenta dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R094086	Latta/Tin	780g	550g	6



"PorcinoPizza" Funghi Porcini e Castagnoli Trifolati con crema
"PorcinoPizza" Creamy Sautéed Porcini and Stropharia

Funghi Porcini e Funghi Castagnoli legati da una delicata crema aromatizzata con olio, cipolla e prezzemolo. Ottimi per primi piatti e risotti, ma anche per arricchire focacce e torte salate.

Porcini and Castagnoli mushrooms tied by a delicate cream sauce flavoured with oil, onion and parsley. Excellent for first courses and risottos, to garnish focaccia bread and savoury pies.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R094087	Latta/Tin	800g	-	6



"Porcinotto" Funghi Porcini e Castagnoli Trifolati in olio
"Porcinotto" Sautéed Porcini and Stropharia

Funghi Porcini e Funghi Castagnoli trifolati in olio, aglio e prezzemolo. Ideali per primi piatti e risotti; ottimi per condire pizze e come contorno per carne e polenta.

Porcini and Castagnoli Mushrooms sautéed in oil, garlic and parsley. Ideal for main courses and risottos; perfect to dress pizzas and as side dish to meat and polenta.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R094088	Latta/Tin	780g	550g	6



Funghi Porcini al naturale
Porcini Mushrooms natural preserved

Porcini di media grandezza, affettati e conservati al naturale, da saltare in padella personalizzandoli a proprio gusto. Ideali per primi piatti o da servire come contorno; ottimi anche per condire pizze.

Medium sized Porcini, sliced and natural preserved, to stir fry customizing them to your taste. Ideal for main courses or to serve them as side dish; perfect also to dress pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032114	Latta/Tin	800g	500g	6



Funghi Porcini Secchi "Speciali"
Dried Porcini Mushrooms "Special"

Porcini essiccati e tagliati a fettine. Ideali per la preparazione del tradizionale risotto. Ottimi per arricchire ed insaporire ragù e arrosti di carne.

Dried Porcini cut into slices. Ideal for the preparation of the traditional Risotto. Perfect also to enrich and to season meat ragù sauce and meat roast.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032139	Busta/Bag	500g	-	2



Funghi Porcini Secchi "Briciole"
Dried Porcini Mushrooms "Crumbs"

Porcini secchi "in briciole" ideali per esaltare il sapore di primi piatti e risotti; Lo Chef Robo li consiglia anche per personalizzare oli e sali aromatizzati.

Dried Porcini in crumbs, ideal to enhance the flavor of main courses and risotti; Robo Chef suggests also to use them to customize oils and flavoured salts.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032137	Busta/Bag	500g	-	2

Linea Funghi | *Mushrooms Line* > altri Funghi | *other Mushrooms*



“Mistofunghi” Funghi Misti Trifolati in olio **“Mistofunghi” Sautéed Mushrooms Mix in oil**

4 varietà di funghi, ideali per primi piatti e risotti; ottimi come contorno per carne e polenta e per farcire panini.

4 varieties of mushrooms, ideal for first courses and risottos; excellent as side dish close to meat and polenta dishes and to stuff sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R094060	Latta/Tin	780g	550g	6

“Tuttofunghi” Funghi Misti Trifolati con crema **“Tuttofunghi” Creamy Sautéed Mushrooms Mix**

5 varietà di funghi legati da una delicata crema che ne migliora la resa ed esalta ogni piatto. Ottimi per primi piatti e risotti, ma anche per arricchire focacce e torte salate.

5 varieties of mushrooms tied by a delicate cream sauce that improves the yield of the product and enhances their taste. Ideal for first courses and risottos, for focaccia bread and savoury pies.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032143	Latta/Tin	800g	-	6



“Tuttofunghi” Funghi Misti al naturale
“Tuttofunghi” Mushrooms Mix natural preserved

5 varietà di funghi conservati al naturale, ideali per primi piatti e risotti; perfetti da saltare in padella come contorno per carne e polenta, ottimi anche per farcire panini.

5 variety of mushrooms natural preserved, ideal for main courses and risotti; perfect to stir-fry as a side dish to meat and polenta, excellent also to fill sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032012	Latta/Tin	800g	500g	6

Funghi Famigliola Trifolati con crema
Creamy Sautéed Famigliola Mushrooms

Funghi Famigliola trifolati e legati da una delicata crema che ne migliora la resa ed esalta ogni piatto. Ideali per condire primi piatti; ottimo come contorno per carne e polenta.

Sautéed Nameko Mushrooms, tied by a delicate cream that improves the yield and enhances every dish. Ideal to season main courses; perfect as side dish to meat and polenta.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032140	Latta/Tin	800g	-	6

Linea Carciofi | *Artichokes Line*



Carciofo fritto con crema di ricotta alla menta / *Fried artichoke with mint ricotta cream cheese*

Ingredienti per una porzione / **Ingredients** for one portion:

- 80 gr Carciofi alla Romana con Gambo in olio ROBO / *Roman style Artichokes with Stem in oil Robo*
- 30 gr Ricotta / *Ricotta cheese*
- 70 gr Olio di semi di arachidi / *Peanut Oil*
- 2 gr Menta / *Mint*
- q.b. Sale / *Salt*
- q.b. Pepe / *Pepper*

Preparazione

Incorporare menta tritata, sale e pepe alla ricotta. Mettere in frigo. Portare l'olio a 175°C. Aprire i petali del Carciofo alla Romana e immergerlo dalla parte del fiore in modo da dorare prima la parte interna. Successivamente immergere il gambo e proseguire la frittura. Quando il carciofo risulta ben dorato e con le foglie croccanti, scolare e asciugare su carta assorbente. Posizionare il carciofo al centro del piatto e decorare con la ricotta.

Preparation

Incorporate chopped mint, salt and pepper to the ricotta. Put in the fridge. Bring the oil to 175°C. Open the petals of the Roman Artichokes and submerge it, flower-side down, so as to brown the inside first. Then submerge the stalk and continue frying. When the artichoke is well browned and the leaves are crisp, drain and dry them on absorbent paper. Place the artichoke in the middle of the plate and decorate with ricotta cheese.

Linea Carciofi | Artichokes Line



Carciofi con Gambo Grigliati in olio Grilled Artichokes with Stem in oil

Carciofi italiani lavorati a mano, tagliati a metà e grigliati. Ideali da servire come antipasto o come contorno per secondi piatti di carne e pesce; ottimi per arricchire insalate, pizze e panini gourmet.

Handmade italian artichokes, cut in half and grilled. Ideal to be served as appetizer or side dish to second meat and fish dishes; excellent to enrich salads, pizza and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032164	Latta/Tin	780g	480g	6



Carciofi alla Romana con Gambo in olio Roman Style Artichokes with Stem in oil

Carciofi italiani, lavorati a mano, ideali da friggere e per arricchire insalate. Il prodotto tiene molto la cottura ed è piacevole al palato; ottimo anche da gustare tal quale e per pizze gourmet.

Italian artichokes, manually prepared, ideal for frying and enriching salads. The product keeps the right consistency while cooking; great to enjoy as they are and for gourmet pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032058	Latta/Tin	750g	385g	6
R094110	Latta/Tin	2400g	1400g	6



Carciofi con Gambo ricetta tradizionale alla Romana in olio Artichokes with Stem Traditional Roman Recipe in oil

Carciofi italiani, lavorati a mano, ideali da friggere e per arricchire insalate. Il prodotto tiene molto la cottura ed è piacevole al palato; ottimo anche da gustare tal quale e per pizze gourmet.

Italian artichokes, manually prepared, ideal for frying and enriching salads. The product keeps the right consistency while cooking; great to enjoy as they are and for gourmet pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R094109	Latta/Tin	2400g	1400g	6



Carciofi interi Grigliati in olio
Grilled Whole Artichokes in oil

Carciofi italiani interi, lavorati a mano e grigliati. Ideali da servire come antipasto o come contorno per secondi piatti di carne e pesce; ottimi per arricchire insalate, pizze e panini gourmet.

Handmade and grilled whole italian artichokes. Ideal to be served as appetizer or side dish for meat and fish dishes; excellent to enrich salads, pizza and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032167	Latta/Tin	750g	450g	6



Carciofi interi Mignon in olio
"Mignon" Baby Artichokes in oil

Piccolissimi carciofi italiani interi accuratamente selezionati. Perfetti per antipasti e come contorno in abbinamento a carne e pesce; ottimi anche da stuzzicare in sfiziosi aperitivi.

Very small whole italian artichokes carefully selected. Perfect to appetizer and as side dish in combination with meat and fish; excellent also to taste in delicious aperitifs.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032152	Latta/Tin	760g	450g	6



Carciofi Rustici con Aceto Balsamico di Modena IGP in olio
"Rustici" Artichokes with Balsamic Vinegar of Modena PGI in oil

Piccoli carciofi italiani interi aromatizzati con Aceto Balsamico di Modena IGP e conservati in olio. Perfetti nelle insalate e come contorno in abbinamento a carne e pesce; ottimi da stuzzicare in sfiziosi aperitivi.

Small whole italian artichokes flavoured with Balsamic Vinegar of Modena PGI and preserved in oil Perfect in salads and as side dish in combination with meat and fish; ideal to taste in delicious aperitifs.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032195	Latta/Tin	760g	450g	6



Carciofi interi alla Contadina in olio
Contadina style Whole Artichokes in oil

Carciofi italiani interi ideali come contorno e per arricchire le insalate; ottimi da gustare tal quali, riscaldati in forno oppure saltati in padella.

Italian whole artichokes ideal as side dish and to enrich salads; perfect to taste as they are, heated in oven or stir-fried.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042168	Latta/Tin	2400g	1350g	6



Corolle di Carciofo in olio
Artichokes Hearts in oil

Carciofi italiani interi, teneri e accuratamente selezionati. Ideali per realizzare carciofi ripieni; ottimi serviti come contorno e per guarnire pizze.

Italian whole artichokes, soft and carefully selected. Ideal to realize stuffed artichokes; perfect to be served as side dish and to garnish pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042195	Latta/Tin	2400g	1400g	6



Carciofi interi al naturale
Whole Artichokes natural preserved

Carciofi italiani interi conservati al naturale, ideali da saltare in padella personalizzandoli con spezie a proprio gusto; perfetti per arricchire le insalate e per guarnire pizze.

Italian whole artichokes natural preserved, ideal to be sautéed as you like with spices; perfect to enrich salads and to garnish pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042142	Latta/Tin	2550g	1200g	6

Linea Carciofi | Artichokes Line



Carciofi a Spicchi Grigliati in olio Grilled Artichokes Quarters in oil

Carciofi italiani a spicchi grigliati e conditi, si accompagnano perfettamente a secondi di carne e pesce; ottimi per arricchire insalate e panini gourmet.

Grilled and seasoned Italian artichokes quarters, they perfectly enhance meat and fish dishes; excellent to enrich salads and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032165	Latta/Tin	780g	470g	6



Carciofi a Spicchi Trifolati in olio Sautéed Artichokes Quarters in oil

Carciofi italiani tagliati a spicchi, conditi con olio, aglio e prezzemolo. Ideali per antipasti e contorni; ottimi anche per guarnire pizze e piatti freddi.

Italian artichokes in quarters, seasoned with oil, garlic and parsley. Ideal as appetizers and side dishes; excellent also to garnish pizzas and salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032060	Latta/Tin	750g	450g	6



Carciofi a Spicchi "Ideali per Pizza" in olio Artichokes Quarters in oil "Ideal for Pizza"

Carciofi tagliati a spicchi dal gusto delicato e dalla consistenza carnosa. Ideali per guarnire pizze e focacce; ottimi anche per antipasti e contorni.

Artichokes cut into quarters with a delicate taste and with firm texture. Ideal to garnish pizzas and focaccias; excellent also for appetizers and side dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0132157	Busta/Bag	1700g	1350g	6
R042146	Latta/Tin	2400g	1400g	6



Carciofi a Spicchi al naturale
Artichokes Quarters natural preserved

Carciofi italiani tagliati a spicchi. Ideali da friggere o gratinare per essere serviti come contorno.

Italian artichokes in quarters. Ideal to be fried or to be gratinated, to be served as side dish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042150	Latta/Tin	2500g	1200g	6



Carciofi a Spicchi "Ideali per Pizza" al naturale
Artichokes Quarters natural preserved "Ideal for Pizza"

Carciofi tagliati a spicchi al naturale, da saltare in padella personalizzandoli con spezie a proprio gusto. Ideali per condire pizze, farcire focacce e torte salate; ottimi da servire come contorno.

Artichokes cut in quarters natural preserved, to be sautéed as you like with spices. Ideal to dress pizzas, to fill focaccias and savoury tart; excellent to be served as side dish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0132159	Busta/Bag	1700g	1200g	6
R042152	Latta/Tin	2550g	1200g	6

Linea Carciofi | Artichokes Line



Carciofi a Fettine alla Villanella in olio *Villanella style Sliced Artichokes in oil*

Carciofi italiani tagliati a fettine e conditi. Ideali per arricchire insalate, farcire panini e piadine. Ottimi per la preparazione di primi piatti, hamburger e contorni.

Italian artichokes cut into slices and seasoned. Ideal to enrich salads, as a filling for sandwiches and piadina. Excellent to prepare first courses, hamburgers and side dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0132154	Busta/Bag	1700g	1300g	6
R042137	Latta/Tin	2400g	1400g	6



Carciofi a Fettine in olio *Sliced Artichokes in oil*

Carciofi italiani tagliati a fettine, ideali per arricchire insalate; ottimi anche per guarnire pizze e bruschette.

Italian artichokes cut into slices; ideal to enrich salads; excellent also to garnish pizzas and bruschettas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042132	Latta/Tin	2400g	1400g	6



Carciofi a Fettine al naturale
Sliced Artichokes natural preserved

Carciofi italiani tagliati a fettine al naturale, ideali da saltare in padella personalizzandoli con spezie a proprio gusto; perfetti per arricchire insalate e per guarnire pizze e panini.

Italian artichokes cut into slices natural preserved, ideal to be sautéed as you like with spices; perfect to enrich salads and to garnish pizzas and sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042130	Latta/Tin	2500g	1200g	6



Carciofi a Fettine "Ideali per Pizza" al naturale
Sliced Artichokes natural preserved "Ideal for Pizza"

Carciofi tagliati a fettine al naturale, da saltare in padella personalizzandoli con spezie a proprio gusto. Ideali per condire pizze, farcire focacce e torte salate; ottimi da servire come contorno.

Artichokes cut in quarters natural preserved, to be sautéed as you like with spices. Ideal to dress pizzas, to fill focaccias and savoury tart; excellent to be served as side dish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042134	Latta/Tin	2550g	1200g	6

Linea Pomodori | *Tomatoes Line* > Pomodori Specialità | *Tomatoes Specialties*



Panino gourmet con crudo di Parma, bufala, pesto DOP e pomodori gialli e rossi *Gourmet sandwich with Parma ham, buffalo mozzarella, pesto DOP and yellow and red tomatoes*

Ingredienti per una porzione / **Ingredients** for one portion:

- 50 gr Prosciutto Crudo di Parma / *Parma Ham*
- 40 gr Mozzarella di Bufala / *Buffalo Mozzarella*
- 10 gr Pomodorini Gialli semi-secchi tagliati a metà in olio ROBO / *Semi-dry yellow tomato halves in oil ROBO*
- 10 gr Pomodori semi-secchi a filetti in olio ROBO / *Semi-dry tomatoes in ROBO oil*
- 15 gr Lattuga / *Lettuce*
- 2 gr Pesto alla Genovese ROBO / *Genoese Pesto ROBO*
- Pane Francesino / *French-style Bread*

Preparazione

Rigenerare il pane in forno e poi tagliarlo in due parti. Farcire il panino cominciando con uno strato di lattuga e a seguire uno strato di prosciutto crudo; successivamente alternare le fette di mozzarella, i Pomodorini Gialli e i Pomodori a Filetti. Ultimare irrorando con il Pesto Genovese diluito precedentemente in acqua fredda. Servire il panino aperto.

Preparation

Heat the bread in the oven and then cut it in half. Fill the sandwich, starting with a layer of lettuce and follow with a layer of Parma ham; then alternate the slices of mozzarella, the Yellow Tomatoes and the Sliced Tomatoes. Finish by dressing the sandwich with Genoese Pesto, previously diluted in cold water. Serve the sandwich open.



"Pomotto" Pomodorino Rosso o Giallo Confit in olio **"Pomotto" Red or Yellow Tomatoes Confit in oil**

Pomodorini interi rossi o gialli, pelati e conservati in olio. Morbidi e carnosi dalle note agrodolci tipiche dei pomodori confit. Ideali per la preparazione di primi e secondi piatti, ottimi anche per pizze e panini gourmet e per decorare sfiziose insalate.

Red or yellow whole cherry tomatoes, peeled and preserved in oil. Soft and fleshy with sweet-n-sour notes typical of confit tomatoes. Ideal for the preparation of pasta and main courses, also excellent for gourmet pizzas and sandwiches and to decorate delicious salads.

Codice Art. / Item No.	Contenitore / Packaging	Peso Netto / Net Weight	Peso Sgocciolato / Drained Weight	Pezzi per Conf. / Pieces per Tray
RO11032	Latta/Tin	770g	450g	6 (Rosso/Red)
RO11034	Latta/Tin	770g	450g	6 (Giallo/Yellow)



Pomodorini Rossi Semi Secchi a metà in olio
Red Semi-dried Cherry Tomatoes Halves in oil

Pomodorini Rossi tagliati a metà, conditi con olio e spezie. Ideali nella pasticceria salata e finger food; ottimi per guarnire, a fine cottura, pizze e bruschette.

Red cherry tomatoes cut in halves, seasoned with oil and spices. Recommended for savory pastry and finger food; excellent to add a finishing touch to pizzas and bruschettas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO11028	Latta/Tin	750g	450g	6



Pomodorini Gialli Semi Secchi a metà in olio
Yellow Semi-dried Cherry Tomatoes Halves in oil

Pomodorini Gialli dal sapore dolce e delicato, molto versatili in cucina. Ideali nella pasticceria salata e finger food; ottimi per pizze, bruschette e per la preparazione di primi piatti.

Yellow cherry tomatoes with a sweet and delicate taste, very versatile in the kitchen. Ideal in savory pastry and finger food; great for pizzas, bruschettas and for the preparation of first courses.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO11027	Latta/Tin	750g	450g	6



Pomodori Verdi Semi Secchi a Spicchi in olio
Green Semi-dried Tomatoes Quarters in oil

Pomodori Verdi a spicchi dal sapore intenso, conditi con prezzemolo e altre spezie. Ideali per panini e bruschette; ottimi come contorno e per arricchire le insalate.

Green tomatoes with strong taste, seasoned with parsley and other spices. Recommended for sandwiches and bruschettas; excellent as side dish and to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO11024	Latta/Tin	750g	450g	6

Linea Pomodori | *Tomatoes Line* > Pomodori Specialità | *Tomatoes Specialties*



Pomodori Secchi lunghi a metà in olio *Long Sundried Tomatoes Halves in oil*

Pomodori lunghi e secchi, dal sapore deciso e dal cuore morbido. Molto versatili in cucina, perfetti per panini, pizze e focacce e per la preparazione di aperitivi e finger food.

Long dried tomatoes with a strong flavor and a soft heart. Very versatile in the kitchen, perfect for sandwiches, pizzas and focaccia bread and to prepare appetizers and finger food.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032245	Latta/Tin	750g	450g	6
R033035	Vetro/Glass	1600g	850g	2



Pomodori Freschi Semi Secchi a metà in olio *Fresh Semi-dried Tomatoes Halves in oil*

Pomodorini semi secchi dal gusto delicato. Ideali per preparare primi piatti; ottimi per le pizze e per farcire focacce e torte salate; Sugeriti anche per condire secondi di carni e di pesce.

Semi-dried cherry tomatoes with a delicate taste. Ideal as an ingredient for first courses; excellent for pizzas and to garnish focaccia bread and savory pies. Recommended as side dish for meat and fish dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R011025	Latta/Tin	750g	450g	6



**Pomodori Rustici Semi Secchi a Spicchi in olio
"Rustici" Semi-dried Tomatoes Quarters in oil**

Pomodori carnosì tagliati a spicchi. Ideali per condire i primi piatti e preparati di carne; perfetti anche per panini, pizze e focacce e per la preparazione di aperitivi e finger food.

Fleshy tomatoes cut into slices. Ideal as an ingredient for first courses and meat preparations; excellent for sandwiches, pizzas and focaccia bread and to prepare appetizers and finger foods.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032243	Latta/Tin	780g	500g	6



**Pomodori Semi Secchi a Filetti in olio
Semi-dried Tomatoes Fillets in oil**

Pomodori a filetti consigliati per arricchire insalate verdi, di pasta e di riso. Ottimo ingrediente per preparare sfiziosi aperitivi e per farcire panini, pizze e focacce.

Tomatoes in fillets recommended to enrich salads, including pasta and rice salads. Great ingredient to prepare delicious appetizers and for filling sandwiches, pizzas or focaccia bread.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0132241	Busta/Bag	1100g	850g	6



**Pomodoro Cubettato "Ideale per Bruschetta" con olio EVO
Diced Tomatoes "Ideal for Bruschetta" with EVO oil**

Pomodori a cubetti conditi con olio EVO, basilico e aglio. Ideali per condire sfiziose bruschette e crostini; ottimi anche per farcire tramezzini.

Diced tomato seasoned with EVO oil, basil and garlic. Excellent to garnish delicious bruschettas, croutons and also to stuff tramezzino sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032327	Latta/Tin	780g	600g	6



electum



IL NUOVO LIVELLO DELL'ECCELLENZA
THE NEW LEVEL OF EXCELLENCE

Linea Pomodori | *Tomatoes Line* > Pomodori Electum D'Amico | *Electum D'Amico Tomatoes*



Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP "intero" in acqua e sale *Piennolo Cherry Tomatoes of Vesuvius PDO "whole" in water and salt*

Pomodoro intero non pelato, di forma ovale con l'estremità inferiore appuntita cosiddetta "pizzo". Lo Chef lo consiglia tagliato a pezzi o passato, con olio ed erbe aromatiche secondo il proprio gusto, per condire primi e secondi piatti, pizze, focacce e per la preparazione di salse a base di carne.

Whole unpeeled cherry tomatoes, oval in shape with pointed end so-called "pizzo". The Chef recommends cut into pieces with oil and aromatic herbs according to your taste, to season pasta and main courses, pizzas, focaccia and for the preparation of sauces based on meat.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA50902	Vetro/Glass	520g	320g	6



Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP "a Pacchetelle" in acqua e sale *Piennolo Cherry Tomatoes of Vesuvius PDO "a Pacchetelle" in water and salt*

Pomodoro tagliato a metà non pelato, di forma ovale con l'estremità inferiore appuntita cosiddetta "pizzo". Il nostro Chef consiglia di aggiungere olio ed erbe aromatiche secondo il proprio gusto, per condire primi piatti, realizzare sughi e salse e guarnire pizze e focacce.

Cherry Tomato cut in half, not peeled, of oval shape with the pointed end called "pizzo". Our Chef recommends to add oil and herbs accordingly to your taste, to season pasta dishes, make sauces and garnish pizzas and focaccia.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA50906	Vetro/Glass	1000g	650g	6

Linea Pomodori | *Tomatoes Line* > Pomodori Electum D'Amico | *Electum D'Amico Tomatoes*



Pomodoro Giallo col Pizzo "intero" in acqua e sale *Yellow Cherry Tomatoes with Pointed Tip "whole" in water and salt*

Pomodoro intero non pelato, dal colore caratteristico giallo, di forma ovale con la tipica estremità inferiore appuntita detta "pizzo". Grazie al loro sapore dolce è utilizzato per condire primi piatti di pesce, pizze e panini gourmet.

Whole unpeeled cherry tomatoes, with a characteristic yellow colour, oval shaped with the typical pointed lower extremity so-called "pizzo". Thanks to their sweet taste are used to season first courses of fish, pizzas and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA50202	Vetro/Glass	520g	320g	6



Pomodoro Giallo col Pizzo "a Pacchetelle" in acqua e sale *Yellow Cherry Tomatoes with Pointed Tip "a Pacchetelle" in water and salt*

Pomodoro giallo tagliato a metà non pelato. Lo Chef lo consiglia per condire primi piatti di pesce e per arricchire focacce e pizze gourmet con l'aggiunta di olio ed erbe aromatiche.

Yellow tomato cut in half not peeled. The Chef recommends it to season first courses of fish and to enrich focaccia and gourmet pizzas with the addition of oil and aromatic herbs.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA50206	Vetro/Glass	1000g	650g	6



Pomodoro Rosso col Pizzo "a Pacchetelle" in acqua e sale *Red Cherry Tomatoes with Pointed Tip "a Pacchetelle" in water and salt*

Pomodoro tagliato a metà non pelato. Lo Chef lo consiglia per realizzare primi piatti di carne e di pesce, per arricchire focacce e pizze gourmet con l'aggiunta di olio e spezie.

Cherry Tomato cut in half not peeled. The Chef recommends it to make first courses of meat and fish, to enrich focaccia and gourmet pizzas with the addition of oil and spices.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA50006	Latta/Tin	1000g	650g	6



Pomodoro Lungarello Pelato nel proprio succo
Lungarello Tomato Peeled in its own juice

Pomodori lunghi pelati, conservati nel proprio succo. Molto versatili in cucina per realizzare ricette tipiche della cucina mediterranea con l'aggiunta di pochi ingredienti e spezie. Perfetto come base per pizze e per la preparazione del sugo di pomodoro.

Long peeled tomatoes, preserved in its own juice. Very versatile in the kitchen to prepare typical recipes of Mediterranean cuisine with addition of a few ingredients and spices. Perfect as basis for pizzas and to prepare tomato sauce.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
DA50506	Latta/Tin	1000g	650g	6

Linea Pomodori | *Tomatoes Line* > Pomodori al Naturale | *Tomatoes natural preserved*



Pomodorini Ciliegini "Prima Selta" Cherry Tomatoes "First Choice"

Pomodorini Ciliegini non pelati, conservati nel loro succo. Ideali per realizzare primi piatti e per preparare secondi di carne e di pesce.
Unpeeled cherry tomatoes, preserved in their juice. Excellent to create first dishes and main courses with meat and fish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO11020	Latta/Tin	800g	480g	6
RO10038	Latta/Tin	2500g	1500g	6



Pomodorini Datterini "Prima Selta" Datterini Tomatoes "First Choice"

Pomodorini dolci e profumati dalla buccia morbida, conservati nel loro succo. Ideali per realizzare primi piatti e per preparare secondi di carne e di pesce.
Sweet and scented cherry tomatoes with soft peel, preserved in their juice. Excellent to create first dishes and main courses with meat and fish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO11021	Latta/Tin	800g	480g	6



Pomodori Pelati San Marzano DOP
San Marzano PDO Peeled Tomatoes

Pomodori San Marzano DOP pelati dalla tipica forma e dal sapore dolce. Molto versatili in cucina, ideali per condire pizze e per preparare sughi e salse della tradizione partenopea.

San Marzano PDO peeled tomatoes with typical shape and sweet flavor. Very versatile, excellent to garnish pizzas and to prepare traditional Neapolitan sauces.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R011030	Latta/Tin	800g	520g	6



Pomodori Pelati "Prima Scelta"
Peeled Tomatoes "First Choice"

Pomodori pelati dal sapore dolce e dalla consistenza soda, conservati in succo di pomodoro. Molto versatili in cucina, ideali per realizzare sughi, salse e ragù.

Whole peeled tomatoes characterized by sweet taste and pleasant texture, preserved in tomato juice. Very versatile, excellent to create sauces and ragout.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R010030	Latta/Tin	2500g	1550g	6

Linea Pomodori | *Tomatoes Line* > Pomodori al Naturale | *Tomatoes natural preserved*



"Trithotel" Polpa di Pomodoro **"Trithotel" Tomato Pulp**

Polpa di pomodori pelati con pezzi, ottima nella preparazione di condimenti per primi piatti, pizze e calzoni/panzerotti.

Peeled tomato pulp in pieces, excellent to prepare dressing sauce for first dishes, pizzas and calzoni/panzerotti.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R010025	Latta/Tin	2500g	-	6
R010060	Latta/Tin	4050g	-	3



"Trithotel" Polpa di Pomodoro **"Trithotel" Tomato Pulp**

Polpa di pomodori pelati con pezzi, ottima nella preparazione di condimenti per primi piatti, pizze e calzoni/panzerotti.

Peeled tomato pulp in pieces, excellent to prepare dressing sauce for first dishes, pizzas and calzoni/panzerotti.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R010055	Busta/Bag	10 kg	-	1



"Trithotel Alta Resa" Polpa Fine di Pomodoro **"Trithotel High Yield" Tomato fine Pulp**

Polpa e succo di pomodoro ad alta resa, ideale per la preparazione di condimenti per primi piatti, pizze e piccola rosticceria.

High yield tomato pulp and juice, excellent to prepare dressing sauces for first dishes, pizzas and small delicatessen.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R010010	Latta/Tin	2500g	-	6
R010015	Latta/Tin	4050g	-	3
R010054	Busta/Bag	5 kg	-	2



Polpa di Pomodoro Super Fine "Per Pizza" Super fine Tomato Pulp "for pizza"

Polpa di pomodoro fluida ed omogenea e particolarmente dolce. Molto versatile in cucina, perfetta per condire pizze e per preparare sughi, ragù e zuppe.

Fluid and uniform tomato pulp, particularly sweet. Very versatile, perfect for pizzas and to prepare sauces, ragout and soups.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R010051	Busta/Bag	5 kg	-	2



"Trithotel" Gran Cubetti di Pomodoro "Trithotel" Gran Cubetti Diced Tomatoes

Polpa di pomodoro a cubetti, ideale per realizzare sughi e ragù; ottimi anche per farcire calzoni/panzerotti e paste ripiene.

Diced tomato pulp, recommended to create sauces and ragout, but also excellent to fill calzoni/panzerotti and stuffed pasta.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R010005	Latta/Tin	2500g	1550g	6



Pizza Sauce Pizza Sauce

Polpa fine di pomodoro leggermente condita con sale, olio, zucchero, basilico, origano, cipolla e pepe. Ideale come condimento pronto e veloce per pizze rosse.

Fine tomato pulp slightly seasoned with salt, oil, sugar, basil, oregano, onion and pepper. Perfect as a ready for use seasoning for red pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R010065	Latta/Tin	4100g	-	3

Linea Pomodori | *Tomatoes Line* > Pomodori al Naturale | *Tomatoes natural preserved*



Passata di Pomodoro "Prima Selta" Tomato Puree "First Choice"

Passata profumata e dolce, preparata con i pomodori piú maturi, lavorati dal fresco entro 24 ore dalla raccolta. Ideale per preparare sughi e piatti di carne e di pesce; ottimo anche per condire pizze.

Sweet and scented tomato puree, prepared with the most ripe tomatoes, processed from fresh within 24 hours from the harvest. Perfect to prepare sauces and fish or meat-based main courses; excellent also to season pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
-------------------------	--------------------------	--------------------------	------------------------------------	------------------------------------

RR161	Vetro/Glass	700g	-	12
-------	-------------	------	---	----



Passata di Pomodoro "Prima Selta" Tomato Puree "First Choice"

Passata profumata e dolce, preparata con i pomodori piú maturi, lavorati dal fresco entro 24 ore dalla raccolta. Ideale per preparare sughi e piatti di carne e di pesce; ottimo anche per condire pizze.

Sweet and scented tomato puree, prepared with the most ripe tomatoes, processed from fresh within 24 hours from the harvest. Perfect to prepare sauces and fish or meat-based main courses; excellent also to season pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
-------------------------	--------------------------	--------------------------	------------------------------------	------------------------------------

R010040	Latta/Tin	2550g	-	6
---------	-----------	-------	---	---



“Gran Rosso” Doppio Concentrato di Pomodoro
“Gran Rosso” Tomato Double Concentrate

Concentrato di pomodori italiani dal colore rosso intenso. Perfetto per esaltare il gusto del pomodoro nella preparazione di sughi e salse a lunga cottura.

Italian tomato concentrate with a vivid red color. Perfect to enhance the tomato taste during the preparation of sauces, especially for low temperature long time cooking.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R010076	Latta/Tin	800g	-	6



Doppio Concentrato di Pomodoro
Tomato Double Concentrate

Concentrato di pomodoro leggermente insaporito, perfetto per esaltare il gusto del pomodoro nella preparazione di sughi e salse a lunga cottura.

Tomato concentrate slightly flavored, perfect to enhance the tomato taste during the preparation of sauces, especially for low temperature long time cooking.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R010070	Latta/Tin	2150g	-	6

Linea Pomodori | *Tomatoes Line* > Sughì e Ragù | *Tomato Sauces and Ragout*



"Ciliegino" Sugo Pronto di Pomodorino "Ciliegino" Ready to use Cherry Tomato Sauce

Sugo pronto con pomodori ciliegini e olio EVO dal sapore molto dolce. Perfetto per condire i primi piatti di pasta e riso.
Ready to use cherry tomato sauce and EVO oil with very sweet taste. Perfect to season pasta and rice.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RR172	Vetro/Glass	330g	-	12



"Pomodoretta" Sugo di Pomodoro "Pomodoretta" Tomato Sauce

Polpa di pomodoro insaporita con olio di oliva, cipolla, basilico, aglio e pepe. Sugo pronto da utilizzare tal quale o come base per salse più elaborate; ottima anche per condire pizze.
Tomato pulp seasoned with olive oil, onion, basil, garlic and pepper. Ready to use as it is or as a base for more elaborate sauces; excelent also to season pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R012085	Latta/Tin	800g	-	6
R010243	Latta/Tin	2600g	-	6



Sugo all'Arrabbiata Arrabbiata Sauce

Sugo piccante e gustoso preparato con pezzettoni di pomodoro, peperoncino piccante, aglio e olio. Ideale per condire primi piatti; ottimo anche per bruschette e pizze gourmet.

Spicy and tasty sauce prepared with big tomato pieces, hot pepper, garlic and oil. Ideal to season main courses; excellent also to season bruschettas and gourmet pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R012400	Latta/Tin	800g	-	6



Sugo all'Amatriciana Amatriciana Sauce

Sugo con polpa di pomodoro e pancetta affumicata, ideale per condire i primi piatti della tradizione romana. Lo Chef Robo lo consiglia anche nella preparazione delle lasagne.

Sauce made with tomato pulp and smoked bacon, excellent to season Roman-style traditional first dishes. Chef recommends it also for lasagna.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R012050	Latta/Tin	800g	-	6

Linea Pomodori | *Tomatoes Line* > Sughì e Ragù | *Tomato Sauces and Ragout*



Ragù di Carne alla Bolognese *Bolognese Ragout*

Ragù di carne bovina e suina, con pomodoro e spezie. Ideale per primi piatti come ravioli e gnocchi e paste gratinate al forno. Ottimo per condire pizze gourmet e per farcire arancini di riso.

Ragout of mixed beef and pork, flavoured with tomato and spices. Ideal for pasta, ravioli, gnocchi and baked pasta au gratin. Excellent to garnish gourmet pizzas and to stuff rice balls.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R012072	Latta/Tin	800g	-	6



Ragù di Cinghiale *Wild Boar Ragout*

Ragù di cinghiale arricchito con polpa di pomodoro, spezie ed erbe aromatiche. Ideale per condire primi piatti e polenta; ottimo come ripieno per tortellini o ravioli.

Wild boar ragout enriched with tomato pulp, spices and aromatic herbs. Perfect to dress first dishes and polenta; excellent also as filling for tortellini and ravioli.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R012296	Latta/Tin	800g	-	6



Ragù Bianco di Cinghiale *Wild Boar White Ragout*

Ragù di cinghiale preparato in un soffritto di cipolla, olio e spezie senza l'aggiunta di pomodoro. Ideale per condire primi piatti e polenta; ottimo come ripieno per torte salate e polpettoni.

Wild boar ragout sautéed with onion, oil and spices, without adding tomato pulp. Perfect to dress first dishes and polenta; excellent also as filling for savory pies and polpettone.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R012295	Latta/Tin	800g	-	6



Ragù di Cervò
Venison Ragout

Ragù di cervò preparato secondo la tradizionale ricetta emiliana e senza l'aggiunta di pomodoro. Ottimo come condimento per primi piatti e per farcire strudel salati.

Venison ragout prepared following the traditional Emilian recipe, without adding tomato pulp. Perfect to season first dishes and to stuff savory strudel.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R012490	Latta/Tin	800g	-	6



Ragù di Capriolo
Roe Deer Ragout

Carne di capriolo macinata a pezzettoni e rosolata in un soffritto di verdure e olio di oliva, senza l'aggiunta di pomodoro. Perfetto come ripieno di paste e torte salate; ottimo per condire primi piatti.

Minced roe deer meat in pieces, sautéed in a mirepoix of vegetables and olive oil, without adding tomato pulp. Perfect as filling for filled pasta and savory pies, excellent to season first dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R012285	Latta/Tin	800g	-	6

Linea Pomodori | *Tomatoes Line* > Sughì e Ragù | *Tomato Sauces and Ragout*



Ragù di Lepre *Hare Ragout*

Ragù di lepre preparato con cipolla, carota, sedano e sfumato con vino, senza l'aggiunta di pomodoro. Ideale per condire primi piatti e polenta; ottima anche per farcire polpettoni.

Hare ragout sautéed with onion, carrot, celery and simmered with wine, without adding tomato pulp. Perfect to dress first dishes and polenta; excellent also as filling for polpettone.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R012290	Latta/Tin	800g	-	6



Ragù di Anatra *Duck Ragout*

Ragù d'anatra con pomodoro, spezie e verdure. Ideale per condire primi piatti e polenta; ottimo nella pasticceria salata per realizzare bigné, tortini e vol au vent.

Duck ragout with tomato, spices and vegetables. Perfect to season first dishes and polenta; recommended in savory pastry to create cream puffs, small savory pies and vol au vent.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R012293	Latta/Tin	800g	-	6



Condimento Pasta con Sarde
Pilchard Sauce for Pasta

Condimento tipico della tradizione palermitana a base di finocchietti selvatici, sarde, cipolla, olio e uva passa. Ideale per condire paste lunghe, come le reginette, e secondi di pesce.

Traditional sauce from Palermo with wild fennel, pilchards, onions, oil and raisins. Perfect to season long pasta, like reginette, and fish-based main courses.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgoccolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R012047	Latta/Tin	2000g	-	6



Mousse di carciofi, menta e pomodori rustici con cuore di burrata, sfoglia di pane croccante e misticanza
Artichoke, mint and rustic tomato mousse with a burrata centre, sheets of crisp bread and mixed-leaf salad

Ingredienti per una porzione

Ingredients for one portion:

- 70 gr Armonia/Crema di Carciofi ROBO / *Artichoke Cream*
- 10 gr Pomodori Rustici semi-secchi a spicchi in olio ROBO
Semi-dry rustic tomato segments in oil ROBO
- 10 gr Pomodorini Gialli semi-secchi tagliati a metà in olio ROBO / *Semi-dry yellow tomato segments in oil ROBO*
- 20 gr Pane di Matera / *Traditional 'Matera' Bread*
- 20 gr Panna fresca 35% / *Fresh cream 35%*
- 18 gr Stracciatella / *Stracciatella*
- 2 gr Olio EVO / *EVO Oil*
- 2 gr Microgreen / *Microgreen*
- 3 gr Rucola / *Rocket*
- 2 gr Colla di pesce / *Fish gelatine*
- 1 gr Menta / *Mint*
- q.b. Sale e Pepe / *Salt and Pepper*

Preparazione

Sciogliere la colla di pesce nella panna. Emulsionare con la Crema di Carciofi, sale e menta. Creare uno spazio a forma di ciambella utilizzando due coppapasta. Versare il composto all'interno di questo spazio. Aggiungere i Pomodori Rustici tagliati a pezzetti e mettere in frigo a +3 C° per 2,5 h. Mettere la mousse pronta al centro del piatto, versare la stracciatella al centro e guarnire con pane croccante, misticanza, Pomodori Rustici e un filo d'olio.

Preparation

Dissolve the fish gelatine in the cream. Emulsify with Artichoke Cream, salt and mint. Create a doughnut-shaped space using two doughnut cups pastry cutters ring-shaped. Pour the compound into this space. Add the chopped Rustic Tomatoes and put them in the fridge at +3°C for 2.5 hours. Put the mousse in the middle of the plate, pour the stracciatella in the middle and garnish with crunchy bread, mixed-leaf salad, Rustic Tomatoes and a drizzle of oil.



Pesto alla Genovese
Genovese Pesto

Il Pesto alla Genovese è ideale per primi piatti, panini e torte salate. Lo Chef Robo consiglia di utilizzarlo anche come dressing per pizze, insalate e per aromatizzare salse e panificati.

The Genovese pesto is ideal for pasta dishes, sandwiches and savoury pies. The Chef Robo recommends to use it as dressing for pizzas, salads, to flavor sauces and bread preparations.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgoccolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R012272	Vetro/Glass	500g	-	6
R012278	Latta/Tin	800g	-	6

Linea Pesti e Creme | *Pesto and Sauces Line* > Pesti | *Pesto*



Pesto con Basilico Genovese DOP senz'aglio **Pesto with PDO Genovese Basil without garlic**

Pesto di Basilico Genovese DOP senz'aglio, ideale per condire tipiche paste liguri come le trofie e le trenette; ottimo anche per donare un particolare profumo ai minestrini di verdure.

PDO Genovese basil pesto without garlic, ideal to season typical Ligurian pasta as trofie and trenette; excellent to give a special aroma to minestrone of vegetables.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RR197	Vetro/Glass	130g	-	6



Pesto con Basilico Genovese Dop **Pesto with PDO Genovese Basil**

Pesto di Basilico Genovese DOP dal profumo intenso e dall'alta resa, ideale per condire tipiche paste liguri; ottimo come dressing per pizze, insalate e panini gourmet.

PDO Genovese basil Pesto with an intense aroma and with high yield, ideal to season typical Ligurian pasta; excellent as dressing for pizza, salads and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R012280	Vetro/Glass	500g	-	6



Pesto con Basilico Genovese DOP senz'aglio **Pesto with PDO Genovese Basil without garlic**

Pesto di Basilico Genovese DOP senz'aglio, per i palati più delicati, ideale per condire tipiche paste liguri; ottimo come dressing per pizze, insalate e panini gourmet.

PDO Genovese basil pesto without garlic, for the most delicate palate, ideal to season typical Ligurian Pasta; excellent as dressing for pizza, salads and gourmet sandwiches

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R012281	Vetro/Glass	500g	-	6



Pesto Rosso con Pomodori Secchi
Pesto with Sundried Tomatoes

Prodotto molto versatile in cucina, perfetto per condire primi piatti e ripieni di pasta. Lo Chef Robo lo consiglia nella pasticceria salata, finger food e per guarnire pizze e panini.

Highly versatile product, perfect to season main courses and pasta's fillings. The Chef Robo recommends it for savory pastry, finger food and to garnish pizza and sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R012267	Vetro/Glass	500g	-	6



Armonia/Crema di Pistacchio
Pistachio Pesto Sauce

Crema di pistacchi tritati finemente, ottima per primi piatti e secondi di carne e pesce. Perfetta per guarnire pizze e panini gourmet, suggerita anche nella pasticceria salata.

Cream sauce of pistachios finely chopped, excellent for first courses and to garnish meat and fish dishes. Great to garnish pizzas and gourmet sandwiches, recommended in savoury pastries.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038314	Vetro/Glass	520g	-	6



Salsa/Crema di Noci
Walnut Sauce

Crema a base di noci, olio EVO e Parmigiano Reggiano. Ideale per condire paste come i pansotti e le trofie di castagne. Perfetta anche per pizze, piadine e per farcire paste ripiene.

Nuts sauce, EVO oil and Parmesan cheese. Ideal to season pasta as "pansotti" and "trofie" of chestnut. Perfect also for pizza, piadine and as filling for filled pasta.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038175	Vetro/Glass	500g	-	6



Armonia/Crema Tartufata
Truffle Sauce

Armonia/Crema Tartufata Senza Glutine
Truffle Sauce Gluten Free

Prodotto ad alta resa molto versatile in cucina, ideale per risotti, primi piatti e per ripieni di pasta; ottimo per pizze e panini gourmet.

High yield product, versatile in the kitchen, ideal for risottos, first courses and for pasta fillings; excellent for pizzas and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038360	Vetro/Glass	500g	-	6
R038361	Vetro/Glass	500g	-	6 (gluten free)



Armonia/Crema Tartufata Ambrata
Amber Truffle Sauce

Prodotto ad alta resa molto versatile in cucina, ideale per risotti, primi piatti e per ripieni di pasta; ottimo per pizze e panini gourmet.

High yield product, versatile in the kitchen, ideal for risottos, first courses and pasta fillings; excellent for pizzas and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038362	Vetro/Glass	500g	-	6



Armonia/Crema con Tartufo Bianco
White Truffle Sauce

Crema ad alta resa, con tartufo bianco della preziosa varietà Tuber magnatum Pico. Ideale per realizzare raffinati risotti e primi piatti; ottima per insaporire secondi piatti e nella pasticceria salata.

High yield cream, with white truffle of the precious variety Tuber magnatum Pico. Ideal to realize refined risotto and main courses; excellent to season second dishes and for savory pastry.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038135	Vetro/Glass	500g	-	6

Linea Pesti e Creme | *Pesto and Sauces Line* > Creme | *Sauces*



Armonia/Crema di Funghi Porcini *Porcini Mushrooms Sauce*

Crema con pezzetti di funghi Porcini ideale per secondi piatti e per insaporire la polenta. Perfetta per ripieni di pasta fresca, ma anche per farcire flan, panini e torte salate.

Cream sauce with chopped Porcini mushrooms, ideal for garnishing main courses and to flavor polenta. Perfect for pasta fillings and as base for flans, sandwiches and savoury pies.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038250	Vetro/ <i>Glass</i>	500g	-	6
R094090	Latta/ <i>Tin</i>	800g	-	6



Crema di Funghi Porcini con Tartufo *Porcini Mushrooms Sauce with Truffles*

Crema con funghi Porcini arricchita con tartufo nero. Ideale per realizzare raffinati risotti e primi piatti. Lo Chef Robo la consiglia nella pasticceria salata e per guarire pizze e panini gourmet.

Cream with Porcini mushrooms and black truffle. Ideal to realize refined risotto and main courses. The Chef Robo recommends it for savory pastry and to garnish pizza and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038130	Latta/ <i>Tin</i>	400g	-	6



Armonia/Crema di Carciofi *Artichokes Sauce*

Crema con pezzetti di carciofi, versatile in cucina, ideale per risotti, primi piatti e pizze. Perfetta per creare paste ripiene e gratinate; ottima per farcire flan, panini e nella pasticceria salata.

Cream sauce with chopped artichokes, versatile in the kitchen, ideal for risottos, first courses and pizzas. Excellent for pasta fillings, baked pasta au gratin and as base for flans and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038310	Vetro/ <i>Glass</i>	500g	-	6
R094100	Latta/ <i>Tin</i>	800g	-	6



Armonia/Crema di Pomodori Secchi
Sundried Tomatoes Sauce

Crema di pomodori secchi insaporita con acciughe. Ideale per primi piatti e secondi di carne, pesce o formaggio. Lo Chef Robo la consiglia per la pasticceria salata e per paste ripiene.

Dried tomatos cream seasoned with anchovies. Ideal for main courses and second meat, fish and cheese dishes. The Chef Robo recommends it for savory pastry and for pasta's fillings.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
----------------------	-----------------------	-----------------------	---------------------------------	---------------------------------

R038385	Vetro/Glass	530g	-	6
---------	-------------	------	---	---



Armonia/Crema di Peperoni
Peppers Sauce

Crema dal sapore delicato realizzata con peperoni in parte macinati finemente e in parte tagliati a piccoli pezzetti. Ideale per primi piatti; ottimo anche per hamburger, crostini e panini.

Delicate flavour sauce prepared with peppers in part minced, and in part sliced into small pieces. Ideal for main courses; excellent also for hamburger, crostini and sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
----------------------	-----------------------	-----------------------	---------------------------------	---------------------------------

R038270	Vetro/Glass	500g	-	6
---------	-------------	------	---	---



Crema di Friarielli
Friarielli Broccoli Sauce

Crema di friarielli, molto versatile in cucina, ideale per primi piatti e risotti sia di carne che di pesce. Ottimo per farcire torte salate e per condire pizze gourmet.

Broccoli sauce, highly versatile, ideal for main courses and risotto (both meat and fish). Excellent to fill salt cakes and to season gourmet pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
----------------------	-----------------------	-----------------------	---------------------------------	---------------------------------

R038143	Latta/Tin	800g	-	6
---------	-----------	------	---	---

Linea Pesti e Creme | *Pesto and Sauces Line* > Creme | *Sauces*



Armonia/Crema di Asparagi Asparagus Sauce

Crema con pezzetti di asparagi, ideale per risotti e primi piatti. Lo Chef Robo suggerisce di utilizzarla anche per flan, per la pasticceria salata e per guarnire pizze e panini.

Cream sauce with chopped asparagus, ideal to dress risottos and pasta. Perfect as base for flans and puree soups. The Chef Robo recommends to use it for savoury pastries, for pizzas and sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038320	Vetro/Glass	500g	-	6
R038110	Latta/Tin	800g	-	6



Crema di Zucca Pumpkin Sauce

Crema di zucca, ideale per risotti, gnocchi e ripieni di pasta. Perfetta per vellutate e per accompagnare secondi di carne. Lo Chef Robo la consiglia anche per la pasticceria salata.

Pumpkin sauce, ideal for risottos, gnocchi and pasta's filling. Perfect for velvety vegetables and with second meat dishes. The Chef Robo recommends it also for savory pastry.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038220	Latta/Tin	400g	-	6



Crema di Zucca "lavorata da zucca fresca" Pumpkin Sauce "processed from fresh pumpkin"

Crema di zucca fresca ad alta resa, ideale per risotti e ripieni di pasta. Perfetta per vellutate e per accompagnare secondi di carne. Lo Chef Robo la consiglia anche per la pasticceria salata.

Pumpkin fresh sauce with high yield, ideal for risottos and pasta's fillings. Excellent for velvety soups and as a side dish for meat. The Chef Robo recommends it also for savoury pastries.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038221	Latta/Tin	830g	-	6



Armonia/Crema di Radicchio Rosso Red Chicory Sauce

Crema di radicchio ideale per risotti e primi piatti. Lo Chef Robo suggerisce di utilizzarla per paste gratinate e come ingrediente per ripieni di pasta.

Radicchio sauce ideal for risottos and main courses. The Chef Robo recommends to use it with gratin pastas and as an ingredient for pasta fillings.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038140	Latta/Tin	800g	-	6



Armonia/Crema di Rucola Rocket Sauce

Crema di rucola, dal sapore intenso, ideale per aperitivi e finger food; perfetta per condire primi piatti e per ripieni di pasta; ottima anche per guarnire focacce, pizze e panini gourmet.

Rocket cream, with intense flavor, ideal for appetizer and finger food; perfect to season main courses and for pasta's filling; excellent also to garnish focaccia, pizza and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038260	Vetro/Glass	540g	-	6



Armonia/Crema di Ortiche
Nettle Sauce

Crema di ortiche ideale per risotti e ripieni di pasta; ottima anche per farcire flan e torte salate.
Nettle cream ideal for risottos and pasta's fillings; excellent also to fill flan and salt cakes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038300	Vetro/Glass	500g	-	6



Armonia/Crema di Finocchietto Selvatico di Sicilia
Sicilian Wild Fennel Sauce

Crema di finocchietto con sardine e pomodori secchi. Ideale per realizzare primi piatti e per arricchire minestre. Lo Chef Robo la consiglia per insaporire e marinare prodotti ittici.
Fennel cream with pilchard and dried tomatoes. Ideal to realize main courses and to enrich soups. The Chef Robo recommends it to flavor and marinate fishery products.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038312	Vetro/Glass	520g	-	6



Armonia/Paté di Olive Verdi di Nocellara dell'Etna
Green Nocellara Olives Paté

Crema di olive verdi dalla consistenza morbida. Ideale da spalmare su crostini e tartine e per guarnire pizze e panini; suggerita anche per condire primi piatti e nella preparazione di hamburger.

Green olives cream with soft texture. Ideal to be spread on crostini and canapés and to garnish pizza and sandwiches; suggested also to season main courses and for the preparation of hamburger.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038280	Vetro/Glass	530g	-	6



Armonia/Paté di Olive Nere di Calabria
Calabrian Black Olives Paté with Fennel Seeds

Crema di olive nere, dalla consistenza morbida. Ideale da spalmare su crostini e tartine e per guarnire pizze e panini; suggerita anche per condire primi piatti e nella preparazione di hamburger.

Black olives cream, with soft texture. Ideal to be spread on crostini and canapés and to garnish pizza and sandwiches; suggested also to season main courses and for the preparation of hamburger.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038290	Vetro/Glass	530g	-	6



Armonia/Crema ai 4 Formaggi "Maxi Resa"
4 Cheeses Sauce "High Yield"

Crema ad alta resa, realizzata con Fontal, Cheddar, Parmigiano Reggiano ed Emmental. Perfetta per secondi piatti e tartine. Lo Chef Robo la consiglia per la preparazione di panini e hamburger.

High yield sauce, made with Fontal, Cheddar, Parmesan and Emmental. Recommended for second courses and canapés. The Chef Robo recommends it for the preparation of sandwiches and hamburger.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038134	Vetro/Glass	540g	-	6
R038120	Latta/Tin	800g	-	6



Crema ai 4 Formaggi "Cremosa"
4 Cheeses Sauce "Creamy"

Crema realizzata con Fontal, Emmental, Grana Padano e Pecorino, ottima per secondi piatti e tartine. Lo Chef Robo la consiglia per la preparazione di panini e hamburger.

Cream realized with Fontal, Emmenthal, Grana Padano and Pecorino, excellent for second dishes and canapés. The Chef Robo recommends it for the preparation of sandwiches and hamburger.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038136	Latta/Tin	400g	-	6



Crema ai 5 Formaggi
5 Cheeses Sauce

Creata realizzata con Emmental, Fontal, Maasdammer, Gouda e Grana Padano. Perfetta per condire primi piatti e risotti; ottima nella preparazione di pizze, panini e hamburger.

Cream realized with Emmenthal, Fontal, Maasdammer, Gouda and Grana Padano. Perfect to season main courses and risottos; excellent for the preparation of pizzas, sandwiches and hamburger.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038128	Latta/Tin	390g	-	6



Armonia/Crema di Pecorino Romano DOP
PDO Pecorino Romano Cheese Sauce

Crema di Pecorino Romano DOP, ideale per insaporire primi piatti e preparare gustosi aperitivi; perfetta per creare fondute e ripieni di pasta; suggerita anche per la preparazione di hamburger.

PDO Pecorino Romano cream, ideal to flavor main courses and to prepare tasty appetizer; perfect to create fondues and pasta's fillings; suggested also for the preparation of hamburger.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038126	Vetro/Glass	540g	-	6



Armonia/Crema di Speck
Speck Sauce

Crema realizzata con speck, gustosa e facilmente spalmabile. Ideale su bruschette, crostini e vol au vent; ottima per condire primi piatti, per farcire panini e torte salate.

Cream realized with speck, tasty and easily spreadable. Ideal for bruschetta, crostini and vol au vent; excellent to season main courses, to fill sandwiches and salt cakes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038375	Vetro/Glass	520g	-	6



Armonia/Crema 'Nduja di Calabria
"Nduja di Calabria" Sauce

Crema dal tradizionale insaccato piccante calabrese dalla consistenza morbida e spalmabile. Ideale per condire primi piatti e bruschette; ottima per guarnire pizze e panini e nella preparazione di hamburger.

Cream from the traditional Calabrian spicy sausage with soft texture and spreadable. Ideal to season main courses and bruschettas; excellent to garnish pizzas and sandwiches and for the preparation of hamburger.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038297	Vetro/Glass	260g	-	6



Crema di Salmone con pezzi
Salmon Sauce with chunks

Crema con pezzetti di salmone dal gusto affumicato. Molto versatile in cucina, ideale per risotti, primi piatti e ripieni di pasta.

Smoky flavour salmon sauce with chunks. Highly versatile to cook, ideal for risottos, main courses and pasta fillings.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038095	Latta/Tin	400g	-	6



Crema di Gamberetti
Shrimps Sauce

Crema di gamberetti ideale per condire risotti e primi piatti. Lo Chef Robo la consiglia anche nella pasticceria salata.

Shrimps sauce ideal to season risottos and main courses. The Chef Robo recommends it also for savory pastry.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038190	Latta/Tin	400g	-	6

Linea Verdure Grigliate | *Grilled Vegetables Line*



Bufala con brunoise di verdure al basilico, tarallo sbriciolato, olive riviera e lime *Buffalo mozzarella with browned vegetables seasoned with basil, crumbled tarallo, riviera olives and lime*

Ingredienti per una porzione / **Ingredients** for one portion:

- 70 gr Mozzarella di bufala / *Buffalo mozzarella*
- 3 gr Olio EVO / *EVO Oil*
- 10 gr Sedano / *Celery*
- 50 gr Mix di Verdure Grigliate in olio ROBO / *Mix of grilled vegetables in oil ROBO*
- 5 gr Pesto alla Genovese ROBO / *Genoese Pesto ROBO*
- 15 gr Olive Riviera Snocciolate in olio EVO ROBO / *Riviera olives pitted in EVO oil ROBO*
- 3 gr Lime / *Lime*
- 3 gr Basilico fresco / *Fresh Basil*
- 15 gr Tarallo / *Tarallo*
- q.b. Sale / *Salt*
- q.b. Pepe / *Pepper*

Preparazione

Scolare il Mix di Verdure Grigliate e tagliarlo a brunoise. Aggiungere del sedano e le Olive Riviera Snocciolate. Condire il tutto con Pesto Genovese diluito in acqua fredda, basilico fresco, scorza di lime. Regolare con sale e pepe. Scolare la mozzarella di bufala, adagiarla al centro del piatto e guarnire con la brunoise sopra la quale aggiungeremo tarallo sbriciolato, ciuffetti di basilico, scorza di lime e olio EVO.

Preparation

Drain the Grilled Vegetable Mix and dice into a brunoise. Add some celery and our pitted Riviera Olives. Dress everything with Genoese Pesto diluted in cold water, fresh basil, lime peel. Adjust with salt and pepper. Drain the buffalo mozzarella, place it in the centre of the plate and garnish with the brunoise, then add crumbled tarallo, tufts of basil, lime peel and EVO oil.



Carciofi con Gambo Grigliati in olio Grilled Artichokes with stem in oil

Carciofi italiani lavorati a mano, tagliati a metà e grigliati. Ideali da servire come antipasto o come contorno per secondi piatti di carne e pesce; ottimi per arricchire insalate, pizze e panini gourmet.

Handmade italian artichokes, cut in half and grilled. Ideal to be served as appetizer or side dish to second meat and fish dishes; excellent to enrich salads, pizzas and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgoccolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032164	Latta/Tin	780g	480g	6



Carciofi interi Grigliati in olio Grilled Whole Artichokes in oil

Carciofi italiani interi, lavorati a mano e grigliati. Ideali da servire come antipasto o come contorno per secondi piatti di carne e pesce; ottimi per arricchire insalate, pizze e panini gourmet.

Handmade and grilled whole italian artichokes. Ideal to be served as appetizer or side dish to second meat and fish dishes; excellent to enrich salads, pizzas and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgoccolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032167	Latta/Tin	750g	450g	6



Carciofi a Spicchi Grigliati in olio Grilled Artichokes Quarters in oil

Carciofi a spicchi grigliati e conditi, si accompagnano perfettamente a secondi di carne e pesce; ottimi per arricchire insalate e panini gourmet.

Grilled and seasoned artichokes quarters, they perfectly enhance meat and fish dishes; excellent to enrich salads and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgoccolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032165	Latta/Tin	780g	470g	6

Linea Verdure Grigliate | *Grilled Vegetables Line*



Cipolle Borettane Grigliate in olio *Grilled Borettane Onions in oil*

Cipolle grigliate, aromatizzate e condite. Dolci e stuzzicanti, da servire anche calde per accompagnare secondi piatti di carne; perfette per arricchire insalate, hamburger e panini gourmet.

Grilled onions, flavoured and seasoned. Sweet and appetizing, to be served also warm with second meat dishes; perfect also to enrich salads, hamburger and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032208	Latta/Tin	750g	450g	6



Melanzane Grigliate in olio *Grilled Eggplants in oil*

Melanzane tagliate a fette, grigliate e condite. Ideali da servire come antipasto o come contorno per secondi piatti di carne; ottime per arricchire insalate e panini.

Eggplants cut into slices, grilled and seasoned. Ideal to be served as starter or as side dish to second meat dishes; excellent to enrich salads and sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032225	Latta/Tin	750g	450g	6



Zucchine Grigliate in olio *Grilled Zucchini in oil*

Zucchine tagliate a fette lunghe, grigliate e condite. Ideali come antipasto o contorno per secondi piatti di carne; ottime per realizzare primi piatti, per arricchire insalate e panini.

Zucchini cut into long slices, grilled and seasoned. Ideal as starter or side dish to second meat dishes; excellent to realize main courses, to enrich salads and sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032255	Latta/Tin	780g	500g	6



Peperoni Rossi e Gialli interi Grigliati al naturale
Grilled Red and Yellow whole Peppers natural preserved

Peperoni interi, grigliati e spellati. Ideali come antipasto o contorno per secondi piatti di carne; ottimi per guarnire pizze e per arricchire insalate e panini gourmet.

Whole peppers, grilled and peeled. Ideal as starter or side dish to second meat dishes; excellent to garnish pizza and to enrich salads and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032230	Latta/Tin	800g	750g	6



Peperoni Piquillo interi Grigliati al naturale
Grilled Piquillo whole Peppers natural preserved

Peperoni di piccole dimensioni a forma triangolare, dal colore rosso intenso e dal sapore dolce. Ideali in abbinamento al pesce, in particolare da servire con baccalà o tonno.

Small-sized triangular-shape peppers, with an intense red colour and with a sweet flavour. Ideal in combination with fish, in particular to be served with coldfish or tuna.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032367	Latta/Tin	660g	550g	6



Peperoni Rossi e Gialli a Filetti Grigliati al naturale
Grilled Red and Yellow Peppers Strips natural preserved

Peperoni grigliati e tagliati a filetti. Perfetti, insieme a capperi e olive, per condire primi piatti e pizze. Ottimi anche come contorno e per farcire panini gourmet.

Grilled peppers cut into fillets. Perfect, together with capers and olives, to season main courses and pizzas. Excellent also as a side dish and for filling gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032233	Latta/Tin	800g	750g	6

Linea Verdure Grigliate | *Grilled Vegetables Line*



Peperoni Rossi a Filetti Grigliati in olio *Grilled Red Peppers Strips in oil*

Peperoni grigliati e tagliati a filetti. Perfetti, insieme a capperi e olive, per condire primi piatti e pizze. Ottimi anche come contorno e per farcire panini gourmet.

Grilled peppers cut into fillets. Perfect, together with capers and olives, to season main courses and pizzas. Excellent also as a side dish and for filling gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032223	Busta/Bag	1000g	770g	6



Radicchio Rosso Grigliato in olio *Grilled Red Chicory in oil*

Radicchio rosso lavorato dal fresco, tagliato e grigliato. Ottimo come contorno per accompagnare carni alla griglia e per guarnire pizze.

Red chicory prepared from fresh, cut and grilled. Excellent as side dish to grilled meat and to garnish pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032228	Latta/Tin	700g	490g	6



Mix di Verdure Grigliate in olio
Grilled Vegetables Mix in oil

Verdure miste lavorate dal fresco: peperoni gialli e rossi, zucchine e melanzane. Si accompagnano a piatti di carne e pesce; perfetti anche per pizze e panini.

Mixed vegetables prepared from fresh: yellow and red peppers, courgettes and eggplants. Used as a side dish for meat and fish; excellent also for pizzas and sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032249	Latta/Tin	780g	520g	6



Mix di Verdure Grigliate e Spadellate in crema leggera
Pan-cooked Vegetables Mix

Misto di verdure grigliate, spadellate in crema leggera, di peperoni gialli e rossi, zucchine e melanzane. Si accompagnano a piatti di carne e pesce; perfetti anche per pizze e per farcire panini gourmet.

Mix of grilled vegetables, sautéed in light cream of yellow and red peppers, zucchinis and eggplants. They can be served in combination with meat and fish dishes; perfect also for pizza and to fill gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032244	Latta/Tin	830g	-	6

Linea Cipolle | *Onions Line*



Cipolle borettane con formaggio fresco, salsa al balsamico ed erbette *Borettane onions with fresh cheese, balsamic vinegar and fresh herb sauce.*

Ingredienti per una porzione / **Ingredients** for one portion:

- 40 gr Cipolle Borettane in Aceto Balsamico di Modena ROBO
Borettane Onions in Balsamic Vinegar of Modena Robo
- 1 gr Timo / *Thyme*
- 1 gr Maggiorana / *Marjoram*
- 1 gr Prezzemolo / *Parsley*
- 1 gr Aneto / *Dill*
- 10 gr Olio EVO / *EVO Oil*
- 60 gr Giuncata / *Giuncata*

Preparazione

Mettere 1/3 delle Cipolle Borettane in un bricco e aggiungere un po' del liquido di governo insieme a timo, prezzemolo, maggiorana e aneto. Emulsionare con olio EVO creando una salsa. Tagliare le restanti Cipolle Borettane a spicchi e la giuncata nella forma desiderata. Adagiare su un piatto la giuncata tagliata, disporre a piacere le Cipolle Borettane a spicchi e guarnire con la salsa precedentemente preparata e ultimare con foglie verdi a piacere.

Preparation

Put 1/3 of the Borettane Onions in a pot and add a little of the preserving liquid together with thyme, parsley, marjoram and dill. Emulsify with EVO oil to create a sauce. Cut the remaining Borettane Onions into wedges and the giuncata in the desired form. Place the giuncata on a plate, arrange the Borettane Onions in wedges and garnish with the sauce and green leaves to taste.



Cipolle Borettane Grigliate in olio *Grilled Borettane Onions in oil*

Cipolle grigliate, aromatizzate e condite. Dolci e stuzzicanti, da servire anche calde per accompagnare secondi piatti di carne; perfette per arricchire insalate, hamburger e panini gourmet.

Grilled onions, flavoured and seasoned. Sweet and appetizing, to be served also warm with second meat dishes; perfect also to enrich salads, hamburger and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032208	Latta/Tin	750g	450g	6



Cipolle Borettane con Aceto Balsamico di Modena IGP
Borettane Onions with "Balsamic Vinegar of Modena PGI"

Cipolle Borettane con Aceto Balsamico di Modena IGP che ne esalta la dolcezza. Perfette da gustare con formaggi e salumi; ottime come contorno per accompagnare secondi di carne e pesce.

Borettane onions with Balsamic Vinegar of Modena PGI that enhances the sweetness. Perfect to taste with cheese and cold cuts; excellent as a side dish for meat and fish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032212	Latta/Tin	840g	450g	6
R042125	Latta/Tin	2600g	1450g	6



Cipolle Borettane in agrodolce
Sweet and sour Borettane Onions

Cipolle Borettane conservate in agrodolce. Particolarmente croccanti, sono ideali da gustare con formaggi e salumi; ottime anche come contorno e per arricchire insalate.

Borettane onions preserved in sweet and sour. Particularly crispy, they are ideal to taste with cheese and cold cuts; excellent also as side dish and to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032205	Latta/Tin	800g	500g	6
R042290	Latta/Tin	2500g	1450g	6



Cipolle Borettane al naturale
Borettane Onions natural preserved

Cipolle Borettane dal naturale gusto dolce e delicato. Ideali come antipasto e come contorno anche passate al forno.

Borettane onions with natural sweet and delicate taste. Ideal as appetizer and as side dish also bake in the oven.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042300	Latta/Tin	2500g	1450g	6

Linea Cipolle | Onions Line



Cipolle Rosse in agrodolce Sweet and Sour Red Onions

Cipolle rosse dolci conservate in agrodolce. Ideali per arricchire insalate; perfette come contorno per secondi a base di carne; ottime anche per accompagnare salumi e formaggi.

Sweet red Onions preserved in sweet and sour. Ideal to enrich salads; perfect as side to meat dishes; excellent also as a side to cold cuts and cheese.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042295	Latta/Tin	2500g	1500g	6



Cipolle Maggiline in agrodolce Sweet and Sour Maggiline Onions

Cipolle di piccole dimensioni conservate in agrodolce. Ideali per realizzare sfiziosi aperitivi e per arricchire insalate; ottime come antipasto o come contorno per secondi piatti di carne.

Small-sized onions preserved in sweet and sour. Ideal to realize tasty appetizer and to enrich salads; excellent also as starter or as side dish to second meat courses.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042030	Latta/Tin	2500g	1500g	6



Cipolline Perline aromatizzate all'aceto Pearl Onions vinegar pickled

Cipolle di dimensioni piccolissime e lavorate dal fresco. Ideali per realizzare aperitivi e per arricchire le insalate; ottime come contorno per piatti a base di carne.

Very small-sized onions from fresh. Ideal to realize appetizer and to enrich salads; excellent as side dish to meat courses.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032222	Vetro/Glass	1650g	1000g	3



Cipolle Rosse Affettate Caramellate
Caramelized Sliced Red Onions

Cipolle fresche affettate e caramellate. Ideali per hamburger, panini e pizze gourmet; ottime per accompagnare piatti di carne e di pesce o da gustare con i formaggi.

Fresh onions, sliced and caramelized. Ideal on hamburgers, sandwiches and gourmet pizzas; excellent as a side dish for meat and fish or to taste with cheese.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R028225	Latta/Tin	800g	600g	6



Cipolle Bianche Affettate Caramellate
Caramelized Sliced White Onions

Cipolle fresche affettate e caramellate. Ideali per hamburger, panini e pizze gourmet; ottime per accompagnare piatti di carne e di pesce o da gustare con i formaggi.

Fresh onions, sliced and caramelized. Ideal on hamburgers, sandwiches and gourmet pizzas; excellent as a side dish for meat and fish or to taste with cheese.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R028226	Latta/Tin	800g	600g	6



Cipolle Affettate al naturale
Sliced Onions natural preserved

Cipolle affettate, scottate e conservate al naturale. Ideali per farcire panini e focacce; ottime anche per condire pizze.

Sliced onions, blanched and preserved natural preserved. Ideal to fill sandwiches and focaccia; excellent also to garnish pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042033	Latta/Tin	2500g	1500g	6



Carpaccio di manzo con insalatina di carciofi a spicchi grigliati, agrumi e dolci gocce ***Beef carpaccio with grilled artichoke quarters, citrus and "Dolcigocce" salad***

Ingredienti per una porzione / **Ingredients** for one portion:

- 80 gr Carpaccio di manzo / *Beef carpaccio*
- 20 gr Insalata misticanza / *Misticanza salad*
- 15 gr Carote / *Carrots*
- 25 gr Arance / *Oranges*
- 15 gr Pompelmo / *Grapefruit*
- 40 gr Carciofi Grigliati Robo / *Robo Grilled artichokes*
- 10 gr "Dolcigocce" Peperoncini Rossi Robo / *Robo "Dolcigocce" Red pepperdrops*
- 2 gr Olio EVO / *EVO Oil*
- q.b. Sale e pepe / *Salt and pepper*
- 12 gr Glassa di Aceto balsamico / *Balsamic Vinegar dressing sauce*
- 5 gr Ravanelli / *Radishes*
- 2 gr Aceto di mele / *Apple vinegar*

Preparazione

Lavare la misticanza e tagliare sottilmente le carote. Pelare gli agrumi, ricavare dei filetti e unirli all'insalata. Aggiungere i carciofi e le dolci gocce sgocciolate. Condire con la scorza di agrumi grattugiata, olio evo, aceto di mele, sale, pepe e mescolare. Porre l'insalata al centro del piatto e adagiarvi le fettine di carpaccio. Guarnire con carote, dolci gocce e i ravanelli tagliati sottili. Dressare con glassa di aceto balsamico.

Preparation

Wash the Misticanza salad and thinly cut carrots. Peel citrus, obtain fillets and add them to the salad. Add grilled artichokes and the drained "Dolcigocce". Season with the grated peel of citrus, EVO oil, Apple vinegar, salt, pepper and mix everything. Dispose salad in the center of the dish and then arrange the slices of beef carpaccio. Garnish with carrots, "Dolcigocce" and thinly sliced radishes. Dress with Balsamic vinegar dressing sauce.



Peperoncini ripieni di Tonno in olio (60 pz)
Chili Peppers stuffed with Tuna in oil

Peperoncini rossi leggermente piccanti, ripieni di tonno, acciughe, capperi e prezzemolo, confezionati a mano. Ideali per accompagnare aperitivi e antipasti di salumi e formaggi.

Red peppers slightly spicy, stuffed with tuna, anchovies, capers and parsley, hand-made. Ideal with appetizers and starters of cold cuts and cheeses.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R028220	Vetro/Glass	1000g	-	6



Peperoncini ripieni di Ricotta in olio (48/52 pz)
Chili Peppers stuffed with Ricotta cheese in oil

Peperoncini rossi dolci, ripieni di ricotta e guarniti con il caratteristico capperi. Perfetti per accompagnare aperitivi, antipasti tipici o finger food.

Sweet red peppers, stuffed with Ricotta cheese and garnish with the characteristic caper. Perfect with appetizers, typical starters or finger food.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R028223	Vetro/Glass	1000g	-	6



Peperoncini Piccanti a Rondelle in olio
Chili Peppers Rings in oil

Peperoncini rossi piccanti e tagliati a rondelle. Molto versatili in cucina, da servire negli antipasti e per donare una nota piccante a primi e secondi piatti.

Spicy red peppers cut into rings. Highly versatile, to be served in starters and to give a spicy note to main and second courses.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032368	Latta/Tin	750g	450g	6

Linea Peperoni | Peppers Line



Peperoni Rossi e Gialli interi Grigliati al naturale Grilled Red and Yellow whole Peppers natural preserved

Peperoni interi, grigliati e spellati. Ideali come antipasto o contorno per secondi piatti di carne; ottimi per guarnire pizze e per arricchire insalate e panini gourmet.

Whole peppers, grilled and peeled. Ideal as starter or side dish to second meat dishes; excellent to garnish pizza and to enrich salads and gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032230	Latta/Tin	800g	750g	6



Peperoni Piquillo Grigliati al naturale Grilled Piquillo Peppers natural preserved

Peperoni di piccole dimensioni a forma triangolare, dal colore rosso intenso e dal sapore dolce. Ideali in abbinamento al pesce, in particolare da servire con baccalà o tonno.

Small-sized triangular-shape peppers, with an intense red colour and with a sweet flavour. Ideal in combination with fish, in particular to be served with coldfish or tuna.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032367	Latta/Tin	660g	550g	6



Peperoni Rossi e Gialli a Filetti Grigliati al naturale Grilled Red and Yellow Peppers Strips natural preserved

Peperoni grigliati e tagliati a filetti. Perfetti, insieme a capperi e olive, per condire primi piatti e pizze. Ottimi anche come contorno o per farcire panini gourmet.

Grilled peppers cut into fillets. Perfect, together with capers and olives, to season main courses and pizzas. Excellent also as a side dish and for filling gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032233	Latta/Tin	800g	750g	6



Peperoni Rossi a Filetti Grigliati in olio
Grilled Red Peppers Strips in oil

Peperoni grigliati e tagliati a filetti. Perfetti, insieme a capperi e olive, per condire primi piatti e pizze. Ottimi anche come contorno o per farcire panini gourmet.

Grilled peppers cut into fillets. Perfect, together with capers and olives, to season main courses and pizzas. Excellent also as a side dish and for filling gourmet sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgoccolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032223	Busta/Bag	1000g	770g	6



Peperoni Rossi e Gialli a Filetti al naturale
Red and Yellow Peppers Strips natural preserved

Peperoni a filetti, ideali per guarnire piatti freddi, insalate e pizze; ottimi anche come contorno per secondi piatti a base di carne.

Pepper strips, ideal to garnish cold dishes, salads and pizzas; excellent also as side dish to second meat dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgoccolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R034025	Latta/Tin	2500g	1300g	6



Peperoni Rossi e Gialli a Falde in agrodolce
Red and Yellow Sweet and sour Peppers Halves

Peperoni carnosì, tagliati a metà e conservati in agrodolce. Ideali come antipasto e come contorno per secondi piatti a base di carne anche passati al forno.

Meaty peppers, cut in half and preserved in sweet and sour. Ideal as starter and as side dish to second meat dishes also baked in oven.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgoccolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R034020	Latta/Tin	2500g	1360g	6

Linea Peperoni | *Peppers Line*



“DolciGocce” Peperoncini Rossi in agrodolce **“DolciGocce” Red sweet Pepperdrops**

Peperoncini rossi in agrodolce ideali da servire in stuzzicanti aperitivi, negli antipasti e per arricchire le insalate; ottimi per creare contrasti di gusto e come elementi decorativi nei piatti.

Red chili peppers in sweet and sour ideal to be served in tasty appetizers, in starters and to enrich salads; excellent to create differences of taste and as decorative elements in the dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032204	Latta/Tin	780g	330g	6



“DolciGocce” Peperoncini Gialli in agrodolce **“DolciGocce” Yellow sweet Pepperdrops**

Peperoncini gialli in agrodolce ideali da servire in stuzzicanti aperitivi, negli antipasti e per arricchire le insalate; ottimi per creare contrasti di gusto e come elementi decorativi nei piatti.

Yellow chili peppers in sweet and sour ideal to be served in tasty appetizers, in starters and to enrich salads; excellent to create differences of taste and as decorative elements in the dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032207	Latta/Tin	780g	330g	6



Peperoni Lombardi aromatizzati all'aceto
Lombard Peppers vinegar pickled

Tipici peperoni dalla forma lunga e affusolata e di colore verde chiaro. Ideali per accompagnare antipasti con salumi; ottimi come contorno per carni bollite e per preparare salse tipiche.

Typical peppers with long and tapered form and light green colour. Ideal in starters with cold meat; excellent as side dish to boiled meat and to prepare typical sauces.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R034028	Latta/Tin	2450g	1100g	6



Peperonata della Casa
Peperonata

Peperoni gialli e rossi, stufati con cipolla e pomodoro. È un tradizionale e goloso contorno per secondi piatti a base di pesce o carne. Lo Chef Robo li consiglia gratinati al forno con panatura aromatica.

Red and yellow peppers, stewed with onion and tomato. It is a traditional and tasty side dish to second meat or fish dishes. The Chef Robo recommends them oven-grilled with aromatic breading.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R036011	Latta/Tin	800g	-	6
R036012	Latta/Tin	2000g	-	3

Linea Capperi | *Capers Line*



Frutti del Cappero aromatizzati all'aceto *Caperberries vinegar-pickled*

Frutti del Cappero ideali per arricchire aperitivi ed insalate; Ottime anche per guarnire primi e secondi piatti di carne e di pesce.
Caperberries ideal to enrich appetizers and salads; excellent also to garnish main and second meat and fish dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R061055	Vetro/Glass	540g	240g	6



Capperi Lacrimella n.9/10 aromatizzati all'aceto *Lacrimella Capers vinegar-pickled n.9/10*

Capperi di media grandezza ideali per esaltare primi piatti di pasta e insalate e di riso; perfetti per le salse come quella tonnata; ottimi sulle pizze e per insaporire secondi di carne e di pesce.
Medium sized capers ideal to enhance pasta dishes and rice salads; perfect for sauces as tuna sauce; excellent on pizzas and to season meat and fish dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R061040	Vetro/Glass	540g	340g	6
R060062	Vetro/Glass	1550g	1000g	2



Capperi Occhiellino/Lilliput n.7 al sale Lilliput Salted Capers n.7

Capperi di piccolo calibro ideali per esaltare primi piatti di pasta e insalate e di riso; perfetti per le salse come quella tonnata; ottimi sulle pizze e per insaporire secondi di carne e di pesce.

Small caliber capers ideal to enhance pasta dishes and rice salads; perfect for sauces as tuna sauce; excellent on pizzas and to season meat and fish dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R061010	Secchiello Bucket	1000g	-	6



Capperi Lacrimella n.9/10 al sale Lacrimella Salted Capers n.9/10

Capperi di media grandezza ideali per esaltare primi piatti di pasta e insalate e di riso; perfetti per le salse come quella tonnata; ottimi sulle pizze e per insaporire secondi di carne e di pesce.

Medium sized capers ideal to enhance pasta dishes and rice salads; perfect for sauces as tuna sauce; excellent on pizzas and to season meat and fish dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R061020	Secchiello Bucket	1000g	-	6



Capperi Mezzanella n.13 al sale Mezzanella Salted Capers n.13

I Capperi grandi sono ideali per esaltare primi piatti di pasta; perfetti per le salse come quella tonnata; ottimi anche sulle pizze e per insaporire secondi di carne e di pesce.

Big capers are ideal to enhance pasta dishes; perfect for sauces as tuna sauce; excellent also on pizzas and to season meat and fish dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R061030	Secchiello Bucket	1000g	-	6

Linea altri Ortaggi | *other Vegetables Line*



Hamburger con friarielli, pomodoro, cipolla caramellata e verdure croccanti

Hamburger with friarielli, tomato, caramelized onion and crunchy vegetables

Ingredienti per una porzione / **Ingredients** for one portion:

- 150 gr Hamburger di manzo / *Beef Hamburger*
- 70 gr Pane per hamburger / *Hamburger Bun*
- 30 gr Friarielli Broccoli alla Napoletana Robo / *Neapolitan style Friarielli Broccoli Robo*
- 15 gr Cipolle Affettate Caramellate / *Caramelized Sliced Onions*
- 20 gr Pomodoro / *Tomatoes*
- 40 gr Zucchine / *Courgettes*
- 40 gr Carote / *Carrots*
- 13 gr Farina di Riso / *Rice Flour*
- 8 gr Crema ai 4 Formaggi Maxi Resa Robo / *High yield 4 Cheese Sauce Robo*
- 30 gr Mozzarella / *Mozzarella*
- 9 gr Misticanza / *Mixed leaf salad*
- q.b. Sale e Pepe / *Salt and Pepper*

Preparazione

Grigliare l'hamburger. Scottare i Friarielli. Tagliare il pane in due e tostarlo da entrambi i lati. Spalmare nella parte tostata del pane la Crema ai 4 formaggi, in modo tale da isolare il cuore del pane dai liquidi in eccesso. Comporre l'hamburger con uno strato d'insalata, la carne di manzo, le fette di pomodoro, i Friarielli, la mozzarella e infine le Cipolle Caramellate. Adagiare il panino su un piatto e servirlo con le verdure croccanti.

Preparation

Grill the burger. Heat up the Friarielli. Cut the bread in half and toast it on both sides. Spread the 4 Cheese Sauce over the toasted part of the bun, without soaking the centre of the bun with excess liquids. Compose the hamburger with a layer of salad, hamburger, tomato slices, Friarielli, the mozzarella and finally Caramelized Onions. Place the sandwich on a plate and serve it with the crispy vegetables.



“Ortoriso” Condimento per Riso in olio
“Ortoriso” - Vegetable Mix for Rice salad in oil

Ortaggi misti a pezzetti in olio: peperoni, cetrioli, carote, sedano rapa, carciofi, Champignon, piselli, mais, capperi, olive verdi e nere a rondelle. Ideale per arricchire insalate di riso, di orzo o di farro.

Mix of vegetables in small pieces in oil: peppers, cucumbers, carrots, celery-turnip, artichokes, Champignon, peas, corn, capers, sliced green and black olives. Ideal to enrich rice, barley or spelt salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032353	Vetro/Glass	980g	650g	6
R094010	Latta/Tin	2380g	1500g	6



“Ortoriso” Condimento per Riso al naturale
“Ortoriso” Vegetable Mix for Rice salad natural preserved

Ortaggi misti a pezzetti al naturale, di peperoni, cetrioli, carote, cipolline, olive verdi e nere a rondelle, Champignon, piselli, mais e capperi. Ideale per arricchire insalate di riso, di orzo o di farro.

Mix of vegetables in small pieces naturally preserved, of peppers, cucumber, carrots, spring onions, sliced green and black olives. Ideal to enrich rice, barley or spelt salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032356	Latta/Tin	2500g	1600g	6

Linea altri Ortaggi | *other Vegetables Line*



Capriccio Mediterraneo in olio "Capriccio Mediterraneo" Mixed Vegetables Appetizer in oil

Misto di peperoni, cipolline, carote, sedano, carciofini, cetrioli, olive verdi e nere snocciolate. Ideale da gustare con salumi e formaggi; ottimo per farcire focacce e come contorno per secondi di carne.

Mix of peppers, spring onions, carrots, celery, artichokes, cucumber, pitted green and black olives. Ideal to be tasted with cold cuts and cheeses; excellent to fill focaccias and as side dish to second meat dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO42060	Latta/Tin	2380g	1500g	6



Capriccio alla Zingara in olio "Capriccio Zingara" Mixed Vegetables Appetizer in oil

Misto di peperoni rossi e gialli, funghi Champignon, olive verdi e nere snocciolate e capperi. Ideale per arricchire insalate; ottimo anche per farcire focacce e torte salate.

Mix of red and yellow peppers, Champignon mushrooms, pitted green and black olives and capers. Ideal to enrich salads; excellent also to fill focaccias and savoury pies.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO142059	Busta/Bag	1700g	1300g	6
RO42065	Latta/Tin	2400g	1500g	6



Capriccio Campagnolo in olio
"Capriccio Campagnolo" Mixed Vegetables Appetizer in oil

Misto di peperoni rossi e gialli, funghi Champignon e di Muschio, olive verdi e nere a rondelle e capperi. Ideale per guarnire pizze e bruschette; ottimo per farcire focacce e panini.

Mix of red and yellow peppers, Champignon and Straw mushrooms, sliced green and black olives and capers. Ideal to garnish pizzas and bruschettas; excellent to fill focaccias and sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R0142058	Busta/Bag	1700g	1300g	6



Capriccio per Toast in olio
"Capriccio" Mixed Vegetables for Sandwiches in oil

Ortaggi misti sminuzzati di peperoni, finocchi, sedano, cavoli, cetrioli, cipolline, carote e carciofi. Ideale per farcire toast, tramezzini e torte salate; ottimo come ripieno per involtini di carne.

Mix of minced vegetables of peppers, celery, cabbage, cucumber, spring onions, carrots and artichokes. Ideal to fill sandwiches, tramezzini and salt cakes; excellent as filling for meat rolls.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R040032	Vetro/Glass	1540g	1000g	3

Linea altri Ortaggi | *other Vegetables Line*



"Friarielli" Broccoli alla Napoletana in olio EVO **"Friarielli" Broccoli Naples Style in EVO oil**

Saltati in olio EVO con aglio e peperoncino, contorno ideale della "tradizione napoletana" per accompagnare secondi di carni; ottimi anche per guarnire pizze, panini e torte salate.

Stir-fried in EVO oil with garlic and pepper, ideal side dish of the "Neapolitan tradition" in combination with second meat dishes; excellent also to garnish pizzas and to fill sandwiches and salt cakes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032329	Latta/Tin	780g	650g	6



"Friarielli" Broccoli alla Napoletana in olio **"Friarielli" Broccoli Naples Style in oil**

Saltati in olio con aglio e peperoncino, contorno ideale della tradizione napoletana per accompagnare secondi di carni; ottimi anche per pizze, panini e torte salate.

Stir-fried in oil with garlic and chili pepper, they are an ideal side dish for meat belonging to the Neapolitan tradition; excellent also for pizzas, sandwiches and savory tarts.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032331	Latta/Tin	750g	500g	6
R042073	Vetro/Glass	950g	600g	6



"Friarielli" Broccoli alla Napoletana marinati **"Friarielli" Broccoli Naples Style marinated**

Saltati in olio con aglio e peperoncino, contorno ideale della tradizione napoletana per accompagnare secondi di carni; ottimi anche per pizze, panini e torte salate.

Stir-fried in oil with garlic and chili pepper, they are an ideal side dish for meat belonging to the Neapolitan tradition; excellent also for pizzas, sandwiches and savory tarts.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032332	Latta/Tin	800g	550g	6



Cicoria saltata in olio "EVO"
Chicory stir-fried in EVO oil

Foglie di cicoria spadellate in olio EVO, condite con sale e aglio. Ideali come contorno; perfette per guarnire pizze e bruschette; ottime per farcire panini e torte salate.

Chicory leaves stir fried in EVO oil, season with salt and garlic. Ideal as side dish, perfect to garnish pizza and bruschetta; excellent to fill sandwiches and savoury cakes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032328	Latta/Tin	780g	650g	6



Caponata alla Siciliana
Sicilian Caponata

Tradizionale ricetta siciliana di pezzettoni di melanzane con salsa di pomodoro, sedano, cipolla, capperi e olive snocciolate. Ideale come contorno e condimento per la pasta. Lo Chef Robo la consiglia anche sulla pizza.

Traditional Sicilian recipe of large pieces of eggplants with tomato sauce, celery, onion, capers and pitted olives. Ideal as side dish and as season for pasta. The Chef Robo recommends it also on pizza.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042068	Latta/Tin	2000g	-	6



Aglio Marinato a Spicchi in olio
Pickled Garlic Cloves in oil

Spicchi di aglio croccanti, dal caratteristico sapore attenuato grazie al particolare metodo di preparazione. Ideali per accompagnare aperitivi e per arricchire sfiziose insalate.

Crispy garlic cloves, with the characteristic flavor softened due to the particular method of preparation. Ideal to be served with appetizers and to enrich tasty salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R060015	Vetro/Glass	1000g	700g	6

Linea altri Ortaggi | *other Vegetables Line*



Capriccio Rustico in agrodolce "Capriccio Rustico" Mixed Vegetables sweet and sour

Pezzettoni di peperoni, cipolle Borettane, carote e sedano conservati in agrodolce. Ideali come contorno per accompagnare secondi piatti di carne; ottimi da gustare con salumi e formaggi.

Large pieces of peppers, Boretto onions, carrots and celery preserved in sweet and sour. Ideal as side dish to be served with second meat dishes; excellent to be tasty with cold cuts and cheeses.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R036025	Latta/Tin	2650g	1500g	6



Giardiniera aromatizzata all'aceto "Giardiniera" Mixed-Salad vinegar pickled

Ortaggi misti in agrodolce: carote, cavolfiori, finocchi, cetrioli, peperoni rossi e gialli, sedano rapa e cipolline. Perfetti da gustare con salumi; ottimi per accompagnare secondi di carne bollita.

Mix of vegetables in sweet and sour: carrots, cauliflowers, finocchi, cucumber, red and yellow peppers, celery-turnip and spring onions. Perfect to be tasty with cold cuts; excellent in combination with second boiled meat dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042210	Latta/Tin	4100g	2300g	3



Insalatina di Verdure aromatizzata all'aceto Vegetables Salad vinegar pickled

Insalatina di carote, peperoni e sedano rapa tagliata alla julienne conservata in agrodolce. Ideale come contorno per carne bollita; ottima per arricchire insalate verdi e per farcire focacce fredde e tramezzini.

Carrots, peppers and celery-turnip salad cut into julienne preserved in sweet and sour. Ideal as side dish to second boiled meat; excellent to enrich green salads and to fill cold focaccia and tramezzini.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R034010	Latta/Tin	2500g	1400g	6



**“Banderillas” Spiedini di Ortaggi
aromatizzati all’aceto (58/60 pz)**
**“Banderillas” Vegetables Skewers
vinegar pickled (58/60 pz)**

Spiedini croccanti di peperoni, olive, cipolline, cetrioli e peperoncini. Ideali da servire con aperitivi, come antipasto e per accompagnare secondi piatti a base di carne.

Crispy skewers of peppers, olives, spring onions, cucumbers and chillies. Ideal to be served with appetizers, as side dish and in combination with second meat dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R034110	Vetro/Glass	1800g	800g	6



**Cetriolini aromatizzati all’aceto
Gherkins vinegar pickled**

Cetriolini croccanti ideali da servire in aperitivi con salumi e formaggi; ottimi per guarnire panini e bruschette.

Small gherkins ideal to be served in appetizers with cold cuts and cheeses; excellent to garnish sandwiches and bruschettas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R040033	Vetro/Glass	1650g	900g	3

Linea altri Ortaggi | *other Vegetables Line*



Macedonia di Verdure al naturale ***Vegetables Salad natural preserved***

Carote, patate e piselli, tagliati a dadini e conservati al naturale. Ideale come base per preparare in pochi minuti squisite insalate russe o per essere saltate in padella per un gustoso contorno.

Carrots, potatoes and peas, diced and naturally preserved. Ideal as a base to prepare in a few minutes tasty coleslaw or to be sauteed for a tasty side dish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042010	Latta/Tin	2550g	1600g	6



Spinaci al naturale
Spinach natural preserved

Spinaci in foglia, conservati al naturale. Ideali come contorno; ottimi anche come ingrediente per ripieni di pasta e torte salate.

Spinach leaves, naturally preserved. Ideal as side dish; excellent also as an ingredient for pasta's filling and salt cakes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032400	Latta/Tin	765g	530g	6



Patate a Fette al naturale
Sliced Potatoes natural preserved

Patate pelate e tagliate a fette, conservate al naturale. Ideali per la preparazione di focacce; perfette da passare al forno o in padella.

Peeled potatoes cut into slices, naturally preserved. Ideal for the preparation of focaccias; excellent to be backed in oven or in the pan.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042018	Latta/Tin	2600g	1500g	6

Linea altri Ortaggi | *other Vegetables Line*



Barbabietole Rosse "taglio ondulato" al naturale *Sliced Beetroots natural preserved*

Rape rosse, cotte e tagliate a fette. Ideali come contorno condite con olio e aceto oppure passate al forno. Lo Chef Robo le consiglia per accompagnare antipasti a base di pesce come lo sgombero.

Red beetroots, cooked and cut into slices. Ideal as side dish seasoned with oil and vinegar or baked in oven. The Chef Robo recommends them in combination with fish starters as mackerel.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042045	Latta/Tin	2500g	1550g	3



Barbabietole Rosse "taglio julienne" al naturale *Sliced Beetroots "julienne cut" natural preserved*

Rape rosse, cotte e tagliate alla julienne. Ideali come contorno condite con olio e aceto; ottime per arricchire insalate. Lo Chef Robo le consiglia per accompagnare antipasti a base di pesce come lo sgombero.

Red beetroots, cooked and cut into julienne. Ideal as side dish seasoned with oil and vinegar, excellent to enrich salads. The Chef Robo recommends them in combination with fish starters as mackerel.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042047	Latta/Tin	2500g	1550g	3



Crauti al naturale
Sauerkraut natural preserved

Cavoli Cappuccio di grandi dimensioni, tagliati a striscioline e conservati al naturale. Ideali come contorno per wurstel e carni grigliate; ottimi anche per farcire panini.

Large-sized cabbage, cut into strips and naturally preserved. Ideal as side dish to wurstel and grilled meat; excellent also to fill sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032330	Latta/Tin	770g	-	6



Cavolo Cappuccio viola marinato
Red Cabbage marinated

Cavoli Cappuccio viola, tagliati a striscioline e marinati. Ideali per arricchire insalate, farcire panini e sfiziose piadine; ottimi anche per realizzare primi piatti, risotti e vellutate.

Red cabbage cut into strips and marinated. Ideal for enriching salads, stuffing sandwiches and delicious piadina; also excellent for making pasta dishes, risottos and velvety.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R028228	Latta/Tin	800g	440g	6

Linea altri Ortaggi | *other Vegetables Line*



Asparagi Bianchi al naturale *White Asparagus natural preserved*

Asparagi lavorati dal fresco per mantenere la consistenza ottimale. Ideali per la preparazione di risotti, creme e zuppe; ottimi in frittate e sformati, o serviti come contorno.

Asparagus prepared from fresh to maintain the optimal consistency. Ideal for the preparation of risottos, cream and soup; excellent in omelette and flan, or to be served as side dish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R093090	Latta/Tin	660g	425g	6



Asparagi Verdi al naturale *Green Asparagus natural preserved*

Asparagi lavorati dal fresco, dalle punte compatte e tenere e dal gambo morbido. Perfetti da gustare tal quali con sale e olio; ottimi in frittate e sformati e per guarnire pizze.

Asparagus prepared from fresh, with the solid tips and soft and with the soft stem. Perfect to be taste as they are with salt and oil; excellent in omelette and flan and to garnish pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R093095	Latta/Tin	660g	385g	6



Fagiolini Fini al naturale
Fine Green Beans natural preserved

Fagiolini lavorati dal fresco e conservati al naturale. Sugeriti come contorno freddo o passati in padella; ottimi anche per arricchire insalate e per farcire panini.

Fine beans prepared from fresh and naturally preserved. Suggested as cold side dish or cooked in the pan; excellent to enrich salads and to fill sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042200	Latta/Tin	2495g	1375g	3



Mais Dolce in Grani al naturale
Sweet Corn natural preserved

Mais dolce, ideale per guarnire fantasiose insalate; ottimo come contorno passato in padella con la sola aggiunta di olio o burro.

Sweet corn, ideal to garnish creative salads; excellent as side dish cooked in pan with the only add of oil and butter.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R060110	Latta/Tin	300g	285g	12
R060050	Latta/Tin	1870g	1775g	3



Branzino cotto in due modi con olive taggiasche, mix di fagioli e salsa di peperoni

Sea bass cooked in two ways with taggiasca olives, mixed beans and pepper sauce

Ingredienti per una porzione / **Ingredients** for one portion:

- 100 gr Filetto di branzino / *Sea bass fillet*
- 12 gr Olive Taggiasche snocciolate in olio EVO Robo / *Olives*
- 0,3 gr Aglio / *Garlic*
- 1 gr Capperi Occhiellino Lilluput al sale Robo / *Capers in salt*
- 7 gr Fagioli Borlotti del Piemonte D'AMICO / *Borlotti Beans*
- 7 gr Fagioli Rossi Red Kidney Robo / *Red Kidney Beans*
- 7 gr Fagioli Cannellini Giganti MONTELO / *Cannellini Beans*
- 2 gr Filetti di Acciughe in olio Robo / *Anchovy Fillets in oil*
- 25 gr Peperoni Rossi e Gialli grigliati al naturale Robo / *Grilled Red and Yellow Peppers*
- 15 gr Olio EVO / *EVO Oil*
- 3 gr Cipolla / *Onion*
- 2 gr Aceto Balsamico di Modena / *Balsamic Vinegar*
- 2 gr Aceto di mele / *Apple cider vinegar*
- 20 gr Insalatina novella / *Baby leaf Salad*
- q.b. Scorza di limone / *Lemon peel*
- q.b. Maggiorana / *Marjoram*

Preparazione

Mettere il filetto in sottovuoto (1% di ossigeno) con olio, sale, pepe, maggiorana, scorza di limone, acciughe, olive, capperi e aglio. Cuocere a vapore per 13'. Poi passare in padella con un filo d'olio. Stufare i peperoni con olio e cipolla. Sfumare con balsamico ed emulsionare. Condire i fagioli con olio, sale, pepe, aceto di mele e insalatina. Nappare il piatto con la salsa. Adagiare l'insalatina e il filetto. Guarnire con le olive taggiasche.

Preparation

Place the fillet oil, with salt, pepper, marjoram, lemon peel, anchovies, olives, capers and garlic, in vacuum pack (1 of oxygen). Steam for 13 minutes. Then fry it in a pan with a little oil. Simmer the peppers in oil and onion. Smoke with balsamic and emulsify. Season the beans with oil, salt, pepper, apple cider vinegar and salad. Spread the sauce on the plate. Arrange the salad and fillet. Garnish with taggiasca olives.



Olive Taggiasche intere in salamoia Taggiasca Olives in brine

Olive piccole, intere e dal sapore intenso, tipiche del Ponente Ligure. Ideali per la preparazione di sfiziosi antipasti e aperitivi; perfette anche per insaporire e guarnire secondi di pesce.

Small olives, whole and with an intense flavor, typical of the Ligurian Ponente. Ideal for the preparation of tasty starters and appetizers; perfect also to season and garnish second fish dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
-------------------------	--------------------------	--------------------------	------------------------------------	------------------------------------

RO41095	Vetro/Glass	1000g	650g	6
----------------	--------------------	--------------	-------------	----------



Olive Taggiasche Snocciolate in salamoia Pitted Taggiasca Olives in brine

Olive piccole, snocciolate e dal sapore intenso, tipiche del Ponente Ligure. Ideali per guarnire pizze gourmet e secondi di pesce; perfette anche per arricchire sughi, insalate ed aperitivi.

Small olives, pitted and with an intense flavor, typical of the Ligurian Ponente. Ideal to garnish gourmet pizza and second fish dishes; perfect also to enrich sauces, salads and appetizers.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
-------------------------	--------------------------	--------------------------	------------------------------------	------------------------------------

RO41096	Vetro/Glass	984g	650g	6
----------------	--------------------	-------------	-------------	----------



Olive Taggiasche Snocciolate in olio EVO Pitted Taggiasca Olives in EVO oil

Olive piccole, snocciolate e conservate in olio EVO, tipiche del Ponente Ligure. Ideali per guarnire pizze gourmet e per preparare primi e secondi piatti; ottime anche per arricchire insalate e focacce.

Small olives, pitted and preserved in EVO oil, typical of the Ligurian Ponente. Ideal to garnish gourmet pizza and to prepare main and second courses; excellent also to enrich salads and focaccias.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
-------------------------	--------------------------	--------------------------	------------------------------------	------------------------------------

RO41094	Vetro/Glass	900g	650g	6
----------------	--------------------	-------------	-------------	----------

Linea Olive | *Olives Line* > Olive Specialità | *Olives Specialities*



Olive Riviera Snocciate in olio EVO *Pitted Riviera Olives in EVO oil*

Olive piccole, snocciate e conservate in olio EVO, della varietà cultivar Leccino. Ideali per guarnire pizze gourmet e per preparare primi e secondi piatti; ottime anche per arricchire insalate e focacce.

Small olives, pitted and preserved in EVO oil, of the Leccino cultivar variety. Ideal to garnish gourmet pizzas and to prepare main and second dishes; excellent also to enrich salads and focaccias.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R041093	Vetro/Glass	950g	570g	6



Olive Nostranelle in salamoia *Nostranella Olives in brine*

Olive nere intere conservate in acqua e sale. Ideali per la preparazione di sfiziosi antipasti e aperitivi; perfette anche per arricchire secondi di pesce.

Whole black olives preserved in water and salt. Ideal for the preparation of tasty starters and appetizers; perfect also to enrich second fish dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R041140	Secchiello Bucket	5700g	3500g	2



Olive Kalamon in salamoia
Kalamon Olives in brine

Le olive Kalamon, dalla forma allungata, nascono in Grecia e prendono il nome dalla città di Kalamata. Ideali come aperitivo; perfette per preparare la tipica insalata greca con feta e ortaggi freschi.

Kalamon olives, with an elongated shape, are born in Greece and are named after the city of Kalamata. Ideal as appetizer; perfect to prepare the typical greek salad with feta and fresh vegetables.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R041090	Latta/Tin	800g	500g	6
R041049	Busta/Bag	1600g	1000g	4



Olive Belle di Cerignola in salamoia
Bella di Cerignola Olives in brine

Olive cultivar autoctono della zona di Cerignola, in Puglia, molto grandi e dalla consistenza soda e carnosa. Ideali per accompagnare aperitivi e per arricchire insalate.

Cultivar olives native of the area of Cerignola, in Puglia, very large and with a firm and meaty consistency. Ideal with appetizers and to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R041115	Vetro/Glass	1550g	950g	2

Linea Olive | *Olives Line* > Olive Classiche | *Classic Olives*



Olive Verdi intere in salamoia (cal.24/26)
Whole Green Olives in brine

Olive verdi intere, ottime per qualità e consistenza. Ideali per aperitivi e per antipasti; ottime anche nelle insalate.

Whole green olives, excellent for their quality and consistency. Ideal for appetizers and starters; excellent also to be used in salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042083	Latta/Tin	4100g	2500g	3



Olive Verdi Giganti intere in salamoia (cal.9/11)
Whole Giant Green Olives in brine

Olive verdi intere giganti, molto gustose e consistenti. Ideali per aperitivi e per antipasti; ottime anche nelle insalate gourmet.

Giant whole green olives, very tasty and consistent. Ideal for appetizers and starters; excellent also to be used in gourmet salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042082	Latta/Tin	2650g	1600g	6



Olive Verdi Snocciolate in salamoia (cal.34/36)
Pitted Green Olives in brine

Olive verdi snocciolate ottime per qualità e consistenza. Perfette per aperitivi e per la pasticceria salata; ottime per guarnire pizze e focacce e per arricchire sughi e insalate.

Pitted green olives excellent for their quality and consistency. Perfect for appetizers and for savory pastry; excellent to garnish pizza and focaccia and to enrich sauces and salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042090	Latta/Tin	2600g	1200g	6



Olive Verdi Snocciolate in salamoia (cal.28/32)
Pitted Green Olives in brine

Olive verdi snocciolate ottime per qualità e consistenza. Perfette per aperitivi e per la pasticceria salata; ottime per guarnire pizze e focacce e per arricchire sughi e insalate.

Pitted green olives excellent for their quality and consistency. Perfect for appetizers and for savory pastry; ideal to garnish pizza and focaccia and to enrich sauces and salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042093	Latta/Tin	4100g	2000g	3



Olive Verdi a Rondelle in salamoia
Green Olives Rings in brine

Olive verdi tagliate a rondelle, ideali per arricchire sughi ed insalate; suggerite anche per guarnire pizze, bruschette e focacce.

Green olives cut into slices, ideal to enrich sauces and salads; suggested also to garnish pizzas, bruschettas and focaccias.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042330	Latta/Tin	2600	1320	6



Olive Nere intere in salamoia (cal.24/26)
Whole Black Olives in brine

Olive nere intere dal gusto dolce. Ideali per aperitivi e per antipasti; ottime anche nelle insalate.

Whole black olives with a sweet taste. Ideal for appetizers and starters; excellent also to be used in salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042088	Latta/Tin	4100g	2500g	3



Olive Nere Snocciolate in salamoia (cal.34/36)
Pitted Black Olives in brine

Olive nere snocciolate, dal gusto dolce. Ideali per aperitivi e per arricchire le insalate; suggerite anche per guarnire pizze e focacce.

Pitted black olives, with a sweet taste. Ideal for appetizers and to enrich salads; suggested also to garnish pizzas and focaccias.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042095	Latta/Tin	2600g	1200g	6



Olive Nere Snocciolate in salamoia (cal.28/32)
Pitted Black Olives in brine

Olive nere snocciolate, dal gusto dolce. Ideali per aperitivi e per arricchire le insalate; suggerite anche per guarnire pizze e focacce.

Pitted black olives, with a sweet taste. Ideal for appetizers and to enrich salads; suggested also to garnish pizzas and focaccias.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042097	Latta/Tin	4100g	2000g	3



Olive Nere a Rondelle in salamoia
Black Olives Rings in brine

Olive nere tagliate a rondelle e dal gusto dolce. Suggerite per arricchire insalate e per guarnire pizze, bruschette e focacce.

Black olives cut into slices and with a sweet taste. Suggested to enrich salads and to garnish pizza, bruschettas and focaccias.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042340	Latta/Tin	2600g	1320g	6

Linea Legumi | Legumes Line



Tonno prima scelta con fagioli cannellini, cipolla e ceci croccanti *First-choice Yellowfin Tuna with Cannellini beans, onion and crunchy chickpeas*

Ingredienti per una porzione / *Ingredients for one portion:*

- 60 gr Tonno a filetti all'olio di oliva "Yellowfin Prima Scelta"/
First-choice Yellowfin Tuna fillets in olive oil
- 65 gr Fagioli Cannellini Robo/*Cannellini Beans Robo*
- 25 gr Cipolla Agrodolce Robo/*Sweet-and-sour Onion Robo*
- 25 gr Barbabietole/*Beetroots*
- 8 gr Olio EVO/*EVO oil*
- 30 gr Ceci lessati/*Boiled chickpeas*
- 25 gr Salsa guacamole dip/*Guacamole DIP sauce*
- q.b. Sale e pepe/*Salt and Pepper*
- q.b. Olio di riso/*Rice oil*
- q.b. menta e rosmarino/*Mint and Rosemary*
- q.b. gomma di guar/*Guar gum*
- 8 gr limone /*Lemon*
- 80 gr Avocado/*Avocado*

Preparazione

Disporre i ceci su teglia con un filo di olio e spezie, in forno a 180 °C per 25 minuti a valvola aperta. Mettere le barbabietole in un contenitore con della gomma di guar, insaporire con menta e frullare. In una bowl aggiungere i fagioli, le cipolle tagliate e l'avocado a cubetti e condire. Porre al centro del piatto l'insalata e adagiarvi il tonno. Guarnire con i ceci croccanti e dressare a piacere la salsa di barbabietola e guacamole dip.

Preparation

Place the chickpeas on a baking sheet with a drizzle of oil and spices, in the oven at 180 °C for 25 minutes with valve open. Put beetroots on a bowl with some guar gum, season with mint and blend. In another bowl add beans, sliced onions and diced avocado and season. In the center of the dish place salads and Tuna. Garnish with crunchy chickpeas and dress with Beetroots sauce and Guacamole DIP sauce as you like.



Fagioli Borlotti lessati al naturale *Borlotti Beans natural preserved*

Fagioli Borlotti conservati al naturale. Ideali per primi piatti, zuppe e minestre; ottimi come contorno e per arricchire le insalate.

Borlotti beans naturally preserved. Ideal for main courses and soup; excellent as side dish and to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042250	Latta/Tin	2500g	1500g	6



Fagioli Cannellini lessati al naturale
Cannellini Beans natural preserved

Fagioli Cannellini conservati al naturale. Ideali per insalate; perfetti come contorno con cipolle, olio e pepe oppure caldi con pancetta e pomodoro; ottimi anche per la preparazione di spume e creme.

Cannellini beans naturally preserved. Ideal for salads; perfect as side dish with onions, oil and pepper or warm with bacon and tomato; excellent also for the preparation of foam and cream.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042260	Latta/Tin	2500g	1500g	6



Fagioli Bianchi di Spagna lessati al naturale
Butter Beans natural preserved

Fagioli Bianchi di Spagna conservati al naturale. Ideali da preparare con cipolla e pomodoro; ottimi come contorno per bolliti di carne.

Butter beans naturally preserved. Ideal to be prepared with onion and tomato; excellent as side dish for boiled meat.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042280	Latta/Tin	2500g	1500g	6



Fagioli Rossi Red Kidney lessati al naturale
Red Kidney Beans natural preserved

Fagioli Rossi Red Kidney conservati al naturale. Ideale per zuppe, vellutate e piatti etnici. Ottimo anche in accompagnamento al riso e per arricchire le insalate.

Red kidney beans natural preserved. Ideal for soups, velvety and ethnic dishes. Excellent also with rice and to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042255	Latta/Tin	2500g	1500g	6

Linea Legumi | *Legumes Line*



Ceci lessati al naturale *Chickpeas natural preserved*

Ceci conservati al naturale. Ideali per primi piatti e zuppe; perfetti anche per realizzare hummus e per arricchire insalate.

Chickpeas naturally preserved. Ideal for main courses and soup; perfect also to realize hummus and to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032380	Latta/Tin	800g	480g	6
R034015	Latta/Tin	2500g	1500g	6



Lenticchie lessate al naturale *Lentils natural preserved*

Lenticchie conservate al naturale. Ideali per zuppe e come contorno per accompagnare il tradizionale zampone o cotechino; ottime anche per la preparazione di burger vegetali.

Lentils naturally preserved. Ideal for soup and as side dish of the traditional "zampone" or "cotechino"; excellent also for the preparation of veggie burger.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032052	Latta/Tin	800g	480g	6



Piselli Finissimi al naturale
Extra-fine Peas natural preserved

Piselli tenerissimi lavorati dal fresco. Ideali per primi piatti e per arricchire zuppe e minestre; perfetti come contorno, da scaldare con un semplice soffritto, per accompagnare secondi di carne.

Extra-fine peas prepared from fresh. Ideal for main courses and to enrich soup; perfect as side dish, to be heated with a simple sauté for meat dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R032410	Latta/Tin	800g	560g	6



Piselli Fini al naturale
Fine Peas natural preserved

Piselli tenerissimi lavorati dal fresco. Ideali per primi piatti e per arricchire zuppe e minestre; perfetti come contorno, da scaldare con un semplice soffritto, per accompagnare secondi di carne.

Extra-fine peas prepared from fresh. Ideal for main courses and to enrich soup; perfect as side dish, to be heated with a simple sauté for meat dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042110	Latta/Tin	2495g	1500g	3



Millefoglie di caprese con acciughe del Cantabrico su salsa di pomodoro giallo al basilico

Millefoglie di caprese with Cantabrian anchovies on yellow tomato sauce with basil

Ingredienti per una porzione / **Ingredients** for one portion:

- 60 gr Mozzarella di bufala/*Buffalo mozzarella*
- 40 gr Pomodori ramati / *Vine Tomatoes*
- 12 gr Pomodorini Gialli semi-secchi in olio Robo
Semi-dried yellow tomatoes in oil Robo
- 12 gr Filetti di Acciughe del Mar Cantabrico in olio di oliva
MEY / Cantabrian Sea Anchovy fillets in olive oil MEY
- 6 gr Olio EVO / *EVO Oil*
- 3 gr Acqua / *Water*
- q.b. Basilico / *Basil*
- q.b. Origano / *Oregano*
- q.b. Aglio / *Garlic*
- q.b. Sale e Pepe / *Salt and Pepper*

Preparazione

Tagliare la mozzarella e i pomodori a fette circolari; condire con olio EVO, sale, pepe, origano e ciuffetti di basilico. Emulsionare i Pomodorini Gialli semi-secchi con basilico, aglio e acqua fredda fino ad ottenere una salsa da regolare con sale e pepe. Montare il pomodoro e la mozzarella come in foto, adagiare i filetti di Acciughe del Mar Cantabrico e guarnire con la salsa di Pomodorini Gialli.

Preparation

Cut the mozzarella and tomatoes into round slices; season with EVO oil, salt, pepper, oregano and tufts of basil. Emulsify the Semi-dried Yellow Tomatoes with Cantabrian Anchovy fillets in olive oil basil, garlic and cold water to obtain a sauce to be seasoned with salt and pepper. Assemble the tomato and mozzarella as in the picture, place the Cantabrian anchovy fillets and garnish with the Yellow Tomato sauce.



Filetti di Acciughe del Mar Cantabrico in olio d'oliva
Anchovy Fillets from Cantabrian Sea in olive oil

Acciughe a filetti pescate e lavorate nel Mar Cantabrico e conservate in olio d'oliva. Ideali da servire tal quali o su crostini imburrati; perfette per realizzare primi e secondi piatti; ottime per guarnire pizze e insalate gourmet.

Anchovy fillets fished and processed in the Cantabrian Sea and preserved in olive oil. Ideal to be served as they are or on buttered croutons; perfect to realize main and second dishes; excellent to garnish pizzas and gourmet salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB224	Latta/Tin	50g	30g	15



Filetti di Acciughe in olio d'oliva
Anchovy Fillets in olive oil

Acciughe a filetti lavorate in Sicilia e conservate in olio d'oliva. Ideali da servire tal quali o su crostini imburrati; perfette per realizzare primi e secondi piatti; ottime per guarnire pizze e insalate gourmet.

Anchovy fillets processed in Sicily and preserved in olive oil. Ideal to be served as they are or on buttered croutons; perfect to realize main and second dishes; excellent to garnish pizzas and gourmet salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RR500	Vetro/Glass	78g	-	12



Filetti di Acciughe in olio d'oliva
Anchovy Fillets in olive oil

Acciughe a filetti lavorate in Sicilia e conservate in olio d'oliva. Ideali da servire tal quali o su crostini imburrati; perfette per realizzare primi e secondi piatti; ottime per guarnire pizze e insalate gourmet.

Anchovy fillets processed in Sicily and preserved in olive oil. Ideal to be served as they are or on buttered croutons; perfect to realize main and second dishes; excellent to garnish pizzas and gourmet salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R028203	Latta/Tin	720g	400g	6



Filetti di Acciughe in olio
Anchovy Fillets in oil

Acciughe a filetti conservate in olio. Ideali da servire tal quali o su crostini imburrati; perfette per realizzare primi e secondi piatti; ottime per guarnire pizze e insalate gourmet.

Anchovy fillets preserved in oil. Ideal to be served as they are or on buttered croutons; perfect to realize main and second dishes; excellent to garnish pizzas and gourmet salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R028145	Vetro/Glass	680g	360g	6
R028200	Latta/Tin	700g	430g	6



Pezze di Acciughe in olio
Anchovy Pieces in oil

Acciughe a pezzetti conservate in olio. Ideali per insaporire sughi e salse di mare; ottime per le pizze e per farcire frittelle e verdure ripiene.

Anchovy pieces preserved in oil. Ideal to season sauces and seafood sauces; excellent for pizza and to garnish frittelle and filled vegetables.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R028148	Vetro/Glass	1700g	1000g	6



Acciughe Salate
Salted Anchovies

Acciughe lavorate in modo artigianale e conservate sotto sale.
Anchovies traditionally worked and preserved in salt.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R028126	Secchiello Bucket	850g	450g	4



Filetti di Tonno all'olio di oliva Pinna Gialla "Prima Scelta"
Tuna Fillets in olive oil Yellowfin "First Choice"

Tonno pinna gialla a tranci, di altissima qualità, conservato in olio di oliva. Ideale per insalate e panini gourmet; ottimo ingrediente, con capperi e olive, per la realizzazione di primi piatti caldi o freddi.

Yellowfin Tuna fillets, of the highest quality, preserved in olive oil. Ideal for salads and gourmet sandwiches; excellent ingredient, with capers and olives, for the realization of warm or cold main courses.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RR501	Vetro/Glass	190g	133g	6



Tonno a Filetti all'olio di oliva Pinna Gialla "Prima Scelta"
Tuna Fillets in olive oil Yellowfin "First Choice"

Tonno pinna gialla a filetti, di altissima qualità, conservato in olio di oliva. Ideale per insalate e panini gourmet; ottimo ingrediente, con capperi e olive, per la realizzazione di primi piatti caldi o freddi.

Yellowfin Tuna fillets, of the highest quality, preserved in olive oil. Ideal for salads and gourmet sandwiches; excellent ingredient, with capers and olives, for the realization of warm or cold main dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R062173	Latta/Tin	1800g	1250g	8



Tonno all'olio di oliva Pinna Gialla "Prima Scelta"
Tuna in olive oil Yellowfin "First Choice"

Tonno pinna gialla, di altissima qualità, conservato in olio di oliva. Ideale per insalate e per farcire panini; ottimo ingrediente, con capperi e olive, per la realizzazione di primi piatti caldi o freddi.

Yellowfin Tuna, of the highest quality, preserved in olive oil. Ideal for salads and to fill sandwiches; excellent ingredient, with capers and olives, for the realization of warm or cold main dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R062140	Latta/Tin	80g	52g	96
R062138	Latta/Tin	515g	335g	12



Tonno all'olio di oliva Pinna Gialla
Tuna in olive oil Yellowfin

Tonno pinna gialla, conservato in olio di oliva. Ideale per insalate e per farcire panini; ottimo ingrediente, con capperi e olive, per la realizzazione di primi piatti caldi o freddi.

Yellowfin Tuna, preserved in olive oil. Ideal for salads and to fill sandwiches; excellent ingredient, with capers and olives, for the realization of warm or cold main dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R062145	Latta/Tin	800g	600g	6
R062170	Latta/Tin	1730g	1350g	6



Tonno all'olio di oliva
Tuna in olive oil

Tonno conservato in olio di oliva. Ideale per insalate e per farcire panini; ottimo ingrediente, con capperi e olive, per la realizzazione di primi piatti caldi o freddi.

Tuna preserved in olive oil. Ideal for salads and to fill sandwiches; excellent ingredient, with capers and olives, for the realization of warm or cold main dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB223	Latta/ <i>Tin</i>	80g	52g	96



Tonno all'olio di oliva
Tuna in olive oil

Tonno conservato in olio di oliva. Ideale per insalate e per farcire panini; ottimo ingrediente, con capperi e olive, per la realizzazione di primi piatti caldi o freddi.

Tuna preserved in olive oil. Ideal for salads and to fill sandwiches; excellent ingredient, with capers and olives, for the realization of warm or cold main dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB228	Busta/ <i>Bag</i>	1000g	950g	8
EB221	Latta/ <i>Tin</i>	1730g	1250g	6



Tonno in olio di semi di girasole
Tuna in sunflower oil

Tonno conservato in olio. Ideale per insalate e per farcire panini; ottimo ingrediente, con capperi e olive, per la realizzazione di primi piatti caldi o freddi.

Tuna preserved in oil. Ideal for salads and to fill sandwiches; excellent ingredient, with capers and olives, for the realization of warm or cold main dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R062147	Busta/Bag	1000g	950g	8
R062143	Busta/Bag	1400g	1320g	6
R062175	Latta/Tin	1730g	1250g	6



Tonno al naturale
Tuna natural preserved

Tonno conservato al naturale. Ideale per insalate light e per la realizzazione di primi piatti caldi o freddi; ottimo anche per preparare farciture e polpette.

Tuna preserved au naturel. Ideal for light salads and for the realization of warm or cold main dishes; excellent also to prepare fillings and meatballs.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R062160	Latta/Tin	1730g	1260g	6



Filetti di Sgombro in olio di oliva
Mackerel Fillets in olive oil

Sgombro a filetti conservato in olio di oliva. Ideale per essere servito come antipasto, e per arricchire le insalate; ottimo ingrediente per sughi.
Mackerel fillets preserved in olive oil. Ideal to be served as starter, and to enrich salads; excellent ingredient for sauces.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO29023	Latta/Tin	1750g	1250g	8



Vongole del Pacifico Sgusciate al naturale
Shelled Clams of Pacific Sea natural preserved

Vongole sgusciate conservate al naturale. Perfette per realizzare primi piatti e antipasti di mare.
Shelled clams natural preserved. Perfect to realize main dishes and seafood appetizers.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO28135	Latta/Tin	800g	400g	6



Insalata di Mare al naturale
Seafood Salad natural preserved

Insalata di totani, polpi, mazzancolle e cozze conservata al naturale.
Squid, Octopus, Prawns and mussels salad au naturel.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO28030	Vetro/Glass	1650g	800g	2



Polpa di Granchio al naturale Crab Meat natural preserved

Polpa di granchio conservata al naturale. Ideale per risotti e primi piatti di mare; ottima in abbinamento a zuppe di legumi e per realizzare insalate in particolare con patate e avocado, e insalate pokè.

Crab meat naturally preserved. Ideal for risotto and main fish dishes; excellent in combination with legume soups and to realize salads, in particular with potatoes and avocado, and pokè salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO28156	Latta/Tin	170g	121g	12
RO28150	Latta/Tin	800g	480g	6



Polpa di Riccio di Mare al naturale Urchin Pulp natural preserved

Polpa di riccio di mare conservata al naturale. Ideale per realizzare primi piatti di paste lunghe e prelibati risotti; perfetta anche per farcire paste ripiene.

Sea urchin pulp natural preserved. Ideal for preparing long pasta dishes and delicious risottos; also perfect for filling stuffed pasta.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB28166	Latta/Tin	90g	50g	12



Gamberetti Liofilizzati Freeze-dried Shrimps

Gamberetti in ammollo pochi minuti riprendono il colore, gusto e la consistenza del prodotto fresco. Ideali per preparare antipasti e primi piatti; ottimi anche per arricchire insalate.

Shrimps in soak a few minutes recover colour, taste and consistency of the fresh product. Ideal to prepare starters and main dishes; excellent also to enrich salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO28118	Latta/Tin	160g	-	6



Paccheri Ripieni Di Ricotta Tartufata, Porcini Con Ridotto Di Fondo Bruno Alle Erbe ***Paccheri stuffed with Truffled Ricotta, Porcini mushrooms with Herb Brown Base reduction***

Ingredienti per una porzione / **Ingredients** for one portion:

- 80 gr Paccheri/*Paccheri*
- 55 gr Ricotta/*Ricotta cheese*
- 10 gr Armonia Tartufata Robo/*Robo Truffle sauce Armonia*
- 60 gr "Gran Pezzi" Funghi Porcini Trifolati Robo/*Robo "Gran Pezzi" Sauteed Porcini Mushrooms in oil*
- 10 gr Burro/*Butter*
- 1 gr Aglio/*Garlic*
- 1 gr Timo/*Thyme*
- q.b. Sale e pepe/*Salt and pepper*
- 5 gr Fondo Bruno Granulare Robo/*Robo Brown base for sauce granules*
- 40 gr Brodo vegetale Robo/*Robo Vegetable stock*

Per la salsa verde:*For the green sauce*

- 10 gr Prezzemolo/*Parsley*
- 10 gr Basilico/*Basil*
- 5 gr Aneto/*Dill*
- q.b. sale/*Salt*
- 20 gr Olio EVO/*EVO oil*
- 10 gr Patate lesse/*Boiled potatoes*

Preparazione

Sbollentare le foglie delle erbe aromatiche per 10 sec, raffreddarle in acqua e ghiaccio; emulsionarle insieme a patate lesse, acqua e olio a filo per ottenere una salsa verde; regolare di sale. Aromatizzare la ricotta con l'Armonia Tartufata, sale e pepe e farcire i paccheri cotti posti in verticale in un piatto. Creare una salsa ai Porcini spadellandoli con burro, aglio e timo e aggiungendo Brodo Vegetale e Fondo Bruno. Dressare i paccheri con salsa ai porcini e guarnire con salsa verde e ciuffi di ricotta.

Preparation

Blanch the herbs leaves for 10 sec, cool them in water and ice; emulsify them together with boiled potatoes, water and oil to obtain a green sauce; salt to taste. Season the ricotta with Armonia Tartufata, salt and pepper and fill the paccheri placed vertically on a plate. Create a sauce with Porcini mushrooms by frying them with butter, garlic and thyme and adding Vegetable Stock and Brown base. Dress the paccheri with porcini sauce and garnish with green sauce and ricotta.



Brodo in Pasta Saporito (5% di Carne) ***"Saporito" Stock Paste (Beef 5%)***

Prodotto con un'alta percentuale di estratto di carne bovina, offre un sapore molto intenso. Ideale nella preparazione di zuppe; ottimo anche per arricchire salse e piatti a base di carne.

Product with an high percentage of beef extract, it offers a very intense flavor. Ideal for the preparation of soups; excellent also to enrich sauces and meat dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO4100	Secchiello Bucket	1000g	-	6



Brodo in Pasta Consommé (2% di Carne)
"Consommé" Stock Paste (Beef 2%)

Prodotto arricchito con estratto di carne bovina. Ideale nella preparazione di zuppe; ottimo anche per arricchire salse e piatti a base di carne.

Product enriched with beef extract. Ideal for the preparation of soups; excellent also to enrich sauces and meat dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO4040	Secchiello Bucket	1000g	-	6



Brodo in Pasta Pollo
Chicken Stock Paste

Prodotto arricchito con estratto di carne di pollo, verdure, porcini disidratati, e spezie. Ideale per la preparazione di minestre e come base leggera per i risotti.

Product enriched with chicken meat extract, vegetables, dried porcini and spices. Ideal for the preparation of soups and as a light base for risottos.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO4091	Secchiello Bucket	1000g	-	6



Brodo in Pasta Il Vegetale
Vegetable Stock Paste

Prodotto arricchito con verdure disidratate, ideale per piatti leggeri e vegetariani.

Product enriched with dried vegetables, ideal for light and vegetarian dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO4010	Secchiello Bucket	1000g	-	6

Linea Brodi e Fondi | *Stock and Base Line*



Brodo Granulare Italice (8% di Carne) "Italice" Stock Granules (Beef 8%)

Prodotto arricchito con un'alta percentuale di estratto di carne bovina e verdure disidratate. Ideale come base per zuppe, minestre, salse e piatti a base di carne; ottimo per insaporire e marinare arrosti di carne.

Product enriched with an high percentage of beef extract and dried vegetables. Ideal as a base for soups, sauces and meat dishes; excellent to season and marinate meat roasts.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R06047	Latta/Tin	1000g	-	6



Brodo Granulare Saporito (5% di Carne) "Saporito" Stock Granules (Beef 5%)

Prodotto arricchito con un'alta percentuale di estratto di carne bovina e verdure disidratate. Ideale come base per zuppe, minestre, salse e piatti a base di carne; ottimo per insaporire e marinare arrosti di carne.

Product enriched with an high percentage of beef extract and dried vegetables. Ideal as a base for soups, sauces and meat dishes; excellent to season and marinate meat roasts.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R06045	Latta/Tin	1000g	-	6



Granulare Saporito (5% di Carne) senza olio di palma "Saporito" Stock Granules (Beef 5%) without palm oil

Prodotto, senza olio di palma, arricchito con un'alta percentuale di estratto di carne bovina e verdure disidratate. Ideale come base per zuppe, minestre, salse e piatti a base di carne.

Product, without palm oil, enriched with an high percentage of beef extract and dried vegetables. Ideal as a base for soups, sauces and meat dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R06100	Latta/Tin	1000g	-	6



2% di CARNE



Brodo Granulare Consommé (2% di Carne)
"Consomme" Stock Granules (Beef 2%)

Prodotto arricchito con estratto di carne bovina e verdure disidratate. Ideale nella preparazione di zuppe; ottimo anche per arricchire salse e piatti a base di carne.

Product enriched with beef extract and dried vegetables. Ideal for the preparation of soups; excellent also to enrich sauces and meat dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO6035	Latta/Tin	1000g	-	6



3% di CARNE



Brodo Granulare Gusto Nuovo (3% di Carne)
senza glutammato
"Gusto Nuovo" Stock Granules (Beef 3%)
without glutamate

Prodotto, senza glutammato, arricchito con estratto di carne bovina e verdure disidratate. Ideale nella preparazione di zuppe; ottimo anche per arricchire salse e piatti a base di carne.

Product, without glutamate, enrich with beef extract and dried vegetables. Ideal for the preparation of soups; excellent also to enrich sauces and meat dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO6080	Latta/Tin	500g	-	6



Brodo Granulare Pollo
Chicken Stock Granules

Prodotto con estratto di carne di pollo, ideale per la preparazione di minestre e come base leggera per i risotti.

Product with chicken meat extract, ideal for the preparation of soups and as light base for risottos.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO6025	Latta/Tin	1000g	-	6

Linea Brodi e Fondi | *Stock and Base Line*



Brodo Granulare Funghi Porcini *Porcini Mushrooms Stock Granules*

Prodotto arricchito con funghi porcini e verdure disidratate. Ideale per la preparazione di risotti e altri piatti a base di funghi.

Product enriched with Porcini Mushrooms and dried vegetables. Ideal for the preparation of risottos and other mushroom dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R06130	Latta/Tin	500g	-	6



Brodo Granulare Primavera (10% verdure disidratate) senza glutammato *"Primavera" Vegetables Stock Granules (dried vegetables 10%) without glutamate*

Prodotto interamente a base di vegetali, ideale per piatti leggeri e vegetariani.

Product entirely based on vegetables, ideal for light and vegetarian dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R06016	Latta/Tin	500g	-	6



Brodo Granulare Il Vegetale *Vegetables Stock Granules*

Prodotto arricchito con un'alta percentuale di verdure disidratate, ideale per piatti leggeri e vegetariani.

Product enriched with an high percentage of dried vegetables, ideal for light and vegetarian dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R06015	Latta/Tin	1000g	-	6



Brodo Granulare Pesce Fish Stock Granules

Prodotto arricchito con pesce e crostacei disidratati. Ideale per la preparazione di zuppe e risotti di pesce e altri piatti di mare.

Product enriched with fish and dehydrated shellfish. Ideal for the preparation of soups and risottos with fish, and other fish dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO6075	Latta/Tin	500g	-	6



Fondo Bruno Granulare Brown Base for Sauce Granules

Preparato di carne che permette di ottenere in solo 1 minuto una base eccellente per salse, vellutate e piatti a base di carne; ottimo per essere utilizzato anche come insaporitore.

Granular preparation with an intense aroma of meat that allows to obtain, in only 1 minute, an excellent base for sauces, soups and meat dishes; excellent also to be used as flavor enhancer.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO6150	Latta/Tin	800g	-	6



Fumetto di Pesce Granulare Fish Fumet Granules

Preparato di pesce e crostacei, che permette di ottenere in solo 1 minuto una base eccellente per zuppe, vellutate, salse e secondi di pesce; può essere utilizzato anche come insaporitore.

Preparation based on fish and shellfish, that allows to obtain, in only 1 minute, an excellent base for soups, sauces and second fish dishes; it can also be used as flavor enhancer.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO6140	Latta/Tin	800g	-	6



Risotto alla zucca con pecorino e crumble di fichi e noci pecan *Pumpkin risotto with Pecorino cheese and figs and pecan nuts crumble*

Ingredienti per una porzione / **Ingredients** for one portion:

- 60 gr Riso Buono Carnaroli/*Carnaroli rice – RISO BUONO*
- 250 gr Brodo vegetale/*Vegetable stock*
- q.b. Sale/*Salt*
- 37 gr Crema di zucca fresca Robo/*Pumpkin sauce – from fresh pumpkin Robo*
- 15 gr Armonia di Pecorino Robo/*Pecorino Romano cheese sauce Armonia Robo*
- 20 gr Pecorino grattugiato/*Grated Pecorino cheese*
- 5 gr Fichi secchi/*Dried figs*
- 5 gr Noci pecan/*Pecan nuts*
- 20 gr Parmigiano/*Parmesan*
- q.b. Salvia/*Sage*
- 7 gr Cipolla/*Onion*
- 35 gr Burro/*Butter*

Preparazione

Tritare noci, fichi e parmigiano e porre in forno a microonde per qualche secondo. In una padella, con burro e cipolla, versare la crema di zucca e regolare la densità con del brodo. Profumare con la salvia. Tostare il riso e bagnare con del brodo. Aggiungere la crema di zucca. Mantecare con burro e pecorino. Adagiare il risotto nel piatto, guarnirlo con il crumble di fichi e noci e gocce di armonia di pecorino. Decorare con foglie di acetosella.

Preparation

Mince nuts, figs and Parmesan and put everything in microwave for a few seconds. In a pan, with butter and onion, pour the Pumpkin sauce and adjust the density with some stock. Flavor with sage. Toast the rice and add some stock. Then add the pumpkin sauce. Stir with butter and Pecorino cheese. Lay the risotto on the dish, garnish with the crumble of figs and nuts and Pecorino sauce Armonia drops. Decorate with sorrel leaves.



Riso Superfino Carnaroli sottovuoto
Superfino Carnaroli Rice vacuum-packed

Considerata la migliore varietà di riso italiano, è caratterizzato da chicchi grandi e allungati. Tiene molto la cottura ed è quindi perfetto per realizzare ottimi risotti.

Considered the best variety of Italian rice, it is characterized by large and elongated grains. It doesn't overcook and so it is perfect to realize excellent risottos.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO24060	Busta/Bag	1000g	-	10



Riso Superfino Arborio sottovuoto
Superfino Arborio Rice vacuum-packed

Riso dai chicchi grossi e allungati, raccolto in piena Lomellina, in Lombardia. Ideale per risotti e minestre; ottimo anche per timballi, arancini e torte di riso.

Rice with large and elongated grains, harvested in Lomellina, in Lombardy. Ideal for risottos and soups; excellent also for timbales, arancini and rice cakes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO24050	Busta/Bag	1000g	-	10

Linea Riso | Rice Line



Riso Vialone Nano sottovuoto *Vialone Nano Rice vacuum-packed*

Riso dai chicchi di piccola dimensione, raccolto in Veneto. Assorbe bene i condimenti ed ha un'ottima resa in cottura. Ideale per realizzare risotti e minestre; ottimo anche per suppli e timballi.

Rice with small-sized grains, harvested in Veneto. It absorbs condiments well and it has an excellent yields during cooking. Ideal to realize risotto and soups; excellent also for suppli and timbales.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO24070	Busta/Bag	1000g	-	10



Riso Parboiled sottovuoto *Parboiled Ribe Rice vacuum-packed*

Riso che non scuoce mai grazie al trattamento parboiled. Ideale per quelle ricette in cui si desidera ottenere un riso croccante e al dente.

Rice that never overcooks thanks to the parboiled treatment. Ideal for those recipes in which you want to obtain a crispy rice.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO24040	Busta/Bag	1000g	-	10



Riso Nero Integrale sottovuoto
Wholegrain black rice vacuum-packed

Riso nero integrale dal gusto aromatico, particolarmente resistente alla cottura. Lo Chef Robo lo consiglia per insalate gourmet oppure come contorno per carni bianche o pesce.

Wholegrain black rice with an aromatic taste, particularly resistant to cooking. Robo chef recommends it for gourmet salads or as side dish for white meat or fish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R024035	Busta/Bag	500g	-	12



Riso Rosso Selvatico Biologico sottovuoto
Wild Red Rice vacuum-packed

Riso rosso semi-integrale, con chicchi di forma fine e allungata, dalle note dolci. Ideale da servire dopo una lunga bollitura, per accompagnare piatti di carne bianca o rossa; Ottimo per insalate di riso leggere.

Semi-brown Wild Red Rice, with fine and elongated grains and sweet notes. Ideal to be served after a long boiling, in combination with white and red meat dishes; excellent for light rice salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R024037	Busta/Bag	500g	-	12



AZIENDA AGRICOLA
LUIGI E CARLO GUIDOBONO CAVALCHINI

RISO BUONO



Riso Carnaroli Gran Riserva
Carnaroli Gran Riserva Rice

Il riso Carnaroli è considerato il migliore riso italiano dalla particolare forma dei chicchi grandi e allungati. Tiene molto la cottura ed è quindi perfetto per realizzare ottimi risotti.

Carnaroli rice is considered the best Italian rice with a particular shape of large and elongated grains. It doesn't overcook and so it is perfect to realize excellent risottos.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB521	Vetro/Glass	450g	-	12
EB525	Busta/Bag	1000g	-	20



Riso Artemide Gran Riserva
Artemide Gran Riserva Rice

Il riso Artemide deriva dal "matrimonio" tra il riso Venere ed un riso di tipo Indica ed è caratterizzato dalla bella forma allungata. È un riso integrale, aromatico e di colore nero ideale per insalate gourmet; ottimo anche da accompagnare con pesce, funghi e formaggi.

Artemide rice derives from the "marriage" between Venus rice and an Indica rice and is characterized by its beautiful elongated shape. It is a brown rice, aromatic and black, ideal for gourmet salads; also excellent with fish, mushrooms and cheese.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB522	Vetro/Glass	450g	-	12
EB526	Busta/Bag	1000g	-	20



Succo di Limone
Lemon Juice

Succo di limone a base di succo concentrato al 100%, pratico e già pronto. Perfetto per condire e insaporire tutte le pietanze, dai primi ai secondi piatti e dalle insalate alla frutta; ottimo anche per preparare drink, bevande e tè.

Lemon juice made from 100% concentrate juice, practical and ready-made. Perfect to dress and season all dishes, from main to second dishes and from salads to fruit; excellent also to prepare drink, beverage and tea.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R062182	Pet Pet Bottle	1lt	-	12



Succo di Limone
Lemon Juice

Succo di limone a base di succo concentrato al 100%, pratico e già pronto. Perfetto per condire e insaporire tutte le pietanze, dai primi ai secondi piatti e dalle insalate alla frutta; ottimo anche per preparare drink, bevande e tè.

Lemon juice made from 100% concentrate juice, practical and ready-made. Perfect to dress and season all dishes, from main to second dishes and from salads to fruit; excellent also to prepare drink, beverage and tea.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R062180	Vetro Glass Bottle	1lt	-	12



Monodose Succo di Limone
Lemon Juice single-serve

Monodosi di Succo di limone da 5 ml nel pratico Box espositore da 100 bustine. Ogni cartone contiene 2 Box espositori.

Lemon juice single serves of 5 ml in the practical Display box of 100 sachets. Each carton contains 2 Display boxes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038546	Bustina Sachet	5ml	-	100



Monodose Olio Evo
Extra Virgin Olive Oil single-serve

Monodosi di Olio EVO da 10 ml nel pratico Box espositore da 100 bustine. Ogni cartone contiene 2 Box espositori.

Extra Virgin Olive oil single serves of 10 ml in the practical Display box of 100 sachets. Each carton contains 2 Display boxes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038561	Bustina Sachet	10ml	-	100



Monodose Aceto Balsamico di Modena IGP
Balsamic Vinegar of Modena PGI single-serve

Monodosi di Aceto Balsamico di Modena IGP da 5 ml nel pratico Box espositore da 100 bustine. Ogni cartone contiene 2 Box espositori.

Balsamic Vinegar of Modena PGI single serves of 5 ml in the practical Display box of 100 sachets. Each carton contains 2 Display boxes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038571	Bustina Sachet	5ml	-	100



Monodose Aceto di Vino Bianco
White Wine Vinegar single-serve

Monodosi di Aceto di Vino Bianco da 5 ml nel pratico Box espositore da 100 bustine. Ogni cartone contiene 2 Box espositori.

White Wine Vinegar single serves of 5 ml in the practical Display box of 100 sachets. Each carton contains 2 Display boxes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038581	Bustina Sachet	5ml	-	100



Monodose Sale Iodato
Iodized Salt single-serve

Monodosi di Sale Iodato da 2 g nel pratico Box espositore da 1000 bustine. Ogni cartone contiene 2 Box espositori.

Iodized salt single serves of 2 g in the practical Display box of 1000 sachets. Each carton contains 2 Display boxes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038532	Bustina Sachet	2g	-	1000



Monodose Pepe Nero
Black Pepper single-serve

Monodosi di Pepe Nero da 0,2 g nel pratico Box espositore da 1000 bustine. Ogni cartone contiene 2 Box espositori.

Black Pepper single serves of 0,2 g in the practical Display box of 1000 sachets. Each carton contains 2 Display boxes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038541	Bustina Sachet	0,2g	-	1000

Linea Condimenti | *Condiments Line* > Oli | *Oils*



Olio Extra Vergine di Oliva *Extra Virgin Olive Oil*

Olio EVO dal sapore armonioso. Perfetto per condire e insaporire tutte le pietanze, dai primi e secondi piatti alle insalate di verdure.

EVO Oil with harmonious taste. Perfect to dress and season all dishes, from main and second dishes to vegetable salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB92	Vetro Glass Bottle	250ml	-	12



Olio EVO aromatizzato al Peperoncino *Hot Pepper flavoured EVO Oil*

Olio EVO ideale da utilizzare a crudo per donare vivacità a piatti di pasta, carne, insalate, bruschette e pizze.

EVO Oil ideal to be used uncooked to give vivacity to pasta and meat dishes, salads, bruschettas and pizzas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB91	Vetro Glass Bottle	250ml	-	6



Olio EVO aromatizzato al Tartufo *Truffle flavoured EVO Oil*

Olio EVO dal profumo deciso e raffinato di tartufo. Perfetto da utilizzare a crudo per condire piatti di carne alla griglia, risotti, bruschette, pizze e piatti a base di verdure.

EVO Oil with the strong and refine aroma of Truffle. Perfect to be used uncooked to season grilled meat dishes, risottos, bruschettas, pizzas and vegetable dishes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB90	Vetro Glass Bottle	250ml	-	6



Olio Extra Vergine di Oliva Extra Virgin Olive Oil

Olio EVO dal sapore armonioso. Perfetto per condire e insaporire tutte le pietanze, dai primi e secondi piatti alle insalate di verdure.

EVO Oil with harmonious taste. Perfect to dress and season all dishes, from pasta and main dishes to vegetable salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB159	Vetro Glass Bottle	1lt	-	12



Olio Extra Vergine di Oliva Extra Virgin Olive Oil

Olio EVO dal sapore armonioso. Perfetto per condire e insaporire tutte le pietanze, dai primi e secondi piatti alle insalate di verdure.

EVO Oil with harmonious taste. Perfect to dress and season all dishes, from pasta and main dishes to vegetable salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB156	Tanica/Tank	5lt	-	2

Linea Condimenti | *Condiments Line* > Oli | *Oils*



Olio di Oliva *Olive Oil*

Prodotto universale e indispensabile in cucina. Ideale prevalentemente in cottura laddove è richiesto un impiego notevole di olio di oliva.

Universal and essential product in the kitchen. Mainly ideal in cooking where it is required a considerable use of Olive Oil.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB158	Tanica/Tank	5lt	-	2



Olio di Sansa di Oliva *Pomace Olive Oil*

Olio ottenuto dagli estratti della sansa di oliva, ideale per friggere; perfetto anche per rendere fragranti le preparazioni di pane, focacce, biscotti e taralli.

Oil obtained from the extracts of Pomace Olive, ideal to fry; perfect also to make all the preparation of bread, focaccia, cookies and taralli crispy.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB157	Tanica/Tank	5lt	-	2



Olio di Semi di Arachidi
Peanut Seeds Oil

Olio di arachidi particolarmente adatto per friggere; ottimo anche per la preparazione della maionese.

Peanut oil particularly suitable to fry; excellent also for the preparation of Mayonnaise.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB153	Tanica/Tank	5lt	-	2



Olio di Semi di Girasole
Sunflower Seeds Oil

Olio leggero e delicato indicato per un'alimentazione a basso contenuto di colesterolo. Ideale per la conservazione degli alimenti e per friggere; perfetto anche per la preparazione di salse e dolci.

Light and delicate oil ideal for a low cholesterol nutrition. Excellent for the preservation of foods and to fry; perfect also for the preparation of sauces and desserts.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB152	Tanica/Tank	5lt	-	2

Linea Condimenti | *Condiments Line* > Aceti | *Vinegars*



Aceto Balsamico di Modena IGP *PGI Modena Balsamic Vinegar*

Aceto preparato con mosto d'uva e invecchiato in botti di rovere nel rispetto della tradizione Modenese. Dal profumo intenso e dal sapore ricco, è ideale per condire insalate di verdure, carni rosse e pesce.

Vinegar prepared with grape must and aged in oak barrels in respect of Modenese tradition. With the intense aroma and the rich flavour, it is ideal to season vegetable salads, red meat and fish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB95	Vetro Glass Bottle	250ml	-	12



Aceto di Vino Bianco *White Wine Vinegar*

Aceto di vino bianco dal profumo intenso ed armonico, molto versatile in cucina.

White wine vinegar with the intense and harmonious aroma, highly versatile in cooking.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB99	Vetro Glass Bottle	250ml	-	12



Aceto di Mele Apple Vinegar

Aceto realizzato dal succo di mele fermentato. Perfetto per donare un tocco di digeribilità e delicatezza ad ogni tipo di piatto.

Vinegar realized from the fermented apple juice. Perfect to give a touch of digestibility and delicacy to every type of dish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB82	Vetro Glass Bottle	500ml	-	12



Aceto Balsamico di Modena IGP PGI Modena Balsamic Vinegar

Aceto preparato con mosto d'uva e invecchiato in botti di rovere nel rispetto della tradizione Modenese. Dal profumo intenso e dal sapore ricco, è ideale per condire insalate di verdure, carni rosse e pesce.

Vinegar prepared with grape must and aged in oak barrels in respect of Modenese tradition. With the intense aroma and the rich flavour, it is ideal to season vegetable salads, red meat and fish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB94	Vetro Glass Bottle	500ml	-	12



Glassa di Aceto Balsamico di Modena IGP PGI Modena Balsamic Vinegar Dressing Sauce

Glassa ottenuta dalla riduzione dell'aceto balsamico. Un concentrato di sapore che si sposa a diverse preparazioni dall'antipasto al dolce. Pronta all'uso, ideale da aggiungere a fine cottura.

Dressing sauce obtained from the balsamic vinegar reduction. A concentrate of flavour ideal for different preparation, from appetizer to dessert. Ready to use, ideal to be added at the end of cooking.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB98	Pet Pet Bottle	500ml	-	6

Linea Condimenti | *Condiments Line* > Aceti | *Vinegars*



Aceto di Vino Bianco *White Wine Vinegar*

Aceto di vino bianco dal profumo intenso ed armonico, molto versatile in cucina.

White wine vinegar with the intense and harmonious aroma, highly versatile in cooking.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB110	Pet <i>Pet Bottle</i>	1lt	-	12



Aceto di Vino Rosso *Red Wine Vinegar*

Aceto dal colore rosso rubino e dal gusto intenso e corposo con note che ricordano il vino. Ideale per condire insalate di verdure.

Vinegar with a ruby red color and the intense and rich taste, with notes that recall wine. Ideal to season vegetable salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB111	Pet <i>Pet Bottle</i>	1lt	-	12



Aceto Balsamico di Modena IGP
PGI Modena Balsamic Vinegar

Aceto preparato con mosto d'uva e invecchiato in botti di rovere nel rispetto della tradizione Modenese. Dal profumo intenso e dal sapore ricco, è ideale per condire insalate di verdure, carni rosse e pesce.

Vinegar prepared with grape must and aged in oak barrels in respect of Modenese tradition. With the intense aroma and the rich flavour, it is ideal to season vegetable salads, red meat and fish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgoccolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB86	Tanica/Tank	5lt	-	2

Linea Condimenti | *Condiments Line* > Spezie | *Spices*



Zafferano Saffron

Spezia di pregio ottenuta dagli stimmi della pianta di Zafferano. Ideale per aromatizzare risotti, paella e sughi a base di panna. Ogni Box espositore contiene 100 bustine (25 buste multiple da 4 bustine).

Prestigious spice obtained from the stigmas of the Saffron plant. Ideal to flavor risotto, paella and cream-based sauces. Each Display Box contains 100 sachets (25 multipacks of 4 sachets).

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO56010	Bustina Sachet	0,125g	-	100



"Roast" Insaporitore a base di Erbe "Roast" Powdered Herbs Seasoning

Insaporitore a base di erbe aromatiche, spezie e sale marino. Ideale da utilizzare al posto del sale per marinare e aromatizzare arrostiti di carne, braciole, pollo allo spiedo, patate al forno e fritte.

Seasoning based on aromatic herbs, spices and sea salt. Ideal to be used instead of salt to marinate and season roast meat, chops, spit-roasted chicken, roast and fry potatoes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB472	Barattolo Plastic Jar	950g	-	6

Linea Antiaderenti | *Releasing Oil Line*



Olio Staccante Spray per ungere teglie e stampi ***Releasing Spray Oil for greasing trays and molds***

Miscela di oli vegetali da usare al posto del burro o della carta forno. Ideale per ungere stampi, forme, teglie e piastre di cottura. Igienico e sicuro, non altera il sapore delle pietanze e consente di evitare sovradosaggi.

Mix of vegetable oils to be used instead of butter or baking paper. Ideal to grease molds, forms, trays and cooking plates. Hygienic and sure, it doesn't alter dishes' taste and it allows to avoid overdosage.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R064025	Bomboletta Spray Can	500ml	-	12

Linea Tex Mex Manuelito | *Tex Mex Line Manuelito*



Mexican Dip *Mexican Dip*

Tipica salsa messicana con pomodori, cipolle, peperoni jalapeño e peperoni rossi e spezie. Ideale per accompagnare nachos e tortillas; ottima in abbinamento con riso e per insaporire hamburger, pesce grigliato e crostacei lessati.

Typical Mexican sauce with tomatoes, onions, jalapeño and red peppers and spices. Ideal to be served in combination with nachos and tortillas; excellent in combination with rice and to season hamburger, grilled fish and boiled shellfish.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgoccolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB304	Vetro/Glass	1050g	-	6
EB313	Tanica/Tank	2050g	-	6



Barbecue Sauce *Barbecue Sauce*

Tipica salsa agrodolce della cucina americana a base di pomodoro, aglio e spezie. Ideale per accompagnare la carne (manzo, hamburger, costolette di maiale, pollo), ma anche per le patatine e gli anelli di cipolla fritti.

Typical sweet-and-sour sauce of the American cuisine based on tomatoes, garlic and spices. Ideal to be served in combination with meat (beef, hamburger, pork chops, chicken), but also with chips and fried onion rings.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgoccolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB314	Tanica/Tank	2400g	-	6



Cheese Dip Cheese Dip

Tipica salsa messicana preparata con formaggio fuso, peperoni rossi dolci, pomodori, cipolle, peperoni jalapeño, spezie ed aromi. Ideale servita calda o fredda per accompagnare le tortillas.

Typical Mexican sauce prepared with melted cheese, sweet red peppers, tomatoes, onions, jalapeño peppers, spices and aromas. Ideal to be served hot or cold in combination with tortillas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB305	Vetro/Glass	1000g	-	6



Guacamole Dip Guacamole Dip

Tipica salsa messicana a base di avocado. Ideale in abbinamento a patate calde, a carni grigliate e al pesce anche crudo; perfetta su crostini di pane e tortillas; ottima anche per farcire panini e per creare ottimi dressing per le insalate.

Typical Mexican sauce based on avocado. Ideal to be served in combination with hot potatoes, grilled meat and fish (even uncooked); perfect on bread croutons and tortillas; excellent also to fill sandwiches and to create delicious dressing for salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocc iolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB306	Vetro/Glass	1000g	-	6



Frijoles Negros Frijoles Negros

Fagioli neri stufati alla messicana interi e in crema. Ideale piatto pronto da scaldare e servire o per accompagnare piatti di riso lessato o carne; perfetto anche come contorno per tacos, enchiladas, tortillas di pollo o di manzo.

Whole and creamy Mexican stewed Frijoles Negros. Ideal ready dish to heat and serve or to accompany boiled rice dished or meat; excellent also as side dish for tacos, enchiladas, chicken or beef tortillas.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB310	Latta/Tin	800g	-	6



Jalapeno Pepper sliced Jalapeno Pepper sliced

Peperoncino verde di media piccantezza tagliato a rondelle. Ideale come ingrediente per salse tipiche della cucina messicana; perfetti per farcire nachos, tacos, tortillas e panini.

Sliced Jalapeno green pepper of medium spiciness. Ideal as an ingredient of the typical sauces of the Mexican cuisine; perfect to fill nachos, tacos, tortillas and sandwiches.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB308	Latta/Tin	780g	-	6



Chili con Carne Chili con Carne

Tipico piatto della cucina Tex Mex preparato con fagioli rossi, pomodori, carne bovina, cipolle, peperoni rossi e mais. Ideale piatto pronto da scaldare e servire o per accompagnare riso lessato o carne; ottimo anche per farcire i tacos.

Typical dish of the Tex Mex cuisine prepared with Red Frijoles, tomatoes, beef, onions, red peppers and mais. Ideal ready dish to heat and serve or to accompany boiled rice or meat; excellent also to fill tacos.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB307	Latta/Tin	850g	-	12



Tortilla Chips Naturali
Plain Tortilla Chips

Tortilla chips, croccanti triangoli di mais dal gusto naturale. Perfette da servire come aperitivo o da accompagnare alle tipiche salse della cucina Tex Mex.

Tortilla chips, crispy triangle of mais with a natural taste. Perfect to be served as appetizer or in combination with the typical sauces of the Tex Mex cuisine.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB300	Busta/Bag	450g	-	6



Tortilla Chips Chili
Tortilla Chips Chili

Tortilla chips, croccanti triangoli di mais aromatizzate al peperoncino. Perfette da servire come aperitivo o da accompagnare alle tipiche salse della cucina Tex Mex.

Tortilla chips, crispy chili-flavoured triangle of mais. Perfect to be served as appetizer or in combination with the typical sauces of the Tex Mex cuisine.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB301	Busta/Bag	450g	-	6



Tortilla Nachos Chips Round
Tortilla Nachos Chips Round

Tortilla Nachos chips di mais croccanti, dalla tipica forma arrotondata. Perfette da servire come aperitivo o da accompagnare alle tipiche salse della cucina Tex Mex.

Tortilla Nachos, crispy mais chips with the typical rounded shape. Perfect to be served as appetizer or in combination with the typical sauces of the Tex Mex cuisine.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB302	Busta/Bag	450g	-	6

Linea Secondi | *Main Courses Line*



Polpa di Lumache lessate ***Snails natural preserved***

Lumache intere senza guscio. Ideali per la preparazione di ricette tipiche di zuppe e minestre; ottime da friggere o allo spiedo; perfette per insalate con patate, aglio, prezzemolo, olio e limone.

Whole snails unshelled. Ideal for the preparation of typical soup recipes; excellent to be fried or spit-roasted; perfect for salads with potatoes, garlic, parsley, oil and lemon.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO26150	Latta/Tin	800g	450g	6



Stinco Cotto ***Pre-cooked Pork Shank***

Stinco precotto in busta di alluminio. Ideale da servire con patate, crauti, funghi, carciofi o mix di verdure grigliate.

Pre-cooked pork shank in aluminium bag. Ideal to be served with potatoes, sauerkraut, mushrooms, artichokes or grilled vegetable mix.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
RO26020	Busta/Bag	650g/800g	-	12/15



Wurstel Bockwurst
Wurstel Bockwurst

Wurstel grandi di suino affumicati in legno di faggio e senza pelle, molto versatili in cucina. Ogni vaso contiene 8 wurstel da 90g di calibro 22/24mm.

Big Pork Wurstel smoked in beech wood and without skin, highly versatile in cooking. Every glass contains 8 wurstel of 90g (cal. 22/24 mm).

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgoccolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB204	Vetro/Glass	1030g	720g	6



Confettura di Ciliegia
Cherry Jam

Delicate confetture in vaschette monoporzione pronte all'uso. Ideali per le colazioni in hotel.

Delicate jams in single-serving tubs ready to use. Ideal for breakfasts at the hotel.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB115	Vasc. Plastica Plastic Pot	25g	-	120



Confettura di Fragola
Strawberry Jam

Delicate confetture in vaschette monoporzione pronte all'uso. Ideali per le colazioni in hotel.

Delicate jams in single-serving tubs ready to use. Ideal for breakfasts at the hotel.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB116	Vasc. Plastica Plastic Pot	25g	-	120



Confettura di Albicocca Apricot Jam

Delicate confetture in vaschette monoporzione pronte all'uso. Ideali per le colazioni in hotel.

Delicate jams in single-serving tubs ready to use. Ideal for breakfasts at the hotel.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB114	Vasc. Plastica Plastic Pot	25g	-	120



Confettura di Pesca Peach Jam

Delicate confetture in vaschette monoporzione pronte all'uso. Ideali per le colazioni in hotel.

Delicate jams in single-serving tubs ready to use. Ideal for breakfasts at the hotel.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB117	Vasc. Plastica Plastic Pot	25g	-	120



Marmellata di Arancia Orange Jam

Delicate confetture in vaschette monoporzione pronte all'uso. Ideali per le colazioni in hotel.

Delicate jams in single-serving tubs ready to use. Ideal for breakfasts at the hotel.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB118	Vasc. Plastica Plastic Pot	25g	-	120



Miele Millefiori
Multiflowers Honey

Miele Millefiori in vaschette monoporzione pronte all'uso. Ideali per le colazioni in hotel.

Multiflowers Honey in single-serving tubs ready to use. Ideal for breakfast at the hotel.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB102	Vasc. Plastica Plastic Pot	20g	-	96



“Nocciolina” Crema Spalmabile alla Nocciola
“Nocciolina” Hazelnut Spread

Crema alla nocciola in vaschette monoporzione pronte all’uso. Ideali per le colazioni in hotel.

Hazelnut spread in single-serving tubs ready to use. Ideal for breakfast at the hotel.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB183	Vasc. Plastica Plastic Pot	18g	-	96



“Nocciolina” Crema Spalmabile alla Nocciola
“Nocciolina” Hazelnut spread

Crema alla nocciola confezionata nel pratico secchiello. Utile per farcire cornetti, crêpes, piadine, pizze dolci, crostate e per la pasticceria in genere.

Delicate jams in single-serving tubs ready to use. Ideal for breakfasts at the hotel.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB181	Secchiello Bucket	3kg	-	2

Linea Hotel | *Hotel Line* > Polpe/Passate di frutta | *Fruit pulp*



Polpa di Mela senza zucchero *Apple pulp without sugar*

Polpe/Passate di frutta scelta in vaschette monoporzione, senza zuccheri aggiunti. Perfette per un break sano e leggero, a colazione, a merenda o a fine pasto.

Chosen fruit pulp in single-serving tubs, without added sugar. Perfect for a healthy and light break, at breakfast, as a snack or after-meal.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB60	Vasc. Alluminio Aluminium Pot	100g	-	120



Polpa di Mela e Pera senza zucchero *Apple and Pear pulp without sugar*

Polpe/Passate di frutta scelta in vaschette monoporzione, senza zuccheri aggiunti. Perfette per un break sano e leggero, a colazione, a merenda o a fine pasto.

Chosen fruit pulp in single-serving tubs, without added sugar. Perfect for a healthy and light break, at breakfast, as a snack after-meal.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB67	Vasc. Alluminio Aluminium Pot	100g	-	120



Polpa di Mela e Prugna senza zucchero *Apple and Plum pulp without sugar*

Polpe/Passate di frutta scelta in vaschette monoporzione, senza zuccheri aggiunti. Perfette per un break sano e leggero, a colazione, a merenda o a fine pasto.

Chosen fruit pulp in single-serving tubs, without added sugar. Perfect for a healthy and light break, at breakfast, as a snack after-meal.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB61	Vasc. Alluminio Aluminium Pot	100g	-	120



Polpa di Mela e Albicocca senza zucchero
Apple and Apricot pulp without sugar

Polpe/Passate di frutta scelta in vaschette monoporzione, senza zuccheri aggiunti. Perfette per un break sano e leggero, a colazione, a merenda o a fine pasto.

Chosen fruit pulp in single-serving tubs, without added sugar. Perfect for a healthy and light break, at breakfast, as a snack after-meal.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB62	Vasc. Alluminio Alluminium Pot	100g	-	120



Polpa di Mela e Banana senza zucchero
Apple and Banana pulp without sugar

Polpe/Passate di frutta scelta in vaschette monoporzione, senza zuccheri aggiunti. Perfette per un break sano e leggero, a colazione, a merenda o a fine pasto.

Chosen fruit pulp in single-serving tubs, without added sugar. Perfect for a healthy and light break, at breakfast, as a snack after-meal.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB63	Vasc. Alluminio Alluminium Pot	100g	-	120



Orzo Solubile
Instant Barley

Orzo in polvere granulare. Ogni busta permette di ottenere circa 27 litri di bevanda pronta.

Granular powder Barley. Each bag allows to obtain around 27 litres of ready drink.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R050072	Busta/Bag	500g	-	20



Latte Scremato Granulare Skimmed Milk Powder

Latte scremato in polvere granulare. Ogni busta, diluita in circa 5 litri di acqua calda o fredda, permette di ottenere 5 litri di latte scremato pronto da bere.

Granular skimmed milk powder. Each bag, diluted in around 5 litres of hot or cold water, allows to obtain 5 litres of skimmed milk ready to drink.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R076012	Busta/Bag	500g	-	10



Cioccolata Gold tipo denso Instant Gold Hot Chocolate Powder

Preparato per cioccolata calda. Ogni busta permette di ottenere circa 6 litri (circa 40 tazze) di cioccolata densa.

Hot chocolate powder mix. Each bag allows to obtain around 6 litres (almost 40 cups) of hot chocolate.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB192	Busta/Bag	1000g	-	12



Monodose Zucchero Semolato Bianco
White Granulated Sugar single-serve

Monodose di Zucchero semolato bianco da 5g confezionato in bustine con logo Robo.

Single-serve white granulated sugar of 5g packed in sachets with Robo brand.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R065009	Bustina Sachet	5g	-	2000



Monodose Miele Millefiori
Multiflowers Honey single-serve

Monodosi di Miele Millefiori da 6g nel pratico Box espositore da 250 bustine. Ogni cartone contiene 2 Box espositori.

Single-serves multiflowers honey of 6g in the practical display Box of 250 sachets. Each carton contains 2 display boxes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R038601	Bustina Sachet	6g	-	250



Monodose Fruttosio puro Pure Fructose single-serve

Monodosi di Fruttosio puro da 4g "Misura" nel pratico box espositore con logo Robo da 120 bustine. Ogni cartone contiene 4 Box espositori.

Single-serves pure fructose of 4g "Misura" in the practical display Box with Robo brand of 120 sachets. Each carton contains 4 display Boxes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB19	Bustina Sachet	4g	-	120



Monodose Dolcificante dietetico Diet Sweetener single-serve

Monodosi di Dolcificante dietetico da 0,8g "Misura" nel pratico Box espositore con logo Robo da 280 bustine. Ogni cartone contiene 6 Box espositori.

Single-serves diet sweetener of 0,8g "Misura" in the practical display Box with Robo brand of 280 sachet. Each carton contains 6 display Boxes.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB20	Bustina Sachet	0,8g	-	280

Linea Frutta | *Fruit Line* > Frutta sciroppata | *Fruit in syrup*



Mini Ananas allo sciroppo *Mini Ananas in syrup*

Piccoli ananas tagliati a fettine (33 fettine) e conservati in un leggero sciroppo. Ideali per arricchire macedonie e per qualsiasi tipo di preparazione in pasticceria.

Mini Ananas cut into slices (33 slices) and preserved in light syrup. Ideal to enrich fruit salads and every type of preparation in pastry.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R082200	Latta/ <i>Tin</i>	850g	467g	6



Mini Pere allo sciroppo *Mini Pears in syrup*

Piccole pere intere consistenti e dolci, sbucciate e conservate in un leggero sciroppo. Perfette per la preparazione di dolci, macedonie e per guarnire o decorare dessert.

Whole mini pears consistent and sweets, peeled and preserved in light syrup. Perfect for the preparation of desserts, fruit salads and to garnish or decorate desserts.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R082215	Latta/ <i>Tin</i>	420g	210g	6



Frutti di Bosco allo sciroppo *Mixed Berries in syrup*

Misto di frutti: mirtilli, lamponi, ribes rosso e more conservati nel loro succo con aggiunta di zucchero di canna. Ideali per preparare e decorare dessert; ottimi anche in abbinamento a torte e gelati.

Mix of berries: blueberries, raspberries, red currant and blackberries preserved in their liquid with the add of brown sugar. Ideal for preparing and decorating desserts; also excellent in combination with cakes and ice cream.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R082095	Latta/ <i>Tin</i>	580g	300g	6



Castagne allo sciroppo Chestnuts in syrup

Castagne intere e pelate conservate in un leggero sciroppo. Ideali nella preparazione di dolci. Adeguatamente sciacquate possono essere utilizzate anche in zuppe, in sughi e paste ripiene; ottime anche per la farcitura o il contorno di secondi piatti.

Whole and peeled chestnuts preserved in light syrup. Ideal for the preparation of desserts. Adequately rinsed, they can also be used in soups, sauces and filled pasta; excellent also for the filling or as a side dish of second courses.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
-------------------------	--------------------------	--------------------------	------------------------------------	------------------------------------

R082020	Latta/Tin	880g	400g	6
---------	-----------	------	------	---



Castagne al Miele Chestnuts with Honey

Castagne intere e pelate conservate in un leggero sciroppo con l'aggiunta di miele, ideali per accompagnare formaggi o per arricchire i tradizionali crostini di lardo e miele. Ottime anche nella preparazione di dolci.

Whole and peeled chestnuts preserved in light syrup with the add of honey, ideal to be served in combination with cheeses or to enrich the traditional crostini with lard and honey. Excellent also for the preparation of desserts.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
-------------------------	--------------------------	--------------------------	------------------------------------	------------------------------------

R082023	Latta/Tin	880g	500g	6
---------	-----------	------	------	---



Noci Sgusciate
Shelled Walnuts

Noci già sgusciate, in quarti o a metà, molto versatili in cucina. Ideali per la preparazione di primi e secondi piatti; ottime anche per guarnire pizze e arricchire gustose insalate.

Walnuts already shelled, into quarters or in half, highly versatile in the kitchen. Ideal for the preparation of main and second dishes; excellent also to garnish pizza and to enrich tasty salads.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R037130	Busta/Bag	500g	-	4



Granella di Pistacchio Chopped Pistachios

Granella di pistacchio ideale per arricchire primi e secondi piatti e per guarnire pizze e panini gourmet; perfetta anche da utilizzare in pasticceria per la decorazione di dolci.

Chopped pistachios ideal to enrich pasta and main courses and to garnish pizzas and gourmet sandwiches; perfect also to use in pastry for the decoration of desserts.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R037140	Busta/Bag	500g	-	3



Sorbetto al Limone "Tradizionale" Traditional Lemon Sorbet

Preparato per Sorbetto al limone pratico e veloce da preparare. Permette di realizzare sorbetti cremosi e dal gusto intenso, personalizzabili con latte e o vodka.

Lemon Sorbet powder mix practical and quick to prepare. It allows to realize creamy sorbets with the intense taste, personalisable with milk and/or vodka.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R050386	Busta/Bag	1000g	-	10



Preparato per Tiramisù a freddo Tiramisù Powder Mix

Preparato per Tiramisù, da lavorare a freddo. Permette di realizzare un'ottima crema per tiramisù in tempi brevi.

Tiramisù powder mix, to be prepared cold. It allows to quickly realize an excellent cream for Tiramisù.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R048136	Astuccio Case	810g	-	4



Preparato per Mousse al Cioccolato *Chocolate Mousse Powder Mix*

Preparato per Mousse al cioccolato, da lavorare a freddo. Permette di realizzare una soffice mousse con l'aggiunta di latte freddo e con l'ausilio di uno sbattitore elettrico.

Chocolate Mousse powder mix, to be prepared cold. It allows to realize a soft mousse with the add of cold milk and with the use of an electric mixer.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R048188	Astuccio Case	1000g	-	4



Preparato per Mousse al Limone *Lemon Mousse Powder Mix*

Preparato per Mousse al limone, da lavorare a freddo. Permette di realizzare una soffice mousse con l'aggiunta di latte freddo e con l'ausilio di uno sbattitore elettrico.

Lemon Mousse powder mix, to be prepared cold. It allows to realize a soft mousse with the add of cold milk and with the use of an electric mixer.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R048186	Astuccio Case	880g	-	4



Patine Chips

Patatine dorate e croccanti, ideali per accompagnare aperitivi e cocktails.

Browned and crispy chips, ideal to be served in combination with appetizers and cocktails.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB704	Busta/Bag	280g	-	8



**Arachidi Tostate e Salate
Toasted and Salted Peanuts**

Arachidi tostate e salate, ideali per accompagnare aperitivi e cocktails.
Toasted and salted peanuts, ideal to be served in combination with appetizers and cocktails.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R037012	Busta/Bag	1000g	-	6



**Rotelline di Riso Piccanti
Spicy Rice Crackers**

Rotelline di Riso piccanti e vivaci, ideali per accompagnare aperitivi e cocktails.

Spicy rice crackers, ideal to be served in combination with appetizers and cocktails.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R037060	Busta/Bag	500g	-	6



Tortilla Chips Naturali Plain Tortilla Chips

Tortilla chips, croccanti triangoli di mais dal gusto naturale. Perfette da servire come aperitivo o da accompagnare alle tipiche salse della cucina Tex Mex.

Tortilla chips, crispy triangle of mais with a natural taste. Perfect to be served as appetizer or in combination with the typical sauces of the Tex Mex cuisine.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB300	Busta/Bag	450g	-	6



Tortilla Chips Chili Tortilla Chips Chili

Tortilla chips, croccanti triangoli di mais aromatizzate al peperoncino. Perfette da servire come aperitivo o da accompagnare alle tipiche salse della cucina Tex Mex.

Tortilla chips, crispy chili-flavoured triangle of mais. Perfect to be served as appetizer or in combination with the typical sauces of the Tex Mex cuisine.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB301	Busta/Bag	450g	-	6



Tortilla Nachos Chips Round Tortilla Nachos Chips Round

Tortilla Nachos chips di mais croccanti, dalla tipica forma arrotondata. Perfette da servire come aperitivo o da accompagnare alle tipiche salse della cucina Tex Mex.

Tortilla Nachos, crispy mais chips with the typical rounded shape. Perfect to be served as appetizer or in combination with the typical sauces of the Tex Mex cuisine.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB302	Busta/Bag	450g	-	6



"Grissoccheri" Grissini con olio EVO
"Grissoccheri" Bread Sticks with EVO Oil

Grissini dalla forma ondulata, preparati con olio EVO e guarniti con sale grosso, confezionati in pratiche bustine monoporzione da 12g. Ogni bustina contiene 2 grissini.

Bread sticks from the weavy shape, prepared with EVO oil and garnished with coarse salt, packed in practical single-serve bags of 12g. Each bag contains 2 bread sticks.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R042	Busta/Bag	12g	-	250



Pane per Bruschette Bruschetta Bread

Pane ideale per la preparazione di bruschette. Assorbe e trattiene bene il condimento. Ogni busta contiene 5 fette da 100 gr.

Bread ideal for the preparation of bruschetta. It absorbs and holds well the seasoning. Each bag contains 5 slices of 100g.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB46	Busta/Bag	500g	-	6



Pane per Maxitoast Maxitoast Bread

Pane per toast in maxi fette. Ogni busta contiene 10 fette da 50 gr.

Bread for Toast in maxi slices. Each bag contains 10 slices of 50g.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB47	Busta/Bag	500g	-	8



Pane per Tramezzini Tramezzini Bread

Pane per tramezzini particolarmente morbido e senza crosta. Ogni busta contiene 10 fette da 70 gr.

Bread for tramezzini particularly soft and without crust. Each bag contains 10 slices of 70g.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB45	Busta/Bag	700g	-	6



Gnocchi di Patate
Potato Gnocchi

Gnocchi realizzati con l'80% di purea di patate dalla consistenza morbida e compatta. Estremamente pratici, si conservano a temperatura ambiente e richiedono solo 3 minuti di cottura in acqua bollente leggermente salata.

Gnocchi realized with the 80% of potato puree with the soft and firm consistency. Extremely practical, they are preserved in room temperature and they require only 3 minutes of cooking in hot lightly salted water.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB990	Busta/Bag	1000g	-	8



Chicche di Patate
Potato Chicche

Chicche con l'80% di purea di patate dalla consistenza morbida e compatta. Estremamente pratiche, si conservano anche fuori dal frigo.

Chicche with the 80% of potato puree with the soft and firm consistency. Extremely practical, they are preserved also out of the fridge.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
EB992	Busta/Bag	1000g	-	8



Preparato per Gnocchi di Patate Potato Gnocchi Powder Mix

Preparato per Gnocchi di patate pratico e veloce per la preparazione di un piatto tipico della tradizione italiana. Una busta, miscelata con un litro di acqua fredda, permette di ottenere 15/20 porzioni.

Potato Gnocchi powder mix practical and quick for the preparation of a typical Italian dish. A bag, mixed with a liter of cold water, allows to obtain 15/20 serves.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R046015	Busta/Bag	1000g	-	12



Preparato per Crocchette di Patate Potato Croquettes Powder Mix

Preparato per Crocchette di patate ad alta resa, pratico e veloce per la preparazione di una gustosa specialità della rosticceria napoletana.

High yield potato croquettes powder mix, practical and quick for the preparation of a tasty speciality of Neapolitan roisserie.

Codice Art. Item No.	Contenitore Packaging	Peso Netto Net Weight	Peso Sgocciolato Drained Weight	Pezzi per Conf. Pieces per Tray
R044035	Busta/Bag	1000g	-	12

HDS SpA

Via Privata Paolo Baffi

27015 Landriano (PV) - Italy

Tel: +39 0385 251 311

www.robo.it - info@hds.it

